

L'APPRÊTAGE, LE TRANSPORT ET LA TRANSFORMATION DU GIBIER

Un chasseur responsable sait qu'il doit récolter, apprêter, transporter et transformer le gibier sauvage de façon appropriée pour que la viande soit assez salubre pour être consommée. La manière dont l'animal est tué et ensuite manipulé influe énormément sur la salubrité de la viande de gibier.

La première étape permettant d'obtenir de la viande de qualité est de bien tirer sur l'animal pour le tuer. Vous devez connaître les zones vitales de l'animal et être capable de tirer dessus. Un coup bien placé empêche l'animal de voyager loin de l'endroit où il a été touché et assure une mort rapide.

L'apprêtage du gibier sur le terrain est le processus dans le cadre duquel on enlève les entrailles (organes internes) de l'animal ou de l'oiseau afin de refroidir la carcasse et de prévenir la détérioration de la viande.

La chaleur du corps de l'animal et les liquides internes doivent pouvoir sortir afin de refroidir la carcasse. La rétention de la chaleur et de l'humidité favorise la croissance de bactéries dangereuses qui encouragent la décomposition. En nettoyant rapidement l'animal, en laissant la cavité ouverte et en permettant à l'air de circuler librement, vous refroidirez la carcasse de manière appropriée.

Lorsque vous apprêtez l'animal ou l'oiseau mort, vous devez vous assurer qu'il n'y a pas de saletés, de feuilles ou d'eau sur la chair. Vous pouvez garder la cavité du corps ouverte pour faciliter la circulation de l'air mais si vous utilisez un bâton à cette fin, vérifiez s'il est propre. Il vaut mieux couper une petite branche sur un arbre vivant qu'utiliser un bâton trouvé au sol. Assurez-vous que vous ne contaminez pas la chair avec des mains, un couteau ou une scie sales. Des gants en latex jetables sont peu dispendieux et pratiques. Ils vous aideront à ne

pas vous couvrir de sang et à prévenir la contamination de la chair. Pour prévenir la propagation de bactéries, nettoyez toujours votre couteau et votre scie après avoir apprêté un animal et, ce qui est très important, avant d'en apprêter un second.

Ne lavez pas le gibier mort dans des lacs ou autres cours d'eau dans la brousse. Ce sont d'excellentes sources de bactéries qui peuvent contaminer la chair. Apportez quelques essuie-tout avec vous pour essuyer la carcasse. Les essuie-tout sont légers, peu dispendieux et facilement transportés dans une poche propre.

N'utilisez jamais un emballage, des sacs ou des bâches en plastique pour emballer des carcasses ou des quartiers de viande frais sur le terrain car le plastique retient la chaleur et l'humidité, ce qui pourrait entraîner la détérioration de la viande.

GROS GIBIER

L'apprêtage du gros gibier sur le terrain, comme le cerf de Virginie, l'orignal et l'ours, devrait se faire immédiatement après avoir abattu l'animal pour assurer la qualité et la salubrité de la viande.

ÉQUIPEMENT

Les chasseurs doivent avoir l'équipement suivant pour apprêter du gros gibier sur le terrain :

- couteau de chasse propre et aiguisé
- petite pierre à aiguiser
- morceau de corde (4 à 6 mètres)
- ruban à drapeau orange fluorescent
- essuie-tout
- gants en latex jetables
- scie à viande propre si vous découpez la viande en quartiers



Apprêtage du gros gibier

PLACEMENT DE LA VIGNETTE

Lorsque vous approchez un animal abattu, vous devez vous assurer qu'il est vraiment mort. Approchez-le par en arrière afin de ne pas vous exposer à ses pattes ou à sa tête. Avec un bâton, poussez-le quelques fois et surveillez ses réactions. Le fait que l'animal ait les yeux fermés n'est pas une indication que l'animal est mort. Au contraire, les yeux fermés sont souvent un bon signe que l'animal est encore en vie. Si vous planifiez de faire monter l'animal, votre coup mortel ne devrait pas être dans la tête ou le cou car ceci endommagera la peau pour le taxidermiste.

Lorsque vous êtes sûr(e) que l'animal est bien mort, lisez les instructions sur la vignette de votre permis de chasse et placez-la correctement sur l'animal.

APPRÊTAGE DU GIBIER

Votre sécurité passe en premier. Vous vous pencherez sur un animal mort et déplacerez ses pattes pour le nettoyer. Attachez un peu de ruban à drapeau fluorescent sur une branche qui surplombe afin d'avertir les autres chasseurs de votre présence.

- Si l'animal est étendu dans de l'eau, de la boue ou d'autres débris, placez-le ailleurs pour le garder le plus propre possible pendant son apprêtage. Tournez l'animal sur son dos ou un côté. Essayez de placer sa tête plus haute que sa croupe. Il n'est pas nécessaire de le saigner car il perd suffisamment de sang à la suite de sa blessure et de l'apprêtage.
- Utilisez des gants jetables et un couteau propres.

- Attachez le bout d'une corde à une des pattes arrières et tirez afin d'exposer le ventre et l'aine. Attachez l'autre bout de la corde à un buisson ou une branche pour garder la patte dans cette position ou demandez à un compagnon de vous aider.
- Coupez une ligne en remontant de l'aine jusqu'à l'extrémité du sternum (où la cage thoracique arrête et où le ventre commence). Le poids de l'estomac (le rumen) et des intestins les fera tomber loin de l'incision, ce qui réduira les risques de les percer. Si vous coupez vers le bas à partir du sternum, les entrailles essaieront de sortir autour de l'incision et votre tâche sera plus difficile. Il vaut mieux couper avec la lame vers le haut et en dehors de la cavité, ce qui empêche de perforer le rumen ou les intestins et d'insérer du poil dans la cavité de l'estomac. Servez-vous de votre main libre pour presser sur les organes afin de prévenir une perforation accidentelle. Coupez sur un côté des testicules du mâle ou du pis de la femelle.
- Rendez-vous à la croupe de l'animal et empoignez la peau autour de l'anus. Tirez sur la peau et coupez complètement autour de l'anus en insérant toute la longueur de la lame du couteau entre le côlon, où les intestins sont reliés à l'anus, et les os du pelvis (os de la hanche). Après avoir libéré le côlon en coupant autour de l'anus, attachez une ficelle autour du côlon, juste derrière l'anus pour empêcher des excréments de tomber dans la cavité. Lorsque vous attachez le côlon, il se peut que vous touchiez aux excréments de l'animal. Si ceci se produit, nettoyez bien vos mains avant de toucher à d'autres parties de la carcasse.
- Lorsque la cavité est bien ouverte, mettez votre main dans la poitrine et coupez autour du diaphragme. Vous trouverez une couche de tissu conjonctif qui sépare la cavité de l'estomac du cœur et des poumons. Continuez jusqu'au cou et empoignez la trachée. Coupez soigneusement la

trachée au niveau de la gorge. Tenez la trachée dans une main et tirez vers vous. Avec l'autre main, libérez tous les organes internes en coupant le tissu qui les relie à la zone de la colonne vertébrale de l'animal. Les entrailles tomberont sur le sol si vous tirez dessus. Vous devrez peut-être tirer un peu plus pour faire tomber les intestins qui sont plus bas ainsi que l'anus attaché mais ils finiront par tomber avec le reste des intestins.

- Cette tâche est salissante et peut demander des efforts physiques lorsqu'il s'agit d'un gros animal. Certaines des coupures à l'intérieur de la cavité se font à l'aveuglette et vous devriez faire attention de ne pas vous couper avec votre propre couteau.
- Si vous décidez de couper l'animal en quartiers à l'endroit où il a été abattu afin de pouvoir le transporter plus aisément, vous trouverez qu'il est plus facile d'enlever les entrailles en coupant les côtes le long du sternum, ce qui vous donnera plein accès au cœur, aux poumons, à la trachée et à l'œsophage. Si vous voulez monter la tête de l'animal, vous devez décider ceci avant de le couper en quartiers car il n'y aura pas assez de peau sur les épaules antérieures d'un animal coupé en quartiers pour bien le monter. Si vous décidez que vous voulez faire monter la tête de l'animal, vous devez couper la peau de la tête, du cou et du devant des épaules antérieures avant de découper l'animal en quartiers. Une fois que la peau est coupée, elle ne peut pas être replacée sans voir un défaut dans le montage final. Apportez toujours plus que moins chez le taxidermiste.
- Lorsque les entrailles sont enlevées, placez la carcasse sur le côté ou sur le ventre et drainez le sang. Si vous apprêtez un petit chevreuil ou ours, vous voudrez peut-être utiliser une corde pour suspendre partiellement l'animal à un arbre afin de faciliter le drainage. Vérifiez bien que toutes les entrailles ont été enlevées de la cavité.

- Ne rincez pas la cavité. L'eau qui se trouve sur les lieux où l'animal a été abattu sera probablement pleine de bactéries, ce qui aidera à gâter la viande. Faites attention de ne pas percer les intestins, l'estomac ou la vessie. Si le rumen ou le contenu des intestins ou de la vessie se trouve sur la carcasse, essuyez celle-ci aussi bien que possible avec des essuie-tout propres. Attendez d'arriver au camp ou à la maison pour laver la carcasse car vous avez besoin d'eau propre. Essayez de garder les surfaces exposées de la viande aussi sèches que possible.
- N'oubliez pas qu'il est très important de refroidir la viande le plus tôt possible. Ceci sera discuté plus en détail plus tard.
- Par temps chaud, il vaut mieux enlever la peau de l'animal le plus rapidement possible. La peau ralentit le refroidissement de la carcasse et encourage la croissance de bactéries. Des sacs en toile à fromage légers ou des sacs à viande spéciaux aideront à garder les débris et les détritiques loin de la viande sans empêcher celle-ci de refroidir. Les sacs en toile à fromage sont peu dispendieux et vous devriez en utiliser des neufs chaque année. Si vous les réutilisez, assurez-vous qu'ils ont été lavés et qu'ils sont bien propres. Par temps froid, vous pouvez laisser la peau sur la carcasse jusqu'à ce que vous arriviez au camp ou à la maison. Si vous laissez la carcasse ou les quartiers dans la brousse pour la/les transporter plus tard, utilisez votre corde et une branche pour la/les soulever au-dessus du sol. Vous pourriez également placer la carcasse ou les quartiers sur des poteaux pour soulever la viande. Ceci permet à l'air de circuler autour de la viande et de la refroidir. Si vous laissez la viande sur le sol, elle se gâtera probablement, même par temps froid.

Les magasins d'articles de plein air et les pharmacies vendent des gants en latex jetables peu dispendieux qui recouvrent tout le bras. Ils sont recommandés pour enlever les entrailles de gros

animaux parce qu'ils gardent les manches de votre manteau et de votre chandail propres. Prenez votre temps et étudiez chaque étape de l'apprêtage sur le terrain. Plusieurs chasseurs déposent leur couteau pour un instant et le perdent dans le tas d'entrailles ou le reprennent accidentellement par la lame en se blessant gravement.

T R A N S P O R T

Selon l'espèce de gibier transportée, certaines parties de l'animal peuvent devoir rester attachées au corps pendant le transport. Les chasseurs doivent connaître ces règlements et peuvent consulter le Résumé annuel des règlements de la chasse de l'Ontario à cet effet. Lisez bien cette publication et assurez-vous que vous savez ce que vous devez faire.

Vous transporterez votre animal dans la brousse en le traînant ou en utilisant un VTT ou un autre véhicule. Si vous le traînez, tirez-le par la tête qui devrait être au-dessus du sol. Certains chasseurs attachent un bâton près de la tête de l'animal pour pouvoir le traîner plus facilement. D'autres utilisent une bâche en plastique ou un des nombreux harnais ou moyens de transport vendus dans les magasins d'articles de plein air. Gardez l'animal propre et ne le traînez pas dans l'eau ou la boue. Évitez de ramasser des feuilles ou d'autres débris dans la cavité du corps. Le transport de l'animal peut être ardu et vous devriez prendre votre temps et obtenir de l'aide lorsque c'est possible.

N'essayez pas de transporter du gros gibier sur vos épaules ou votre dos. Vous courez plus de risques de vous blesser en tombant ou en étirant des muscles. De plus, certains chasseurs peuvent penser qu'il s'agit d'un animal vivant lorsqu'ils voient l'animal placé haut sur votre dos.

Avec de gros animaux comme l'orignal, vous devrez peut-être couper l'animal en quartiers dans la brousse et le ramener en morceaux jusqu'au camp. Lorsque vous coupez l'animal, assurez-vous que

vosre couteau, hache ou scie est propre. Ne salissez pas la viande. Placez du ruban à drapeau ou des vêtements orange fluorescent sur le sac qui contiendra les morceaux d'animal. Si l'animal a des bois, placez du ruban orange fluorescent sur ces bois.

Lorsque vous transportez du gibier dans un véhicule, gardez la carcasse loin de la chaleur du moteur, de l'essence, de la lumière du soleil et de la poussière de la route pour empêcher la viande de se gâter. Des quartiers de viande bien emballés et placés dans le fond d'une remorque ou d'une boîte de camion fermée peuvent se gâter en raison de la chaleur résiduelle. Utilisez des planches ou autre matériel propre pour soulever l'animal ou les quartiers au-dessus du plancher de la remorque ou du camion afin de permettre à l'air de circuler de tous les côtés. Servez-vous de sacs en toile à fromage ou d'un autre emballage propre pour protéger la viande. N'utilisez pas d'emballage en plastique. Le plancher de la remorque ou du camion utilisé pour transporter l'animal devrait être soigneusement nettoyé avant la chasse. Des résidus ou des bactéries provenant d'articles transportés avant la chasse (réservoirs d'essence, déchets, produits chimiques, etc.) peuvent contaminer la viande.

SUSPENDRE ET REFROIDIR LES CARCASSES

Toutes les carcasses de gibier devraient être refroidies le plus tôt possible, jusqu'à une température d'au plus 7 °C. La température automnale de l'Ontario est généralement assez fraîche pour empêcher la viande de pourrir si elle est suspendue dans un endroit à l'ombre au camp où il y a une bonne circulation d'air. Si la carcasse est suspendue dans un hangar ou un garage, assurez-vous que tous les contaminants possibles (essence, engrais, etc.) sont d'abord enlevés de la pièce. Assurez-vous toujours qu'il y a une bonne circulation d'air.

C'est un bon moment pour inspecter la carcasse et la zone de la blessure. Si vous apercevez des signes de coagulation sanguine importante et de tissus

endommagés, enlevez ces zones avec un couteau. Si vous les laissez en place, ces zones deviendront des sources de décomposition qui se répandront dans d'autres zones de la carcasse. Portez des gants en latex propres lorsque vous faites votre inspection. Si vous avez une source d'eau potable propre, vous pouvez utiliser un linge propre humide pour nettoyer la cavité du corps ou enlever les poils ou autres débris. Servez-vous d'essuie-tout propres si vous n'avez pas d'eau potable propre. Si vous passez plusieurs jours au camp et qu'il y a des insectes aux alentours, vérifiez souvent que des mouches ne déposent pas des œufs sur la carcasse. Si l'animal est suspendu en un morceau, n'oubliez pas de couper la gorge et d'enlever la trachée et l'œsophage en entier car ces parties renferment souvent des liquides corporels et du matériel stomacal régurgité. La viande peut facilement commencer à se gâter dans ces zones.

La carcasse de tout gros gibier et tout organe gardé pour être consommé doivent être refroidis et gardés à une température d'au plus 7 °C. Suspendez la viande dans un endroit sec et frais et surveillez la température de l'air. Au camp de chasse, la température nocturne peut baisser en dessous de la température de refroidissement idéale et la température du jour peut être trop élevée. Si la carcasse est propre et placée dans un endroit ombragé avec une bonne circulation d'air, vous ne devriez avoir aucun problème. Surveillez bien la viande. Si la température monte et reste bien au-dessus de la température idéale, vous devriez placer la carcasse dans une unité de réfrigération appropriée ou la dépecer et faire geler la viande.

Rappelez-vous les principes de la chasse responsable que vous avez vus au début de ce livre. Beaucoup de gens ne partagent pas vos opinions au sujet de la chasse ou préfèrent simplement ne pas voir un animal mort.

MATURATION DE LA VIANDE

La maturation de la viande est le processus qui permet aux tissus musculaires de s'attendrir dans des conditions contrôlées. Les tissus conjonctifs deviennent plus mous et rendent souvent la viande d'animaux âgés plus tendre. La maturation devrait se faire dans un endroit sec et propre, à une température maximale de 7 °C. Si la température est trop chaude ou trop froide et que vous ne pouvez pas maintenir une température de maturation idéale, vous devriez dépecer l'animal immédiatement. Avant d'aller chasser, sachez où se trouve l'installation de transformation la plus proche qui peut dépecer votre animal ou prenez d'autres dispositions à cet effet. Il existe plusieurs livres et bandes vidéo qui fournissent des conseils sur le processus de maturation et le dépeçage du gibier.

ENLÈVEMENT DE LA PEAU DU GROS GIBIER

- Si c'est possible, suspendez la carcasse au-dessus du sol avec la tête vers le bas. Vous pouvez placer un bâton solide dans les jarrets des pattes arrières pour faciliter cette tâche. Attachez une corde au bâton, puis attachez-la à un arbre qui surplombe ou à un arbalétrier (charpente) du garage. Utilisez de la corde solide si vous suspendez la carcasse. Vous devrez tirer fort pour enlever la peau et vous pourriez vous blesser gravement si la carcasse tombe au cours de ce processus. Si vous ne pouvez pas suspendre la carcasse, placez-la sur un terrain plat, par-dessus une bâche ou autre matériel propre.
- Avec un couteau propre, coupez la peau sur la poitrine et le cou, de la cavité jusqu'à la tête de l'animal. Lorsque vous coupez la peau, placez toujours la lame vers le haut. Ceci vous empêche de couper les poils et de les pousser dans la carcasse ou sur la surface de la viande fraîchement exposée. Les poils sont difficiles à enlever et peu ragoûtants lorsque vous préparez et servez la viande.

- Coupez le long de l'intérieur de chaque patte à partir du dessus des articulations du genou jusqu'à l'incision sur le ventre. Puis coupez autour de chaque patte au niveau du genou. Coupez ensuite la peau complètement autour du cou.
- Avec votre couteau, libérez la peau sur les pattes arrières. Tirez sur la peau pour l'enlever des pattes arrières et coupez à travers la queue.
- Continuez à enlever la peau en tirant et en coupant les tissus qui relient la peau au corps. Essayez de couper seulement ces tissus, sans toucher à la viande ou à la peau.
- Coupez les pattes du devant au niveau des articulations du genou en vous servant d'une scie à viande ou d'une scie manuelle.
- Enlevez complètement la peau en tirant par-dessus la tête. Coupez la tête en arrière du crâne avec une scie.

Étendez la peau sur une surface plate avec le poil en dessous. Utilisez un couteau non aiguisé ou autre racloir pour enlever le gras et les tissus qui restent sur la peau. Vous pouvez maintenant la saler et l'entreposer ou la transporter. Vous pouvez faire le tannage de la peau pour la transformer en cuir afin de fabriquer des gants ou autre article, ou vous pouvez la donner à d'autres personnes à cette fin.

TECHNIQUES D'ÉCORCHAGE POUR MONTAGE

Si vous décidez que vous aimeriez que la tête de votre gros gibier soit montée, vous devrez garder la peau des épaules et du cou attachée à la tête. Prenez des photos de la tête avant d'écorcher la carcasse. Mesurez la circonférence du cou au niveau des épaules, au milieu du cou et derrière les oreilles pour faciliter la tâche du taxidermiste. Mesurez aussi du bout du nez jusqu'à mi-chemin entre les bois. Utilisez une ficelle avec des nœuds pour mesurer si

vous n'avez pas de ruban avec vous. Prenez note des mesures pour plus tard.

Coupez le derrière du cou, des omoplates jusqu'à la base du crâne derrière les oreilles. La partie la plus difficile de cette étape est le coupage autour des yeux, des oreilles, de la base des bois, de la bouche et du nez. Ayez plusieurs couteaux bien aiguisés de formes et longueurs différentes à portée de la main. Prenez votre temps et essayez de ne pas couper le poil sur la peau. Vos erreurs paraîtront sur le montage final. Laissez les bois sur le crâne afin que le taxidermiste puisse reproduire leur placement. Si vous devez les enlever pour les transporter, gardez assez de crâne autour pour indiquer leur orientation.

La peau de la tête et la cape qui se trouve autour devraient être gardées dans un endroit frais ou salées jusqu'à ce que vous puissiez délivrer le tout au taxidermiste. Vous pouvez aussi congeler cette peau pour la préserver.

PRÉSERVATION DE LA PEAU

La peau devrait être salée ou congelée pour la préserver pour plus tard. Utilisez du sel broyé finement ou du sel à marinades et respectez les quantités indiquées ci-après.

Placez la peau à plat sur le sol avec le poil en dessous et étirez-la le plus possible. Saupoudrez le sel généreusement et uniformément sur toute la peau. Frottez vigoureusement le sel dans la peau avec la paume de votre main. Assurez-vous que les bords de la peau sont bien salés.

Si la tête est encore attachée à la peau parce qu'elle sera montée, frottez du sel sur les lèvres, les oreilles, le nez et d'autres endroits plus difficiles à atteindre pour vous assurer qu'ils sont bien recouverts.

QUANTITÉ DE SEL REQUISE

Espèce de gibier	Cape seulement	Peau complète
Chevreuril	0,9 kg (2 lb)	0,9 à 1,4 kg (2 à 3 lb)
Orignal	2,2 kg (5 lb)	4,5 à 5,4 kg (10 à 12 lb)
Ours noir	0,9 kg (2 lb)	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)

Le sel enlève l'humidité de la peau. Après avoir exposé la peau salée à l'air pendant 24 heures ou plus, saupoudrez un peu plus de sel sur la peau et pliez-la avec le poil par en dehors. Gardez la peau au frais jusqu'à ce que vous l'emportiez chez le taxidermiste. Ne la placez pas dans un sac en plastique ou un contenant fermé lors de son transport.

La peau sur les pieds d'un ours devrait être enlevée jusqu'à la dernière articulation des orteils et les os devraient être détachés. Coupez tous les tissus gras. Frottez une bonne quantité de sel dans la peau.

Certains chasseurs n'ont pas besoin de la peau et ne savent peut-être pas comment l'offrir à d'autres personnes. Si une peau ne sera pas utilisée, vous devez vous en débarrasser dans un lieu de décharge approprié ou, ce qui est préférable, simplement la laisser dans la brousse. Si elle est laissée dans la brousse, elle sera utilisée par les oiseaux, les rongeurs et les insectes et elle sera reprise par l'écosystème. Ne laissez toutefois pas une peau près d'une route ou d'un sentier où elle pourra être vue ou sentie par d'autres personnes, ou apportée à la vue de tous par des chiens.

DÉPEÇAGE

Vous pouvez faire dépecer votre carcasse commercialement dans une usine de transformation de la viande inspectée par le gouvernement ou chez un boucher. Si vous décidez de dépecer vous-même l'animal, préparez-vous bien car c'est un travail ardu. Vous trouverez des guides expliquant comment couper la viande dans plusieurs librairies.

GIBIER À PLUMES

Les entrailles du gibier à plumes devraient être enlevées aussitôt que possible. Utilisez des gants en latex et un couteau propres.

Vous pouvez facilement nettoyer une gélinotte en coupant dans la peau du ventre le long de la base de la poitrine, puis en la repliant par en arrière. Ceci permet d'ouvrir l'incision, rendant les entrailles visibles et faciles à enlever.

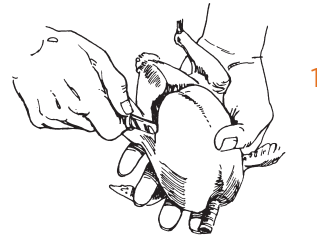
Vous pouvez également apprêter la gélinotte et d'autres oiseaux aquatiques sur le terrain en utilisant un petit couteau pour agrandir l'anus. Insérez ensuite vos doigts dans le trou et faites sortir les entrailles.

Une aile intacte avec ses plumes doit rester attachée sur les oiseaux migrateurs pendant le transport. Consultez les règlements de la chasse en ce qui concerne le dindon sauvage.

Nous vous recommandons de porter des gants jetables lorsque vous nettoyez du gibier à plumes.

ÉCORCHAGE, PLUMAGE ET NETTOYAGE

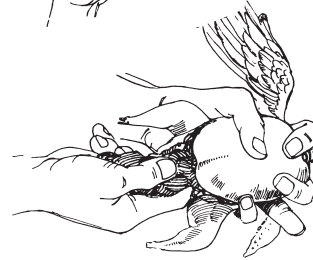
Vous pouvez écorcher ou plumer le gibier à plumes. Le plumage est l'enlèvement des plumes sur la peau. Ceci peut prendre beaucoup de temps mais le résultat final ressemble aux oiseaux que vous achetez à l'épicerie. Il est plus facile toutefois d'écorcher (enlever la peau) du gibier à plumes. Beaucoup de chasseurs ne mangent pas la peau du gibier à plumes et ne perdent pas de temps à le plumer.



1



2



3

Apprêtage du gibier à plumes

REFROIDISSEMENT ET TRANSPORT

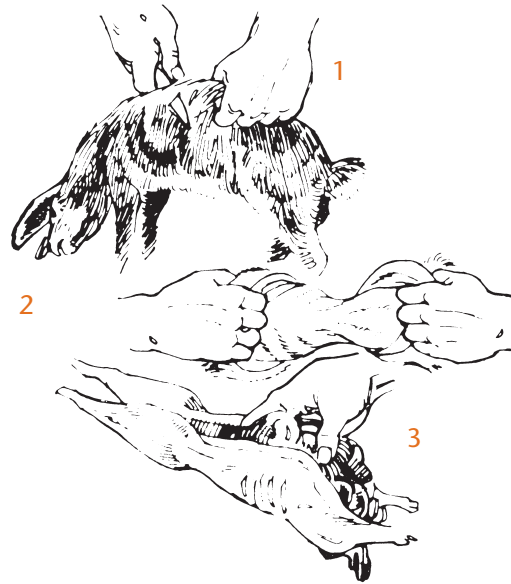
Les oiseaux doivent être refroidis ou la viande se gâtera. Ils devraient être refroidis et gardés à une température maximale de 4 °C. Ne placez pas plusieurs oiseaux ensemble dans un sac ou une boîte. Ne laissez pas des oiseaux aquatiques dans le fond d'un bateau où ils peuvent être contaminés par de l'eau, de la boue ou de l'essence. Gardez les oiseaux sur un siège ou dans un contenant approprié où ils sont protégés de la saleté et peuvent être exposés à l'air.

Certains chasseurs recommandent de suspendre du gibier à plumes apprêté pendant deux à trois jours avant de le congeler. Toutefois, des recherches récentes indiquent qu'il est préférable de nettoyer et de congeler rapidement le gibier à plumes pour prévenir la propagation de bactéries et préserver la qualité de la viande. Si les oiseaux sont ensanglantés, vous pouvez les faire tremper dans une solution saline fraîche pour nettoyer les plaies avant de congeler les oiseaux.

APPRÊTAGE DU GIBIER À PLUMES QUI SERA MONTÉ

Si vous planifiez d'apporter vos prises chez un taxidermiste, vous devriez tenir compte des conseils suivants :

- Immédiatement après avoir tué l'oiseau, essuyez le sang de ses plumes à l'aide d'un chiffon propre. Au besoin, humectez le chiffon. Passez le chiffon dans le sens des plumes. Mettez du papier ménager ou du linge dans le bec et les narines de l'oiseau pour arrêter l'hémorragie.
- Placez l'oiseau dans votre véhicule ou votre bateau sur une surface propre et sûre. Lissez les plumes avant de le déposer. Si votre véhicule est loin, placez l'oiseau dans un sac en papier ou enroulez-le dans un journal en le transportant la tête en bas pour empêcher le sang de s'écouler par le bec ou les narines et de tacher les plumes.
- N'apprêtez pas les oiseaux que vous comptez faire empailler.
- À la maison, assurez-vous que toutes les plumes sont lisses et bien placées. Enveloppez l'oiseau dans un sac en plastique et congelez-le. Gardez-le congelé jusqu'à ce que vous l'apportiez chez le taxidermiste.



Apprêtage du lapin

LAPINS ET LIÈVRES

Nous vous recommandons d'utiliser des gants jetables pour nettoyer toutes les espèces de gibier.

Pour apprêter un lapin :

- Coupez la tête du lapin ainsi que ses pattes aux chevilles.
- Prenez le lapin par la peau du dos et insérez un couteau dans la peau en coupant à travers le dos.
- Dégagez la peau de chaque côté et enlevez-la complètement en tirant dessus. Coupez la queue.
- Ouvrez l'abdomen et enlevez les entrailles. Découpez la viande endommagée par les plombs.
- Gardez la carcasse dans un endroit frais pendant son transport jusqu'à la maison.