



La Lettre n°52 de l'ADCGG26

Bulletin de liaison de

Association Départementale des Chasseurs de Grands Gibiers -26-

www.ancgg.org/ad26

En ce début d'année 2020 laissez- moi venir vous présenter mes vœux les plus sincères et les plus chaleureux ainsi qu'à vos familles et tous ceux qui vous sont chers.

Un texte majeur pour l'avenir de la chasse était adopté par le Parlement : la loi du 24 juillet 2019, voulue par le Président de la FNC Willy SCHRAEN. Celle-ci est fondamentale, en ce qu'elle ancre notre passion dans le 21 ème siècle, synonyme de prise en compte affichée des **exigences environnementales et de sécurité**. La mesure la plus immédiate pour les chasseurs à savoir la diminution notable du coût du permis national.

Un des points saillants du texte est la création de l'**Office français de la biodiversité**. Cet établissement public intégrera les missions, les périmètres d'intervention et les agents, à la fois de l'**Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage** et de l'**Agence française de la biodiversité**.

Un autre point marquant de la loi : **le volet sécurité**. Une formation obligatoire sera dispensée à chaque chasseur, tous les 10 ans.

L'année 2019 s'est terminée par un événement inquiétant. L'ASPAS rachète des forêts pour en faire des réserves contre la chasse. La FNC devrait prendre conscience de l'importance de ce phénomène et constituer une réserve financière (par exemple 5€ par permis) pour contrer cet état de fait qui risque de prendre de l'ampleur et de se généraliser sur tout le territoire français. Cette association n'hésite pas à faire appel aux dons de particuliers pour financer l'acquisition de ces territoires (achat du Grand Barry cent cinquante mille euros sur 130 hectares à VERONNE et domaine de Valfanjouse deux millions et demi d'euros sur 500 hectares à LEONCEL).

Pour terminer sur une note positive, je vous rappelle que c'est grâce à l'action des chasseurs qu'il y a de la biodiversité dans notre département, par l'introduction du cerf et du chevreuil provenant de la forêt de CHAMBORD.

La cession du Brevet Grand Gibier aura lieu à la FD à CREST à partir du 21 février 2020. L'essentiel de cette formation repose sur l'acquisition de connaissances que chaque chasseur prétend avoir. C'est donc aussi avec humilité et envie que chaque année les candidats découvrent des choses ignorées mais tellement utiles. L'essentiel c'est aussi de pouvoir **transmettre ce savoir à votre entourage**.

Je vous souhaite une bonne année cynégétique dans le respect de la sécurité et de l'éthique de la chasse.

Le Président,

Jean-Paul BONNARD

ASSEMBLEE GENERALE DU 25 JUN 2019 CHATILLON en DIOIS

Rapport moral :

Je souhaite à toutes et à tous la bienvenue à notre Assemblée Générale et je remercie les personnalités pour leur participation et qui marquent, de ce fait, de l'intérêt à notre activité cynégétique.

Monsieur Rémi GANDY, Président de la Fédération des Chasseurs de la Drôme,

Monsieur Michel SANJUAN, Vice-Président de la Fédération des Chasseurs de la Drôme et Administrateur du secteur 2

Monsieur Christian CHAILLOU, Trésorier de la Fédération des Chasseurs de la Drôme et Administrateur Grand Gibier, Trésorier de la FR AURA, et Président de l'OGFH.

Monsieur Denis RIX, Directeur de la FDC26

Monsieur Philippe JOANNIN, Délégué Départemental de l'UNUCR,

Monsieur le Trésorier de l'ACCA de CHATILLON en DIOIS.

Monsieur Étienne PASCAL Président des piégeurs

Madame Jo DUMAS Déléguée Association ARTEMISS

Je vous présente les excuses des personnes retenues par des engagements qui nous ont fait part de leurs regrets de ne pouvoir être parmi nous aujourd'hui :

Monsieur BERINGER de la DDT,
Monsieur Christian BLACHIER, Responsable de l'ONCFS,
Monsieur Michel METTON, Président des Louvetiers,
Madame Émilie DUHERON, Responsable Chasse et Environnement à l'ONF.
Madame Jeannine PINEDE, administrateur de l'AD
Monsieur Jean-Luc BOUCHET secrétaire de l'AD
Monsieur Denis BRUNEL administrateur de l'AD et responsable du BGG
Monsieur Yves GUIDO administrateur de l'AD
Monsieur André GALLAY administrateur de l'AD et responsable du stand de tir

Je prie les personnes oubliées de bien vouloir m'en excuser. C'est avec plaisir que je préside cette 30^{ème} Assemblée Générale qui vient clôturer l'année 2018-2019 et qui se déroule ce samedi 15 juin à CHATILLON en DIOIS.

Dans un premier temps, je laisse à Monsieur Eric VANNONI, maire de CHATILLON en DIOIS nous présenter sa nouvelle grande commune.
Ensuite je vais passer la parole au trésorier de l'ACCA de CHATILLON en DIOIS qui nous présentera son ACCA.
Je remercie l'équipe de l'ACCA pour son implication dans l'organisation de cette journée.

Le rapport moral ainsi que le rapport d'activité que j'ai l'honneur de vous présenter va s'articuler autour de différents thèmes ayant trait à notre activité et à la vie de notre association.

AU NIVEAU NATIONAL :

Mise en place du permis national à 200 € dont vous avez reçu l'information avec l'envoi de la FDC pour le renouvellement du permis de chasser 2019/2020. Christian CHAILLOU vous développera cette nouvelle formule dans quelques instants. Cette modification entraîne la suppression du timbre grand gibier national ce qui, par cascade, supprime le timbre départemental et génère un gros casse-tête pour nos responsables fédéraux.

Devant l'évolution de la population des loups – seuil de survie de l'espèce de 500 loups dépassé – un plan de prélèvement de 17% va être mis en place pour cet exercice (85 loups à prélever) alors que nous notons une augmentation des attaques sur notre département alors que les troupeaux ne sont pas encore en estive..... Un petit souci pour la régulation de cette espèce : le coût d'une brebis n'est pas le même sur l'ensemble du territoire. En effet une brebis de l'Aveyron est indemnisée le triple d'une brebis drômoise. Cela s'explique par la valeur ajoutée du lait de brebis transformé en roquefort alors que notre valeureuse brebis drômoise n'est prise en compte que pour la valeur de sa viande. Nous espérons que les prélèvements ne seront pas majorés dans la zone lait par rapport à notre territoire.

Au niveau de notre association nationale une évolution des modules de formation pour le brevet grand gibier est en cours ce qui devrait permettre une meilleure formation de nos adhérents candidats.

AU NIVEAU DEPARTEMENTAL :

Le congrès de la Fédération des Chasseurs de la Drôme qui s'est déroulé à LORIOLE le samedi avril sous la direction de notre Président, Rémi GANDY, a été une pleine réussite par le nombre des chasseurs présents, la qualité des diverses orientations et informations des intervenants.

Nous remercions nos collègues du conseil d'Administration Christian CHAILLOU et Michel SANJUAN qui, au sein du CA de la FDC 26, passent beaucoup de temps et mettent, de leur énergie et de leur savoir au service des chasseurs Drômois.

Une évolution importante pour les plans de chasse : la saisie en ligne des prélèvements. C'est un passage obligatoire que devons prendre les territoires. Le cahier de battues restera toutefois présent et vous servira de registre de signatures toujours obligatoire avant le départ de chaque battue. Cela sera développé par Christian CHAILLOU lors de son intervention.

Une autre disposition mise en place pour la prise en charge des dégâts de grands gibiers se retrouve sur la création d'une participation territoriale déterminée en fonction de la superficie chassable. Cette participation sera complétée par une participation par GGC aux dégâts d'il y a 2 ans. Cet appel devrait arriver dans nos associations dans les jours qui viennent.

Une précision : la participation territoriale n'exempte pas l'adhésion des territoires à notre FDC.

Actions de l'AD

En 2018 l'ADCGG26 a continué son partenariat avec les différents organismes, association ou personnalités du monde de la chasse.

C'est ainsi que nous avons participé à :

Plusieurs réunions à la Fédération des Chasseurs de la Drôme pour les différents secteurs. Nous sommes partie prenante de la commission Sécurité ainsi que la commission sur le loup.

Aux AG de l'UNUCR, du CNB,

A la journée chiens de sang organisée à LEONCEL conjointement par l'UNUCR et le club du Teckel

A la battue jeunes chasseurs, participation également à la battue féminine.

Le CA s'est réuni 5 fois pour aborder le BGG, la cible d'or, le stand de tir, la sécurité et la lettre

Stand de tir :

La saison s'est déroulée au centre de tir des établissements MACAIRE à ROMANS. Cette année le stand a fonctionné de fin Avril à fin Aout et dix-sept demi-journées ont permis à 156 adhérents de venir s'entraîner, et également à 31 adhérents de régler leurs armes. Il faut rajouter à ces chiffres les 18 élèves de MONDY qui ont passé le BGG dans le cadre de leur formation scolaire. Cette session particulière nécessite une organisation adaptée car il faut fournir les armes à la grosse majorité des candidats et participer à l'achat des munitions utilisées.

Une journée a été, également, consacrée à la Cible d'Or. N'oubliez pas cette année la Cible d'Or à lieu Samedi Prochain le 29 juin elle est ouverte à tous, adhérent ou non adhérent de l'ADGCC dotée de nombreux lots. Un grand merci à l'ONF et à nos partenaires qui ont magnifiquement doté cette épreuve.

Je rappelle :

Que tous les membres de l'ADCGG26 - ACCA comprises - peuvent utiliser ce service pour s'entraîner sur sanglier courant et pour régler leurs armes. Des spécialistes sont là pour vous aider dans ces différents réglages.

Que les séances ont lieu le samedi matin suivant un planning établi à l'avance et disponible sur demande.

Nous remercions vivement André GALLAY, Joël GERVOIS, Maurice NAUMIN et Gaspard DOCUNA-RAMALO qui ont parfaitement assuré, dans la bonne humeur et avec sérieux, le déroulement de ces séances de tir.

Le BGG :

Qui est, je le rappelle, une action forte de notre AD permet de développer les connaissances des chasseurs de grand gibier sur :

Les espèces de grand gibier (les 5 espèces de grand gibier chassables sont présentes sur notre Département : le Sanglier, le Cerf, le Chevreuil, le Mouflon et le Chamois) en étudiant leur biologie, leur mode de vie et leur comportement, leur gestion, les différents modes de chasse.

Les armes et les munitions

La réglementation et vous savez qu'elle évolue rapidement.

La Forêt et la sylviculture

La flore et la petite faune sauvage.

Le maniement d'une arme et de la sécurité indispensable à cette pratique.

Cette **formation et ces savoirs** nous semblent **indispensables** pour donner une bonne image de la chasse et des chasseurs aux autres usagers de la nature, voir à nos détracteurs qui vous le savez, ne nous épargnent pas. Je laisserais le soin à Christian Chaillou de donner les résultats du BGG qui s'est déroulée à CREST avec une participation féminine remarquable !

La lettre :

L'AD a également édité 2 lettres avec quelques articles ou information de bonne tenue. Nous vous rappelons que la lettre est complétée d'une boutique pour permettre aux membres de l'AD de pouvoir acheter divers articles. Ces articles sont d'ailleurs à votre disposition sur le stand, à l'entrée de la salle.

Je termine ce propos en vous rappelant que la sécurité en action de chasse doit être notre priorité absolue. Notre activité cynégétique est avant tout un loisir qui ne doit en aucun cas être terni par de mauvais comportements ou gâché par un accident. Soyons respectueux et vigilants.

La sécurité :

Pour la saison 2018/2019 nous n'avons pas eu d'accidents mortels sur notre département et nous nous en félicitons. Cela résulte d'une prise de conscience de chacun et des nouvelles dispositions du schéma départemental pris par arrêté. Notre FDC n'est pas resté inactive sur ce point et s'est beaucoup impliqué auprès des responsables de chasse et chasseurs pour l'éveil des consciences.

En matière de sécurité, à la chasse comme dans d'autres domaines, rien n'est jamais acquis ; aucune activité humaine ne peut se prévaloir du risque zéro ; mais le monde la chasse de nos jours, plus que tout autre, se doit de tendre vers cet objectif. Il faut que chacun applique 2 règles impératives :

Chaque tir doit être dirigé uniquement sur un **gibier parfaitement identifié** et que chaque tir doit être réalisé dans des **périmètres parfaitement identifiés**. Je vous rappelle que de ne pas tirer est également un acte de chasse.

On peut également rappeler que des sanctions spécifiques, pour la chasse, collectives, autre que pénales sont possibles et à la disposition des responsables de chasse : Exclusion de la battue si refus d'émarger le cahier de battue, de présenter son permis et d'un comportement inadapté à la pratique de la chasse.

Tout manquement aux consignes de sécurité édictées par le détenteur est passible d'une demande d'exclusion temporaire et/ou définitive.

Vos règlements intérieurs et de chasse peuvent être plus restrictifs que la législation mais pas plus permissif.

Nous prétendons, à juste titre, que la formation dispensée à l'occasion du BGG pourrait être considérée comme une valeur équivalente à celle de la formation Responsable de Battue. En effet les matières enseignées en matière de sécurité, sont pour la plupart, des actions menées depuis de longues dates par l'ANCGG et reproduites avec efficacité dans ce cursus.

Maintenant nous allons avoir ;

Le compte rendu financier présenté par notre trésorier Thierry BOGIRAUD

Quitus de l'AG pour le rapport d'activité et le rapport financier. Renouvellement des Administrateurs. Yves GUIDO, André GALLAY, Jeannine PINEDE, Jean-Paul BONNARD, Michel SANJUAN.

Membre à élire Frédéric PAVAT.

Intervention du vice-président Christian CHAILLOU sur le BGG et remises des diplômes

Intervention de Philippe JOANNIN pour le compte rendu de l'UNUCR

Intervention de Frédéric PAVAT sur le modérateur de son

QUESTIONNEMENT du Président de la FDC Remi GANDY sur le loup.

QUESTIONS DIVERSES

Je vous donne rendez-vous l'an prochain pour fêter les 30 ans de notre association.

Notre assemblée se termine je vous invite à prendre le pot de l'amitié.

CALENDRIER PREVISIONNEL

Dates	Thèmes	Horaires	Intervenants
VENDREDI 21 fevrier 2020	Accueil, formalités, présentation programme	19h30 20h30	d brunel
	La Sécurité - Les responsabilités -	21h30-22h30	j f artige
VENDREDI 28 fevrier 2020	Le Chamois - Le Mouflon	19h30-22h30	d brunel
VENDREDI 06 MARS 2020	Trophée /Cotation - Determination Age...	19h30 22h30	d brunel
	La Chasse à l'arc - Les Modes de Chasse		b wisnievki
VENDREDI 13 MARS 2020	Le Chevreuil - Le Cerf	19h30-22h30	ch chaillou
VENDREDI 20 MARS 2020	La Pathologie du Grand Gibier	18h30-22h00	j p berruyer
VENDREDI 27 MARS 2020	Honneurs au Gibier - Réglementation -- Plan de Chasse	19h30 22h30	ch chaillou / jf artige
VENDREDI 03 AVRIL 2020	Sylviculture - Connaissance de la Forêt	19h30-21h	ph joannin
	Réactions des animaux blessés - Indice de blessure - Traces laissées - Petits Animaux - La Flore - Présentation UNUCR	21h-22h30	ph joannin
VENDREDI 10 AVRIL 2020	Armes	19h30 21h00	ch prost / f pavat
	Balistique - Optique - Munitions	21h00 22h30	ch prost / f pavat
VENDREDI 17 AVRIL 2020	Le sanglier	19h30 22h30	jeanine pinede
VENDREDI 24 AVRIL 2020	Les Chiens	19h30-21h	
	TESTS	21h-22h30	
VENDREDI 01 MAI 2020	Examen blanc	19h30 22h30	
ADCGG 26 BGG 2020 ENTRAINEMENT ET EPREUVE DE TIR			
SAMEDI 18 AVRIL 2020	Entrainement sanglier courant et fixe et épreuve de tir	08h00-12h00	Ets MACAIRE Romans sur Isère
SAMEDI 25 AVRIL 2020	Entrainement sanglier courant et fixe et épreuve de tir	08h00-12h00	Ets MACAIRE Romans sur Isère
SAMEDI 09 MAI 2020	EXAMEN FINAL DU BGG	08h00-10h00	Locaux FDC 26 RESULTATS 11h30

Le modérateur de son : Gadget ou accessoire indispensable ?

Depuis peu, à la surprise générale les modérateurs de son (MDS) ont été autorisés à la chasse. Longtemps associés aux armes de guerre ou bien aux braconniers, les modérateurs de son ont vu leur usage réhabilité pour un usage cynégétique. Cette mode venant des pays anglo-saxons et scandinaves a déboulé en France en 2018 avec bon nombre d'interrogations, tant cet accessoire fut diabolisé par nos autorités et voire même par certains détenteurs de la pensée unique en matière d'éthique de la chasse.

Si certains voient cet objet comme un gadget, le MDS bien au-delà de sa capacité à réduire le son (et non à l'éliminer), a bien des atouts dans sa manche ou plutôt dans son tube.

Le principe de base du MDS est bien connu et bien maîtrisé depuis longtemps et il est même utilisé dans nos pots d'échappement de voiture depuis une éternité. Le principe est de permettre à des gaz à très hautes températures et à très grandes vitesses de se détendre dans une chambre de décompression afin de limiter leurs effets (détonation et combustion).



Coupe d'un modérateur de son.

Les MDS sont de construction relativement simple, c'est-à-dire un manchon au diamètre variable dans lequel viennent s'insérer des éléments (chicanes) qui viendront ralentir, contenir et freiner la détente des gaz à l'intérieur en limitant les effets de bouche. Sans modérateur lorsque la balle quitte le canon, les gaz la poussant se retrouvant en dehors du canon trouvent toute la place nécessaire pour se détendre. Cette détente des gaz très rapide (+/- 1600m/s) occasionne la détonation plus ou moins importante suivant le calibre et la longueur du canon. A ceci s'ajoute la flamme de bouche qui est causée par l'apport soudain de comburant (l'oxygène de l'air) à ces gaz très chauds et aux résidus de poudre imbrûlés sortant du canon (phénomène accentué sur des canons courts et des calibres dit magnum). Cette détente et cette flamme de bouche font partie de l'équation du recul et du relèvement de l'arme au moment du tir, entraînant perte de visée momentanée et inconfort en fonction du calibre.

C'est là que notre MDS entre en jeu, car non seulement il diminue le son (entre 25 et 35dB) mais surtout vient améliorer le confort de tir. Car à mon avis c'est surtout sur cet aspect que le modérateur de son a son intérêt. En diminuant de façon très importante le recul, il permet au tireur d'éviter la crispation réflexe. En effet, notre cerveau a enregistré de façon indélébile la sensation désagréable du recul et par reflex le restitue lors du tir (crispation, fermeture des yeux, recul et /ou décolllement de la joue de la crosse), et entraîne le fameux coup de doigts qui nous a fait tant manquer la cible pourtant si facile ! Le MDS vient estomper et même faire disparaître cette appréhension pour autant que l'on s'entraîne un peu. Une fois la "bête" apprivoisée, le tir devient un réel plaisir. Et c'est là que le MDS fait la différence, car il permet au tireur de se concentrer sur sa

cible sans crainte de la « claque », permettant de bien viser, de voir l'impact et la réaction du gibier, et éventuellement pouvoir redoubler si nécessaire en gagnant ces quelques dixièmes de seconde qui feront du tir une réussite.

Alors oui le MDS est utile à préserver notre précieuse ouïe, et j'en parle en toute connaissance de cause pour avoir perdu près de 75% de certaines fréquences sur une oreille pour ne pas m'être protégé lorsque j'étais jeune. Il peut vous éviter également des acouphènes (bruits/sifflement dans l'oreille) qui peuvent être permanents et très désagréables.

Mais toute médaille à son revers, et si les MDS ont bien des avantages, ils ont un petit inconvénient, celui d'alourdir et allonger l'arme et lui faire perdre un peu de maniabilité. C'est pourquoi il faudra faire le bon choix des votre MDS dans le cadre d'une chasse mixte (Approche/affût et battue).

Pour avoir eu la chance de chasser depuis de nombreuses années dans les pays où il était autorisé, je peux affirmer que ce n'est pas un gadget mais bien un accessoire indispensable à l'instar d'une bonne lunette ou d'un point rouge. Car n'oublions pas, que si nous avons ce pouvoir d'ôter la vie, nous devons le faire de la façon la plus nette possible, et cet accessoire y contribue grandement et c'est l'essence même de l'éthique de la chasse.

FAQ :

Peut-on adapter un MSD sur n'importe quelle arme?

Oui en principe sur toute carabine mono canon, mais le coût peut varier en fonction du type de canon diamètre du canon à la bouche, embase de guidon, calibre...

Les MDS font perdre de la précision ?

Non au contraire, ils apportent par le confort du tir une meilleure précision car évitent les mouvements parasites du tireur (crispation, fermeture des yeux, coup de doigt) et les turbulences aérodynamique à la bouche. En revanche ils modifieront le point d'impact de quelques centimètres. Un passage au stand est indispensable pour constater l'écart (variable en fonction du calibre, du poids de la balle et du type de MDS)

Quel coût?

Le prix d'un MDS est bien évidemment fonction de la qualité de fabrication et de sa complexité. (Matière et épaisseur du corps, longueur, nombre et design des chicanes, traitement de surface).

Les prix sont de l'ordre de 200 à 800 EUR

Frédéric PAVAT

Administrateur ADCGG 26

EVOLUTION DE LA VENAISON OU QUAND LE MUSCLE DEVIENT-IL VIANDE ?

Contrairement à une idée bien ancrée le gibier ne fait pas mais subit une maturation comme cela se produit chez un animal domestique, en l'occurrence le bovin pour les grands gibiers.

Cette maturation se déroule en 4 stades :

- le stade de viande pantelante
- le stade de la rigidité cadavérique
- le stade de viande rassis ou de maturation
- le stade de viande putréfiée

La viande provenant d'un animal qui vient à peine d'être abattu n'est en général rien de savoureux. Cela s'explique par le fait qu'après la mort, l'apport en sang et en oxygène est interrompu, ce qui provoque l'arrêt du métabolisme. A partir de ce moment, on observe dans les muscles une série de changements biochimiques: les protéines se figent, entraînant un phénomène appelé *rigor mortis* ou rigidité cadavérique.



Quand un animal est vivant, ses muscles se contractent et se relâchent, ceci grâce à une molécule énergétique. C'est le **glycogène** qui produit cette molécule appelée ATP (*Adénosine Triphosphate*). Le glycogène est une réserve de sucre contenue dans les muscles.

Quand l'animal meurt, les réserves d'ATP sont rapidement consommées et quand le stock est épuisé, il y a une contraction des muscles qui restent alors **figés** dans leur position. Cet état de rigidité est ainsi appelé *rigor mortis*.

PEUT-ON ALORS ÉLIMINER CETTE RIGIDITÉ?

Rien de plus désagréable que de consommer un morceau de choix dur et raide.

Pour y remédier il est nécessaire de faire mûrir la viande avant de la consommer. Le **mûrissement** que certains appellent le **vieillissement ou maturation** s'explique ainsi :

Une fois l'animal abattu, ses muscles ne reçoivent plus d'oxygène, le sang ne circulant plus. Cette **absence d'oxygène** provoque une **transformation du glycogène en acide lactique qui se substitue à l'ATP**. Il n'y a plus d'énergie pour faire bouger le muscle. Celui-ci **s'acidifie** alors et son pH neutre de 7 passe à un pH de 5,4.

Cette baisse de pH permet alors la conservation de la viande du fait d'un moindre développement des micro-organismes en milieu acide.

Simultanément, les enzymes appelées **protéases** présents dans la viande commencent à couper les protéines dont les muscles sont constitués. En brisant les **fibres du muscle**, les enzymes éliminent sa tension et donc attendrissent le muscle. D'autres enzymes, les **lipases**, transforment les lipides des muscles : elles font naître le parfum mais aussi le goût de la viande maturée.

Cette phase de maturation doit s'effectuer dans un endroit **réfrigéré** entre 0 et 4°C, température nécessaire pour permettre le travail des enzymes tout en empêchant le développement des micro-organismes dans les carcasses. L'idéal consiste à les suspendre afin d'étirer les fibres des muscles en diminuant leur contraction.

DURÉE DU VIEILLISSEMENT OU MATURATION

Le *rigor mortis* débute quelques heures après l'abattage et dure de quelques heures à quelques jours selon l'espèce d'animal concernée et surtout le type de chasse employé.

En effet, différents facteurs influencent le temps de vieillissement :

- **La taille de l'animal.** Plus un animal est gros, plus le *rigor mortis* et le mûrissement seront longs.
- **L'état de stress ou de fatigue.** Un animal qui a fait des efforts physiques avant sa mort, aura épuisé ses réserves de sucres. Le glycogène ne pourra pas se transformer en acide lactique. La baisse du pH ne se fera pas, et le milieu devient idéal pour le développement des micro-organismes. Un animal épuisé avant abattage ne devrait pas être vieilli ou la maturation se fera mal.

- **La température.** Une température élevée lors de l'abattage va ralentir le temps de refroidissement. Le temps de maturation sera alors moins long, le processus de *rigor mortis* est accéléré. Les enzymes et les micro-organismes travaillent plus vite. Il est alors préférable de dépecer et d'aérer la carcasse rapidement après la mort, pour permettre une circulation d'air et ainsi diminuer la température. La viande doit idéalement atteindre une température de 7° C en 24 heures à condition de refroidir la carcasse en cellule frigorifique
- **Le délai.** Plus le temps entre la mort, l'éviscération et la suspension dans une chambre froide est grand, plus le temps de *rigor mortis* et de mûrissement sera court. De plus, plus l'animal de chasse sera poussé par les chiens, plus le délai de mise en place de la rigidité cadavérique et de maturation sera court en raison de l'épuisement en glycogène du muscle. Ce délai est encore plus réduit en cas de balle de panse ou d'abdomen. (Il faut rappeler d'ailleurs que la commercialisation de gibier ayant subi ce genre de tir est totalement interdite)

En résumé, pour un mûrissement parfait d'un animal, il faut :

- **l'abattre alors qu'il semble en forme,**
- **l'éviscérer le plus vite possible dans un délai de trois heures maximum,**
- **le suspendre et le refroidir rapidement.**

Toutefois la viande ne doit pas atteindre une température inférieure à 5°C avant que le *rigor mortis* ne commence, sinon elle subira ce qu'on appelle du **cold shortening** : les fibres musculaires se rétrécissent à cause du froid bloquant ainsi la maturation et la viande restera dure.



Avec des conditions de prélèvement idéales, le temps de maturation approximatif de certains animaux peut être le suivant :

- Gros gibier, à l'identique du bœuf : de 7 à 14 jours,
- Petit gibier : de 5 à 24 heures

Ce temps diminuera si les conditions d'abattage ne sont pas parfaites.

LES TECHNIQUES DE MATURATION LES PLUS COURANTES

La méthode traditionnelle de maturation consiste à dépecer la carcasse en gros morceaux après l'abattage et à suspendre ceux-ci à un crochet dans un endroit frais et humide, de préférence dans une cellule frigorifique. Le processus de maturation qui s'en suit assèche l'extérieur de la pièce de viande et en attendrit l'intérieur.

Chez les bovins, le terme de **"dry aged"** est utilisé pour désigner la viande maturée. La maturation permet à la viande d'exprimer les saveurs les plus fines, qui ravissent les palais des gourmets du monde entier. Plus la maturation est longue, meilleur est le résultat. On peut sans problème laisser reposer la viande pendant 8 semaines, voire plus, à condition que la couche de gras de la carcasse soit suffisamment importante pour protéger les muscles. C'est le cas de nombreuses grandes surfaces qui utilisent des caves de maturation où les réglages de la température et de l'hygrométrie de la cellule sont parfaitement maîtrisés.

Il existe une autre technique de maturation, qui est plus couramment pratiquée: elle consiste à emballer la viande sous vide et à la stocker dans une chambre froide. Parce qu'elle permet à la viande de garder tout son jus, cette technique est appelée **"wet aged"**. Coupée de l'oxygène, la viande développera des notes acidulées et sa saveur sera plus discrète que celle d'une viande maturée à sec, ce qui n'est pas un défaut en soi, on en appréciera que davantage le goût naturellement agréable d'une viande de qualité.

La première technique est rarement utilisée pour le grand gibier en raison du faible état d'engraissement des viandes de grands gibiers, de la présence permanente de sang dans les muscles de ces derniers. En effet, à l'inverse d'un bovin tué à l'abattoir, un gibier n'est quasiment jamais saigné ou sinon partiellement. La présence permanente de sang dans les muscles sera source d'altération plus ou moins rapide du morceau de venaison concerné et aura donc des incidences sur les délais de conservation.

Par contre, on voit apparaître de plus en plus la technique de **"wet aged"**. Cette dernière permet de doubler la Date Limite de Conservation (DLC) du morceau.

CONCLUSION

La maturation de la viande est un processus qui permet à la viande de délivrer toute sa tendreté et ses saveurs.

EFFET DE MODE OU VRAI GAGE DE QUALITE ?

Surement un peu des deux. La maturation du bœuf est indispensable pour sa consommation. Pour bien comprendre la différence, il vaut mieux parler de maturation pour amener une pièce propre à la consommation (train de côtes par ex) et d'affinage dès que l'on dépasse les 21 à 30 jours de maturation. Au-delà, les conditions d'affinage sont essentielles (température et hygrométrie).

D'une façon générale, l'affinage ne concernera que les plus belles bêtes. Après 30 jours, plus la viande va s'affiner, plus son goût va s'affirmer. Tous ne seront pas amateur de longue maturation ! Pour autant, la maturation reste un vrai gage de qualité. S'il est considéré par certains comme un effet de mode, il faut reconnaître que l'on obtient à l'arrivée des saveurs rares et assez exceptionnelles !

Quant au fameux « Bœuf de Kobé », il n'est maturé que 7 à 10 jours. Il est considéré aujourd'hui comme un des meilleurs bœufs du monde.

POINTS A RAPPELER POUR LA VENAISON

- Les jeunes animaux n'ont pas besoin de maturation car leur venaison est naturellement tendre.
- Si l'animal est prélevé par temps doux (température extérieure supérieure à 15° c) et qu'il n'y a pas de chambre froide, la priorité est d'éviscérer le plus rapidement possible l'animal dans l'heure qui suit. La découpe ne se fera que lorsque la rigidité cadavérique sera effective.
- Une fois le morceau obtenu le laisser au frigo au moins 24 heures avant la congélation (si nécessaire). Ne jamais mettre dans un sac de la venaison chaude afin d'éviter le poissage de la viande et l'arrêt du cycle de maturation
- Si les conditions précédemment évoquées sont respectées (mise à mort, pas de balle de panse, délai d'éviscération respecté), la carcasse peut être maturée en chambre froide (entre 2 et 4°C) pendant 7 à 10 jours.
- La marinade des viandes de gibier ne se justifie plus ou très peu car les animaux tués sont souvent très jeunes (moins de 2 ans) et leurs viandes n'ont pas besoin d'être attendries par ce procédé.

Cet article a été rédigé avec le concours de Pierre ZACHARIE dont nous recommandons la lecture de l'excellent ouvrage :

**TECHNIQUES D'EVISCERATION et hygiène de la venaison
de Pierre ZACHARIE et Eugène MERTZ
dans son chapitre 7, « la maturation des viandes ».**

Christian CHAILLOU

Intermarché
TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE

STAND DE TIR ARMURERIE MACAIRE

	planning stand de tir 2020					
	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPT
.1-						
.2-		AG. ADCGG				
.3-						
.4-				ouvert		
.5-						
.6-			ouvert			
.7-						
.8-						
.9-		ouvert				
10-						
11-	ouvert			ouvert		
12-						
13-			ouvert			
14-						
15-						
16-		ouvert				
17-						
18-	brevet			ouvert		
19-						
20-			CIBLE D OR			
21-						
22-						
23-		ouvert				
24-						
25-	brevet			fermé		
26-				fin de saison		
27-			ouvert			
28-						
29-						
30-		ouvert				
31-						

Voici le planning des jours d'ouverture pour la saison à venir. L'adhésion individuelle donne droit à une séance de tir gratuite, l'adhésion d'une association donne droit à cinq séances de tir gratuites,

Des cartouches d'entraînement à prix intéressante seront en vente à l'armurerie Macaire à l'étage.

Pour toutes infos complémentaires et pour une meilleur gestion du stand contacter :

André GALLAY au 09,83,25,88,11, ou

Joël GERVOIS au 04,75,07,49,61

Bonne saison à tous

L'équipe du stand



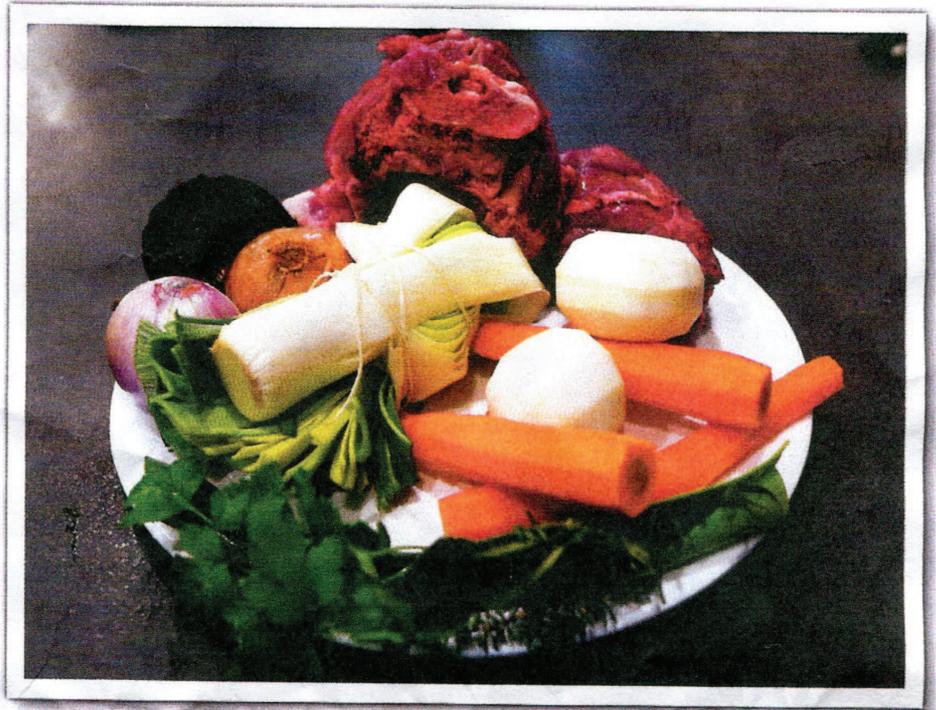
Pot au feu de cerf et chevreuil

Gilles Billaut

Lors du partage de la venaison, j'ai récupéré un cou de chevreuil et de cerf. J'ai décidé d'en faire un pot au feu.

Pour deux personnes :

- 1 kg de collier de cerf et chevreuil
- 4 carottes
- 1 poireau
- 2 navets
- 1 oignon épluché piqué de 3 clous de girofle
- Bouquet garni
- 1 oignon non épluché coupé en deux et grillé pour colorer
- Du bouillon
- 1 morceau de branche de céleri
- Du gros sel
- Poivre du moulin



La recette

Couper en deux l'oignon non épluché et le faire griller dans une poêle avec de l'huile jusqu'à une coloration noire. Laver et éplucher les légumes, pour le poireau ôter le vert, le fendre en quatre et le plonger dans l'eau froide en le remuant pour bien enlever la terre.

Dans un faitout mettre le collier de cerf et de chevreuil, les légumes, l'oignon grillé

le morceau de branche de céleri, le bouquet garni. On peut remplacer l'oignon grillé par de l'arôme Patrel.

Ajouter de l'eau bien au-dessus de la viande et des légumes. Saler. Porter à ébullition et écumer. Une fois écumée, rajouter un grand verre d'eau pour refaire remonter une nouvelle fois de l'écume. Écumer et ajouter du poivre du moulin. Laisser cuire pendant deux heures à feu moyen. À ce moment, vérifier la cuisson des légumes et de la viande. Si les légumes sont cuits et que la viande ne se

détache pas des os, retirer les légumes et laisser cuire la viande jusqu'à ce qu'elle se détache des os. La viande et les légumes cuits, servir sur un plat avec comme accompagnement gros sel et moutarde. S'il reste de la viande, on peut faire un hachis parmentier ou un mironton et avec le bouillon un potage avec du vermicelle. Bon appétit !!!!

Cuisson

Plus ou moins 2 h 15.

Nous vous informons que :

l'Assemblée Générale 2020 aura lieu le samedi 2 mai au Château de POET CELARD.

Qu'à cette occasion sera célébré le 30ème anniversaire de notre association.

La Cible d'Or se déroulera le 20 juin 2020 aux Établissements MACAIRE à Romans

L' ADCGG en Drôme en 2019

BOGIRAUD Thierry	Trésorier
BONNARD Jean-Paul	Président
BOUCHET Jean Luc	Secrétaire
BRUNEL Denis	Vice président
CHAILLOU Christian	Vice président
GALLAY André	Membre du CA
GUIDO Yves	Secrétaire adjoint
JOANNIN Philippe	Membre du CA
PAVAT Frédéric	Membre du CA
PINEDE Jeannine	Membre du CA
PROST Christian	Membre du CA
SANJUAN Michel	Membre du CA
THOMAS Marie-Cécile	Membre du CA
WISNIEWSKI Bernard	Trésorier adjoint

Pour le BREVET GRAND GIBIER : prendre contact avec

- Christian CHAILLOU au 06 65 31 45 00 ou christian.chaillou3@wanadoo.fr,
- Jeannine PINEDE au 06 73 70 99 22 jean-guy.pinede@wanadoo.fr
- Denis BRUNEL denis.brunel6@wanadoo.fr

Pour tout renseignement, voir notre site internet www.ancgg/ad26 ou faites une demande : jean-paulbonnard@orange.fr

JOANNIN Philippe : Maison forestière , 26190 LEONCEL

Téléphone : 04.75.41.68.62 / 06.10.68.55.80

LACROIX Pascal : 5 chemin des Sarrazines , 26300 CHATUZANGE LE GOUBET

Téléphone : 04.75.47.45.02 / 06.31.09.17.20

CHAUVIN René : Route de Dié , 26470 LA MOTTE CHALANCON

Téléphone : 04.75.27.20.02 / 06.77.94.94.04

ROMAIN Pierre : 23 c rue de l'Hermier , 26250 LIVRON sur Rhône

Téléphone : 04.75.85.59.70 / 06.87.29.07.09

BEYSSIER : Jean François , Vercoitan

Téléphone : 04.75.28.00.77 / 06.69.56.91.07

VAILLANT Daniel : Le Logisson , 07000 St JULIEN en ST ALBAN

Téléphone : 04.75.65.75.64 / 06.28.30.82.36

AUZEBY Jacky : St Nazaire le désert

Téléphone : 06 79 09 24 04 / 06 19 41 37 75

BONNET Bernard : St Peray Téléphone : 06 34 74 04 56

GUERBY Hervé : Viviers Téléphone : 09 71 51 48 49 / 06 71 52 08 49

HALTER David : Saléon Téléphone : 06 70 77 95 06

