



Conservation des viandes (Canards, Outarde, Autres Volailles...)

	Durée de conservation ...	
	<i>Au congélateur</i>	<i>Au réfrigérateur</i>
Volaille non-cuite entière	10 à 12 mois	1 à 3 jours
Volaille non-cuite en morceaux	6 à 9 mois	1 à 2 jours
Volaille cuite avec sauce ou jus de cuisson	6 mois	1 à 2 jours
Volaille cuite sans sauce ou jus de cuisson	1 à 3 mois	3 à 4 jours

Conservation des viandes (Chevreuil, Orignal, Caribou)

	Durée de conservation ...	
	<i>Au congélateur</i>	<i>Au réfrigérateur</i>
Non-cuite	6 à 12 mois	3 à 5 jours
Cuite avec sauce ou jus de cuisson	4 mois	3 à 4 jours
Cuite sans sauce ou jus de cuisson	2 à 3 mois	3 à 4 jours

Conservation des poissons

	Durée de conservation ...	
	<i>Au congélateur</i>	<i>Au réfrigérateur</i>
Poisson à chair grasse et mi-grasse	2 mois	1 à 2 jours
Poissons à chair maigre	6 mois	2 à 3 jours

Exemples : chair grasse : alose - chair mi-grasse: truites - chair maigre : doré, brochet...

Pour ce qui est du lièvre, nous n'avons pas de durée de conservation d'établie. Par contre, nous vous conseillons de traiter cette viande comme la volaille. De cette façon vous serez en sécurité.

Il est recommandé de consommer la viande de gibier toujours bien cuite et de s'assurer d'atteindre une température interne de cuisson de 70 degrés Celsius. Cette précaution permet d'éliminer les parasites qui peuvent se trouver à l'intérieur de la viande. Pour l'ours, le sanglier et le lièvre, une température de 77C est indiquée.

Source : <http://www.emotionchassepeche.com>

Les informations contenues dans ce document sont une adaptation de l'information obtenue auprès de la Direction générale de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (M.A.P.A.Q.). Ces informations sont à titre indicatif et dépendent des mesures d'hygiène et de manipulation qui ont été prises envers le gibier lors de la récolte. Lorsque vous consommez de la viande de gibier, tout comme n'importe quel autre aliment, le gros bon sens domine. En cas de doute, si la couleur, l'odeur ou la texture sont anormales, jetez l'aliment.

Source : <http://www.emotionchassepeche.com>