

DOSSIER DE PRESSE

GIBIER DE CHASSE « CHASSEURS DE FRANCE »



REDONNER LE GOÛT DU GIBIER

Cuisine en scène, au SIRHA à Lyon, est l'occasion d'évoquer ensemble les possibilités nouvelles offertes aux professionnels, avec ces viandes aux saveurs sauvages et oubliées, goûteuses et légères à la fois, accessibles à tous.

De nombreux freins ont été levés pour cela :

- les règles de commercialisation ont été simplifiées et la vente du gibier déconnectée des strictes périodes de chasse.
- en matière de sécurité alimentaire, d'hygiène et de traçabilité, des garanties ont été apportées par les partenaires de la filière et par les chasseurs eux-mêmes (formés à l'examen initial du gibier).

Dans ce contexte, rénové à sa demande, la Fédération Nationale des Chasseurs a déposé la marque « Gibier de Chasse Chasseurs de France », pour développer la valorisation de la viande de gibier chassé en France, sous un label commun et reconnu par les professionnels.



L'abondance de grand gibier dans notre pays favorise aussi l'offre de venaison aux professionnels de l'alimentation et des métiers de bouche et, au final, aux consommateurs. L'occasion pour les chasseurs, de partager les plaisirs de la dégustation du gibier de chasse, avec leurs concitoyens sevrés de nature.

Dotée de qualités nutritionnelles exceptionnelles, produit naturel par excellence, riche de saveurs authentiques, la viande de gibier doit retrouver sa place sur les menus et cartes des restaurants de France... et chasser quelques idées reçues : celles d'un produit fort, faisandé, lourd à digérer, long à cuisiner !

Pour réinventer la cuisine du gibier, redonner le goût de cette viande, il fallait rassembler les talents de chefs renommés. Raison pour laquelle nous avons choisis de les mettre en scène pour une démonstration culinaire. Place aux viandes oubliées !

Contacts presse

Christine André-Mignon

01 41 09 65 10

candre@chasseurdefrance.com

Pierre de Boisguilbert

06 09 17 62 24

pdeboisguilbert@chasseurdefrance.com

Sommaire

Présentation

Le gibier de chasse : une viande diététique

Le commerce du gibier : ce qui a changé

Les gibiers commercialisables

La filière du gibier de chasse français

Où trouver du gibier de chasse français

L'action de la Fédération Nationale des Chasseurs en faveur du gibier français

Documents joints

Liste des fournisseurs

Contacts presse

Christine André-Mignon

01 41 09 65 10

candre@chasseurdefrance.com

Pierre de Boisguilbert

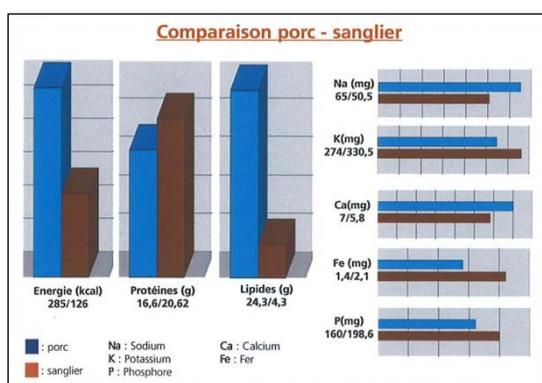
06 09 17 62 24

pdeboisguilbert@chasseurdefrance.com

LE GIBIER DE CHASSE : UNE VIANDE DIÉTÉTIQUE

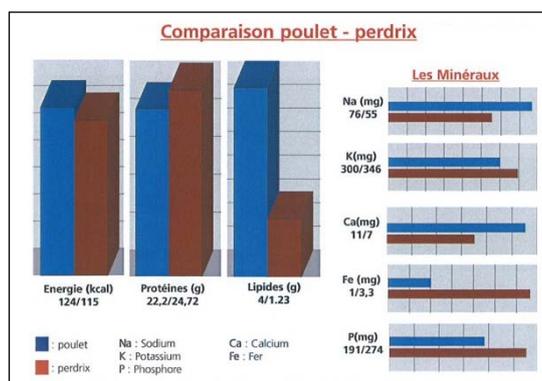
L'étude nutritionnelle menée en 2004 sous la responsabilité scientifique du Professeur Pierre-Henri DUCLUZEAU¹ a confirmé que le gibier de chasse, vivant libre en pleine nature, donnait une viande au profil nutritionnel particulièrement intéressant. Riche en protéines, comme toutes les viandes, celle-ci se distingue des viandes classiques vis-à-vis d'autres constituants :

PAUVRE EN LIPIDES



Le sanglier, viande de gibier de chasse « la plus grasse » des espèces analysées, se rapproche de la viande de poulet par sa teneur en lipides² !

RICHE EN SELS MINÉRAUX



Les valeurs mesurées pour le sodium, quant à elles, ne sont pas très élevées, ce qui répond parfaitement aux recommandations des diététiciens sur le sel dans l'alimentation.

¹ Service de Nutrition-Diabétologie, CHU Angers

² Poulet : 4 %, sanglier : 4,3 % de M.G.

LES GIBIERS COMMERCIALISABLES

VENTE AUTORISEE

Tous les mammifères
chassables, petits et grands

- lapins
- lièvres
- ragondin
- sanglier
- chevreuil
- cerf
- chamois, isard
- daim...

Une liste positive¹
d'oiseaux chassables :

- canard colvert
- pigeon ramier
- perdrix grise
- perdrix rouge
- faisans

TOUTE L'ANNÉE

VENTE INTERDITE

Les mammifères dont la chasse
est interdite

Les oiseaux, même chassables,
qui ne sont pas dans la liste
positive, comme par exemple :

- bécasse des bois
- sarcelles
- oies
- échassiers
- et autres oiseaux d'eau
migrateurs (hormis le canard
colvert)

TOUTE L'ANNÉE

¹ Liste positive : tout ce qui n'est pas dans cette liste est interdit à la vente, toute l'année

LA FILIERE DU GIBIER DE CHASSE FRANÇAIS

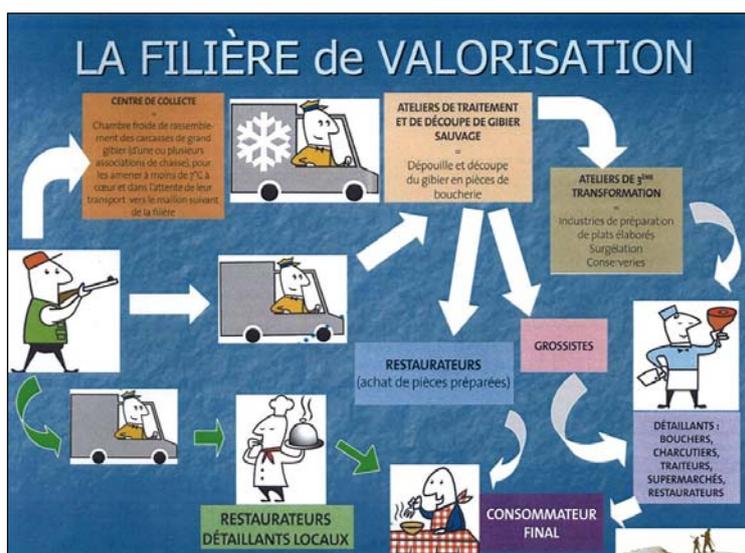
Beaucoup de restaurateurs sont restés sur l'idée qu'il était devenu difficile, voire impossible de se procurer du gibier de chasse français auprès des chasseurs et que le gibier provenant de la filière professionnelle était importé. Ce n'est plus le cas aujourd'hui !

Il est effectivement possible de se procurer du gibier de chasse français directement auprès des chasseurs avec, désormais, une garantie de traçabilité et de sécurité sanitaire. En outre, la Fédération Nationale des Chasseurs s'est également appliquée à permettre la valorisation de ce gibier au travers d'une filière professionnelle, notamment pour les restaurateurs qui ne souhaitent pas recevoir dans leurs établissements des gibiers entiers, en peau, mais plutôt des pièces de boucherie découpées.

Déposée par la FNC en avril 2008, la marque collective « Gibier de Chasse Chasseurs de France » vise à rassembler les gibiers cédés par les chasseurs à travers la filière de transformation, afin de donner à ce nouveau produit une visibilité suffisante auprès des professionnels, dans un univers dominé par l'import.

Tout opérateur de la filière gibier, qui souhaite utiliser la marque collective « Gibier de Chasse Chasseurs de France » s'engage par écrit au respect d'une Charte, dont les exigences portent sur la traçabilité, l'origine et certaines spécificités techniques pour les pièces de boucherie et les produits élaborés.

Étiquettes « Gibier de Chasse Chasseurs de France », affiches, dépliants et recettes sont mis à la disposition des partenaires.



Deux ans après la mise en place de cette marque collective, plus de 30 professionnels, transformateurs et grossistes se sont engagés dans ce partenariat, permettant au gibier de chasse français d'être disponible partout en France.

OÙ TROUVER DU GIBIER DE CHASSE FRANÇAIS ?

Directement auprès des chasseurs français

Un chasseur peut céder le produit de sa chasse, en direct au commerce de détail, dans un rayon de 0km maximum du lieu de chasse. Dans ce cas, il doit céder du gibier en peau ou en plumes, entier.

Ainsi, les détaillants qui se procurent le gibier en direct, doivent être équipés pour pouvoir stocker et dépecer ce gibier selon les règles d'hygiène en vigueur.

Avec la nouvelle réglementation hygiène, les chasseurs doivent désormais fournir aux détaillants une fiche d'examen du gibier, avec tous les éléments de traçabilité (et de contrôle trichine pour le sanglier).

Auprès des ateliers de traitement de gibier et des grossistes

Le gibier fourni par les chasseurs transite alors dans un atelier agréé, où il est préparé, éventuellement découpé (présentation sous vide) et où il reçoit l'estampille sanitaire. S'il s'agit de sanglier, il subit le contrôle relatif à la trichine. Tous les éléments de traçabilité du gibier sont disponibles à l'atelier de traitement.

La marque « Gibier de Chasse Chasseurs de France » atteste de l'origine du gibier, chassé en France. Cette marque engage l'opérateur au travers d'une charte qui porte sur les obligations de traçabilité et sur un ensemble de spécifications techniques pour les pièces de boucherie et les produits élaborés.

L'ACTION DES FÉDÉRATIONS DES CHASSEURS EN FAVEUR DU GIBIER FRANÇAIS

La consommation de gibier de chasse en France connaît un véritable paradoxe : 70 à 80 % du gibier consommé par les français est d'importation, alors que la France est l'un des pays les plus giboyeux d'Europe. Cela peut-il changer ?

Plusieurs facteurs sont devenus favorables à l'émergence d'une filière spécifique à la viande de gibier français.

Faciliter ce développement en favorisant la découverte des qualités et de la diversité des gibiers chassés sur notre territoire, telle était la mission que s'étaient données les Fédérations des Chasseurs. Où en sommes-nous aujourd'hui ?

Il existe donc aujourd'hui une véritable filière de viande de gibier de chasse français !

Les entreprises partenaires de la Charte Gibier de Chasse Chasseurs de France

ATG: Ateliers de Traitement de Gibiers ADG: Atelier de Découpe de Gibier PEG: Produits élaborés de Gibier
G: Grossiste D:Détaillant

Société	Dep	Adresse	Tel/ Site web	Activité				
VILLETTE VIANDES	2	32 route d'Etampes 02400 Chierry	0323832345 www.villette-viandes.com	ATG	ADG		G	
PICARDIE VENAISON	60	2 rue de la desserte 60200 Compiègne	034497404061 www.gibier-picardie-venaison.fr	ATG	ADG	PEG		
MAITRES JACQUES	35	13 rue Léon Berthault 35 000 Rennes	www.maitrejacques.fr				G	
GUELLIER ET FILS	28	4 avenue Gustave Eiffel 28630 Gellainville	02 37 34 06 60	ATG	ADG	PEG	G	
METRO	92	Tous entrepôts	www.metro.fr				G	
POMONA	92	2/4 Place du général De Gaulle 92160 Antony	01 55 59 65 21 www.pomonapassiondufroid.fr				G	
GUASCH	66	Contre-allée Jules Toreilles - PB92065 66000 Perpignan	www.guasch-viandes-perpignan.fr				G	D
PROFIL	38	24 rue du Claret 38230 Charvieu Chavagneux	04 37 65 71 71 www.profilexport.com		ADG			
GIBAL sarl	67	29 rue Constantin 67120 Molsheim	06 80 66 11 08 www.delabêcheàlafourchette.fr	ATG	ADG	PEG	G	
DAMIEN de JONG	67	Route d'Ebersheim 67650 Dambach la Ville	03 88 92 66 66 www.damien-de-jong.com	ATG	ADG			
BOUCHERIE PAILLANAVE	64	Etal 107 - Halles de Pau 64000 Pau						D
LORRAINE VENAISON	88	6 rue du champ du mont Le Void d'Escles 88260 Escles	06 61 88 67 35	ATG	ADG			
VENAISON DU TENSCH	57	ZA route de la Tensch 57670 Francaltroff	03 87 86 49 22 www.venaisonvenezy.com	ATG	ADG	PEG		
LE COMPTOIR DU FRAIS	60	6 rue Sainte Claire Deville 60550 Verneuil en Halatte	06 07 16 36 63				G	
AU GIBIER DE France	76	Avenue du commandant Bicheray 76042 Rouen	02 35 70 73 09 www.gibierdefrance.com	ATG	ADG		G	
VOLAILLES VINCENT	72	ZAC du Cornier - 72230 Mulsanne	02 43 85 33 27 www.volailles-vincent-sarthe.fr	ATG	ADG	PEG	G	D
RIDEAU VOLAILLES	74	4 bis avenue du pont de Tasset 74960 Cran Gevrier	04 50 57 85 15				G	
BGL AVIGROS	94	30 rue de la Bresse 94525 Rungis	06 03 12 55 62 www.avigros.fr				G	
SODELY-BOUCHERIES ANDRE	69	5 route d'Isigny ZI Nord ZA des Aigaux 69530 Brignais	www.boucheries-andre.fr				G	
DS RESTAURATION	85	14 rue du Bonséjour 85120 Chataigneraie	www.ds-restauration.com				G	
LES TREILLES GOURMANDES	49	Route de Condé - La Vez 49220 Le lion dAngers	02 41 95 82 82 www.treillesgourmandes.com			PEG		
LE MARMITTOY	65	Avenue de Saint Sauveur 65120 Luz Saint Sauveur	www.lemarmitoy.fr					D
LE SAINT JULIEN	51	47 rue Eugène Desteuque 51100 Reims						D
CAMVA	11	ZA de l'arnouzzette 11000 Carcassonne	04 68 25 61 75				G	
COBO 16	16	ZI des agriers, impasse des bosquets 16000 Angoulême	05 45 21 64 38				G	
sarl le FLAHEC	22	Zone de la Ferrrière 22120 Yffinac	02 92 62 21 50				G	
LES BOUCHERS DOUBLES	35	Maison des métiers 2 cour des alliés 35029 Rennes	02 99 67 77 89				G	
JANZE VOLAILLES	35	10 rue des Maréchaux 35132 Vezin le Coquet	02 99 59 22 78				G	
SODABO	57	ZAC du port de Metz rue su port au serpent 57050 Metz	03 87 32 61 28				G	
GABOREP	75	23 rue Clapeyron 75008 Paris	01 43 87 51 83				G	
HUGUENIN	94	75 rue de Stasbourg Bat E5-pla 212 94617 Rungis cedex	0156706060				G	