

Technique Compréhensive de L'éviscération du Chevreuil!

Cette présentation de type "Power Point Show" se veut facile à suivre. Malgré mes recherches, je n'ai pu trouvé de travail littéraire en français sur le sujet. Alors, pour vous, lecteurs de Chevreuil.net, voici ma technique qui est employé par la plupart des chasseurs à travers l'Amérique du Nord. Cette technique s'applique à tout autres Cervidés Nord-Américain.

L'éviscération du Chevreuil!

En premier lieu, il faut placer le chevreuil sur le dos, ceci permet aux organes non-vitaux(estomac et intestins) de s'affaisser dans la cavité, créant ainsi un espace entre le sternum et l'estomac. Ceci vous évitera donc de percer l'estomac lors de la création de la première incision. Cette incision sera effectuée au niveau du sternum. Il faut quand même agir avec prudence car les intestins ne sont pas toujours hors de portée du couteau.

Plusieurs débutent à l'opposé, soit entre les deux jambes. Il n'y a pas de différence entre les deux techniques, mais les possibilités de percer les intestins sont plus grandes à l'opposé.



L'éviscération du Chevreuil!

Technique Compréhensive



Après avoir effectué la première **incision** au niveau du sternum, et pour éviter de percer l'estomac et les intestins, il suffit de placer deux doigts sous la peau tel qu'illustré sur l'image.

Le couteau sera placé partie coupant vers le haut entre les deux doigts et en direction de l'entre jambe.

Cette technique vous évitera bien des ennuis.

L'éviscération du Chevreuil!

Technique Compréhensive



L'incision doit être faite jusque dans l'entre-jambe sans toutefois atteindre l'anus tel que vu sur l'image.

L'incision jusqu'à l'anus sera pratiquée plus loin dans cette présentation.

L'éviscération du Chevreuil!

Technique Compréhensive



Afin de retirer l'**anus** à travers le bassin de façon à ne pas percer le rectum, j'utilise un couteau à fileter le poisson, mais tout autre couteau fait bien l'affaire quand même.

Alors il suffit de découper autour de l'**anus**, et de sectionner les muscles rectales en enfonçant le couteau et en coupant de façon circulaire.

L'éviscération du Chevreuil!

Technique Compréhensive



L'anūs et le rectum taillé devraient paraître tel que vu sur l'image.

Le **restant de peau** entre l'anūs et le pelvis peut maintenant être coupé jusqu'à la cavité rectale.

L'éviscération du Chevreuil!

Technique Compréhensive



Une fois l'anus et le rectum taillés, je me dirige à nouveau vers le **sternum**.

Il faut maintenant rejoindre les parties vitales. Alors, il suffit de couper la peau en plaçant le couteau entre la **cage thoracique** et la peau elle même. Il ne faut pas aller trop loin si vous voulez faire naturaliser la tête de votre animal. Une **incision** à la grandeur de la **cage thoracique** serait tout à fait adéquate.

L'éviscération du Chevreuil!

Technique Compréhensive



Tel qu'observé sur l'image, il faut ouvrir la **cage thoracique** pour avoir accès au coeur et aux poumons.

Je me sert d'un couteau robuste et très tranchant pour faire ce genre de travail. La meilleur méthode au couteau est de couper le cartilage entre les côtes et le sternum.

La **cage thoracique** peut être tranchée à l'aide de différents outils tels qu'une scie à viande, hache, etc...

L'éviscération du Chevreuil!

Technique Compréhensive



Voici le résultat final de la cage thoracique ouverte.
Remarquez le **cartilage** des côtes sur l'image.

L'éviscération du Chevreuil!

Technique Compréhensive



Dès que la cage thoracique est ouverte, il faut couper la membrane qui sépare les organes vitaux des organes non-vitaux. Cette membrane s'appelle le “**diaphragme**”.

Le **diaphragme** couvre en totalité l'intérieur de la cage thoracique. Il faut couper cette membrane complètement afin de faciliter le retrait complet des organes. Coupez le **diaphragme** tout le tour de la cage thoracique.

L'éviscération du Chevreuil!

Technique Compréhensive



Une fois le diaphragme coupé, il faut sectionner l'**oesophage** le plus haut possible en vu de retirer tous les organes. Pour ceux qui ne savent pas ce que c'est un oesophage, et bien c'est le tube qui relie les poumons et l'estomac à la bouche.

Pour retirer les entrailles, il suffit de tirer sur l'oesophage avec force tout en coupant les muscles et ligaments qui le retient.

L'éviscération du Chevreuil!

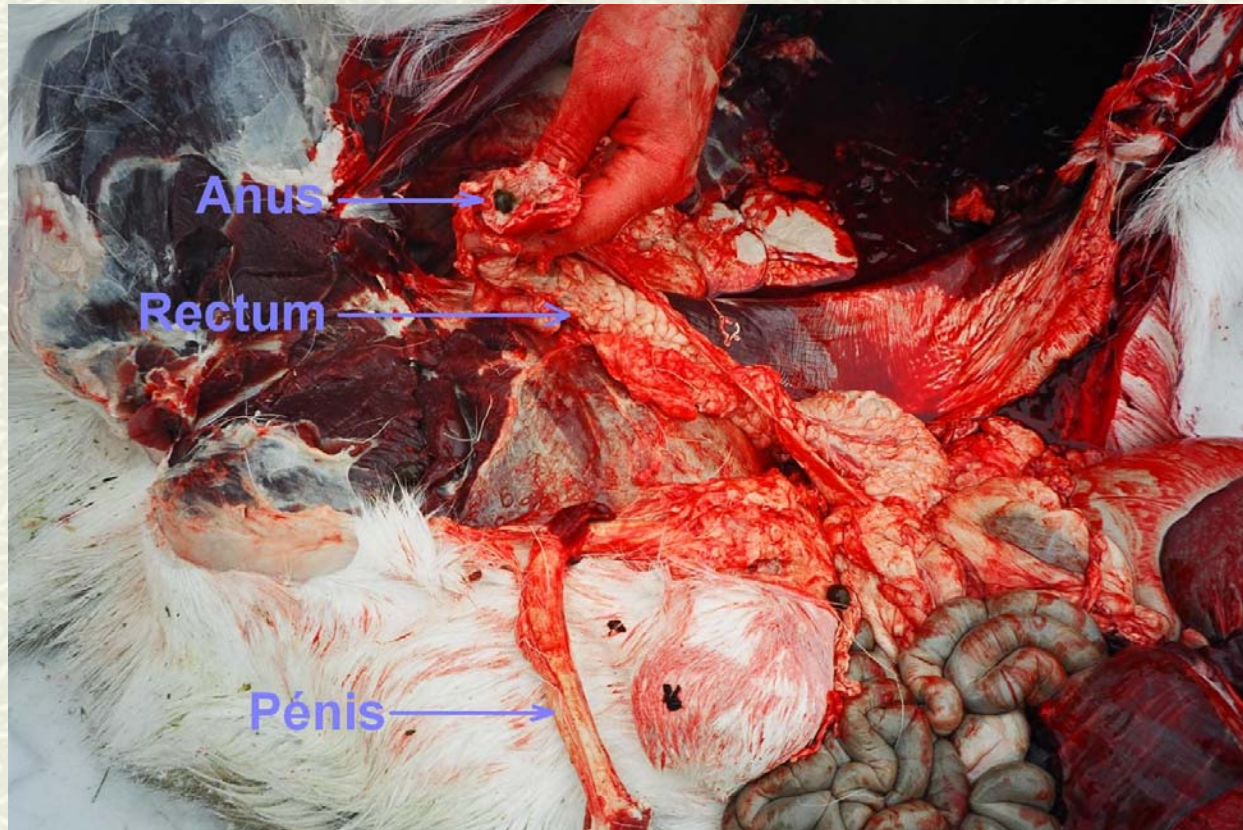
Technique Compréhensive



A l'aide de l'oesophage, il est facile de retirer tous les organes de la cavité tel que vue sur l'image.

L'éviscération du Chevreuil!

Technique Compréhensive



Le retrait de l'**anus** et du **rectum** viennent par la suite. Comme mentionné sur une diapositive précédente, les muscles rectals doivent être coupés.

Une fois ceci accompli, l'**anus** et le **rectum** peuvent être retirés par la cavité abdominale en passant par le pelvis(bassin).

Le **penis** doit être coupé aussi.

L'éviscération du Chevreuil!

Technique Compréhensive



Les viscères peuvent maintenant être retirées de la cavité abdominale, et le chevreuil peut être tourné sur le ventre pour permettre au sang de s'égoutter.

Il est important de permettre au sang de s'égoutter complètement. Si la température devient trop chaude, il est possible que des bactéries s'établissent dans la cavités leur permettant ainsi de faire du dommage à votre venaison.

L'éviscération du Chevreuil!

Technique Compréhensive



Une étape importante et malheureusement négligée par nombreux chasseurs, est le refroidissement de la viande le plus rapidement possible. La meilleur façon d'accomplir cette étape est de remplir la cavité de neige si la saison le permet. Par la suite, il suffit de retourner votre gibier sur le ventre pour le vider.

L'éviscération du Chevreuil!

Technique Compréhensive

Avant de terminer, j'aimerais mentionner que je n'ai pas démontré dans la présentation, la technique pour se débarrasser de la vessie en toute sécurité. La raison est que l'animal dans la présentation devait avoir uriné quelques instants avant d'être récolté. Sa vessie était totalement dépourvue d'urine, elle avait une apparence flasque. Malgré ce détail, il est très facile de retirer la vessie sans faire de dégât. Il faut suivre le pénis (urètre) jusqu'à ce que l'on trouve la vessie. Plusieurs l'attachent, mais la plupart des chasseurs expérimentés savent comment l'enlever sans l'attacher, ni la percer.

En terminant, j'aimerais mentionner que la façon dont un chevreuil est «pendu» est très importante aussi. Vous avez sûrement entendu dire que si vous pendez votre animal par les pattes arrières, le chevreuil aura le goût des glandes tarsiennes, et bien c'est faux, c'est un mythe. La raison pour laquelle nous pendons par les pattes arrières est pour laisser le sang s'égoutter d'une façon naturelle, soit par la carotide, la jugulaire, les veines et les capillaires sanguins du coup, décapités. Quand les gens pendent par la tête, le sang s'accumule dans les quartiers arrières leur donnant ainsi mauvais goût. Les abattoirs et les bouchers pendent leurs animaux par les pattes arrières pour les mêmes raisons, soit pour laisser le sang s'échapper naturellement.

Jespère que cette présentation aura su vous plaire.

Dominic Imbeau pour Chevreuil.net.