



Notr'Canard

Bulletin d'information de la Confrérie St Hubert du Grand-Val

Nr 141, juillet/août 2019

Chers amis de la Confrérie St Hubert du Grand-Val,

Le saviez-vous? La chasse a déjà débuté!

Discrètement, quelques nemrods furtifs se sont mis à l'affût autour des cultures depuis le début du mois d'août dans l'attente de l'éventuelle venue d'une bête noire. Hé oui, on attend déjà le sanglier pour lui faire comprendre qu'il n'a rien à faire en dehors des forêts. Il est intelligent, il va vite comprendre.

Alors voilà... je vais aussi m'y rendre. La chasse m'appelle ☺. C'est une passion!

Votre Président, René Kaenzig

Quand on aime ... on ne compte pas!

par René Kaenzig

Quand on se passionne pour quelque chose (ou pour quelqu'un), on ne compte pas ses efforts ou son temps. Idem pour les coûts occasionnés. Dans une passion, tout ce que l'on dépense nous semble justifié. Donc très souvent un dur équilibre est à trouver entre sentiments, temps, énergie, argent, etc...



Ces quelques lignes ne sont pas là pour faire un décompte des frais que m'occasionne ma propre passion: la chasse. Ces

lignes sont là pour répondre aux très nombreuses remarques que je reçois sur le soit disant "égoïsme" que font preuve les chasseurs quant aux coûts "exorbitants" demandés pour la venaison indigène vendue à des particuliers ou à des restaurateurs. La chasse n'est pas gratuite... et de plus, n'est encore moins un acte gratuit. Ces quelques lignes serviront peut-être aussi de base pour les futurs chasseurs en devenir afin de peaufiner leur budget.



En préambule, parlons des frais initiaux pour tenter de devenir un futur chasseur. On aura déjà investi au minimum 10'000 CHF pour s'équiper avant même de partir à la chasse. Dans cette somme on y trouvera l'acquisition d'un équipement adéquat pour s'habiller correctement, du haut en bas, pour une activité de plein air, automnale et hivernale... et normalement pour tenir dans toutes les conditions météorologiques. Suite à cela, il faudra bien une paire de jumelles pour une observation efficace (idem, des jumelles utilisables par tous les temps). Mais on n'a toujours pas d'armes... alors si on n'a pas hérité d'une arme du grand-papa ou du papa chasseur, il faudra bien s'équiper d'un fusil (grenaille) ainsi que d'une carabine (balle) avec sa lunette de tir. On arrive bien vite vers ces 10'000 CHF en faisant abstraction de tous les gadgets proposés sur le marché. Mais il faudra tout

Confrérie St Hubert du Grand-Val

st-hubert-du-grand-val@bluewin.ch
http://www.st-hubert-du-grand-val.org
CH-2746 Crémines, Suisse





de même encore s'équiper d'un sac à dos (qui ne vous fera pas mal au dos après une heure de marche); de bons souliers; d'un couteau de poche (utile à éviscérer l'animal chassé); etc... etc...

Mais quand on aime, on ne compte pas!



On est tout beau, tout neuf. Mais on n'a toujours pas le droit de chasser. Il faudra donc bien évidemment se mettre en quête d'une formation pour obtenir ce fameux permis de chasser. Je ne vais pas me perdre ici dans les chiffres. Mais l'acquisition d'un minimum de bouquins sur la faune (animaux, oiseaux, ...); sur les fleurs; sur les arbres; sur les armes; sur la balistique; sur les lois; sur la chasse; sur... et sur... sera nécessaire pour arriver décontracté aux examens. Mais avec l'acquisition des livres, le travail d'étude n'est pas encore fait: il faudra se déplacer aux cours obligatoires et payer ainsi les frais en relation avec cette formation.

Mais quand on aime, on ne compte pas!

Dans le domaine pratique, on aura fait une multitude d'heures de travaux dans la nature au profit de sa protection. On se sera aussi intensément entraîné au tir au fusil sur cibles mouvantes en argile (roulante ou en vol). Le tir à la carabine est aussi au programme. Et quand on sait qu'il faut utiliser le même type de munition que celui utilisé à la chasse (la balistique étant différente entre les types de munitions), alors la facture devient un peu salée (environ 2.00 CHF par coup de feu). Bref, il faudra quelques coups de fusil et de carabine pour passer l'examen avec succès. La facture finale sera différente selon les affinités de

chacun. Sinon on remet cela pour l'année prochaine...

Mais quand on aime, on ne compte pas!



Tout va bien... on a maintenant le permis de chasser en poche... mais on n'a toujours pas le droit de chasser. Il faudra encore faire le tir de contrôle obligatoire annuel qui revient à environ 50.00 CHF (selon les modalités des sociétés et des stands de tir). Ensuite il faudra se doter d'une patente annuelle pour enfin tenter de prélever un animal. Je vais donc prendre mon propre exemple pour expliquer les frais liés à ma chasse pour une saison (2018-2019):

| | |
|---------------------------------|--------|
| - Patente de base | 105.00 |
| - Patente A (2 chamois) | 420.00 |
| - Patente B (2 chevreuils) | 420.00 |
| - Patente supplémentaire pour B | 210.00 |
| - Patente D (sangliers) | 53.00 |

1'208.00

Mais ce n'est pas tout, je vais aussi verser 150.00 CHF dans le fond cantonal pour payer les dommages causés par le gibier. Je vais aussi verser 40.00 CHF sur le fond cantonal dédié aux actions pour la protection du gibier. Une assurance protection civile pour le chasseur sera aussi nécessaire (moyenne 50.00 CHF selon la compagnie d'assurances). J'arrive au montant de 1'448.00 CHF pour avoir le droit et le devoir de prélever 3 chevreuils (un brocard, une chevrette et un chevillard); 2 chamois (un bouc et une chèvre non allaitante ou un éterle) et du sanglier.

Mais quand on aime, on ne compte pas.



Je n'ai pas encore tiré... et il faudra encore jongler entre les engagements professionnels, les vacances, les activités et obligations familiales et les quelques 18 jours de chasse possibles pour éventuellement trouver le/les chamois (jours ouvrables entre le 10 et le 30 septembre) et les quelques 20 jours de chasse possibles pour éventuellement trouver le/les chevreuil/s (lundi, mercredi et samedi entre le 1^{er} octobre et le 15 novembre). Il arrive parfois qu'en fin de saison de chasse, il reste au nemrod encore un ou deux bracelets à gibier non utilisés/ qui traîne/nt au fond de la gibecière. Cela arrive plus souvent qu'on ne le pense. Mais quand on aime, on ne compte pas.



Voilà, on va enfin arriver sur le sujet du prix du kilo de viande de gibier qui est "égoïstement" proposé par les chasseurs. Revenons sur le résultat de ma chasse de la saison passée (2018-2019):

- j'avais droit à un chamois (éterle); il indiquait sur la balance 13.0 kg (vidé); celui-ci donnera environ 6.0 kg de viande (préparée et totalement désossée);
- j'avais droit à un chamois (bouc); il indiquait sur la balance 25.0 kg (vidé); celui-ci donnera environ 10.0 kg de viande (préparée, dégraissée et totalement désossée);
- j'avais droit à un chevreuil (brocard): il indiquait sur la balance 20.0 kg (vidé); celui-ci donnera environ 9.0 kg de viande (préparée et totalement désossée);
- j'avais droit à un chevreuil (chevrette): il indiquait sur la balance 17.0 kg (vidé); celui-ci donnera environ 8.0 kg de viande (préparée et totalement désossée);

- et pour finir j'avais droit à un chevreuil (chevrillard): il indiquait sur la balance 11.0 kg (vidé); celui-ci donnera environ 5.0 kg de viande (préparée et désossée).

Si l'on va dépecer l'animal et le conditionner soi-même pour la congélation, on va pouvoir économiser les frais du boucher qui ne sont pas des moindres. Mais même si l'on découpe l'animal soi-même, il y aura les frais d'équarrissage (peau, os et autres parties non consommables).

Comme déjà mentionné ci-avant, le chasseur ne compte pas le prix de sa passion. Le prix mentionné ci-après n'a qu'une valeur indicative. Mais il fallait une fois en parler ouvertement: si l'on compare uniquement le prix d'une patente avec le prix de revient de la viande, on arrive à un minimum de 38.00 CHF/kg sans avoir pris en compte toutes les autres obligations qui en découlent. Alors pondérons les mots avant de taxer le chasseur "d'égoïste"...

Mais quand on aime, on ne compte pas.

Sur ce prix moyen, on va donc ajouter toutes les heures de travail effectuées tout au long de l'année (protection et sauvetage des nouveau-nés; nettoyages de haies et forêt; activités éducatives et de relations publiques; etc...) et bien entendu toutes les heures de chasse proprement dite, par monts et par vaux et ceci par tous les temps.

Mais quand on aime, on ne compte pas!

Si l'on est invité par un chasseur à partager sa table pour déguster le produit de sa quête ou si l'on reçoit un morceau de venaison ou quelques délicatesses de sa propre confection, n'oublions pas que c'est un signe d'extrême amitié et de convivialité. Et quand on aime, on ne compte pas!





Bon appétit !

Cannellonis de Chamois du Raimeux

par René Kaenzig



Je sais... je fais passablement de pâtes ces derniers temps... mais j'ai un sportif à la maison... alors...

C'est en passant dans le village de *Choindez*, aux abords de l'entreprise *Von Roll*, après avoir vu tellement de tuyaux et à quelques mètres de là les chamois de la *Roche Saint Jean*, que m'est venue l'idée de faire des *Cannellonis de Chamois du Mont Raimeux*. C'était une pure merveille.



Bien évidemment je ne vais pas faire mes pâtes en forme de tuyau moi-même. Celles-ci existent sur le marché en diverses déclinaisons.

Au préalable, je vais confectionner la farce ou la viande hachée qui intégrera les tuyaux. Simple: viande hachée de chamois (ou autre gibier); oignons émincés et épices (sel, poivre et autres épices selon ses goûts). Griller dans une casserole. On peut laisser refroidir et mettre de côté.

Vient ensuite la manœuvre pour préparer le plat. Les photographies ci-après montrent la chronologie. Dans un plat à gratin, un versera une petite couche de sauce aux tomates. Là aussi, les commerces proposent en petits pots diverses sauces préparées. Mais le vrai cuisinier fera sa propre sauce avec ses propres tomates de son propre jardin. Ce n'est qu'une question de temps à disposition... Recouvrir la sauce avec une fine couche de fromage râpé (*Gruyère*, *Grana Padano* ou *Sprinze*, selon ses propres goûts).

Remplir les tuyaux... non, pas ceux de *Choindez*, mais les pâtes avec la viande

hachée de gibier grillée. Déposer un à un les *Cannellonis* sur ce fond de sauce.



Recouvrir les *Cannellonis* avec un peu de sauce tomate ainsi qu'une nouvelle couche de fromage râpé. Encore une couche avec une sauce béchamel: faire fondre 60 gr de beurre dans une casserole; ajouter et mélanger 60 gr de farine; retirer la casserole du feu et verser 5 dl de lait tout en remuant; assaisonner avec sel, poivre et un peu de muscade; laisser mijoter sur le feu encore quelques minutes tout en remuant énergiquement avec un fouet. Encore une couche de fromage râpé. Passer le tout au four (200° pendant 30 minutes).

Bon appétit !



Prochain Stamm !

Mardi 27 août 2019

20:00 heures