SALUBRITÉ ALIMENTAIRE : Information pour les Premières nations

LA **CHASSE**

Le gibier est une source importante de vitamines A et C, de calcium, de fer et de protéines et est bénéfique pour la santé. Par contre, la viande de gibier peut être contaminée par des substances chimiques, des toxines naturelles, des parasites et des bactéries. De plus, une fois que l'animal est abattu, il y a plusieurs risques de contamination liés à la manipulation de la viande, entre sa capture et sa préparation. Certains gibiers (ex : ours, lièvres) sont reconnus comme étant des hôtes de certains parasites ou de maladies. La consommation de gibier contaminé peut vous rendre malade. Par conséquent, la viande de gibier doit toujours être bien cuite.

RÉDUISEZ LE RISQUE : PROTÉGEZ-VOUS ET VOTRE FAMILLE

Voici quelques précautions à prendre afin de vous assurer que le gibier que vous apportez à la maison puisse être consommée en toute sécurité.

La préparation

Apportez les éléments suivants avec vous lorsque vous partez à la chasse afin de réduire au minimum le risque de contamination et de détérioration de la viande.

- Des cartouches en acier au lieu de plomb
- Une quantité suffisante d'eau potable
- Du gel désinfectant ou du savon liquide pour se nettoyer les mains et nettoyer les outils
- Des linges ou des essuies-tout propres
- Des couteaux aiguisés et une scie à os
- De la corde pour suspendre la carcasse
- Des gants
- Du coton à fromage
- Une glacière

L'observation du gibier

Une fois sur le terrain, il est important de faire attention à l'apparence et au comportement des animaux afin de déterminer ceux qui ne sont pas en bonne santé. Ne consommez pas la viande d'animaux qui semblent malades.

Les signes habituels de maladies chez les animaux sont, notamment :

- un mauvais état physique général (ex : l'animal semble faible, lent ou amaigri)
- des enflures ou des bosses
- une perte de poils
- des sécrétions ou des saignements au niveau du nez ou de la bouche
- un comportement anormal, comme de l'agressivité.

La manipulation du gibier

Voici quelques conseils pour diminuer les risques de contamination lorsque vous manipulez du gibier :

- Lavez et désinfectez avant et après tout le matériel utilisé pour manipuler le gibier.
- Lavez-vous les mains avec de l'eau tiède et du savon en comptant lentement jusqu'à 20, et ce, avant et après la manipulation du gibier.
- Portez des gants résistants aux coupures lorsque vous manipulez du gibier afin d'éviter une contamination. Ceci est particulièrement important lorsque vous manipulez des petits gibiers comme le rat musqué, le lièvre, ou la sauvagine, ainsi que pour des animaux qui semblent être malades ou qui agissent de façon anormale.
- Saignez l'animal et retirez ses intestins ainsi que son estomac le plus rapidement possible.
- Gardez la carcasse au frais en maintenant la poitrine ouverte ou en la découpant en deux, en quartiers ou en plus petits morceaux.
- Gardez la peau de l'animal sur la carcasse pour protéger la viande et transportez la carcasse dans un véhicule bien aéré en la gardant au frais et couverte jusqu'à l'arrivée à la maison.

Tous les gibiers devraient être vidés et refroidis dans les heures qui suivent la chasse afin d'éviter qu'ils ne se détériorent.

Ne manipulez et ne mangez jamais un animal qui est mort de causes inconnues.

Une fois que la viande de gibier a été apportée à la maison :

- ***Réfrigérez-la à 4 °C (40 °F) ou moins et utilisez-la dans les 2 ou 3 jours suivants.***
- ***Congelez-la à -18 °C (0 °F) ou moins si vous voulez la conserver plus longtemps.***
- ***Faites-la cuire à la température interne minimale recommandée afin de tuer les parasites ou les bactéries susceptibles d'être présents.***

Pour de plus amples renseignements, et pour connaître la température interne minimale de cuisson, adressez-vous à l'agent d'hygiène du milieu de votre région ou consultez canadiensensante.gc.ca/SalubritedesAlimentsPremieresNations.

ISBN : 978-1-100-98696-8
Catalogue : H34-246/5-2012F
Publication : 120035