

ANALYSE DE L'ÂGE DES CERVIDÉS

La préparation des mâchoires

par le Docteur Claude Barthelot membre du CLAD – Comité de lecture et d'analyse dentaire

L'étude des dents des cervidés (examen macroscopique et lecture microscopique des cernes de cément) pour déterminer leur âge contribue à une meilleure connaissance du cerf élaphe: longévité des mâles comme des femelles, plasticité du trophée par rapport à l'âge, périodes d'apogée et de ravalement, etc... On sait désormais qu'il existe des daguets avec des meules, qu'un cerf de 5-6 ans peut porter un trophée de 200 points ou qu'une biche d'une vingtaine d'années être encore gravide.

L'intérêt des chasseurs va croissant et la demande d'expertise se fait plus fréquente. Mais celle-ci peut être affectée par des maladresses dans la préparation de la mâchoire.

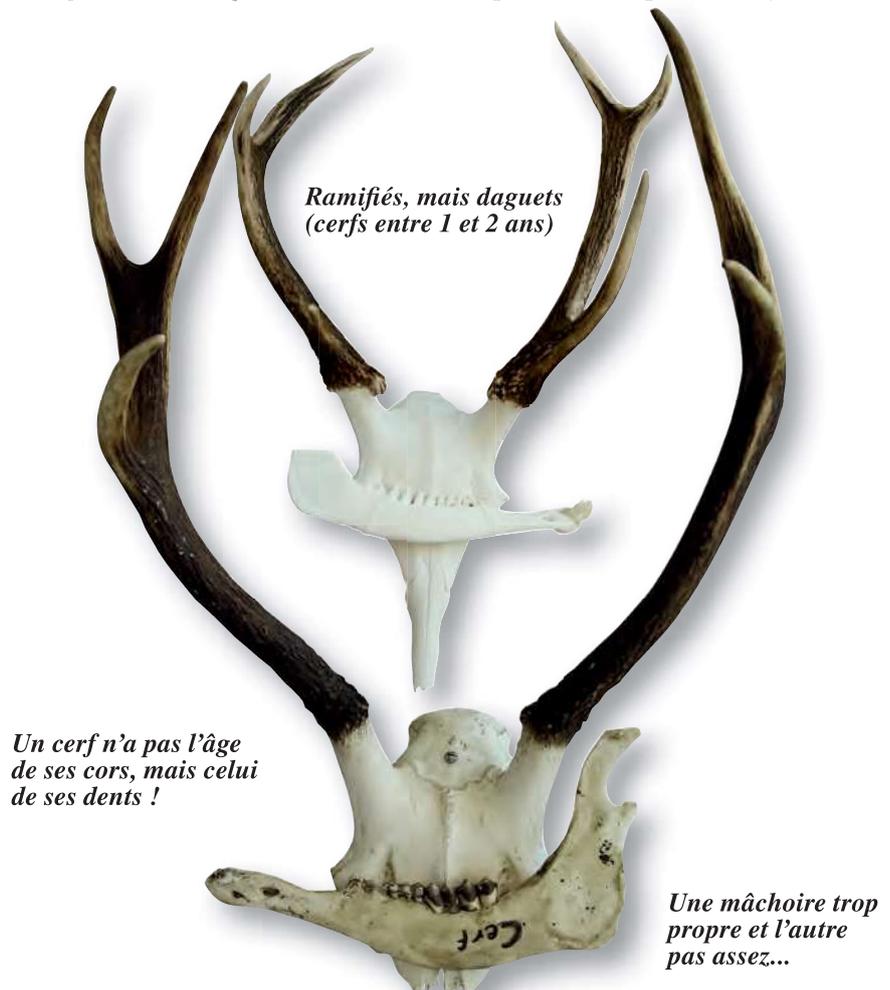
L'erreur la plus fréquente est de vouloir présenter à l'opérateur une mâchoire la plus propre et la plus blanche possible. Cela part d'un bon sentiment mais la lecture de la coupe dentaire en devient beaucoup plus difficile.

Les mâchoires les plus faciles à lire sont celles des animaux trouvés morts dans la nature, les mouches, les asticots et la pluie ayant fait un nettoyage parfait. Si vous craignez un risque d'infection, ne pas utiliser l'alcool, les germes de la tuberculose sont alcool résistants: laisser tremper votre mâchoire un certain temps dans l'eau de javel, une heure pas plus, et rincer à l'eau

claire. Vous permettrez ainsi une lecture parfaite.

Pour les animaux prélevés à la chasse, il faut faire bouillir la mâchoire jusqu'à ce que la chair se détache de l'os. Une fois la mandibule décharnée, arrêtez la cuisson et rincez. Certains utilisent le nettoyeur haute pression (type Karcher) pour figoler l'écharnage. Ne pas pousser la cuisson jusqu'à la disparition de la gaine de myéline

(gaine graisseuse entourant le nerf dentaire qui traverse la mâchoire). Une apparence grasse sur l'os au niveau du trajet du nerf signe la cuisson idéale pour une lecture optimale. L'ébullition entraîne la stérilisation, il n'y a donc plus de risque infectieux. Les puristes qui veulent une présentation très blanche continueront la cuisson sur seulement la demi-mâchoire qui ne servira pas à l'analyse. C. B.



Ramifiés, mais daguets
(cerfs entre 1 et 2 ans)

Un cerf n'a pas l'âge
de ses cors, mais celui
de ses dents !

Une mâchoire trop
propre et l'autre
pas assez...