

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS	8	LE SANGLIER	93
NOTE DE L'AUTEUR	9	Les tirs	96
PRÉFACES	10	De la forêt au chalet	101
INTRODUCTION	12	Du chalet à chez vous	107
LA LÉGENDE		La découpe en quartiers	113
DE SAINT HUBERT	15	La découpe en morceaux	120
LA CHASSE, C'EST QUOI ?	18	La terrine	137
L'ÉQUIPEMENT		LE CERF	141
DU CHASSEURS	19	Les tirs	144
AVANT-PROPOS	22	De la forêt au chalet	149
LA SÉCURITÉ	23	Du chalet à chez vous	157
LES TIRS FICHANTS	31	La découpe en quartiers	163
LA VÉRIFICATION DES TIRS	33	La découpe en morceaux	168
L'HYGIÈNE	37	La terrine	184
NOUVELLES RÉGLEMENTATIONS	41	COMPARAISON	186
L'HYGIÈNE VISUELLE	44	VOCABULAIRE	187
LE LIÈVRE	49	LE COUP DE GRÂCE	189
La dépouillement	51	LE COLVERT	195
La découpe	53	LE FAISAN	205
La terrine	55	LA DÉCOUPE :	
LE CHEVREUIL	57	D'UNE VOLAILLE	211
Les tirs	59	D'UNE VIANDE CUITE	215
De la forêt au chalet	61	LA PRÉPARATION DES ABATS	217
Du chalet à chez vous	67	RÉPONSES À VOS QUESTIONS	225
La découpe en quartiers	72	LA TAXIDERMIE	233
La découpe en morceaux	77	LA PATHOLOGIE	245
La terrine	89	LEXIQUE	255
		LA CHASSE	
		ET L'ÉCONOMIE EN FRANCE	265
		BIBLIOGRAPHIE	271