

GIBIER DE CHASSE CHASSEURS DE FRANCE

RETROUVEZ L'INSTINCT D'UNE VIANDE SAINTE,
SAVOUREUSE, NUTRITIONNELLEMENT VERTUEUSE.

Gibier de Chasse Chasseurs de France : Une origine garantie

Une traçabilité maîtrisée

La mise en place de la traçabilité à tous les niveaux de la chaîne de transformation du gibier, permet aujourd'hui aux opérateurs et aux particuliers d'identifier sans équivoque le gibier, produit de la chasse de nos terroirs.

Des produits toute l'année

Certains gibiers sont plus abondants et les périodes de chasse pour certaines espèces sont plus longues, rendant les produits frais moins saisonniers et plus accessibles aux consommateurs.

Une gestion durable dans le respect de la nature

Cette situation d'abondance résulte des efforts de gestion menés par les chasseurs depuis plusieurs années, en appliquant les principes de la chasse durable et respectueuse du gibier.

La marque « Gibier de Chasse Chasseurs de France » : un gage de qualité

Une bonne raison pour valoriser cette venaison abondante et en faire profiter les consommateurs ! Les chasseurs ont déposé une marque : « Gibier de Chasse Chasseurs de France » qui, apposée sur le gibier chassé en France, apporte la certitude de l'origine.



Saveur **et** nature
la marque **Gibier de Chasse Chasseurs de France**



Pour plus d'information : www.chasseurdefrance.com



Pour plus d'information : www.chasseurdefrance.com



Le Goût du vrai !



le gibier de chasse : la nature s'invite chez vous



Gibier de Chasse Chasseurs de France, une marque permettant d'identifier le gibier chassé en France, à la disposition des professionnels de la viande.

6 bonnes raisons de consommer ce gibier :

• Diversité des espèces :

Faisan, sanglier, cerf, biche, perdrix, lièvre, canard...

• Originalité des recettes :

cocotte de chevreuil aux herbes, rôti de biche forestière, curry de sanglier, colvert aux pommes, perdreau farci aux noix, carrés de sanglier au citron confit...

• Variété des morceaux :

pièces entières, découpes : magrets, blancs, cuisses, filet, gigot, rôti, sauté...

• Multiplicité des occasions :

à n'importe quel moment de l'année, en toutes occasions...

• Qualités nutritionnelles :

faible teneur en matières grasses, richesse en protéines et minéraux...

• Traçabilité :

grâce à la marque «Gibier de Chasse Chasseurs de France» apposée sur les gibiers chassés en France...

Le gibier de chasse permet de satisfaire des envies et attentes très variées tout en apportant des garanties de qualité nutritionnelle et de traçabilité



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

mais il faut distinguer 2 cas :

- Les mammifères autorisés à la chasse peuvent tous être vendus toute l'année.
- Les gibiers à plumes autorisés à la chasse : seule une liste positive est autorisée à la vente toute l'année : perdrix rouge, perdrix grise, canard colvert, faisan et pigeon ramier, essentiellement.

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

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

• Soit auprès des grossistes et des ateliers de traitement pour les professionnels, ou des bouchers, charcutiers, traiteurs et grandes surfaces pour les particuliers.

Dans ce cas le gibier aura été préparé, découpé et aura subi une inspection vétérinaire avec estampillage. Tous les éléments de traçabilité sont disponibles chez le professionnel.

• **Soit directement auprès des chasseurs.** Dans ce cas, le chasseur ne peut vendre que du gibier en peau ou en plumes, entier. Les gibiers achetés directement aux chasseurs n'ont pas subi d'inspection vétérinaire et ne sont pas estampillés. Cependant la réglementation les autorise à vendre des carcasses identifiées et accompagnées d'une fiche d'examen initial. L'examen est réalisé par un chasseur formé spécifiquement pour cela. Ces fiches, accompagnées des factures des pièces vendues, remplacent l'ancien registre gibier !

INFO +

La bécasse, la grive sont interdites à la vente.

Certains préfets peuvent décider dans un département de restreindre la vente de certains gibiers (voir arrêté préfectoral du département sur la chasse).

Pour le sanglier, le chasseur doit avoir fait réaliser le contrôle trichine préalablement à la vente et fournir le résultat d'analyse.