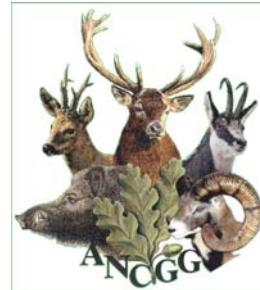


# Préparation des trophées de grand gibier



Les soins à apporter aux trophées doivent commencer dès que l'animal a été abattu en évitant, en particulier, les chocs et les frottements pendant le transport.

Sous réserve de disposer d'un matériel sommaire et d'un peu de temps, tout chasseur peut préparer de façon parfaite un trophée de grand gibier. Les conseils que l'on trouvera ci-après ne concernent pas les travaux de taxidermie relevant des connaissances d'un spécialiste, mais s'appliquent à la préparation des trophées présentés « en massacre », c'est-à-dire avec le crâne entier ou scié, nu et blanchi. Il faut préciser que cette présentation classique est la seule généralement admise dans toutes les expositions internationales, en ce qui concerne les cervidés.

## Préparation des crânes des cervidés:

Le travail doit commencer le plus tôt possible après la mort de l'animal afin d'éviter tout début de putréfaction. La tête ayant été détachée du corps, on dépouille le crâne de sa peau et du maximum de chairs adhérentes, à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Séparer la mâchoire inférieure, ôter la langue et les yeux, bien vider la cavité cervicale de son contenu, au besoin en agrandissant d'un léger trait de scie le trou de sortie de la moelle épinière.

À ce stade de la préparation, on peut très bien procéder au sciage du crâne, mais les temps de cuisson devront être réduits.

Le crâne et la mâchoire inférieure étant décharnés du mieux possible, on les immerge dans un récipient rempli d'eau froide pendant un ou deux jours, en renouvelant l'eau plusieurs fois. Cette opération, qui a pour but de purger tous les vaisseaux sanguins et de ramollir les chairs, ne doit pas être négligée, car elle facilite considérablement la suite des travaux.

On fait alors bouillir le crâne et la mâchoire inférieure dans un récipient de taille adéquate (lessiveuse) rempli d'eau pure, en prenant soin que le liquide recouvre toujours le crâne, ce qui oblige à rajouter un peu d'eau en cours d'ébullition, pour compenser l'évaporation. Cette première cuisson durera environ 15 à 20 minutes pour un brocard, 30 à 40 minutes pour un cerf.

Sortir le crâne et la mâchoire et les dépouiller du maximum de chairs et de cartilages avec un couteau pointu, une pince, un fil de fer recourbé en crochet. Bien rincer et nettoyer le récipient de cuisson et y remettre crâne et mâchoire dans de l'eau propre, additionnée cette fois de 300 grammes de cristaux de soude pour 6 litres d'eau. Refaire bouillir pendant quelques minutes. En général, cette seconde ébullition est suffisante pour que tous les débris carnés et cartilagineux se détachent facilement à la pointe du couteau.

Il convient de ne pas prolonger exagérément les cuissons, sous peine de fragiliser les os du crâne. En général, le crâne d'un animal âgé devra subir une ébullition plus longue.

Quand on désire conserver la mâchoire supérieure en totalité, il est prudent d'entourer les os intermaxillaires avec un petit fil de fer bien serré, afin d'éviter qu'ils se détachent et se perdent. Après avoir vérifié qu'il ne reste plus aucune particule carnée, surtout dans la cavité cervicale, dans les fosses nasales et sous les meules, le crâne est rincé au jet d'eau, bien brossé avec un détersif moussant ordinaire, rincé à nouveau et mis à sécher à l'air pendant 24 heures.



Pour un blanchissement parfait, on enveloppe alors le crâne dans des chiffons blancs très propres ou mieux encore dans de l'ouate hydrophile. Bien imbibir le tout avec de l'eau oxygénée. Attention, car ce produit est caustique et ne doit se manipuler qu'avec des gants de caoutchouc et une protection des yeux et des habits.

Laisser agir l'eau oxygénée pendant une demi-journée. L'eau oxygénée ne doit jamais entrer en contact avec le trophée proprement dit, sous peine de décolorer la partie touchée.

Déballer le crâne avec des gants et l'exposer en plein soleil, pour obtenir un blanchissement parfait et durable.

*Note importante:* La mâchoire inférieure des cervidés, qui aura été préparée de la même façon que le crâne, ne doit pas être soumise au blanchissement à l'eau oxygénée, qui détériorerait la coloration des molaires.

Il est très important que les chasseurs conservent au moins l'une des moitiés de la mâchoire inférieure, en y inscrivant la référence de la tête à laquelle elle se rapportait.

En effet, cette pièce d'histoire naturelle est indispensable pour déterminer avec précision l'âge de l'animal.

On peut classer les mâchoires inférieures dans une boîte ou bien placer chacune d'entre elles dans un logement évidé à l'arrière de l'écusson de présentation du trophée correspondant.

#### **Autre méthode de préparation:**

Nous reproduisons ci-après une méthode de préparation des trophées, utilisée par le laboratoire du Muséum. Tout matériel à préparer doit être, au préalable, décharné sommairement, c'est-à-dire que les grosses masses musculaires doivent disparaître. Cependant un décharnage trop poussé est dangereux;

Les ligaments résistent et l'on risque de briser certaines apophyses fragiles, mais intéressantes à conserver.

La pièce est mise ensuite à « dessaigner » dans un récipient plein d'eau, durant 24 heures environ, opération indispensable pour une bonne préparation.

Lorsque le sang s'est suffisamment déposé, on plonge alors le crâne dans de l'eau portée à ébullition (il ne faut pas que les os bouillent) et on ajoute, en même temps, du perborate de soude dans la proportion de 60 à 70 g par litre d'eau en ce qui concerne les petites pièces, 70 à 100 g pour les pièces plus importantes; toutefois un excédent de perborate n'est aucunement préjudiciable. On couvre immédiatement le récipient et on laisse refroidir.

Après l'action du perborate de soude, toutes les parties charnues et les ligaments s'enlèvent facilement à la pince. La matière cérébrale est extraite à l'aide d'un « cure-crâne » ou d'un instrument de fortune.

Enfin la pièce est plongée dans une solution d'eau de javel du commerce (1 partie d'eau de javel, 1 partie d'eau) qui achève son nettoyage dans le moindre interstice, tout en la blanchissant. Il est nécessaire de surveiller la durée de l'opération, de 5 à 15 minutes suivant l'état de la grosseur de la pièce, et de rincer à l'eau claire. Le séchage se fait au soleil si possible.

*Note:* Pour la préparation d'un trophée, les bois ou les cornes ne doivent pas tremper dans la mixture, mais il n'y a pas décoloration des meules lors de la réaction d'effervescence qui suit l'introduction du perborate de soude, même si la mousse qui se forme en abondance atteint celles-ci.

On peut se procurer le produit chez PROLABO, 12, rue Pelée, 75011 Paris. Tél. : 01.43.55.44.88. - Référence: Sodium Perborate code 27 987 364. .

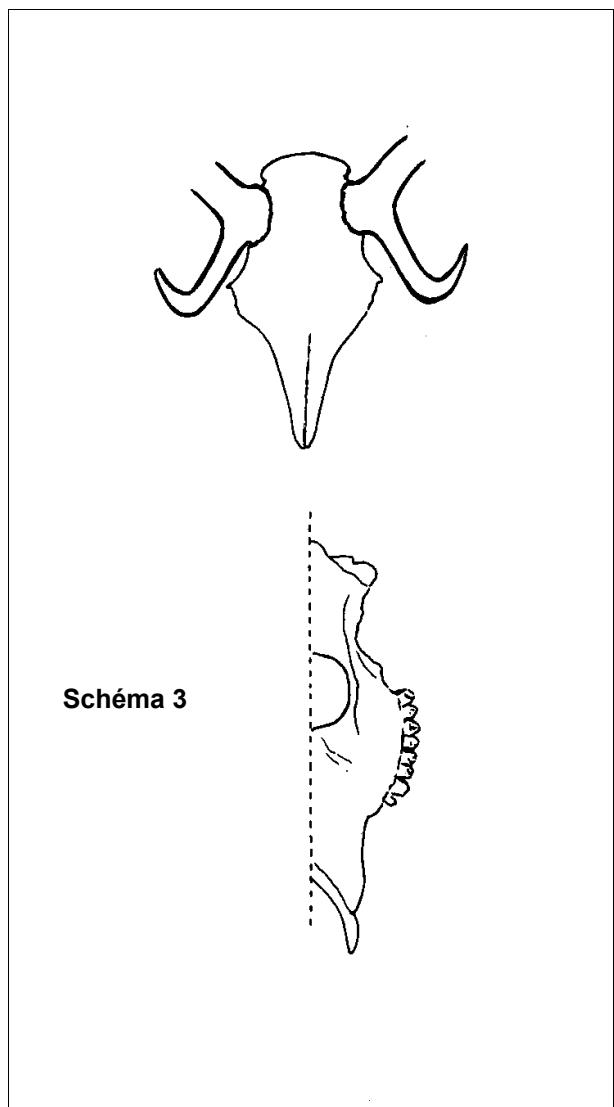
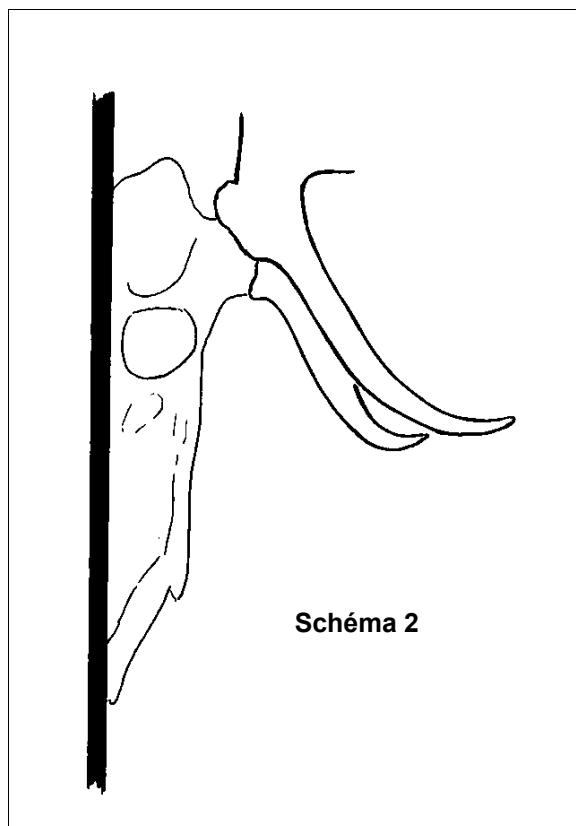
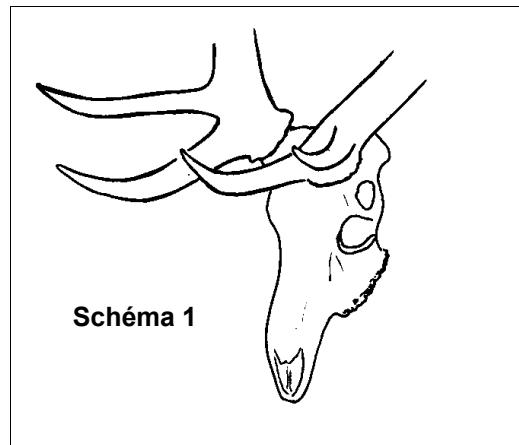


### Présentation des trophées:

La présentation classique des meilleurs trophées de récolte consiste à conserver intact le crâne blanchi, avec la mâchoire supérieure entière (schéma 1).

Si l'on désire réduire l'importance du crâne et faire une présentation sur écusson, le sciage peut être effectué,

- soit en ne supprimant que la table dentaire (schéma 2),
- soit en éliminant toute la mâchoire supérieure (schéma et diagramme de coupe 3). Dans ce dernier cas, on obtient alors la présentation dite « crâne court ».



Toutes proportions gardées, les trophées de chevreuil peuvent être traités comme les trophées de cerf.

Effectuée avec une scie égoïne à denture fine, la coupe doit être précédée d'un repérage soigneux de son tracé, afin d'obtenir un résultat bien symétrique. (il existe dans le commerce des dispositifs spéciaux qui permettent une coupe parfaite des crânes).



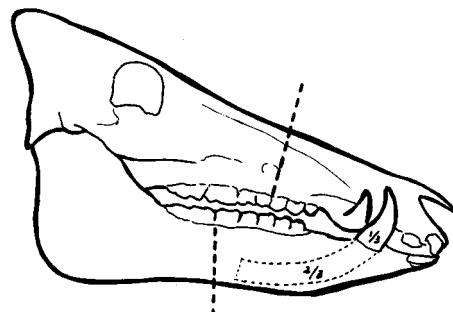
## Extraction des défenses de sanglier:

Quand on désire préparer un crâne de sanglier entier, on peut procéder de la même manière que pour les cervidés.

Si l'on ne veut extraire que les défenses et les grès, on commence par dépouiller la tête de sa peau jusqu'à la commissure des lèvres. On marque sur la mâchoire inférieure l'endroit supposé de la base des défenses, en sachant que leur portion apparente ne représente que le tiers de la longueur totale. La mâchoire inférieure est alors coupée à 3 centimètres en arrière de cette marque (marge de précaution). Compte tenu de l'épaisseur et de la dureté des os de sanglier, on peut effectuer cette coupe avec une scie à métaux ou même avec une hache sur le dos de laquelle on frappe avec un fort marteau. La partie de la mâchoire supérieure contenant les grès sera séparée de la même façon, mais la coupe sera un peu moins largement calculée (voir schéma 4).

Les deux fractions de mâchoires sont mises à bouillir dans un grand récipient rempli d'eau pure, pendant 30 minutes environ. Il n'y a pas intérêt à prolonger cette ébullition, qui risquerait d'endommager la qualité des défenses.

L'extraction se fait à chaud, en se protégeant la main avec un chiffon et en imprimant des mouvements de va et vient à la dent jusqu'à ce qu'elle sorte de son alvéole. Les défenses des ragots, de forme conique, sortent parfois plus facilement par l'arrière, alors que celles des grands sangliers sortent par l'avant. L'opération n'est pas toujours facile et nécessite de la patience, mais en aucun cas il ne faut tenter de briser l'alvéole osseuse qui enserre les défenses. L'extraction des grès est en général bien plus commode.



Une fois sortis, défenses et grès sont vidés de la pulpe qui remplit leur cavité interne, brossés et nettoyés complètement à l'eau savonneuse chaude en prenant soin de ne pas gratter la zone colorée qui participe à la beauté du trophée. Puis on les laisse sécher pendant quelques jours dans un local frais. Pour éviter qu'ils ne se fendent, il faut alors les remplir jusqu'au bord de résine synthétique (genre Araldite) ou de cire de bougie blanche.

Le montage sur plaque ou écusson doit si possible éviter l'emploi de vis, qui font souvent éclater les trophées de sanglier. On peut utiliser de fins bracelets métalliques ou un montage avec une colle spéciale.

La cotation des trophées de sanglier doit s'effectuer avant tout montage fixe, afin de pouvoir mesurer commodément défenses et grès. Restant toujours sensibles aux différences de température, les trophées de sanglier ne doivent jamais être placés à proximité d'une source de chaleur.

Quand on veut faire monter une tête entière, la peau doit être enlevée jusqu'en arrière des épaules. Il est recommandé de demander au taxidermiste d'extraire les défenses et les grès, qui pourront être présentés à part et éventuellement homologués par la suite. Dans la tête montée, défenses et grès peuvent être remplacés par des moules de dimensions équivalentes.

## Crânes de mouflon, chamois et isard

Les crânes de mouflon, chamois et isard peuvent être préparés comme ceux des cervidés. Les cornes de chamois et d'isard se séparent assez facilement de leurs chevilles osseuses, il est recommandé, avant d'entreprendre la préparation du trophée, de mesurer et de noter la distance entre les pointes des crochets, afin de pouvoir replacer ultérieurement les étuis dans leur position d'origine exacte.

## Entretien des trophées:

Les bois et les cornes doivent conserver leur apparence naturelle. L'application de tout colorant ou vernis est donc absolument proscrite. L'entretien sera limité à un dépoussiérage, qui s'effectue avec un chiffon 1 humecté d'eau. Les perlures ou pierrures des cervidés sont facilement nettoyées avec un pinceau-brosse souple imbibé d'un liquide anti-poussière du commerce ou de térébenthine.

Pour éviter que les défenses de sanglier ne se fissurent, on peut les enduire de temps en temps d'une fine couche d'huile de vaseline.

