CADETS DE L'AVIATION ROYALE DU CANADA

NIVEAU DE QUALIFICATION DEUX

GUIDE PÉDAGOGIQUE

SECTION 7

OCOM C290.02 – DISCUTER DU DÉPOUILLEMENT ET DE LA CUISSON DES PETITS ANIMAUX

Durée totale : 30 min

PRÉPARATION

INSTRUCTIONS PRÉALABLES À LA LEÇON

Les ressources nécessaires à l'enseignement de cette leçon sont énumérées dans la description de leçon qui se trouve dans l'A-CR-CCP-802/PG-002, chapitre 4. Les utilisations particulières de ces ressources sont indiquées tout au long du guide pédagogique, notamment au PE pour lequel elles sont requises.

Réviser le contenu de la leçon pour se familiariser avec la matière avant d'enseigner la leçon.

DEVOIR PRÉALABLE À LA LEÇON

S.O.

APPROCHE

L'exposé interactif a été choisi pour cette leçon afin de présenter la matière de base.

INTRODUCTION

RÉVISION

S.O.

OBJECTIFS

À la fin de cette leçon, les cadets doivent discuter du dépouillement et de la cuisson des petits animaux.

IMPORTANCE

Il est important pour les cadets de savoir comment dépouiller et cuire un petit animal pendant une situation de survie. En plus de nourrir, la cuisson élimine l'ennui.

Point d'enseignement 1 **Discuter du dépouillement d'un petit animal**

Durée : 10 min Méthode : Exposé interactif

DÉPOUILLER UN PETIT ANIMAL

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, les étapes de dépouillement d'un petit animal devraient être effectuées selon l'ordre ci-dessous.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-802/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-802-PF-002/A-CR-CCP-802-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

Retirer l'urine. Retirer l'urine en tenant les pattes antérieures de l'animal et en appuyant graduellement sur la poitrine et en descendant jusqu'aux intestins.

Couper. Faire un trou dans le ventre.

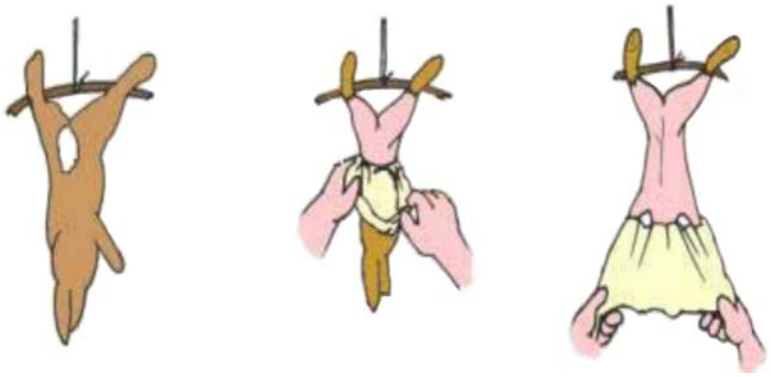
Écarter la peau et enlever les intestins. Écarter la peau autour du trou et y insérer les premiers doigts de chaque main. Écarter la peau afin d'exposer les entrailles. Retirer les entrailles.

Couper la peau. Couper la peau autour des pattes avant et arrière et entre les pattes arrière.

Suspendre. Suspendre le lapin et tirer sur la peau. (Voir la figure 1).

Retirer la peau et démembrer

- La dernière étape est de retirer la peau en la tirant par-dessus la tête et en coupant la tête.
- Démembrer de la même façon qu'un poulet.



"Dressing", Simple Survival. Extrait le 15 mars 2007 du site http://www.simplesurvival.net/dressing.htm

Figure 1 Dépouiller un petit animal

CONFIRMATION DU POINT D'ENSEIGNEMENT 1

QUESTIONS

Q1. Quelle est la première étape du dépouillement d'un petit animal?

Q2. Quelle étape suit celle de faire un trou dans le ventre?

Q3. Quelle est la dernière étape du dépouillement?

RÉPONSES ANTICIPÉES

R1. Retirer l'urine en tenant les pattes antérieures de l'animal et en appuyant graduellement sur la poitrine et en descendant jusqu'aux intestins.

R2. Écarter la peau autour du trou et y insérer les premiers doigts de chaque main. Tirer sur la peau afin d'exposer les entrailles. Retirer les entrailles.

R3. La dernière étape est de retirer la peau en la tirant par-dessus la tête et en coupant la tête.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-802/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-802-PF-002/A-CR-CCP-802-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

Point d'enseignement 2 **Discuter de la cuisson d'un petit animal**

Durée : 15 min Méthode : Exposé interactif

BOUILLIR

Voici quelques points dont il faut tenir compte lorsqu'on fait bouillir de la nourriture :

- Même si l'ébullition détruit certains éléments nutritifs, elle conserve les sucs naturels et conserve tout le gras, pourvu que l'on boive tout le liquide et qu'on mange la nourriture qui reste.
- Chaque fois que l'on jette l'eau de cuisson, on perd des nutriments importants, sauf si l'ébullition servait à éliminer des substances toxiques.
- Le fait de faire bouillir les racines renflées et fibreuses et le vieux gibier les rendra plus souples et plus comestibles.
- Pour bouillir, il faut un contenant.
- Les boîtes de conserves et les boîtes métalliques sont idéales.
- Fabriquer une poignée, suspendre les boîtes de conserve ou les boîtes métalliques à un support de chaudron ou utiliser des pinces pour les mettre sur le feu ou les retirer du feu.
- Les trous des marmites peuvent être réparés en y martelant de petits goujons de bois; lorsqu'il est mouillé, le bois s'agrandit et arrête les fuites.
- On peut également fabriquer des contenants avec l'écorce de bouleau, mais faire attention pour qu'ils ne dessèchent pas par ébullition.
- Cela tue les vers et les douves (parasites) et peut même rendre comestibles les viandes avariées.

CUISSON DANS DU PAPIER D'ALUMINIUM

Voici quelques points dont il faut tenir compte lorsqu'on cuit de la nourriture dans du papier d'aluminium :

- Envelopper la nourriture dans le papier d'aluminium.
- Mettre la nourriture enveloppée sur les charbons ou la mettre dans un trou fait dans les charbons et la recouvrir. En enterrant la nourriture, elle cuit plus rapidement et on peut placer d'autres éléments au-dessus du charbon.
- Un inconvénient d'enterrer la nourriture est que l'on ne peut pas vérifier facilement si la nourriture est cuite.

CUISSON À L'ARGILE

Voici quelques points dont il faut tenir compte lorsqu'on cuit du poisson et des oiseaux à l'argile :

Poisson

- Trouver des feuilles larges et les enrouler autour du poisson. Il n'est pas nécessaire d'enlever les écailles.
- Mouler une couche mince d'argile ou de boue autour du poisson enveloppé et laisser sécher un peu.
- Envelopper le paquet d'une couche épaisse d'argile et le mettre près du feu afin qu'il sèche.
- Lorsque l'argile est suffisamment sèche, enterrer le paquet dans les charbons chauds et faire cuire pendant 7 minutes par 0.5 kg (livre).
- Lorsque c'est cuit, casser l'argile et enlever les feuilles et la peau.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-802/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-802-PF-002/A-CR-CCP-802-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

Oiseaux

- Trouver des feuilles larges et les enrouler autour de l'oiseau. Il n'est pas nécessaire d'enlever les plumes.
- Dans le cas de volaille, ne pas plumer. Mettre plutôt l'argile directement sur l'oiseau. Pour les autres oiseaux, mouler une couche d'argile autour de l'oiseau enveloppé.
- Lorsque la volaille sera cuite, ses plumes s'enlèveront puisqu'elles seront prises dans l'argile.

GRILLER

Voici quelques points dont il faut tenir compte lorsqu'on fait griller de la nourriture :

- Griller est une façon rapide de faire cuire de grandes quantités d'aliments, mais pour ce faire, il faut un support - comme un grillage – posé sur des roches, au-dessus de la braise d'un feu.
- On ne doit faire des grillades que lorsqu'on dispose de beaucoup d'aliments puisque cela gaspille la plus grande partie du gras qui se trouve sur la viande.
- On peut utiliser les pierres chaudes à côté du feu comme surface de cuisson.

RÔTIR

Voici quelques points dont il faut tenir compte lorsqu'on fait rôtir de la nourriture :

- La viande rôtie cuit dans sa propre graisse.
- Faire tourner continuellement la viande assure que le gras se déplace sur toute la surface de la viande.
- La façon la plus facile est d'enfiler la viande sur une broche et la faire tourner au-dessus de la braise chaude ou à côté d'un feu, où il fait assez chaud pour que les aliments cuisent.
- Cuire en rôtissant donne un met très savoureux, mais comporte deux désavantages.
    - On perd du gras de valeur, à moins de disposer d'un plateau d'égouttage sous la broche. Il faut badigeonner régulièrement la viande avec le gras que l'on récupère dans le plateau.
    - Le rôtissage à côté d'un bon feu peut faire cuire et sceller l'extérieur de la viande, en laissant la chair intérieure non cuite et les bactéries dangereuses vivantes. Il est préférable de faire rôtir lentement. Si la cuisson continue après que la couche extérieure de viande est enlevée, la viande interne peut continuer de cuire.

CUISSON À LA VAPEUR

Voici quelques points dont il faut tenir compte lorsqu'on fait cuire de la nourriture à la vapeur :

- Fabriquer un cuiseur à vapeur simple en perforant une boîte de conserve et en la suspendant dans une plus grosse boîte de conserve ou en mettant quelque chose au fond de la grosse boîte de conserve afin que la plus petite soit au-dessus du niveau de l'eau.
- Couvrir la boîte de conserve extérieure afin que la chaleur ne s'échappe pas, mais pas de façon hermétique afin qu'il n'y ait pas d'accumulation de pression qui causerait une explosion.
- Cuire à la vapeur ne cuit pas trop la nourriture, et cela préserve les valeurs nutritionnelles.
- Il s'agit d'une excellente façon de faire cuire le poisson ou les légumes verts.
- Les jeunes feuilles fraîches n'ont besoin que de très peu de cuisson.
- Il faut suspendre la nourriture dans la vapeur de l'eau bouillante.

LA FRITURE

Voici quelques points dont il faut tenir compte lorsqu'on fait frire de la nourriture :

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-802/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-802-PF-002/A-CR-CCP-802-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

- La friture est une excellente façon de varier les repas si l'on dispose de gras et d'un contenant pour frire.
- Toute feuille de métal que l'on peut courber ou sur laquelle on peut former un rebord fera l'affaire.
- Dans certaines régions, on peut trouver de grosses feuilles qui contiennent suffisamment d'huile pour ne pas sécher avant la fin de la cuisson.
- Faire un essai avec les feuilles pour ne pas gaspiller un aliment de valeur sur elles, et si l'on utilise une feuille, ne frire que sur de la braise plutôt que sur des flammes.

CONFIRMATION DU POINT D'ENSEIGNEMENT 2

QUESTIONS

Q1. De quelles différentes méthodes de cuisson vient-on de discuter?

Q2. Comment peut-on réparer des trous dans une boîte de conserve?

Q3. Pour quel type de cuisson la viande cuit-elle dans sa propre graisse?

RÉPONSES ANTICIPÉES

R1. La cuisson par ébullition, la cuisson au four, la cuisson dans du papier d'aluminium, la cuisson à l'argile, la cuisson sur le grill, la cuisson par rôtissoire, la cuisson à la vapeur et la friture.

R2. Les trous des marmites peuvent être réparés en y martelant de petits goujons de bois; lorsqu'il est mouillé, le bois s'agrandit et arrête les fuites.

R3. La viande rôtie cuit dans sa propre graisse.

CONFIRMATION DE FIN DE LEÇON

QUESTIONS

Q1. Quelle est la première étape du dépouillement d'un petit animal?

Q2. Qu'est-ce qui tue les vers et les douves et peut même rendre comestibles les viandes avariées?

Q3. Quels sont les deux désavantages du rôtissage?

RÉPONSES ANTICIPÉES

R1. Retirer l'urine en tenant les pattes antérieures de l'animal et en appuyant graduellement sur la poitrine et en descendant jusqu'aux intestins.

R2. Bouillir.

R3. On perd de la graisse nutritive, à moins de disposer d'un plateau d'égouttage sous la broche. Le rôtissage à côté d'un bon feu peut faire cuire et sceller l'extérieur de la viande en laissant la chair intérieure non cuite et les bactéries dangereuses vivantes.

CONCLUSION

DEVOIR/LECTURE/PRATIQUE

S.O.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-802/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-802-PF-002/A-CR-CCP-802-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

MÉTHODE D'ÉVALUATION

S.O.

OBSERVATIONS FINALES

Il est important pour les cadets de savoir comment nettoyer et cuire un petit animal pendant une situation de survie. En plus d'aider les cadets à se débrouiller eux-mêmes, la cuisson permet de les nourrir et d'éliminer l'ennui.

COMMENTAIRES/REMARQUES À L'INSTRUCTEUR

S.O.

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

C3-002 (ISBN 0-00-653140-7) Wiseman, J. (1999). *The SAS Survival Handbook.* Hammersmith, Londres, Harper Collins Publishers.

C3-003 (1-896713-00-9) Tawrell, P. (1996). *Camping and Wilderness Survival: The Ultimate Outdoors Book.* Green Valley, ON, Falcon Distribution.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-802/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-802-PF-002/A-CR-CCP-802-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.