

## LA VENAISON : UNE NOURRITURE PRIVILEGIEE

Tuer est un acte grave. Il ne trouve sa justification que dans le fait que la proie convoitée servira à nourrir d'autres créatures. La nourriture ne doit pas être seulement bonne à manger, mais également bonne à penser... Consommer des produits de la nature, les seuls vraiment bio, est une affirmation culturelle qui s'oppose fondamentalement à celle des fast-foods et des plats préparés surgelés.

Les pêcheurs sont également des consommateurs de produits naturels. Certains d'entre eux cependant, remettent à l'eau les poissons pêchés. Cette façon de faire, le no-kill, enlève totalement à la pêche sa fonction alimentaire et la recentre en tant qu'activité sportive de plein air, comme si elle ne concernait pas des animaux vivants. Ils pêchent « seulement » pour faire mal au poisson qui présente l'avantage de ne pas saigner, de ne pas crier... On pourrait imaginer une nouvelle mode de chasse sans venaison. Elle consisterait à jouer au paint ball avec les chevreuils et les sangliers ! Il me semble que ces quadrupèdes souffriraient moins que les animaux à qui on fiche un hameçon dans la bouche pour les relâcher blessés ! Mais quelle serait la position des agriculteurs et des forestiers sur ce nouveau sport ? Je préfère de beaucoup garder nos traditions cynégétiques et les valeurs qui les accompagnent. La consommation de la chair du gibier que le chasseur a mis tant de temps à obtenir, permet de hisser la chasse au niveau d'un art de vivre.

Savez-vous que les animaux d'élevage qui fournissent la viande aux supermarchés, consomment 30% des antibiotiques produits en Europe, soit en France, plus de 1260 tonnes par an ? (Planète attitude santé) Ces animaux « bénéficient » également d'innombrables vaccins indispensables au maintien des grosses unités d'élevage. Evidemment, les résidus de ces médicaments se retrouvent dans l'assiette du consommateur. Malgré cela, 40 % de la population française ne mange jamais de gibier. Elle consomme annuellement 91 kg de viande, dont 600 grammes seulement proviennent de la venaison.

Le potentiel de développement de la consommation de la venaison est énorme. Pour inciter les citoyens à la reconnaissance de cette viande d'exception je voudrais d'abord rappeler que le gibier peut se préparer de toutes les façons imaginables. La seule restriction est de cuire à cœur la viande de sanglier. Il se mange, comme le cerf, grillé au barbecue, s'il est un peu vieux en pot au feu mijoté avec les légumes de saison. Haché, il fera un excellent steak, s'accommodera en sauce bolognaise, en tomates farcies, en chili con carne... La poitrine de sanglier est excellente avec une sauce chinoise aigre douce. Après 2 ou 3 heures de cuisson lente, si on laisse refroidir la casserole il se formera à la surface une croute de saindoux parfumée. Une fois récupérée celle-ci servira de matière grasse pour griller steaks, saucisses ou améliorer une omelette...

Oui, avec l'imagination au pouvoir le gibier peut se manger à toutes les sauces ! Un autre problème qui rebute les consommateurs est la découpe, à la taille d'une casserole, d'un tout de plusieurs dizaines de kg, c'est là tout l'art du boucher !

Toutes les fédérations de chasseurs semble-t-il, forment désormais à l'examen sanitaire initial du gibier. C'est une excellente approche pour apprendre ce qu'il faut observer sur une carcasse et s'attaquer aux articulations pour arriver à de petits morceaux de viande saine. Chez un animal jeune toute la viande est tendre, chez un sujet âgé les épaules, le cou et la poitrine seront cuits très longtemps ou hachés. Ce qu'on appelle le râble chez un lapin est en fait le filet et le faux-filet. Ils sont excellents juste saisis de même que les cuissots. Dans les familles de petite taille, les gigots des gros

animaux seront encore subdivisés et désossés. Avec un peu d'observation cela devient très simple car les muscles des cuisses forment des dessins en surface. Avec la pointe d'un couteau il convient de suivre superficiellement les lignes ainsi formées. Les morceaux se détachent « au fil » l'un après l'autre.

Pour le gibier à plume, si la fastidieuse corvée du plumage rebute, il est possible de «trousser» l'oiseau ! Il s'agit tout simplement d'enlever la peau comme celle d'un chevreuil ou d'un lapin. On accède alors très facilement aux filets et aux cuisses. Mais attention cette chair à nu est particulièrement délicate, il ne faut pas la saisir trop violemment ou alors la protéger avec une barde de lard frais ou fumé !

Pour les puristes je voudrais laisser Jim Fergus expliquer sa manière de consommer les oiseaux :

« J'ai dégusté chacun de ces trois premiers oiseaux de la saison simplement salés, poivrés, rôtis rapidement au four très chaud, leur chair rosée à l'os et même saignante pour la gélinotte des sauges. Pendant ces repas, j'eus plaisir à me souvenir des paysages où ces oiseaux vivaient et de ces moments passés à les chasser. Et aussi à l'intense sentiment de joie teintée d'amertume au moment exact où chacun d'eux avait succombé au bout de mon fusil.

Je ne vois aucune raison de m'excuser d'être un chasseur, particulièrement à notre époque. Peut-on éprouver pareil émerveillement fait de douceur et de mystère devant des aliments sous film en barquette de polystyrène ? Ou devant les blancs de poulet sans os ni peau qu'on trouve aux étals de boucherie de nos supermarchés ? En tant que consommateurs modernes, on en viendrait presque à penser que ces produits exsangues qui sortent d'usine n'ont jamais existé sous forme de créature vivante. Le chasseur nettoie les oiseaux qu'il tue, les déchire, les ouvre doucement et retire avec les doigts des intestins encore chauds, le foie et le cœur. Plus tard, même après s'être lavé les mains, il sentira encore sur sa peau l'odeur persistante des entrailles. Cette terrible intimité consistant à tuer, vider, puis manger est un ancrage dans une terre réelle, dans quelque chose auquel il peut croire. »  
(Espaces Sauvages).

Oui ! « *Dis-moi ce que tu manges et comment tu le manges, je te dirais qui tu es.* »

Diane Rèbre

Auteure d'un essai « *Chasseurs et écologistes associés malgré eux !* » et d'un livre de nouvelles « *Portraits savoureux et autres fantasmes* »

Pour les recevoir envoyez 35 euros à Danielle ROCK 34 rue de Rome 57330 HETTANGE GRANDE