



La lettre d'information

Association des Chasseurs de **Grand Gibier du Dauphiné**
Affiliée à l'ANCGG
50 rue des Alpes 38600 Fontaine

octobre 2024

Membres du C.A. :

R. Gitton, président
G. Achard, vice-président,
J. Coeur, trésorier,
M. Scala, secrétaire,
D. Chatin, intervenant BGG
O. Testard-Gitton, intervenant BGG,
M. Allibert, membre
L. Thomas, membre
N. Ravoux, membre
C. Goudin, responsable site ANCGG
D. Scala, cotateur AFMT,
P. Andru, cotateur AFMT

Quoi de neuf ?

Vous pourrez lire dans les pages qui suivent un aperçu des activités réalisées au cours des derniers mois ainsi que les diverses manifestations auxquelles nous avons participé (Brevet Grand Gibier p.2, Safari-truites et salon « Dimanche en nature » organisé par la FDCI p.7 à 9

Page 3 : Goûts et saveurs de la venaison, par **Pierre Zacharie**

Page 6 : Présentation du dernier ouvrage de P. Zacharie : Manuel pratique de L'HYGIENE DES VENAISONS.

Page 10 : - Formation complémentaire Jeunes permis

- Annonces

Page 11: **Rappel important:** 31 décembre 2024 date limite pour création du compte SIA.

Et au cas où vous ne l'auriez pas fait, en dernière page, vous trouverez un bulletin pour renouveler votre adhésion.

Cette lettre est aussi la vôtre :

Vous pouvez contribuer à sa rédaction en adressant un article, une annonce, une photo ...

Contact: Raymond Gitton

06 75 47 30 03

raymond-f.gitton@wanadoo.fr

Responsable de la rédaction :

Raymond Gitton

Dates à retenir

avril 2025: Safari-truites à St Hilaire de la Côte
(Date à définir).

31 décembre 2024: Rappel

Date limite pour création du compte SIA.

Mars à juin 2025: Formation BGG (Bulletin d'inscription sur le site internet)

Le nouveau site internet de l'ANCGG et de l'ACGGD

Il est maintenant opérationnel. Pour vous rendre sur le site, ouvrir sur votre navigateur « ancgg ». Cliquer sur « Menu » en haut à gauche de la page. Choisir « Associations départementales » puis sur la carte, sélectionner « Isère ». Dans le menu, choisir la rubrique qui vous intéresse. Les membres de l'AD peuvent créer leur espace personnel.

Le Brevet Grand Gibier—Session 2024, promotion Yves COQUILLOT

2024 a été une très bonne année:



24 candidats dont 6 en session de rattrapage venant des AD74 et AD69, se sont présentés à l'examen. 13 ont obtenu la médaille d'or du 2ème degré (dont 4 option arc) et 4 la médaille d'argent du 1er degré, soit 17 médaillés pour 18 candidats présentés par notre association. Bravo aux médaillés qui ont suivi la formation théorique essentiellement en vidéo-conférence.

Un grand merci aux formateurs qui se sont pleinement investis dans leur mission.

On planche !



Yves DUSTRIT, Président du jury



Candidats et formateurs

Goûts et saveurs de la venaison

Les gourmets et gourmands considèrent que la venaison est un produit naturel produit en plein air et plein de saveurs. Cependant, elle représente dans l'inconscient collectif un plat d'exception, réservé à une élite, un plat qui se mérite.

La venaison

Le terme venaison décrit originellement la viande de tous les grands gibiers et s'applique à tous les animaux comme les cervidés, le sanglier, le chamois, le mouflon et même le lièvre.

La viande rouge et maigre de la venaison est riche en vitamines, en phosphore et en fer. Sa teneur en humidité est plus élevée que dans la plupart des pièces de bœuf, de porc et d'agneau. Elle a une teneur en protéines similaire mais contient moins de calories, de cholestérol et de gras. En fait, la venaison connaît actuellement un regain de popularité grâce à sa faible teneur en gras. Comme toute viande, la venaison a de nombreux atouts. Sa saveur ferreuse (liée au fait que l'animal n'a pas été saigné) est bien plus attrayante que celle d'un porc élevé « industriellement » ou d'un veau « en batterie ».

Elle a un grain légèrement plus fin que le bœuf surtout chez la biche et le chevillard. Par contre et contrairement à une idée bien ancrée (surtout chez les non consommateurs de venaison) le gibier ne faisant pas, il mature comme toute autre viande de boucherie ou de charcuterie. Le faisandage existe mais il est réservé à très peu d'espèces. Il s'agit de la bécasse, des grives et du lièvre.

C'est un phénomène de maturation plus ou moins poussée, sans régime du froid, l'animal étant non éviscéré. Cela est possible par le fait que les trois espèces précédemment citées disposent dans leur tube digestif de germes capables d'acidifier fortement la viande et donc de réduire la prolifération bactérienne.

Le phénomène de faisandage (lié à la vie sauvage de l'animal) est strictement limité à la consommation personnelle. Il est interdit pour la venaison commercialisée. C'est le cas du lièvre car la bécasse et les grives sont interdites à la commercialisation.

Le choix

Lorsque vous choisissez une pièce de venaison ou un rôti, faites particulièrement attention à sa coloration. Choisissez une viande plus foncée (donc plus maturée) avec du gras blanc pour un goût plus fin et une tendreté accrue. Éviter les viandes plus claires notamment chez le sanglier car elles sont plus proches de la viande de porc ou du cochonglier.

On peut toutefois noter qu'il y a peu de différence de saveur entre le cerf d'élevage et le cerf sauvage à âge comparable. La venaison d'élevage est en effet produite à partir d'animaux jeunes (daguets), un peu plus douce en goût et peut être un peu plus grasse. La venaison de cerf sauvage est quant à elle un peu plus dure et nécessite donc plus de maturation. Elle est cependant plus goûteuse en raison de l'alimentation de ce dernier. Les différentes pièces de venaison portent des noms identiques à des morceaux de découpe d'animaux domestiques (bœuf, veau, mouton). Le jarret de cerf correspond à la même partie anatomique que le bœuf (partie supérieure de la patte avec comme base osseuse soit le radius cubitus pour l'avant, soit le tibia pour l'arrière). La poitrine, le tendron, et le flanchet ont les mêmes bases que chez le veau et constituent l'essentiel de la masse musculaire thoracique et abdominale. Ces morceaux qui sont très développés chez le bœuf ou le veau, donnent beaucoup moins de viande chez le cerf et surtout moins de graisse.

La situation est identique pour le collier qui pourra être utilisé en viande hachée de venaison, mais surtout en goulash ou en daube car en venaison on valorise moins certains morceaux que chez le bœuf. Par contre, plusieurs nouveaux modes de présentations se sont développés :

la charcuterie sèche de sanglier (jambon, saucisses et saucissons) Ce genre de produit ne pourra se faire qu'après des analyses trichine négatives.

Les burgers de cerf (voire de sanglier avec les mêmes conditions sanitaires pour la trichine)

Les rôtis PAC (Prêts A Cuire) avec ou sans sauce dans l'emballage de présentation.

Les plats cuisinés

.../...

Les meilleures pièces de venaison à rôtir

Elles proviennent de l'arrière de l'animal : cuisse, rumsteck, faux filet, filet.

Le rumsteck est composé des muscles fessiers. En venaison, ils portent plusieurs noms: rumsteck comme chez le boeuf, quasi chez le veau, selle comme chez le mouton. Chez le sanglier, cette partie là portera le nom de pointe de filet ou cul de longe.

Les steaks et les pièces à rôtir proviennent essentiellement de la cuisse. Sur l'étiquetage des rôtis on retrouve les mêmes appellations que pour le veau ; noix, sous- noix, noix patissière. On devra les utiliser saignant (1/4 d'heure de cuisson par livre de viande), plus ce serait du gâchis.

Faux filet et filet constitueront des pièces de choix puisqu'ils donneront les noisettes ou les médaillons mais également des mets de choix comme les côtes ou les cotelettes.

Ces pièces d'excellence devront être cuisinées avec des recettes spécialement destinées à la venaison afin de rendre au mieux leur tendreté et leur saveur.

La nourriture influence le goût

La saveur des différents animaux sauvages rend compte de la variété de leur nourriture au fil des saisons. Avec un peu d'attention au moment de la dégustation, elle permet de deviner à quelle période le gibier a été chassé. Le chevreuil en tir d'été, par exemple, possède une saveur délicate qui lui vient de la consommation de jeunes pousses : trèfle, luzerne, noisetiers, graminés. En été, la nourriture est riche et abondante entraînant une venaison fine et délicate. En automne, les fâines, les feuilles de framboisiers et de ronces ou de lierre donnent un goût beaucoup plus soutenu et boisé.

Pour les sangliers qui sont à 90 % végétariens, il est possible de deviner si l'animal s'est gavé de blé, de maïs ou de pommes de terre ou bien s'il a fouillé les sols forestiers (parfois pauvres) à la recherche des fruits tombés au sol. L'épaisseur de la couche de gras sera également là pour en témoigner, ce qui entraînera une saveur particulière.

La période de rut joue également un rôle dans la saveur de la venaison

En effet, les odeurs sont retenues par les graisses et plus vous ferez chauffer votre morceau de venaison et plus les graisses libéreront ces mauvaises odeurs. Ceci est vrai pour la viande fraîche non congelée, des mâles abattus pendant la période de rut. Elle contient de nombreuses phéromones à l'odeur et au goût désagréables. Cependant, si l'on conserve plusieurs mois au congélateur la viande en rût de ruminants, ces inconvénients disparaissent. Après congélation, il n'est plus possible de distinguer cette viande de celle d'animaux abattus en période normale et elle peut être consommée sans risques. Mais ce qui est possible pour les ruminants grâce à la congélation, est sans effet sur la viande de sangliers mâles tués en période de rut (porchaison).

Cette viande ne devient jamais vraiment consommable avec le temps. Elle peut éventuellement être utilisée en charcuterie sèche (saucisses et saucissons) mais le goût restera prononcé. Ce phénomène est dû à la structure et à la composition du gras de suidés. Outre Rhin, la consommation de venaison à cette période est quasiment proscrite.

Mais dans notre beau pays de France, certains chasseurs sont prêts à tout consommer et quel qu'en soit le goût !! Ces gens que je qualifie de "furieux" ou de "viandards" sont hélas partout même dans le monde de la chasse.

La conservation

La venaison peut être conservée au réfrigérateur sous forme de pièces de viande pendant quelques jours (4 à 6 jours suivant la taille)

On peut également la garder en conserves (terrines), en la fumant, en la séchant ou en la congelant.

Petits conseils pour la congélation :

- Attendez que la rigidité cadavérique de l'animal soit effective.
- Ne congelez jamais une viande chaude. Le contraire aurait un effet de blocage de la maturation (phénomène de cryo – choc) qui aura des conséquences importantes lors de la décongélation : perte des liquides de constitution et maturation anormale rapide de la viande.

.../...

- Eliminez au maximum le gras et nettoyez les pièces pour qu'elles soient prêtes pour l'utilisation finale. Le gras deviendra plus rapidement rance et entraînera un goût fort de la pièce de viande voire indésirable.
- Utilisez des sacs de congélation ou des emballages prévus pour la congélation. Pour une meilleure qualité, enveloppez d'abord la viande fermement dans un film alimentaire en éliminant autant d'air que possible.
- Mettez le morceau ensuite dans un emballage prévu pour la congélation, anti-humidité et étanche à la vapeur.
- Fermez, étiquetez, identifiez et datez chaque paquet.
- Congelez à -18 °C ou à une température inférieure. Ceci est fortement conseillé. En effet lors d'une congélation lente les liquides constitutionnels de la viande vont se congeler lentement et provoquer de gros cristaux de glace. A l'inverse, si la congélation se fait plus rapidement ou à des températures plus basses, les éléments seront saisis par le froid et les cristaux de glace qui se formeront seront beaucoup plus petits. Ceci entraînera tout naturellement une perte de liquide moins importante lors de la décongélation. C'est pour cela qu'il ne faut pas hésiter à abaisser la température de votre congélateur (jusqu'à -20,-25 °C si possible) lorsque vous mettez des pièces de gibier à congeler. Une fois congelées (au minimum 24 heures après) vous pourrez procéder à une nouvelle augmentation de la température de votre congélateur et revenir à un seuil de -18°C.
- Stockez votre venaison dans le congélateur familial pendant 6 à 12 mois car la qualité de la viande se détériore au fil du temps dans le congélateur. Ce phénomène sera nettement moindre si vous avez mis les pièces de venaison sous vide. En effet, cette technique permet d'augmenter de façon non négligeable la durée de vie du produit : de plusieurs semaines à plusieurs mois voire même parfois d'une à deux années ! (sans altérer les qualités organoleptiques du morceau)
- Décongelez la viande dans le réfrigérateur ou au micro ondes (sur le cycle décongélation) mais jamais à température ambiante.

La dégustation

Beaucoup de personnes se détachent de la consommation de la venaison car elles pensent que la saveur est trop forte (la consommation annuelle par habitant et par an est seulement de 600 grammes)

En fait, la venaison a un goût joliment boisé, presque fruité lorsqu'elle est bien préparée. Cette viande est tellement maigre qu'il faut rajouter souvent des bardes de lard ou de l'huile (notamment d'olive). Attention car les pièces les plus maigres peuvent rapidement devenir les plus dures en cas de cuisson ultra rapide sur le grill.

La venaison n'a pas besoin d'être cuite à des températures aussi élevées que pour le bœuf. Elle doit être cuite vers 63 °C. On peut même l'utiliser pour fabriquer des hamburgers naturels ou mélangés à de la viande de bœuf. Je vous invite à faire une fondue Bourguignonne mais à base de cerf, de biche ou de chevreuil : c'est simplement sublime !!

Une telle matière première a une saveur de base tellement spécifique qu'il en faut peu pour la rendre exceptionnelle. La venaison peut être marinée ou assaisonnée mais attention, elle n'a pas besoin de beaucoup de saveurs supplémentaires ni nager dans des sauces parfois indécises.

Pierre ZACHARIE

Ingénieur Vétérinaire

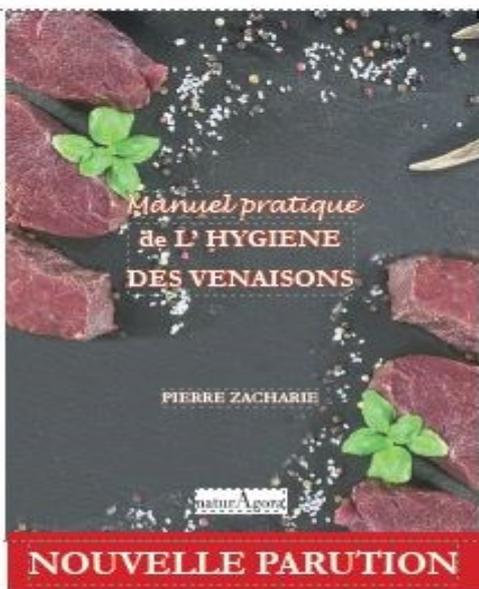
Expert référent en pathologies des Grands Gibiers et en hygiène de la venaison



Manuel pratique DE L'HYGIENE DES VENAISONS

PIERRE ZACHARIE

Tél : 06.84.24.19.83 - pierrealachasseyahoo.fr



Amis chasseurs,

La rédaction de plusieurs ouvrages sur les thèmes de l'examen sanitaire, des principales pathologies, des techniques d'éviscération, de découpe ainsi que les différentes possibilités de valoriser sa venaison m'a permis de voir tout l'intérêt que vous portiez à ces sujets.

C'est la raison pour laquelle j'ai décidé d'éditer un nouvel ouvrage : le *Manuel Pratique de l'Hygiène des Venaisons*, ouvrage facile d'utilisation et richement illustré.

Ce manuel pratique doit apporter au chasseur des informations appropriées sur les dangers susceptibles d'apparaître au cours des différentes opérations de traitement du gibier après son prélèvement ainsi que les mesures visant à maîtriser ces dangers. Il s'agit de règles de base que le chasseur se doit de connaître et d'appliquer afin de garantir la salubrité de la venaison même s'il n'y a pas de commercialisation de sa part.

Pour en faciliter l'emploi, il a été choisi de rédiger ce manuel en respectant la chronologie de l'acte de chasse et de la préparation de la carcasse et donc de la venaison. Dangers, risques et mesures correctives y sont expliqués dans chaque partie afin que le chasseur puisse proposer une venaison de qualité au consommateur en cas de vente tout en se protégeant lui-même et sa famille contre certaines maladies que le gibier serait susceptible de transmettre.

Une approche et une sensibilisation à la problématique de la sécurité alimentaire des venaisons est indispensable comme dans tous les autres domaines. Au risque d'enfoncer "des portes ouvertes", de faire réfléchir les chasseurs sur certaines certitudes, croyances ou questionnements, ce manuel doit permettre d'apporter de nombreux éléments de réponses à ces derniers.

PIERRE ZACHARIE

BON DE COMMANDE

Nom : Prénom

Adresse :

Code postal : Ville :

Mail Téléphone

Je commande ex. X 15 euros (frais de port inclus)

J'envoie un chèque de euros à l'ordre de

Pierre Zacharie - 15 Impasse des 4 Vents - pavillon 7 - cedex 244 - 38090 VILLEFONTAINE



Association des Chasseurs de Grand Gibier du Dauphiné

SAFARI TRUITES

BUVETTE
Saucisses,
Merguez.
Frites

INSCRIPTIONS
Adulte : 19 €
Enfant de moins
de 15 ans : 14 €

Pêche à partir de
8h00
La capture de la
truite la plus grosse
sera primée

Lâcher de
100 Kg de
truites, dont
20 Kg de
grosses

**Etang du
Marais
St Hilaire
de la Côte**

14
avril



38150 Green 7
Salaise et Roussillon



Destia

Destiné à votre Autonomie

948 Avenue Gabriel Péri
38150 ROUSSILLON
Tel : 04.74.29.84.59

Réservation conseillée (places limitées) : 06 09 85 39 43

MANIFESTATIONS

SAFARI TRUITES du 14 avril 2024

Organisée pour la 4ème année consécutive par Gérard Achard, cette journée détente à Saint Hilaire de la Côte, connaît toujours un vif succès. Cette manifestation est maintenant connue des amateurs dont certains réservent d'une année sur l'autre..

Un grand merci à nos fidèles sponsors.



SAFARI TRUITES

Organisé par l'Association des Chasseurs de Grand Gibier du Dauphiné

Dimanche 14 avril
Etang des Marais à
St Hilaire de La Côte

Lâcher de 100 Kg dont 20 Kg de grosses.



Pêche à partir de 8h00 - Prises illimitées - Une canne par pêcheur (vifs et leurres interdits) - La capture de la truite la plus grosse sera primée. Buvette et restauration sur place.

Inscriptions : 19 € (14€ pour les moins de 15 ans)

Réservation conseillée (places limitées) : 06 09 85 39 43

IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique



DEN *salon Dimanche en nature*

Organisé par la Fédération des Chasseurs de l'Isère le 1er septembre 2024 dans le parc des Chambarans à Saint Siméon de Bressieux.

L'ACGGD a tenu son stand qui a permis de vendre les articles de notre boutique, et surtout de prendre des contacts potentiels pour le brevet grand gibier. Le salon a connu une très belle affluence comme par les années précédentes



Sanglier courant

Nous avons offert à de nombreux chasseurs, la possibilité de s'exercer au tir sur sanglier courant. Toujours beaucoup d'amateurs !

Inscription des tireurs



Sur le pas de tir



Montage du rail

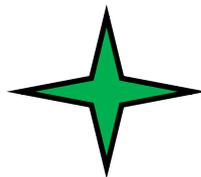
Formation complémentaire des jeunes permis

A la demande de la FDCI, et pour la deuxième année consécutive, nous avons organisé en juillet une demi-journée de formation complémentaire pour les jeunes permis.

Dispensée sous forme d'ateliers animés par les formateurs de l'ACGGD, cette formation permet d'aborder des thèmes tels que la réglementation, la recherche du gibier blessé (présentation de l'UNUCR), choix du calibre en fonction des animaux chassés...

Nous insistons sur le caractère complémentaire de cette formation qui ne se substitue aucunement à celle dispensée par la FDCI en vue de l'obtention du permis de chasser.

Pour participer à ces demi-journées, les candidats doivent s'inscrire auprès de la FDCI.



Petites annonces

L'ACGGD vend une carabine calibre 7x64 REMINGTON 700, sans lunette mais avec anneaux de fixation, diamètre 25,6 mm. 350 euros. S'adresser au 06 75 47 30 03.



SIA (Système d'Information sur les Armes) RAPPEL

Ouvert depuis février 2022 pour les chasseurs, vous avez jusqu'au **31 décembre 2024** pour remplir cette formalité obligatoire. Ce système se substitue au fichier AGRIPPA mis en place en 1995 et devenu obsolète.

De quoi s'agit-il exactement ?

Tout possesseur d'armes a obligation dorénavant d'ouvrir un compte (SIA) afin de constituer un « râtelier virtuel » dans lequel il fera figurer toutes ses armes. L'administration fera preuve de souplesse dans les 6 mois suivant l'ouverture du compte. Il sera en effet possible au cours de cette période de corriger les erreurs d'enregistrement, d'ajouter sans pénalités les armes qui par « oubli » n'auraient pas été déclarées.

Bien que paraissant contraignante, cette application devrait simplifier les démarches administratives des détenteurs en matière de déclaration, d'obtention de documents (carte européenne d'armes à feu) et de justification, par exemple du permis de chasser auprès des professionnels qui en font la demande.

Comment procéder ?

L'opération ne peut se faire qu'à partir d'un ordinateur et il vous faut une adresse mail valide. Scanner les justificatifs (pièce d'identité, attestation de domicile, permis de chasser et validation) afin de pouvoir les joindre informatiquement lors de la constitution du dossier. Il vous faut alors entrer sur le site <https://sia.detenteurs.interieur.gouv.fr>, cliquer sur « créer son compte » en choisissant la catégorie « Chasseurs ». Suivre la procédure indiquée.

En cas de difficultés, vous pouvez faire appel à votre armurier.



ATTENTION !

**Date limite
31 décembre
2024**



**Association des Chasseurs de Grand Gibier du Dauphiné
A.C.G.G.D**

50 RUE DES ALPES, 38600 FONTAINE
acggd38@gmail.com

Bulletin d'adhésion ou renouvellement 2024

À retourner avec votre règlement à

**Mr Jean CŒUR, Trésorier
12 rue Tristan Corbière
38400 ST MARTIN D'HERES**

Nom : Prénom :

Adresse :
.....

Commune : Code postal :

Téléphone : Fax :

Profession : Date de naissance :

E-mail :

Mode de chasse pratiquée

- Battue Chasse à l'arc
- Chasse à tir aux chiens courants Vénérie
- Chasse individuelle Titulaire du Brevet Grand Gibier

Votre cotisation *

- Adhésion simple : 27 €
- Adhésion membre UNUCR, ONF/ONCFS : 12,50 €
- Abonnement à la revue « CHASSE GESTION GRANDE FAUNE » : 35 €

* Règlement par chèque à l'ordre de ACGGD ou virement bancaire