

FICHE TECHNIQUE

LE FAISAN

DESCRIPTION

Faisan est un nom générique désignant des volailles de la famille des *Phasianinae*, même si en Europe, il désigne avant tout le faisan de Colchide. Tous ces oiseaux sont des gibiers réputés. Ils sont classés parmi les gros gibiers à plumes. La femelle s'appelle *faisane* ou *poule faisane*, et est recherchée pour sa chair reconnue plus savoureuse.



Faisan de Colchide

CARACTERISTIQUES COMMUNES

Les faisans partagent plusieurs caractéristiques communes à la majorité des espèces :

- ils se trouvent partout, sauf en altitude : lisières de forêts, bosquets, fourrés au voisinage de l'eau ;
- ils sont omnivores: ils se nourrissent aussi bien de larves, d'insectes, de lézards que de pousses vertes, baies, fruits et graines ;
- leur nid est un creux du sol dissimulé dans les hautes herbes et garni de feuilles sèches ;
- la ponte a lieu en mai et comprend une douzaine d'œufs, bruns ou vert olive, couvés de 23 à 25 jours par la femelle.

Le faisan de Colchide, habituellement proposé en nos contrées, mesure, une fois déplumé et éviscéré, ± 30 cm de longueur et pèse entre 600 gr et 1 kg.

La majorité des faisans chassés aujourd'hui proviennent de l'élevage, et sont mis en liberté quelques jours avant l'ouverture de la période de chasse autorisée.

PERIODE DE CHASSE

Le faisan et la poule faisane peuvent être chassés à partir du 1^{er} octobre, jusqu'au 31 décembre pour la poule faisane, ou au 31 janvier pour le coq faisan.

LE FAISANDAGE ?...

Le gibier étant une viande sauvage (chassée à l'état libre dans son milieu naturel), la viande de ce type est généralement coriace. Une maturation d'au moins deux jours avant la consommation permet d'attendrir naturellement les fibres de ces volailles, et permet également d'en éliminer certaines substances toxiques. Le faisandage d'animaux non saignés et non vidés fait apparaître des saveurs particulières recherchées, mais de digestion difficile...

LANGUES

Néerlandais : Fazant Anglais : Pheasant Espagnol : Faisán