



Communiqué de presse

« GIBIERS DE FRANCE » : LA NOUVELLE REFERENCE DE CONFIANCE POUR UNE VIANDE 100% FRANÇAISE, SAUVAGE ET DURABLE

Paris, le 7 octobre 2025

À l'initiative de la Fédération nationale des chasseurs (FNC), la marque-label « Gibiers de France » qui a été lancée aujourd'hui, se positionne comme la nouvelle référence pour la viande de gibier sauvage 100% française. Auditée par Certipaq, cette marque-label garantit la traçabilité et la qualité du gibier français, du territoire à l'assiette. En favorisant les savoir-faire ruraux avec l'ambition de défendre notre souveraineté alimentaire, « Gibiers de France » met en lumière une viande aux multiples qualités nutritionnelles et gustatives, qui ouvre la voie à une cuisine inventive et responsable.

VALORISER LA VIANDE DE GIBIER SAUVAGE ET FRANÇAISE

Face à l'abondance de grands gibiers en France, « Gibiers de France » ambitionne de démocratiser la consommation de viande de gibier locale, alors que 51%¹ du gibier distribué sur le marché est importé. En assurant contrôle et traçabilité, la marque-label répond à une demande croissante pour une alimentation locale de qualité, avec 89%² des Français souhaitant consommer davantage de produits Made In France. Le gibier sauvage, évoluant sans intervention humaine, est exempt d'antibiotiques, et constitue une viande à faible impact carbone.



« Avec la marque-label « Gibiers de France », nous allons écrire, tous ensemble, la nouvelle histoire de la venaison française. Promouvoir cette viande, la rendre plus accessible aux consommateurs français, c'est mon objectif depuis toujours. Pourquoi ? Parce que ce sujet de la viande de gibier intéresse bien au-delà des seuls chasseurs. L'aboutissement de l'acte de chasse, la valorisation de nos tableaux de chasse et ce moment où la venaison rejoint nos tables, doit être au cœur de notre stratégie. Car manger du gibier, c'est déjà faire un pas vers la chasse et les chasseurs », déclare **Willy Schraen, Président de la Fédération nationale des chasseurs.**

TRAÇABILITÉ ET CERTIFICATION : LA TRANSPARENCE

La marque-label « Gibiers de France » repose sur la transparence et la traçabilité, garanties par Certipaq, un organisme certificateur spécialisé dans l'évaluation de la conformité des produits agricoles et alimentaires. Fort de 30 ans d'expérience, Certipaq s'est imposé comme l'organisme certificateur spécialisé du contrôle des signes officiels de qualité dans le domaine des produits agricoles et alimentaires.

En collaboration avec la Fédération nationale des chasseurs, Certipaq a pour mission de réaliser des audits obligatoires et aléatoires pour garantir la conformité de la viande « Gibiers de France ». Des contrôles sont effectués à chaque étape de la filière, portant sur l'origine française et sauvage des viandes. Pour être estampillés « Gibiers de France », les produits bruts et transformés doivent répondre à des critères rigoureux d'origine, de traçabilité et d'agrément sanitaire.



Fédération Nationale des Chasseurs

¹ (source rapport « valorisation de la venaison » du CGAAR)
² Enquête Chambre du Commerce et de l'Industrie, réalisée par l'Institut OpinionWay du 4 au 6 octobre 2023 - Enquête : Les Français et le Made in France LCCI



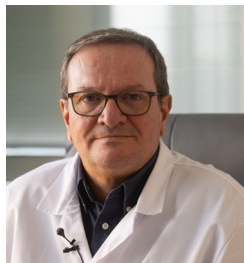
LES BÉNÉFICES ÉCONOMIQUES D'UNE VIANDE ANCRÉE DANS LE TERRITOIRE

La marque-label est également un projet de structuration de filières et de souveraineté alimentaire. La création de « Gibiers de France » dynamise l'économie rurale et valorise les savoir-faire locaux. Les métiers liés au gibier et à sa transformation font vivre les territoires ruraux en créant de l'activité régionale. La marque-label offre une opportunité commerciale différenciante pour les commerces de proximité, avec une viande locale et naturelle à des tarifs compétitifs.

UNE VIANDE AUX MULTIPLES QUALITÉS NUTRITIONNELLES ET GUSTATIVES

Au-delà de garantir origine et traçabilité, « Gibiers de France » a pour vocation d'accompagner les professionnels de la filière et les consommateurs vers une approche moderne du gibier. Grâce à sa palette de saveurs variées, la viande de gibier ouvre la voie à une cuisine inventive, qui séduira les gourmets en toute saison.

« J'aime travailler le gibier pour sa chair délicate et ses saveurs subtiles. Le chevreuil m'a notamment porté vers le titre mondial du Bocuse d'Or. Je souhaite montrer que cette viande se prête parfaitement à une cuisine facile, moderne et gourmande, comme mon filet de chevreuil aux épices, ou mon bun de sanglier à l'estragon », déclare le chef Paul Marcon, Bocuse d'Or 2025.



Saine, pauvre en graisses et riche en protéines, la viande « Gibiers de France » constitue une réelle alternative nutritive et durable aux viandes conventionnelles, alliant plaisir gustatif et respect de l'environnement.

« La viande de gibier est une option nutritionnelle exceptionnelle, avec seulement 2,3 % de matières grasses, soit deux fois moins que le poulet, tout en offrant 3 fois plus de fer et 2 fois plus de zinc », souligne l'étude³ du Professeur Ducluzeau, professeur en nutrition humaine au CHU de Tours.

**« Gibiers de France - Viande sauvage et durable »,
la marque-label qui va transformer la consommation de venaison en France.**

EN SAVOIR PLUS

www.gibiersdefrance.fr

Dossier de Presse « Gibiers de France »
Base de données photo



Fédération Nationale des Chasseurs

³ Analyse des valeurs nutritionnelles de trois espèces de grands gibiers sauvages (cerf/sanglier/chevreuil), chassés en 2024 dans plusieurs départements de France (Landes, Gers, Haute-Garonne, Somme) et analysés dans le laboratoire SGS de Rouen.