

LE GIBIER

1. Définition

La dénomination gibier désigne l'ensemble des animaux comestibles, qui vivent à l'état totalement sauvage et qui sont chassés durant une période délimitée par la réglementation nationale ou européenne.

De nos jours, l'emploi de gibiers nés et élevés en captivité ou en semi-liberté puis abattus dans des abattoirs agréés devient courant en restauration. Ils sont considérés par la loi comme du gibier d'élevage, qui doit lui aussi être soumis à une réglementation spécifique.

2. La classification des gibiers

Il existe deux grandes classifications des gibiers, tant pour le gibier sauvage que d'élevage.

Le gibier en poil	Gibier sauvage	Gibier d'élevage
	<ul style="list-style-type: none">Le gros gibier ou la venaisonLe petit gibier	<p>Sanglier, biche, chevreuil...</p> <p>Lapin de garenne, lièvre...</p>
Le gibier en plumes		
<ul style="list-style-type: none">Le menu gibierLe gibier d'eau	<p>Grive, alouette</p> <p>Canard sauvage, poule d'eau...</p>	<p>Pas d'élevage à l'heure actuelle</p> <p>Certaines variétés de canard sauvage (colvert)</p>
<ul style="list-style-type: none">Le gibier de plaine ou des boisLe gibier de montagne	<p>Caille des blés, palombe, perdrix, faisan...</p> <p>Pigeon ramier, coq de bruyère...</p>	<p>Cailles, pigeons, faisans, perdrix</p> <p>Pigeon ramier.</p>

3. La législation sur le gibier

La saisonnalité.

Les hôteliers restaurateurs ou les professionnels de l'alimentation doivent respecter la saisonnalité imposée par les lois du code de l'environnement, paru au journal officiel du 21 septembre 2000, pour la vente du gibier sauvage à leurs clients.

La période de vente du gibier sauvage s'étend du jour de l'ouverture de la chasse dans la région jusqu'au dimanche suivant la fermeture de cette même saison de chasse.

Les dates proposées sont désignées par les administrations compétentes pour tout le territoire français.

La période de chasse la plus représentative est approximativement de début septembre à fin février. Les dates peuvent être modifiées quelque peu pour certaines espèces de gibiers sauvages. La vente du gibier d'élevage est autorisée tout au long de l'année.

La Commercialisation

Les fournisseurs qui approvisionnent les professionnels de la restauration sont :

- Les associations de chasse ou les chasseurs individuels
- Les fournisseurs spécialisés
- Les éleveurs de gibiers agréés
- La chasse personnelle du restaurateur.

Le registre du gibier.

Le registre du gibier est un document obligatoire pour les hôteliers restaurateurs qui vendent du gibier à leur clientèle.

Le professionnel doit se le procurer au siège des organisations syndicales. Ce document est paraphé et numéroté par une autorité compétente à chaque page.

Le rôle de ce registre est de répertorier les achats de tous les gibiers réalisés par le restaurateur et de les consigner officiellement. Il sert donc de preuve d'achat lors d'éventuels contrôles. Il permet aux professionnels de noter :

- la dénomination exacte du gibier,
- la date d'achat,
- le nom du vendeur,
- le nombre de pièces achetées,

- le numéro du collier ou de l'étiquette, ainsi que toute autre mention permettant de vérifier la traçabilité post mortem pour le gibier.

La Législation et l'étiquetage

La législation actuelle provient de la directive européenne 92/45 qui est entrées en vigueur le 1^{er} janvier 1996 et qui complète l'arrêté ministériel du 2 août 1995. Néanmoins des sections du titre 4 du code français de l'environnement modifient certaines clauses de la directive européenne.

Le gibier sauvage a pour spécificité d'être contrôlable seulement post mortem. Ainsi les fournisseurs de gibiers sauvages doivent estampiller les gibiers vendus de leur marque de salubrité.

Pour le gibier d'élevage, l'étiquetage doit être conforme et faire apparaître les éléments suivants :

- Le numéro d'autorisation délivré par l'autorité compétente
- La lettre G (gibier)
- Les deux premiers chiffres de l'année d'identification
- Le numéro du département
- Le numéro de la commune
- Le numéro d'ordre donné par la direction des services vétérinaires.

4. Le gibier en cuisine.

Le gibier a pour avantage de pouvoir s'associer à tous les types de cuisson. Souvent mis en marinade crue ou cuite au préalable, il est à l'heure actuelle considéré comme un mets de fête.

Son prix diffère selon qu'il est issu de l'élevage ou de la chasse et selon le morceau ou le type de gibier choisi.

La base des sauces la plus couramment utilisée est le fumet ou le fond de gibier. Celui-ci est réalisé soit à partir de carcasses, d'os ou de morceaux de gibier, soit à base de fond brun déshydraté de gibier.

Principales sauces à base de gibier.

Base	Éléments complémentaires	Sauces	Mets à base de gibier	Exemples de garnitures
Fumet ou fond de gibier	Sauce espagnole + grains de poivre	Sauce Poivrade	Filet de biche rôti sauce poivrade	Purée de marrons Pommes paillasson truffées
Sauce poivrade	Gelée de groseille et crème	Sauce grand veneur	Cuissot de chevreuil sauce grand veneur	Cèpes et chanterelles Pommes fruits garnies aux baies de cassis
Sauce poivrade	Crème fouettée + truffes et blanc d'œufs dur	Sauce Diane	Perdrix farcie sauce Diane	Poire pochée au vin rouge Croquettes de pommes de terre
Sauce poivrade	Vin rouge corsé + pointe de Cayenne et de sucre	Sauce chevreuil	Râble de lièvre poêlé sauce chevreuil	Compote d'oignons doux Flan de céleri
Fumet ou fons de gibier	Carcasse de gibier, mirepoix, vin et demi glace	Sauce salmis	Faisan en salmis	Pommes sarladaises Choux rouge braisé