



**SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –
ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES
FÉDÉRAUX**

Gibier

Les spécifications suivantes sont utilisées par les ministères fédéraux qui achètent les aliments énumérés ci-dessous pour répondre à leurs besoins.

SQA-38 – Gibier

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

[SQA-38-01 – Mammifères](#)

[SQA-38-02 – Oiseaux/sauvagine](#)

[SQA-38-03 – Reptiles et amphibiens](#)

[Règlements applicables et ressources concernant le gibier](#)

Description

1. Le gibier ou gibier sauvage désigne divers animaux, oiseaux et amphibiens qui ne sont normalement pas consommés en Amérique du Nord. Bien que le terme « gibier » renvoie aux créatures chassées et capturées à l'état sauvage, la plupart de ces créatures sont élevées aujourd'hui dans des ranchs ou des fermes. On désigne parfois les mammifères gibiers comme « espèces alternatives de bétail ».
2. Le gibier élevé en ranch est en plein air et développe une saveur plus complexe et moins de graisse corporelle que les animaux élevés en ferme. Comparativement au gibier élevé en ranch, la viande provenant du gibier élevé en ferme a un goût plus doux et est quelque peu plus grasse. Le gibier élevé dans ces deux environnements est habituellement plus tendre que le vrai gibier sauvage et a une saveur plus consistante. Les gros gibiers sont préparés et transformés comme du bœuf et de petits animaux comme la volaille. Le gibier élevé en ferme ou en ranch est abattu et inspecté avant consommation.
3. Toute viande de boucherie ou de gibier crue peut contenir des bactéries néfastes comme E.Coli et l'entérite (enteridis). Les parasites constituent également une autre préoccupation liée au gibier sauvage ainsi qu'aux poissons. Le gibier peut être porteur de diverses maladies, notamment la trichinose chez les ours, les sangliers et les chevreuils, la tularémie chez les lapins, et la salmonellose.
4. Tous les fournisseurs ne disposent pas du gibier frais, mais bon nombre d'entre eux peuvent en obtenir, sur commande, en quelques jours. En ce qui concerne l'évaluation de la qualité de la viande du gibier, les mêmes normes que celles utilisées pour des produits domestiques équivalents doivent être appliquées. Même si les produits frais sont privilégiés, la viande de gibier bien congelée est de qualité supérieure à celle de tout produit frais mal transformé.
5. La viande de gibier achetée au Canada doit :
 - a. provenir d'une installation agréée et inspectée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Une liste des installations agréées et inspectées par l'ACIA figure dans [Les registres de l'ACIA des établissements de viandes](#);
 - b. provenir d'une installation qui répond aux critères décrits dans [Agence canadienne d'inspection des aliments - Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes](#);
 - c. être fabriquée dans un établissement exploité selon les principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP);
 - d. respecter toutes les exigences stipulées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#);
 - e. respecter toutes les exigences décrites dans le [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);

- f. provenir d'un établissement canadien sous inspection fédérale qui répond aux exigences du système HACCP et à ses directives, y compris son annexe, tel qu'il est décrit dans le code d'usages recommandés : [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - g. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues et le Règlement sur les aliments et les drogues ainsi que la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - h. être présentée dans les portions suivantes lorsqu'elle est fournie en portions contrôlées, à moins d'indication contraire :
 - i. avec les os – poids brut de 250 g; et
 - ii. sans les os – poids brut de 225 g.
 - i. répondre aux spécifications établies pour le gibier spécifié; et
 - j. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues et le Règlement sur les aliments et les drogues ainsi que la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#).
6. Toutes les coupes de gibier frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada doivent :
- a. être fournies par un pays qui est autorisé à exporter les produits de gibier en question au Canada. être conformes aux renseignements de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille](#) sur les pays à partir desquels l'importation commerciale de produits de gibier est autorisée, et provenir d'un établissement qui respectent les critères HACCP, tel qu'il est décrit dans l'annexe du [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - b. respecter toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), dans les [normes américaines de classement des carcasses de bœuf du Département de l'Agriculture des États-Unis \(USDA United States Standards for Grades of Beef Carcasses\)](#) ou dans le [Codex Alimentarius – Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande](#).
 - c. respecter tous les règlements énoncés dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#) et la [Loi sur la santé des animaux, L.C., 1990, ch. 21](#);
 - d. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tout le gibier doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, des règlements, des procédures et des exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
 - e. répondre à toutes les exigences énoncées dans le code d'usages recommandés – [Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire](#); et
 - f. doivent porter la marque d'inspection officielle du gouvernement du pays d'origine, prescrite par la législation nationale de ce pays, garantissant que le produit de gibier a été préparé dans un établissement exploité conformément à la législation nationale en matière d'inspection des viandes de ce pays.

Emballage

- 7. Chaque emballage et/ou contenant de gibier fourni par un établissement agréé doit être inclus dans la [Base de données de la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#).
- 8. Tous les matériaux utilisés pour emballer et/ou envelopper des produits de gibier dans un établissement agréé doivent :

- a. protéger le produit de gibier suffisamment pour prévenir la contamination;
 - b. être exempts de substances nocives;
 - c. être de nature à ne pas communiquer chimiquement ou physiquement d'élément nocif au produit de gibier;
 - d. être de bonne fabrication, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables;
 - e. être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et indéchirables quand ils sont mouillés;
 - f. être doublés d'une pellicule imperméable ou d'un matériau semblable, pour les produits de gibier congelés, de sorte que chaque produit de gibier congelé puisse être retiré sans avoir à décongeler les autres produits qui restent dans l'emballage et que chaque couche du produit puisse être retirée séparément;
 - g. Tous les produits de gibier emballés dans un contenant/boîte doivent correspondre au type de gibier indiqué; et
 - h. L'estampille apposée sur les contenants/boîtes renfermant du gibier doit correspondre au type de gibier que renferment ces contenants/boîtes.
9. Le matériel utilisé à l'établissement agréé pour emballer ou étiqueter un produit de gibier ne peut entrer en contact avec le produit si un tel contact peut rendre le produit non conforme aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues.

Stockage et distribution

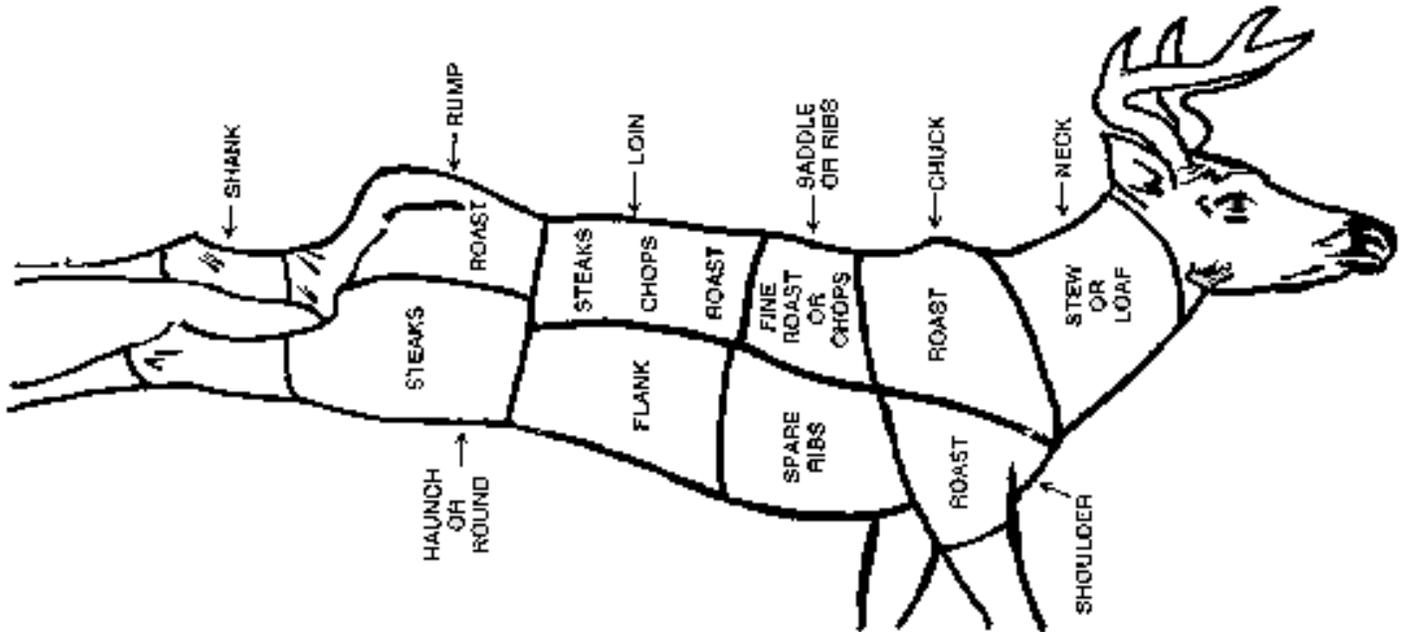
10. Tout gibier frais/réfrigéré et/ou congelé fourni doit :
- a. être transporté dans un véhicule de transport nettoyé et assaini (lorsqu'il y a lieu) et conçu de manière à prévenir la contamination microbienne, physique et chimique des produits de viande;
 - b. être transporté dans un véhicule dont le revêtement intérieur est en bon état, fait de matériaux anticorrosion non susceptibles de compromettre le caractère organoleptique des produits de gibier frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation. L'intérieur du véhicule doit être lisse, imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter;
 - c. doit être transporté dans un véhicule réfrigéré permettant de maintenir à la température appropriée les produits de gibier, qu'ils soient frais et/ou congelés, durant la totalité de la période de transport, afin d'inclure;
 - d. le gibier « devant être conservé au réfrigérateur » :
 - i. doit être maintenu à une température ne dépassant pas 4 °C;
 - ii. ne doit jamais avoir été congelé; et
 - iii. ne doit présenter aucun signe d'anomalie, soit, entre autres, odeur anormale, viscosité, fermentation, rancissement, aigreur, déshydratation, couleur anormale ou signe de mauvaise manutention, sauf pour l'odeur normale due au confinement et le changement de couleur lié au vieillissement dans un emballage sous vide.
 - e. le gibier « devant être maintenu congelé » :
 - i. doit être maintenu congelé à une température ne dépassant pas -24 °C; et
 - ii. ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid.
 - f. ne doit pas être transporté dans un véhicule où sont également transportés des animaux vivants, des produits contrôlés (tel qu'il est défini dans la [Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C., 2002, ch. 28\)](#) ou d'autres substances pouvant entraîner la falsification de produits de gibier; et

- g. ne doit pas être transporté dans un véhicule où sont également transportées d'autres marchandises susceptibles de compromettre la qualité du gibier.

SQA-38-01 – Mammifères

11. Il est fortement recommandé que toutes les viandes de gibier soient achetées à l'état frais uniquement si elles doivent être consommées le jour de l'achat ou, autrement, à l'état congelé. Du fait que le gibier est moins riche en graisse que les autres viandes, il cuit rapidement. En général, la viande rouge de buffle et la venaison est meilleure lorsqu'elle est cuite à point.
12. Les **lapins** domestiques sont bien plus gros que les lapins sauvages. La viande de lapin est disponible à l'état frais et congelé. La viande de lapin est une source de protéines de haute qualité et est plus maigre que le bœuf, le porc et le poulet. La viande de lapin peut être utilisée comme viande de remplacement dans de nombreuses recettes à base de poulet. Le lièvre, qui est une viande principalement brune est dure et osseuse. Cette viande doit être marinée ou mijotée lentement.
13. **L'alpaga** est une viande douce qui légèrement salée, tendre, maigre et riche en protéine, sans arrière-goût de gras. La viande d'alpaga n'est pas seulement riche en protéine, mais elle est également faible en gras et offre le plus faible niveau de cholestérol parmi toutes les viandes. Environ 50 % d'une carcasse est utilisée comme coupes nobles, comme des côtelettes de longe et des steaks, qui sont vendus frais ou congelés. Les coupes secondaires sont transformées en saucisses, en hot dog, en viande hachée, et en jambons d'alpaga transformés. La viande d'alpaga doit être cuite rapidement à feu vif afin de conserver sa tendresse naturelle. Pour les meilleurs résultats, cette viande doit être servie saignante ou à point et il faut la laisser reposer avant de la servir.

14. La **venaison** fait référence à tous les animaux de gibier, y compris le **wapiti**, le **caribou**, l'**antilope** ainsi que le **chevreuil**. La venaison est de la viande rouge maigre. Actuellement, tous ces animaux font l'objet d'un élevage domestique en Amérique du Nord. En général, leur viande est plus tendre et leur goût est moins prononcé que ceux de leurs homologues sauvages. Des différences dans les espèces, l'âge et le mode d'élevage peuvent engendrer des différences dans le goût et la texture. La venaison, qui comporte peu de gras intramusculaire ou de marbrage, doit être cuite saignante ou à point à feu vif pendant une courte période. Les coupes plus dures doivent être braisées. La venaison doit demeurer de couleur pourpre. Le schéma ci-dessous montre certaines des coupes de venaison les plus courantes, qui sont très similaires à celle du bœuf.



Anglais	Français
SHANK	JARRET
RUMP	CROUPE
LOIN	LONGE
SADDLE OR RIBS	RÂBLE OU CÔTES
CHUCK	BLOC D'ÉPAULE
NECK	COU
STEW OR LOAF	RAGOÛT OU PAIN
ROAST	RÔTI
FINE ROAST OR CHOPS	RÔTI FIN OU CÔTELETTES
STEAKS	STEAK
CHOPS	CÔTELETTES
ROAST	RÔTI
FLANK	FLANC
SPARE RIBS	CÔTE DÉCOUVERTE
ROAST	RÔTI
HAUNCH OR ROUND	CIMIER OU ENTIER
SHOULDER	ÉPAULE

15. La viande de **buffle (bison)** est plus riche en protéine, faible en cholestérol (environ 30 % de moins que le bœuf) et contient deux fois moins de calories et de gras que le bœuf. Il s'agit d'une viande dense, qui a un goût légèrement plus sucré et riche que le bœuf. Elle peut être utilisée dans toutes les recettes à base de bœuf, même

si elle cuit plus rapidement que ce dernier. La viande de buffle doit être cuite saignante ou à point. Le buffle haché est faible en gras et doit être combiné à d'autres viandes haches pour être plus gras et plus humide.

16. La viande de **bœuf musqué** est très tendre et savoureuse. Cette viande doit être cuite à point.

17. La viande de **chameau** est populaire dans la cuisine asiatique et a une saveur très douce, quelque peu similaire à celle du bœuf. La cuisine du Moyen-Orient et méditerranéenne comprend cette protéine naturelle dans le curry cuit avec des fruits et des épices. On la trouve également dans des plats européens comme les rôtis, les saucisses et les burgers. Il est courant de mariner la viande de chameau. Le braisage également très adapté pour cette viande. Les burgers de chameau sont cuits comme tout autre burger.

18. Le **sanglier sauvage** est une appellation inappropriée depuis que cet animal est élevé au Canada. Le sanglier est un cousin du porc domestique, mais sa viande est plus maigre et plus savoureuse.

Spécifications liées aux mammifères gibiers

19. les viandes préparées doivent provenir d'animaux inspectés et coupées selon des spécifications.¹

Animal	Description
Alpaga	L'alpaga est une viande brune. Elle doit être cuite et servie saignante ou à point. Son goût se situe entre celui du bison et du bœuf. Cette se vend fraîche ou congelée. Les coupes disponibles comprennent le contre-filet, le jarret, le hamburger, le steak.
Antilope	La viande d'antilope a une saveur délicate, une couleur plus claire que d'autres types de venaison, et son goût est proche de celui du veau.
Lapin/lièvre	Tous les lapins et lièvres fournis doivent être dépouillés et habillés, sans leur tête. Tel qu'il est précisé, la carcasse doit être découpée en quatre parties; les deux quarts arrière et les deux quarts avant et les ligaments dorsaux (la viande du filet qui s'étend le long de l'épine dorsale, en dessous de l'estomac, des côtes et au-dessus des pattes arrière. Le lièvre des Rocheuses pèse entre 1,4 et 1,9 kg (3 à 4 livres). Le lièvre arctique pèse entre 2,8 à 4,5 kg (6 à 15 livres).
Ours	Toutes les parties de l'ours sont comestibles. Compte tenu du fait que l'ours, comme les cochons et les sangliers, peut être porteur de la trichinose, sa viande doit être bien cuite.
Sanglier	La viande de sanglier peut avoir une saveur variant de très douce et délicate à nettement âcre selon l'âge et le régime alimentaire de l'animal. Le marcassin (petit du sanglier) est privilégié pour sa saveur et sa tendresse. Le sanglier peut être préparé comme du porc et se vend en coupes similaires. Les coupes de sanglier les plus populaires proviennent du filet ou du râble. Les coupes plus dures et moins coûteuses, comme la patte arrière, doivent être braisées ou mijotées. Dû au fait que le sanglier peut être porteur de la trichinose, sa viande doit être bien cuite.
Buffle (Bison)	Le buffle est maintenant élevé pour sa viande dans de nombreux ranchs au Canada. Les coupes de choix sont les steaks, les côtelettes et les rôtis provenant des côtes, du filet et de la surlonge.
Chameau	La viande de chameau est très savoureuse, maigre et tendre.

¹ Description de la Norme relative aux portions dans l'A-85-269-001/001 – Manuel des directives et lignes de conduite des Services d'alimentation, Chapitre 2 – Normes et procédure – Annexe C – Norme sur la taille des portions.

Animal	Description
	Coupes de choix : contre-filet, croupe, haché, burgers (4 oz) et parure.
Caribou	Le caribou, qui a été domestiqué dans le Nord, offre une viande juteuse et savoureuse.
Chevreuril	Le chevreuil est le type de venaison le plus courant et il est largement élevé tant en ferme qu'en ranch.
Wapiti	Le wapiti est parfois considéré comme étant la meilleure venaison et il est souvent comparé au bœuf de première qualité.
Chèvre	Les chèvres sauvages vivent sur des terrains accidentés dans des régions à l'ouest des États-Unis et du Canada. La viande de chèvre sauvage offre une saveur distincte, savoureuse, mais néanmoins douce.
Lama	Le lama est un mammifère ruminant directement apparenté au chameau. Le goût de la viande de lama se situe entre celui du bœuf et de l'agneau, bien qu'il soit souvent décrit comme étant légèrement moins prononcé et plus sucré que celui du bœuf. Le lama offre une viande très tendre, succulente et aux saveurs multiples. Des lamas sont élevés en ferme en Amérique du Nord. La viande de lama est vendue sous forme de steaks, de ragoût désossé, d'abats rouges, de saucisses transformées, et de produits de viande hachée.
Original	L'original n'est pas élevé en ferme et sa viande n'est pas inspectée par le gouvernement.
Bœuf musqué	La viande de bœuf musqué est bien marbrée, mais plus maigre que le bœuf ou le porc, et légèrement plus humide que le bœuf. Elle a une apparence similaire à celle du bœuf de première qualité ainsi qu'une texture douce similaire à celle du bœuf ou du buffle. Coupes de choix disponibles : filet, contre-filet, carré de côtes découvert, côtelettes découvertes, faux-filet roulé, patte arrière non désossée/désossée, patte arrière (Denver), escalopes/tournedos, épaule désossée (bloc d'épaule), viande à ragoût, viande hachée, parure, burgers, jambon de Westphalie et Mipkuzola (prosciutto « style eskimo »).
Mouflon d'Amérique	Il existe quatre types de moutons qui sont appelés mouflons d'Amérique : le mouton des montagnes Rocheuses, le mouflon du désert, le mouflon de Dall, et le mouflon de Stone. Le mouflon du désert figure sur la liste des espèces en voie de disparition. La viande de mouflon sauvage offre un goût distinct et savoureux, mais néanmoins doux avec une texture similaire à celle de l'agneau.

Remarque : on ne connaît pas de sources inspectées par le gouvernement fédéral pour les animaux **marqués en rouge**.

SQA-38-02 – Oiseaux considérés comme gibier

20. Les oiseaux considérés comme gibier doivent être fournis selon les spécifications indiquées par le manuel du North American Meat Institute (NAMI), lorsque ces spécifications existent.

21. Les éleveurs d'oiseaux considérés comme gibier en ranch ou en ferme fournissent également leurs œufs aux fins d'achat. Pour l'achat d'œufs d'oiseaux considérés comme gibier, les spécifications décrites dans les SQA 1 – Œufs s'appliqueront.

22. **L'autruche** et **l'émeu** peuvent être élevés en ranch ou en ferme. Leur viande a un goût de viande de venaison et est préparée de la même manière. Par conséquent, toute venaison maigre ou recette à base de bœuf

peut être utilisée dans la préparation de l'autruche et de l'émeu. Les méthodes de cuisson privilégiées sont le sauté et le grillage rapide à point. La cuisson excessive rendra la viande sèche et dure.

Spécifications liées aux oiseaux considérés comme gibie

Oiseau considéré comme gibier	Partie	No du NAMI2	Description
Pintade	Pintadeau	P5000	La pintade est souvent appelée poule de Guinée ou faisain africain. Cette espèce est originaire d'Afrique de l'Ouest et a été domestiquée plus tard dans d'autres pays. Un pintadeau peut être mâle ou femelle et est habituellement âgé d'environ 11 semaines.
	Pintadeau entier avec abattis	P5001	Cet article comprend une carcasse entière emballée avec des abattis et le cou normalement emballé dans du papier parchemin ou une matière plastique et enfoncé dans la cavité corporelle. En raison des procédures de transformation, les abattis ou les parties du cou inclus peuvent ne pas provenir du même oiseau. Une pintade prête-à-cuire pèse de 900 g à 1,4 kg environ (2 à 3 livres) Sa peau est d'un gris blanchâtre tacheté et sa chair est rouge clair. En raison de leur petite taille, les pintades sont généralement vendues sous forme de carcasses entières et ne sont pas transformées en morceaux comme le poulet et la dinde.
	Demi-poitrine partiellement désossée avec le premier segment d'aile	P5016	Il s'agit de la moitié de poitrine partiellement désossée avec le premier segment d'aile. Elle pèse entre 180 et 270 g (6 et 9 oz). Elle est également disponible en double poitrine avec le premier segment d'aile.
	Cuisse avec dos	P5030	La cuisse avec dos est le quart arrière de la carcasse de la pintade, comprenant le pilon, la cuisse et le dos en un seul morceau. Cette partie peut également inclure une partie de la queue, la graisse abdominale et jusqu'à deux côtes.
Pigeonneau	Pigeonneau (jeune pigeon)	P6000	Les pigeonneaux sont de jeunes pigeons qui ont environ 28 à 30 jours lorsqu'ils sont transformés. Ils peuvent être mâles ou femelles. L'espèce est originaire du Moyen-Orient et d'Asie et fait partie des oiseaux les plus anciennement connus de l'homme. En Amérique du Nord, la plupart des pigeons disponibles proviennent de stocks domestiqués. Ils sont élevés à des fins commerciales et n'ont jamais volé.

Oiseau considéré comme gibier	Partie	No du NAMI2	Description
	Pigeonneau entier (pigeonneau) avec abats	P6001	Cet article est vendu avec des abattis et le cou emballé ou ensaché et enfoncé dans la cavité corporelle ou en tant que carcasse entière. Un pigeonneau prêt à cuire pèse entre 360 et 480 g (entre 12 et 16 oz), y compris le gésier, le foie, le cœur, et le cou. Sa peau est d'un gris blanchâtre tacheté et sa chair est tendre et de couleur foncée.
	Demi-poitrine partiellement désossée avec le premier segment d'aile	P6016	Il s'agit de la moitié de poitrine partiellement désossée avec le premier segment d'aile. Elle est également disponible en double poitrine avec le premier segment d'aile.
Caille		P7000	La caille est l'un des oiseaux gibier les plus appréciés aux États-Unis. Dans certains cas, les termes caille et perdrix peuvent être utilisés de manière interchangeable, mais « caille » est principalement utilisé pour définir l'espèce. La caille est originaire d'Europe et migre de façon saisonnière en Afrique et en Inde.
	Caille entière	P7001	Cet article est vendu avec des abattis et le cou emballé ou ensaché et enfoncé dans la cavité corporelle ou en tant que carcasse entière. En raison des procédures de transformation, les abattis ou les parties du cou inclus peuvent ne pas provenir du même oiseau. Une caille prête à cuire pèse entre 90 et 210 g (entre 3 et 7 oz), y compris le gésier, le foie, le cœur, et le cou. Sa peau est blanchâtre. Option spécifiée par l'acheteur (OSA) – Caille semi-désossée (style européen) – Cet article, également appelé « sleeve-boned » (en anglais) est partiellement désossé, comprenant la carcasse entière avec la peau ainsi que les ailes, et tous les os autres que ceux du fémur sont exclus.
	Caille Pharaon	P7002	Cette espèce a été importée d'Europe et a été spécifiquement élevée pour produire une qualité constante. En outre, il s'agit d'un mélange de viande blanche et de viande brune. Aujourd'hui, on en trouve la plus grande variété en Amérique du Nord.
Faisan		P7200	Cette espèce a été découverte pour la première fois en Extrême-Orient, mais elle est désormais très courante dans le monde entier. À l'origine, elle vivait à l'état sauvage ou était élevée à la ferme. Les faisans vivent toujours à l'état sauvage mais, en Amérique du Nord, la plupart des faisans sont élevés à la ferme pour les besoins de l'industrie

Oiseau considéré comme gibier	Partie	No du NAMI2	Description
			alimentaire ou des réserves de chasse. Les faisans sont classés comme étant jeunes ou matures selon leur âge. On compte actuellement plus de 50 races de faisans.
	Faisan entier	P7201	Les faisans sont vendus sous forme de carcasses entières ou transformés en morceaux. Un faisan prêt à cuire pèse de 0,8 kg à 1,8 kg (1,75 à 4 livres). La viande de sa poitrine est blanche et la viande de sa patte est de couleur foncée. La viande de la poitrine est la partie la plus populaire étant donné que les cuisses de faisan, contrairement à celles de la pintade, ont des tendons.
	Jeunes faisans	P7203	Les jeunes faisans sont normalement âgés de 12 à 16 semaines et pèse entre 420 et 600 g (14 à 20 oz). Les faisans spécialement destinés aux services alimentaires ou au marché au détail sont élevés de sorte à offrir des poitrines plus larges et une chair plus claire.
	Demi-poitrine partiellement désossée avec le premier segment d'aile	P7316	Il s'agit de la moitié de poitrine partiellement désossée avec le premier segment d'aile. Elle pèse entre 180 et 300 g (6 et 10 oz). Elle est également disponible en double poitrine avec le premier segment d'aile.
Perdrix	Perdrix	P7400	Il n'existe pas d'espèce de perdrix originaire de l'Amérique du Nord, même si d'autres espèces, dont certaines ont presque disparu, y compris l'armoise, sont remplacées au fur et à mesure que la perdrix devient disponible. Les termes « perdrix » et « caille » sont parfois utilisés de manière interchangeable. La plupart des perdrix disponibles sur le marché sont le produit de variétés européennes ou africaines. Les perdrix sont définies comme étant jeunes jusqu'à l'âge d'un an, puis sont considérées comme étant matures une fois qu'elles atteignent 15 mois. En raison de leur petite taille, les perdrix sont généralement vendues entières et ne sont pas transformées en morceaux comme le poulet et la dinde.
	Perdrix commune ou perdrix grise	P7400	Il s'agit d'une espèce européenne que l'on peut aussi bien trouver dans le Moyen-Orient. Nombre de perdrix de cette espèce ont été importées de Hongrie et élevées en Angleterre, et elles font partie de la même espèce que la perdrix commune ou la perdrix grise. On appelle parfois cette variété la perdrix hongroise.

Oiseau considéré comme gibier	Partie	No du NAMI2	Description
	Perdrix choukar	P7500	Cette espèce de perdrix se trouve de l'Asie mineure à la Chine ainsi que les montagnes d'Inde. Les diverses espèces de perdrix diffèrent en taille et en plumage selon le climat dans lequel elles vivent.
Émeu Autruche	La viande est rouge vive et faible en gras. La viande d'émeu est d'un grain plus fin que celle de l'autruche. Les coupes les plus tendres sont le fan filet (éventail), l'intérieur de cuisse, le filet, et le sot l'y laisse. Les coupes un peu moins tendres sont la pointe de cuisse, le haut de longe et l'extérieur de cuisse. Les coupes dures proviennent de la région de la patte.		

SQA-38-03 – Reptiles et amphibiens

23. La viande et les œufs d'**alligator** sont disponibles auprès des fermes d'élevage d'alligators. La viande peut être marinée ou attendrie, puis frite, braisée, rôtie, fumée, ou sautée. Elle est utilisée dans des plats au sud des États-Unis comme le gombo ou dans des saucisses.

24. Même la viande de **tortue** peut être utilisée de diverses manières, l'utilisation la plus courante de cette viande est dans la soupe à la tortue ou le ragoût à la tortue, que l'on considère comme des mets délicats. La viande de tortue disponible en commerce est le produit d'espèces d'eau douce. La viande de tortue de mer ne doit pas être consommée, car elle peut causer une intoxication alimentaire appelée chelonitoxisme, pour lequel il n'existe pas d'antidote connu.

25. Les **escargots** en conserve doivent être rincés, mijotés brièvement dans un consommé, puis arrosés de vin avant d'être consommés.

26. Pour les cuisses de grenouilles, prévoyez deux à trois gros escargots ou six petits escargots pour une portion.

Spécifications liées aux reptiles et aux amphibiens

Reptile ou amphibien	Description
Alligator	La viande d'alligator est risqué en protéines et faible en gras. Elle offre une saveur douce et une texture ferme légèrement plus ferme que celle du poulet. L'alligator est élevé en ferme et la plus grande partie de sa viande se trouve dans la queue.
Serpent à sonnettes	La viande du serpent à sonnettes est un autre gibier dont le goût est comparé à celui du poulet ou d'autres viandes et de certains poissons (c.-à-d. le thon, mais plus fort en consistance). Elle est blanche et offre une saveur délicate. Elle est habituellement cuite au barbecue ou frite.
Tortue	Seules des espèces de tortue d'eau douce élevées en ferme et un nombre limité d'autres espèces sauvages d'eau douce peuvent être consommées. La viande de tortue est vendue cuite, en conserve ou congelée crue. La viande de tortue alligator (<i>Macrochelys temminckii</i>) est généralement vendue congelée dans un emballage de 1,2 kg (2,5 livres).

Reptile ou amphibien	Description
Escargots	Les escargots sont élevés en ferme, puis transformés en conserve. Les conserves sont disponibles en format de 796 ml ou 96 Ct de 850 g.
Cuisses de grenouilles	Les cuisses de grenouilles riches en viande et de couleur rose clair sont souvent comparées au poulet en termes de texture et de saveur. Elles sont vendues dépouillées, congelées et prêtes à l'emploi.

Règlements applicables et ressources concernant le gibier

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Les registres des établissements de viandes](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments - Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes](#)

[Loi sur l'inspection du poisson \(L.R.C. \(1985\), ch. F-12\)](#)

[Règlement sur l'inspection du poisson \(C.R.C., ch. 802\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Poisson et produits de la mer](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#)

[Codex Alimentarius – Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande](#)

[Codex Alimentarius – Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles](#)

[Codex Alimentarius – Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf](#)

[Codex Alimentarius – Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche](#)

[Codex Alimentarius – Norme générale Codex pour les additifs alimentaires](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#)

[Agence canadienne de classement du bœuf – Catégories de classement](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\) paragraphe 14.015B,](#)

[Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#)

[Répertoire des documents d'orientation \(RDO\) - Annexe A : Pays approuvés](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille](#)

[Loi sur l'inspection des viandes \[L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\]](#)

[Loi sur la santé des animaux \(L.C. 1990, ch. 21\)](#)

[Base de données de la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#)

[Loi canadienne sur la protection de l'environnement \(1999\) \(L.C. 1999, ch. 33\)](#)

[Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C. 2002, ch. 28\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#)

[Bison canadien](#)

[Bœuf musqué](#)