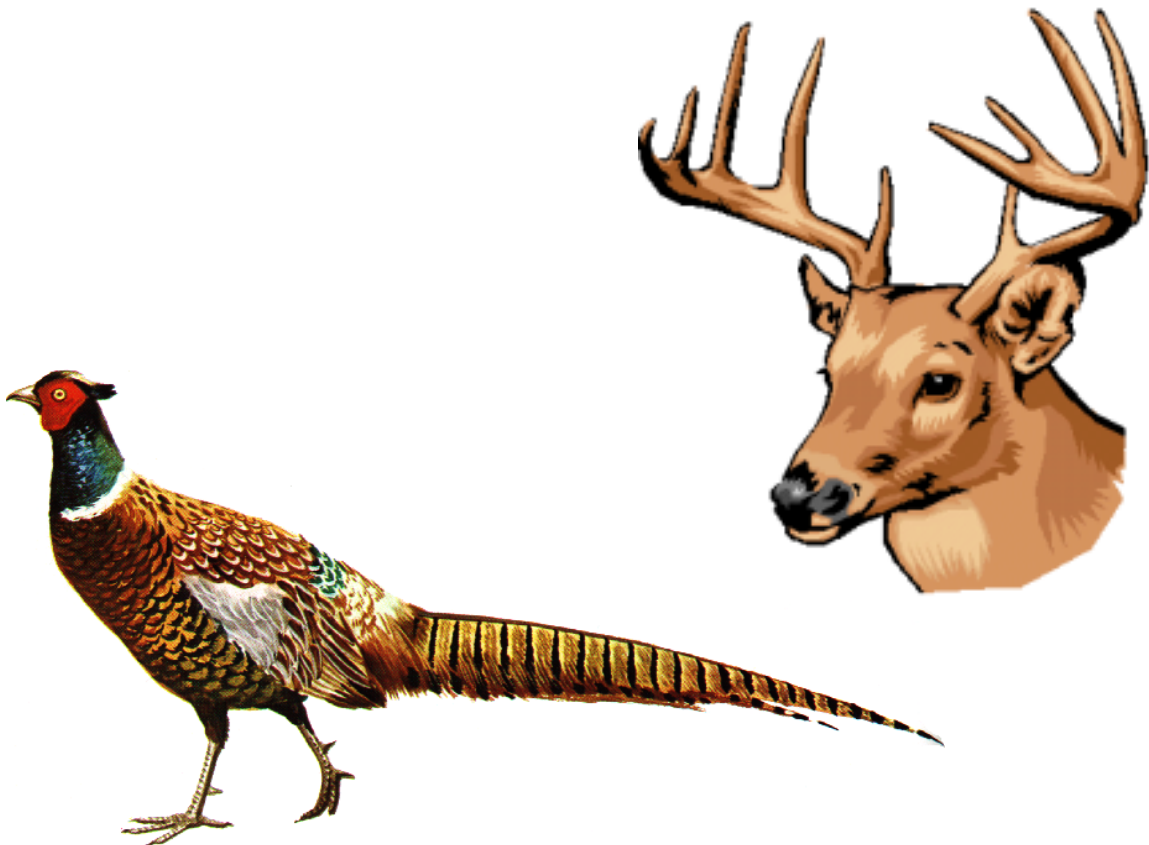


**Chapitre 2.5 – Les V. P. O.**

**Sous chapitre 2.5.3**

**Les gibiers**





## LES GIBIERS

### DEFINITION :

➤ Le terme “gibiers” désigne l’ensemble des animaux comestibles vivant à l’état sauvage, chassés et commercialisés durant une période réglementée. Actuellement, bon nombre de ces animaux sont élevés en captivité : il s’agit de gibier d’élevage.

### CLASSIFICATION



#### Le Gibier à poil

*Sanglier, cerf, biche, chevreuil  
lièvre, lapin de garenne*

#### Le Gibier à plume

*Cailles, pigeons ramiers, palombes,  
faisant, Alouettes, grives, perdrix,  
ortolans, col-vert.*

## Commercialisation

➤ Le restaurateur ne peut détenir du gibier sauvage avant la date autorisée de mise en vente. Celle-ci varie selon les départements. Dans la plupart d’entre eux, cette date est fixée entre quinze jours et un mois après l’ouverture de la chasse.

➤ Les restaurateurs doivent tenir à jour un registre du gibier pour y inscrire leurs achats de gibiers morts ou vivants. Tous les mouvements des animaux entrés et sortis doivent y être consignés, jour par jour, sans blanc ni rature.

➤ Ce registre paraphé par le Maire ou le Commissaire de police doit être présenté à toute réquisition des agents habilités.

**NOTA :** Le gibier peut être présenté frais, entier, en plumes ou en peau. Les oiseaux ne sont généralement pas vidés. Le gros gibier est en principe éviscéré.

### REMARQUE :

Toutes les opérations de plumaison, dépouille ou éviscération doivent être effectuées dans un local à part, à l’abri des autres denrées alimentaires.

Le stockage en enceinte réfrigérée des gibiers non dépouillés ou non plumés doit être effectué dans un compartiment isolé des autres produits.