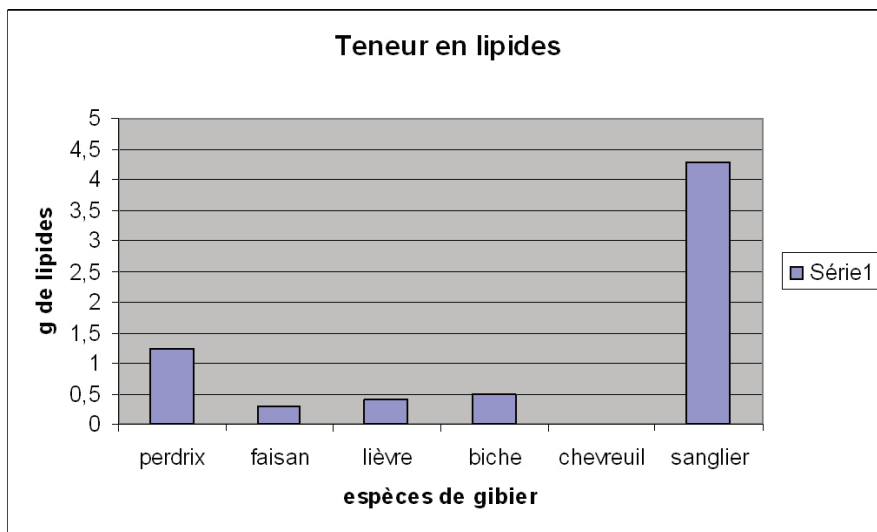


## "Gibier de Chasse - Chasseurs de France"

### Le gibier : une viande diététique

Une étude nutritionnelle menée en 2004 à la FNC, sous l'expertise du Pr Pierre-Henri DUCLUZEAU (service de nutrition et diabétologie au CHU d'Angers), a permis de mettre en évidence la faible teneur en matières grasses de la viande de gibier.



Réglementairement, une faible teneur en matières grasses doit être inférieure à 3g pour 100g de produit.

C'est le cas de toutes les viandes de gibier testées, hormis la viande de sanglier qui se trouve légèrement au-dessus.

Ainsi, la viande de sanglier, « la plus grasse » des viandes de gibier, se situe au même niveau que ... la viande de poulet !

La même étude indique que la viande de gibier est une excellente source de protéines, puisqu'elle apporte entre 20 et 25g de protéines pour 100g de produit. Conjuguées à la faible teneur en lipides de ces viandes, les protéines contribuent entre 65% et 94% de la valeur énergétique finale !

Les minéraux ne sont pas en reste, puisque les espèces de gibier analysées s'avèrent être de bonnes sources de phosphore et de fer, avec une richesse particulière en fer pour le lièvre et en phosphore pour la perdrix et le faisan !

La viande de gibier allie donc les plaisirs de la convivialité, de la nature, des saveurs sauvages, aux qualités nutritionnelles que chacun attend aujourd'hui ! Tous à vos recettes !

### La viande de gibier fait-elle grossir?

La viande de gibier est très pauvre en lipides. Elle est donc extrêmement diététique ! Il faut oublier certaines recettes d'antan, aux sauces un peu lourdes !

Aujourd'hui, manger du gibier et faire attention à sa ligne et à sa santé sont tout à fait compatibles. Pour cela, tous les chefs font appel à leur imagination pour revisiter la tradition !

## "Gibier de Chasse - Chasseurs de France"

### La filière gibier en quelques chiffres

#### La consommation

On consomme en France 15.000 tonnes de viande de gibier par an. Ce tonnage est aujourd'hui entre 60% et 80% importé.

- le petit gibier à poil importé est à 90% d'origine Amérique du Sud et à 10% du Royaume Uni
- le gibier à plumes vient essentiellement du Royaume Uni
- le sanglier vient à 50% d'Australie et à 50% d'Europe (Allemagne, Espagne, Autriche, Europe Centrale)
- le cerf trouve principalement son origine en Nouvelle Zélande et en Europe Centrale
- le chevreuil est d'origine européenne

Les français sont de faibles consommateurs de gibier par rapport à leurs voisins européens, avec 600g de viande de gibier par habitant et par an. La marge de progrès est donc importante, si l'on se donne la peine de communiquer sur ce produit méconnu !

#### L'offre

Le gibier de chasse en France, ce sont :

- 38.000 cerfs et biches
- 480.000 chevreuils
- 480.000 sangliers
- 31 millions de petits gibiers chassés par an.

Le partage et l'auto-consommation sont fortement ancrés dans la tradition de la chasse française, qui compte aujourd'hui 1.370.000 pratiquants, faisant de la France le premier pays cynégétique d'Europe devant l'Espagne et l'Italie.

Les chasseurs sont regroupés en 80.000 associations de chasse, qui sont responsables sur leur territoire, de l'organisation de la chasse, de l'amélioration des habitats et de la gestion des populations de gibier.

C'est à leur niveau que peut s'organiser le premier niveau de collecte de la viande de gibier en vue de sa commercialisation.

## **"Gibier de Chasse - Chasseurs de France"**

### **Le commerce du gibier : qu'a-t-on le droit de faire ?**

#### **Ai-je le droit de vendre du gibier de chasse toute l'année ?**

OUI ! Et ceci depuis 2006. La Loi sur le Développement des Territoires Ruraux et son décret d'application ont supprimé les anciennes interdictions. Désormais, parmi les différents gibiers licitement chassés, tous les mammifères peuvent être vendus toute l'année. Concernant les gibiers à plumes chassés, seule une liste positive est autorisée à la vente toute l'année : perdrix rouge, perdrix grise, canard colvert, faisan, pigeon ramier, essentiellement.

Bien entendu, la transformation, la préparation de plats et l'offre à la restauration de ces gibiers chassés sont également autorisées toute l'année.

#### **Le gibier n'est il qu'un produit saisonnier?**

Certains gibiers sont de moins en moins saisonniers, car les périodes de chasse pour certaines espèces sont de plus en plus longues.

Cette situation résulte des efforts de gestion menés par les chasseurs depuis plusieurs années. Aujourd'hui, certains gibiers (le grand gibier notamment) sont très abondants et les chasseurs peuvent prélever plus d'animaux, durant une plus longue période, tout en respectant l'esprit de la chasse durable, gérée et respectueuse des populations.

Plus abondant et moins saisonnier : le gibier devient plus disponible pour le consommateur.

#### **Ai-je le droit de vendre des bécasses ?**

NON ! La bécasse ne fait pas partie de la liste positive des gibiers à plumes autorisés à la vente, quelque soit l'époque de l'année. Cette interdiction est valable à la fois pour les bécasses chassées sur le territoire français et pour les bécasses chassées dans les autres pays d'Europe. Il en est de même pour d'autres oiseaux gibier, comme la grive.

#### **Où puis-je m'approvisionner en gibier de chasse ?**

Après des chasseurs :

Un chasseur peut vendre le produit de sa chasse, en direct au commerce de détail, dans un rayon de 80km maximum du lieu de chasse.

Dans ce cas, il ne peut vendre que du gibier en peau ou en plumes, entier.

Les gibiers achetés directement aux chasseurs n'ont pas subi d'inspection sanitaire et ne sont pas estampillés. Toutefois, la nouvelle réglementation hygiène qui se met en place obligera les chasseurs (probablement l'an prochain) à pratiquer un examen initial du gibier juste après la chasse et à fournir une fiche d'examen, avec tous les éléments de traçabilité. S'il s'agit de sanglier, le chasseur doit avoir réalisé le contrôle trichine préalablement à la vente.

Après des grossistes:

Dans ce cas, le gibier aura transité dans un atelier de traitement de gibier agréé, où il aura été préparé, éventuellement découpé et où il subira le contrôle sanitaire et l'estampillage. S'il s'agit de sanglier, il aura subi le contrôle relatif à la trichine. Tous les éléments de traçabilité du gibier sont disponibles à l'atelier de traitement.

## **"Gibier de Chasse - Chasseurs de France"**

### **Le commerce du gibier : qu'a-t-on le droit de faire ?**

#### **Comment savoir si le gibier que j'achète a été chassé en France ?**

Les fournisseurs peuvent fournir les éléments de traçabilité attestant de l'origine des gibiers.

Par ailleurs, les chasseurs français ont déposé une marque : « Gibier de Chasse Chasseurs de France » qui, apposée sur le gibier chassé en France, apporte la communication visuelle de cette origine.

Les ateliers de traitement de gibier sont des établissements agréés par les autorités sanitaires et figurent sur les listes officielles du Ministère de l'Agriculture .

#### **L'étiquetage des viandes de gibier**

Le gibier de chasse Chasseurs de France doit être identifié et reconnaissable, il doit garantir son origine et apporter toute confiance aux professionnels qu'ils l'achètent, ainsi qu'aux consommateurs. Quelles sont ses caractéristiques ?

- Il s'agit d'abord d'un gibier tué à la chasse.
- Il s'agit ensuite d'un gibier « tracé », c'est-à-dire qu'il a été identifié, avec un numéro unique, dès le lieu de chasse et suivi tout au long de la chaîne de transformation. Ainsi l'origine France peut être garantie. Certes, le nom du territoire de chasse ne figure pas sur l'étiquette du gibier découpé ! Mais les indications de l'étiquette permettent de remonter à cette information, en interrogeant les professionnels qui ont transformé le gibier.
- Il s'agit enfin d'un gibier contrôlé et estampillé : le gibier étiqueté « Gibier de Chasse Chasseurs de France » a été collecté dans les territoires de chasse par des professionnels : des collecteurs et des ateliers de traitement de gibier, enregistrés et agréés. Il a donc été contrôlé par les autorités sanitaires et son estampille signe que le produit est apte à la consommation humaine.

Viande fraîche ou produits transformés à partir de gibier de Chasse Chasseurs de France : les différentes unités de vente seront étiquetées avec le logo simple (petite étiquette), ou habillé de noir et or (grande étiquette) , voir la part « les visuels de la campagne de communication ».