



Généralités sur le gibier



La venaison de gibier de chasse provient d'un animal sauvage mis à mort dans une action de chasse et éviscéré par le chasseur.

Une législation spécifique qui définit des règles particulières selon les modes de consommation et les circuits de commercialisation a été instaurée par les législateurs français et européens. Ce cadre réglementaire répond à deux objectifs: ouvrir la consommation des venaisons

de chasse toute l'année, du foyer du chasseur aux réunions associatives et aux consommateurs, grâce aux artisans des métiers de bouche. Cette réglementation assure aussi au consommateur des éléments de sécurité et de salubrité destinés à éliminer les infections alimentaires

ou la transmission de maladies contagieuses.

Avec l'inspection des viandes, la traçabilité de la venaison a été rendue obligatoire pour assurer la sécurité et la salubrité. Pour les grands gibiers, cette traçabilité est garantie par les bracelets numérotés apposés après la mort





Grâce aux artisans des métiers de bouche, la venaison sera accessible à tous.

SHUTTERSTOCK

et avant tout déplacement de la carcasse. Cette identification va suivre la carcasse tout au long de sa commercialisation. Par ailleurs, la fiche d'accompagnement du gibier est un support de traçabilité lors de la chaîne de commercialisation. Il s'agit d'un document normalisé créé par l'Administration et la Fédération nationale des chasseurs qui détaille les informations destinées à connaître l'origine

des gibiers. Pour les professionnels des métiers de bouche, ce document peut être demandé lors de contrôles des services vétérinaires ou de la Répression des fraudes pour justifier l'origine légale de leurs gibiers. Cette fiche d'accompagnement permet également de bénéficier de la marque « Gibier de chasse, chasseurs de France » créée par la Fédération nationale des chasseurs pour

identifier les gibiers de chasse français et les différencier dans les circuits de commercialisation.

Qui peut vendre de la venaison ?

Le chasseur ne peut commercialiser ou céder à titre gracieux que les carcasses de gibier dont il est propriétaire. Ces carcasses doivent être vendues à l'issue de la chasse, sans aucune découpe





Généralités sur le gibier

ou transformation (en dehors de l'éviscération pour le grand gibier). Les carcasses ne peuvent être vendues par les chasseurs que lors de la période d'ouverture officielle de la chasse. Cependant, les entreprises de découpe et transformation agréées pour la viande de gibier peuvent en vendre toute l'année, congelée ou transformée. Toutes les espèces de mammifères chassables sont autorisées, mais avec une liste limitative pour les oiseaux. Par ailleurs, des restrictions particulières peuvent être imposées localement et temporairement.

Circuit court et circuit long

Aucun contrôle n'est exigé pour l'autoconsommation ou pour un repas entre chasseurs, mais le consommateur final doit être informé des risques de trichinellose dans le cas de consommation de viande de sanglier. Concernant la cession gracieuse ou la vente du produit de la chasse de la journée par le propriétaire de la carcasse dans un rayon de 80 km autour du lieu de chasse à un professionnel des métiers de bouche, la carcasse doit être accompagnée d'une fiche d'examen initial du gibier et d'un résultat négatif du contrôle trichine (pour le sanglier). Dans le cadre d'un repas de chasse et d'un repas associatif, la carcasse doit être accompagnée d'une fiche d'examen initial du gibier et d'un résultat négatif du contrôle trichine.

Le circuit long correspond à une vente à un atelier de traitement de gibier agréé dans le cadre de la réglementation européenne et française, ou par le biais d'un collecteur. Le chasseur devra, de la même façon, accompagner la carcasse de la fiche d'examen initial de la venaison, la fiche de



traçabilité. Le test trichine pour les sangliers sera réalisé par l'atelier de traitement. Les productions issues de l'atelier de traitement devront être estampillées selon les réglementations européenne et française.

Développer les filières de proximité

Intégré à la politique agricole commune, le Fonds européen agricole pour le développement rural finance des projets de développement en milieu rural. Plus de 11 milliards d'euros ont ainsi été mobilisés pour la période 2014-2020 pour vingt-sept programmes de développement rural gérés par les conseils régionaux. Dans ce cadre, le Réseau rural français contribue aux réflexions sur les territoires

ruraux en valorisant les bonnes pratiques locales.

La viande de sanglier, de cerf ou de chevreuil peut être consommée toute l'année et intègre le projet « Venaison » destiné à mettre en avant ce type de viande en filière de proximité avec différents partenaires. Plusieurs objectifs sont envisagés pour diversifier les activités agricoles et rurales, valoriser le patrimoine naturel, développer le commerce de proximité et maintenir l'équilibre entre le gibier et son habitat. Ce projet est orienté vers les professionnels de sept sites pilotes pour définir le développement des filières de proximité associant les bouchers, charcutiers, traiteurs, ateliers de traitement et gestionnaires de territoires. Des projets de



La commercialisation de la venaison

Famille du média : Médias spécialisés
grand public

Périodicité : Irrégulière

Audience : 1417000

Sujet du média : Sports



Edition : N 121 - 2022

Journalistes : -

Nombre de mots : 1276



La venaison a été mise à l'honneur lors de la Semaine du gibier en octobre dernier.



SHUTTERSTOCK

valorisation ont été mis en place dans les principales régions de chasse: Ardennes, Somme, Cantal, Vosges, Aveyron, Centre-Val de Loire et Haute-Savoie. Différentes actions sont programmées, notamment la structuration de collectes des carcasses entre départements et la création d'ateliers de traitement. Le projet Venaison souhaite également analyser les obstacles réglementaires, sanitaires et logistiques liés à la commercialisation du gibier. Plusieurs solutions sont étudiées avec la mise en place de chambres froides de stockage collectif sur les lieux de chasse, d'ateliers de découpe agréés ou de sites de traitement. À l'issue du projet, les sites pilotes partageront leurs expériences afin de promouvoir la valorisation de

cette ressource naturelle comme vecteur de développement local, d'économie et d'emplois sur les territoires ruraux.

Un exemple dans le Cantal

En septembre dernier, Saint-Flour Communauté et la Maison Conquet ont inauguré un atelier de venaison à Pierrefort. Des aménagements spécifiques qui permettent de respecter les règles sanitaires indispensables à la commercialisation des produits de venaison. Ce projet s'inscrit dans le cadre d'un appel à projets de la Fédération nationale de chasse pour la valorisation des produits de venaison, auquel ont répondu conjointement les fédérations de chasse de l'Aveyron et du Cantal, en partenariat avec la Lozère. C'est d'ailleurs le premier projet opérationnel

parmi les sept lauréats retenus sur le plan national. L'équipement va également permettre à la Maison Conquet de développer son activité en dehors des périodes de chasse avec la découpe et la transformation de viande de bœuf issue d'élevages locaux. Céline Charriaud, présidente de Saint-Flour Communauté, a salué un projet « expérimental où chacun peut trouver un intérêt, pour le développement économique du territoire et la valorisation des produits, ou pour les acteurs locaux et les associations de chasse pour valoriser le gibier ».

La semaine du gibier

Attirer des populations qui n'en mangent plus ou qui n'en ont jamais mangé peut contribuer à modifier les comportements à l'origine des a priori sur la chasse. Depuis quelques années, InterProchasse⁽¹⁾ remet le gibier à l'honneur. Du 25 au 31 octobre 2021, InterProchasse était aux côtés de grands chefs passionnés de venaison pour mettre en avant cette viande à l'occasion de la Semaine du gibier. Une opération menée au pavillon du gibier de Rungis, parfaitement approvisionné en ce début de période de chasse. Le gibier est généralement consommé lors des fêtes de fin d'année, pourtant il peut être servi à toutes les occasions. InterProchasse et Euro-Toques en apportent la preuve avec cette opération, qui sera reconduite à l'automne prochain. ■

(1) InterProchasse rassemble les acteurs de la filière chasse afin de valoriser son image, de promouvoir les activités de ses membres et de défendre leurs intérêts économiques. InterProchasse s'attache notamment à assurer auprès du grand public la promotion du gibier de chasse et offre un large champ d'expression à l'art culinaire.

