

# *TECHNIQUES D'ÉVISCÉRATION DU GRAND GIBIER*

Pierre ZACHARIE

2006-2007



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

*TECHNIQUES  
D'ÉVISCÉRATION DU  
GRAND GIBIER*

*BONNES PRATIQUES*

# Techniques d'éviscération du grand gibier :

Pour des raisons didactiques et pédagogiques, il nous est apparu plus intéressant d'effectuer les Techniques d'éviscération ad hoc sur une carcasse dépouillée afin de mieux situer les lignes et les repères anatomiques à respecter.

Dans notre exemple, l'animal choisi était une mouflonne.

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 1



- Sur la carcasse suspendue par les membres postérieurs, on procède au contournement et au dégagement du rectum afin de faciliter le dégagement des viscères digestifs.

Cette phase est à conseiller mais non obligatoire

Dans ce cas, on peut passer directement à la phase 2

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 2

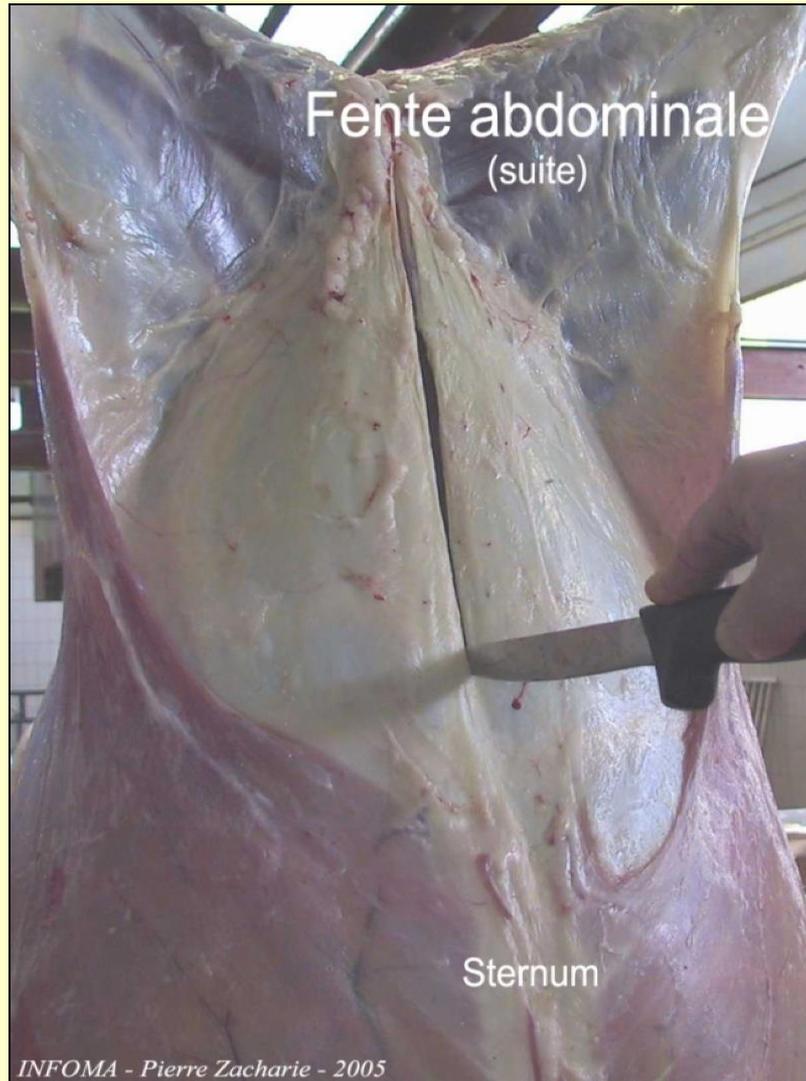


- Le fente abdominale commence par la section des muscles abdominaux

Elle débute en avant des organes génitaux : ici la mamelle

Ce geste doit se faire prudemment afin d'éviter de percer les intestins avec le couteau

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 3



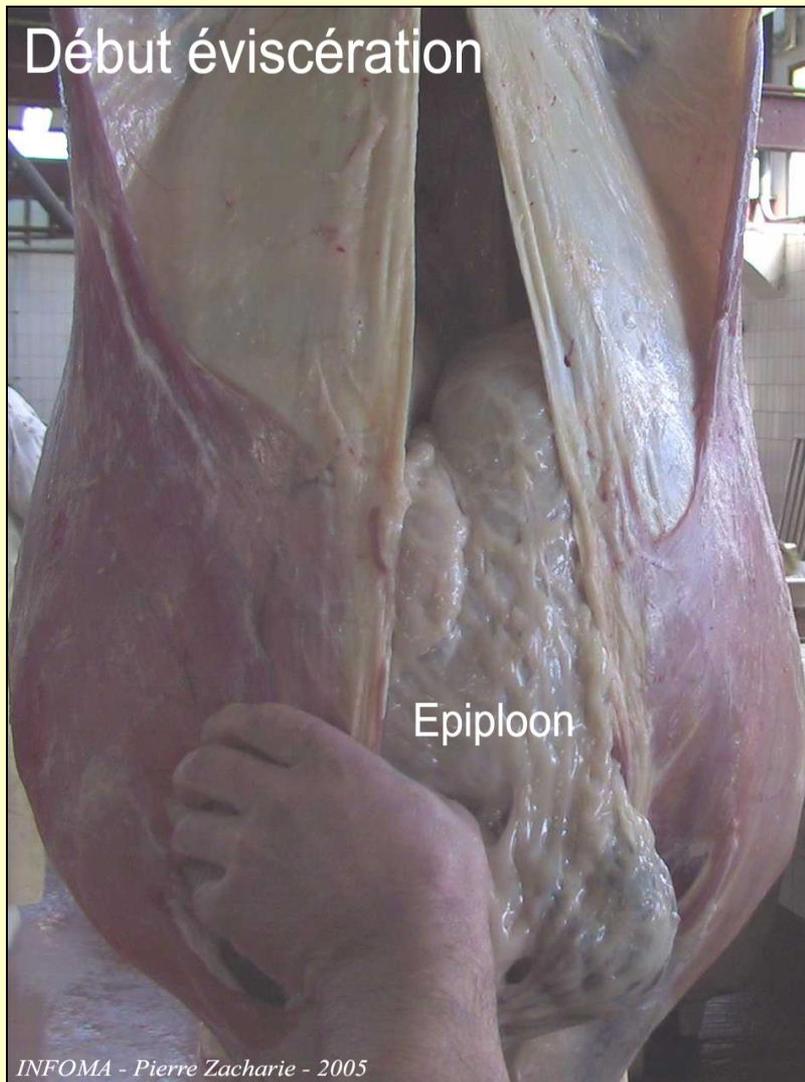
- La fente se prolonge prudemment jusqu'à la partie arrière de la poitrine (sternum)

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 4



- La fente se prolonge prudemment jusqu'à la partie arrière de la poitrine (sternum)

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 5



- Après avoir dégagé la partie terminale du tube digestif (rectum), l'opérateur va poursuivre le dégagement de la masse viscérale digestive

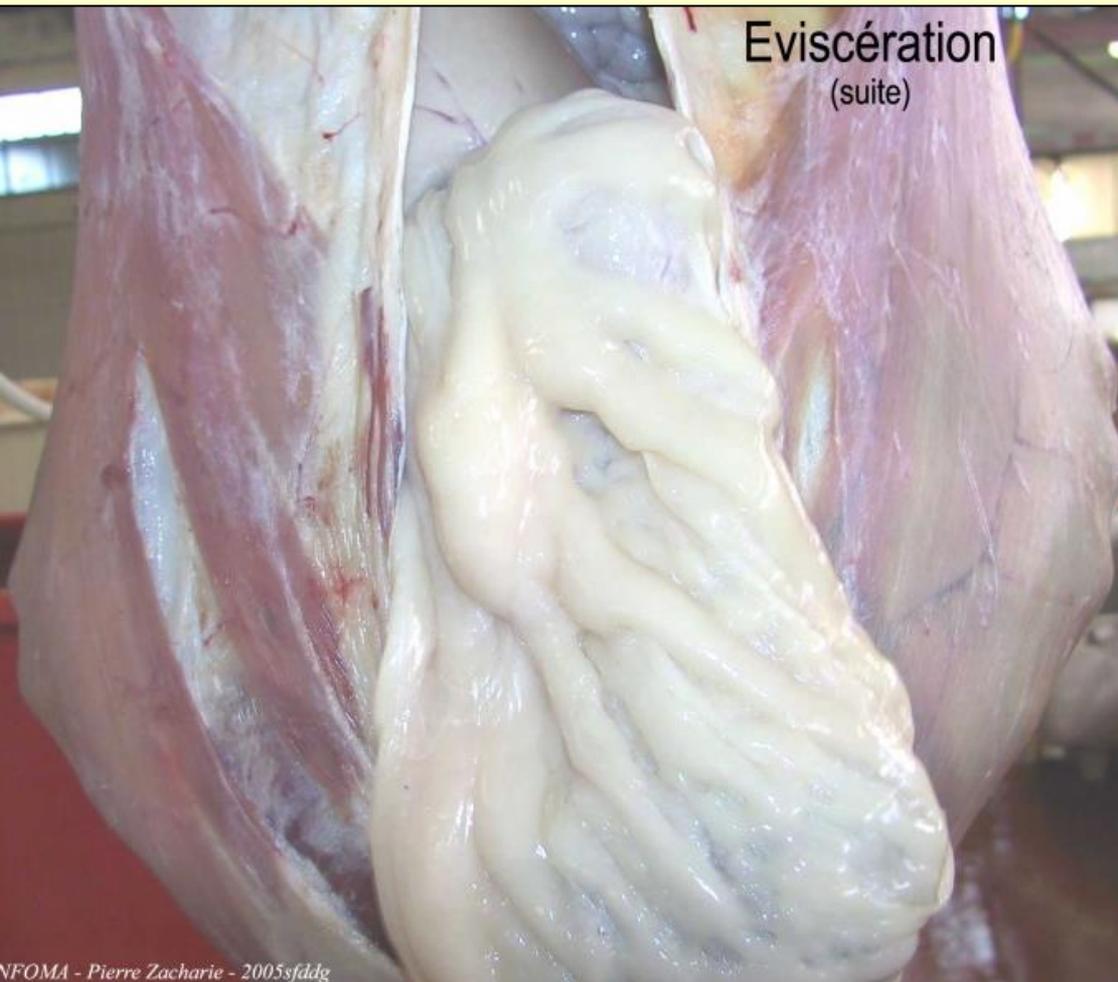
Il est à signaler que la suspension de la carcasse par les membres postérieurs facilite grandement l'éviscération qui se fait en partie par gravité

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 6



- Sur ce plan, on distingue très nettement l'enveloppe grasseuse entourant une partie des viscères digestifs (l'épiploon appelé également coiffe ou crépine)

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 7



- Sur ce plan on distingue très nettement l'enveloppe grasseuse entourant une partie des viscères digestifs (l'épiploon appelé également coiffe ou crépine).

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 8



- Sur ce plan on distingue très nettement l'enveloppe grasseuse entourant une partie des viscères digestifs (l'épiploon appelé également coiffe ou crépine)

De plus , les reins sont également visibles

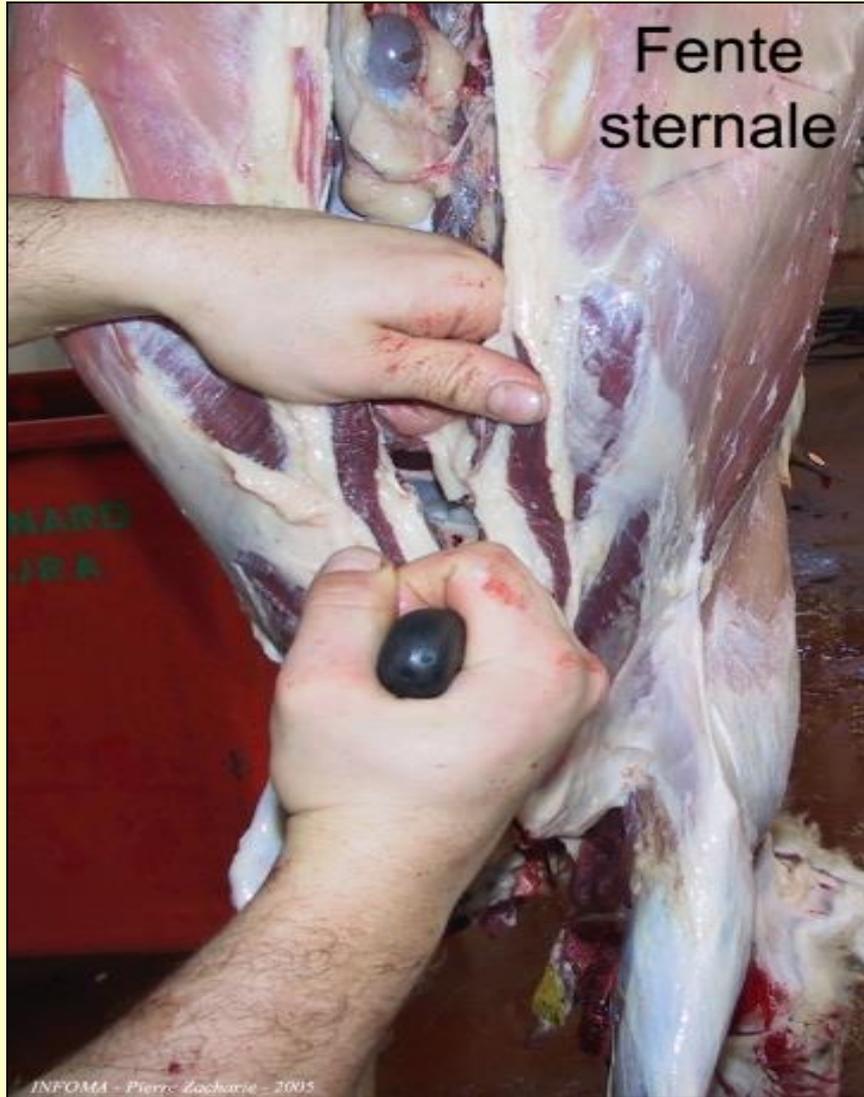
Par gravité, l'ensemble de la masse digestive intestinale est dégagée de la cavité abdominale

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 9



- Après ablation des viscères digestifs le dégagement des viscères thoraciques débute par la fente du sternum (fente sternale)

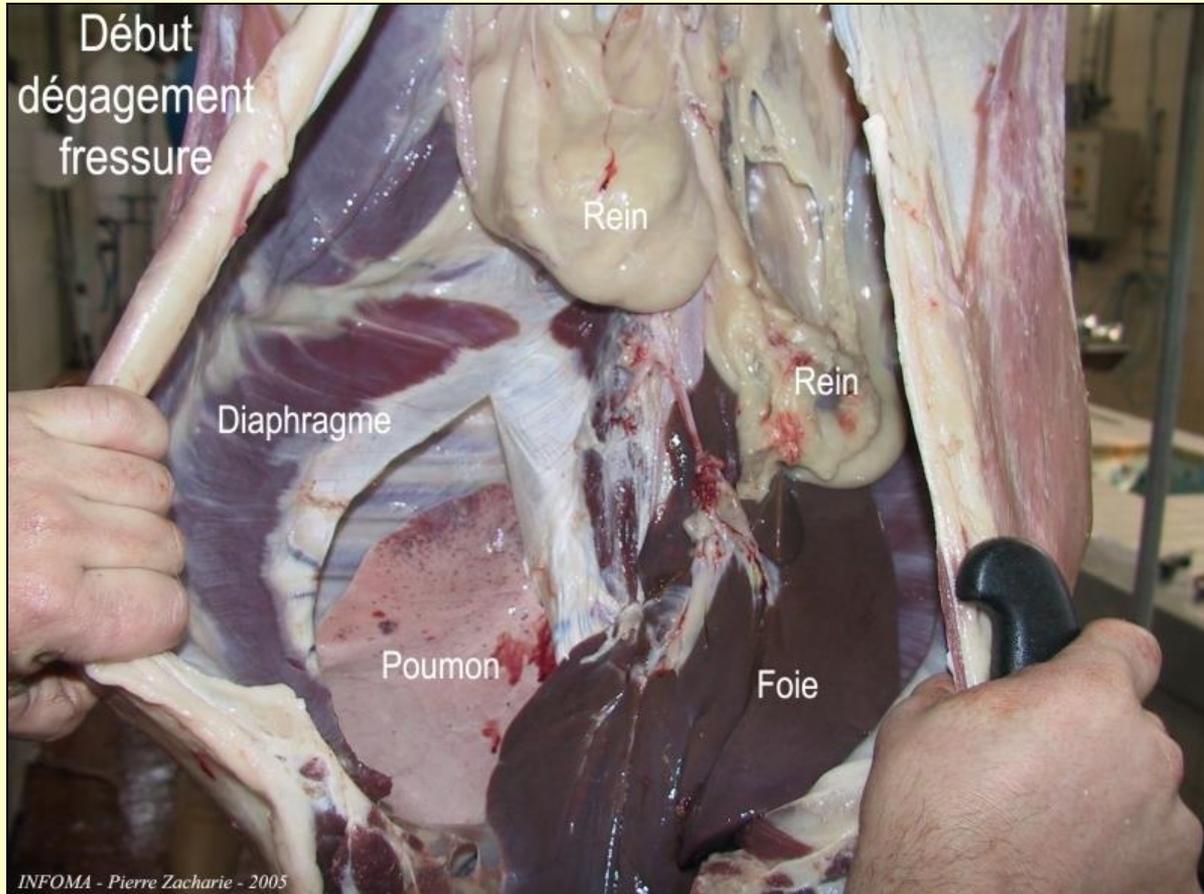
# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 10



- Après ablation des viscères digestifs le dégagement des viscères thoraciques débute par la fente du sternum (fente sternale)

Elle peut s'effectuer à l'aide d'un couteau ou d'une scie en fonction de l'espèce et de l'âge de l'animal

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 11



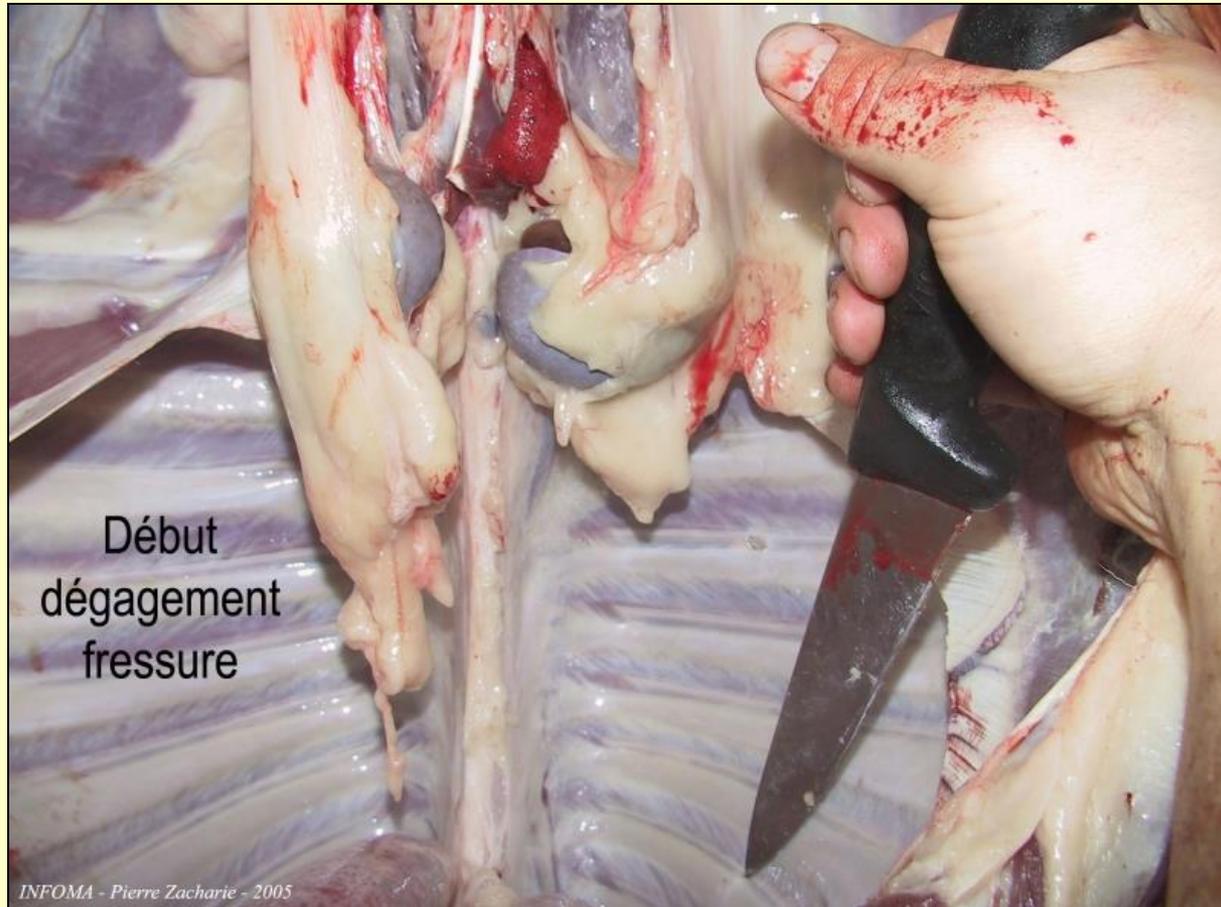
- Plusieurs organes ou cavités sont alors visibles :
  - \* Cavité abdominale
  - \* Gras de rognon
  - \* Diaphragme
  - \* Cavité thoracique
  - \* Foie
  - \* Poumon

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 12



- L'ablation des viscères thoraciques débute par le dégagement du foie et la section du centre tendineux du diaphragme

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 13



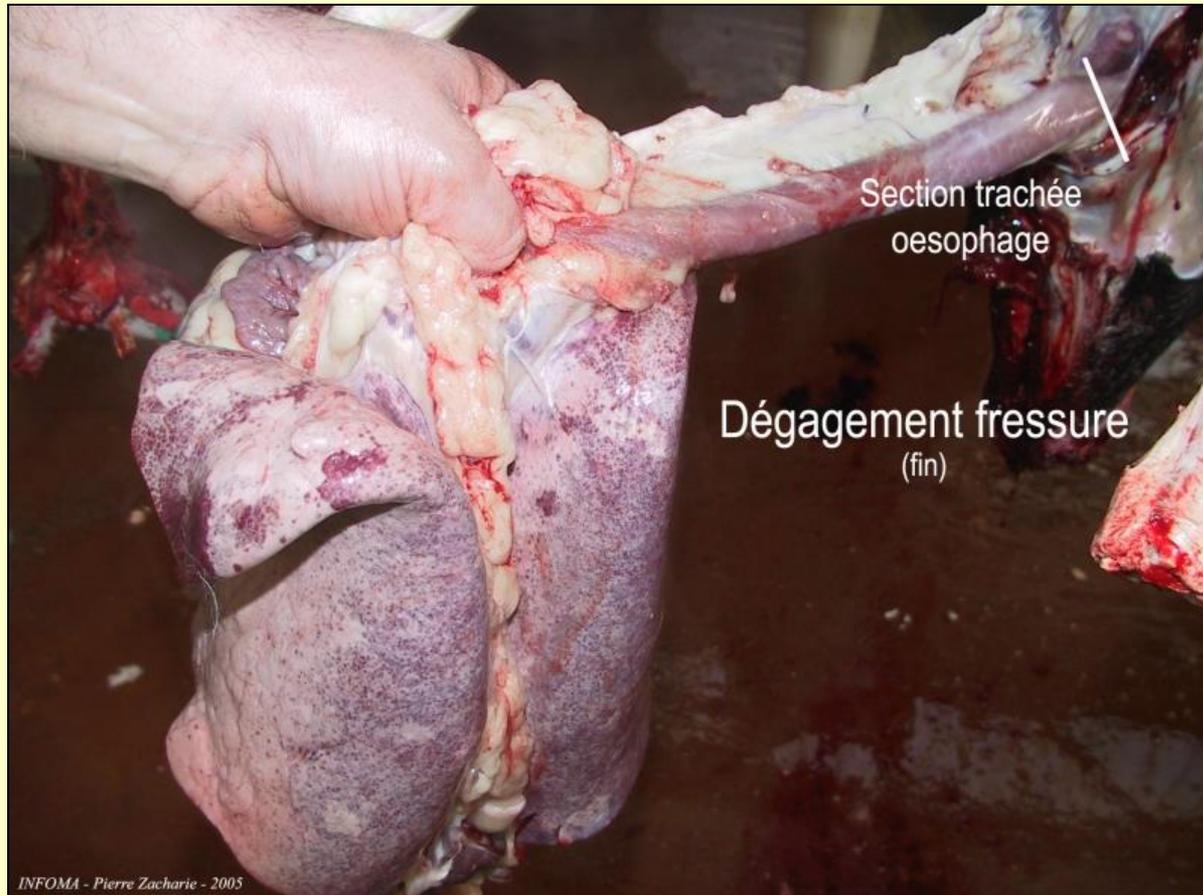
- Certains organes et cavités apparaissent alors très nettement :
  - les reins
  - les cavités thoracique et abdominale

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 14



- Le dégagement de la fressure (poumons-cœur-foie) peut alors débuter

# Techniques d'éviscération du grand gibier : phase 15



- Le dégagement de la fressure se termine par une section au couteau de l'œsophage et de la trachée au niveau de la tête

*TECHNIQUES  
D'EVISCERATION DU  
GRAND GIBIER*

*GESTES A NE PAS FAIRE*

# Anomalies liées à la préparation de la carcasse : cervidés



- **Carcasse de chevreuil**

Absence de fente du bassin (symphyse) réduisant ainsi le refroidissement de la carcasse par le froid

# Anomalies liées à la préparation de la carcasse : cervidés

## • Carcasse de chevreuil

Absence de fente sternale réduisant ainsi le refroidissement de la carcasse par le froid

les viscères thoraciques sont toujours présents dans la carcasse



# Anomalies liées à la préparation de la carcasse: Mouflons



- Carcasse de mouflonne

**Absence de fente sternale réduisant ainsi le refroidissement de la carcasse par le froid**

**Les viscères thoraciques sont toujours présents dans la cavité**

# Anomalies liées à la préparation de la carcasse : cervidés



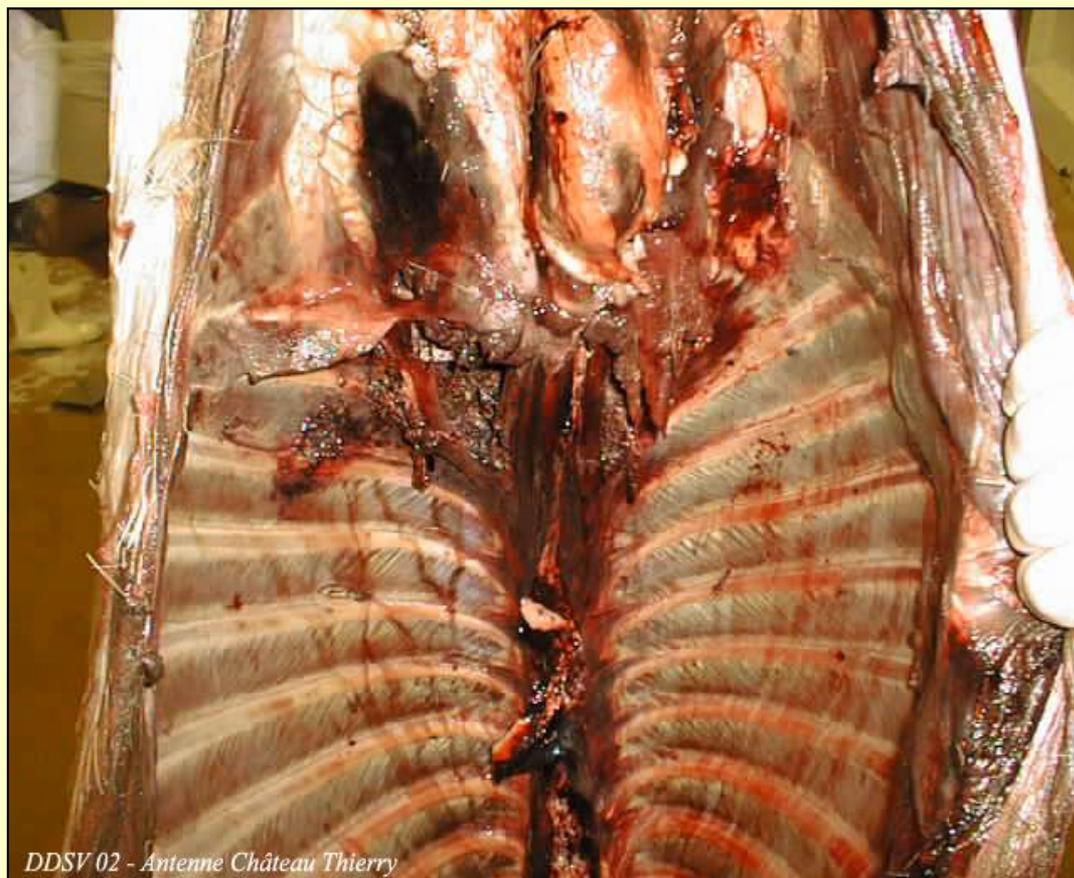
- **Carcasse de chevreuil**

L'animal a reçu une balle de panse souillant toute la carcasse .

L'éviscération a été effectuée de façon incorrecte et dans de très mauvaises conditions d'hygiène

**Ne pas commercialiser**

# Anomalies liées à la préparation de la carcasse : cervidés



- **Carcasse de cerf**

Anomalies de couleur à reflets verdâtres au niveau des cavités liées à un début de putréfaction

Cause : animal éviscéré tardivement en période de fortes chaleurs ou retrouvé le lendemain (recherche au sang)

**Pas de commercialisation**

# Anomalies liées à la préparation de la carcasse:suidés



- **Carcasse de sanglier**

Animal éviscéré tardivement  
et de façon incorrecte

La carcasse est congestionnée

La cavité abdominale est souillée  
de matières fécales

**Pas de commercialisation**

# Anomalies liées à la préparation de la carcasse: suidés



- **Carcasse de sanglier**

Animal éviscéré tardivement  
et de façon incorrecte

La carcasse est congestionnée

La cavité abdominale est souillée  
de matières fécales

**Pas de commercialisation**

# Anomalies liées à la préparation de la carcasse: suidés



- **Carcasse de sanglier**

Animal non éviscéré ayant reçu une balle de panse souillant les cavités abdominale et thoracique

Pas de commercialisation

# Anomalies liées à la préparation de la carcasse

- **Cavité thoracique d'une carcasse de sanglier suspendue par les membres postérieurs**

Animal éviscéré tardivement et de façon incorrecte

La carcasse est congestionnée

La cavité abdominale était souillée de matières fécales que l'on retrouve à l'entrée de la cavité thoracique suite à un « lavage intense de ces souillures »

**Pas de commercialisation**

