



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Valorisation de la venaison

Mission n° 21032

Établie par

Didier GUERIAUX

Inspecteur général de santé publique vétérinaire

Michel REFFAY

Ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts

Octobre 2021

CGAAER

CONSEIL GÉNÉRAL

DE L'ALIMENTATION

DE L'AGRICULTURE

ET DES ESPACES RURAUX

SOMMAIRE

RESUME.....	4
LISTE DES RECOMMANDATIONS.....	6
1. LA CONSOMMATION DE VENAISON A-T-ELLE DE L'AVENIR EN FRANCE ?.....	7
1.1. Une notoriété qui confirme un avenir possible	7
1.2. Une dimension sanitaire incontournable	8
1.2.1. De l'animal sauvage à l'aliment	8
1.2.2. Un avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) qu'il faut entendre	10
1.3. Un positionnement institutionnel délicat.....	12
2. DES VOLUMES INCERTAINS POUR DES CIRCUITS COMPLEXES	15
2.1. Des circuits complexes	15
2.1.1. Une autoconsommation généralisée	16
2.1.2. Rares circuits courts et quelques courts circuits	19
2.1.3. Le circuit long... trop long.....	20
2.2. La production primaire	23
2.3. L'importation de gibier	27
2.4. Consommation globale de gibier (petit et grand)	29
2.5. Estimation des volumes globaux	30
3. VALORISATION DE LA VENAISON : CRITERES ET CONDITIONS DE REUSSITE AUX PLANS TECHNIQUE ECONOMIQUE ET SANITAIRE	32
3.1. Mieux gérer la production primaire et anticiper	32
3.1.1. Des chasseurs qui doivent désormais s'intéresser plus activement à la venaison .	32
3.1.2. Des équipements en chambres froides destinées au gibier à poursuivre.....	33
3.1.3. Inventer un ratio, indicateur du tableau de chasse.....	35
3.1.4. Anticipation et contractualisation.....	36
3.1.5. La valorisation de la venaison et le renforcement de la qualité de la surveillance sanitaire de la faune sauvage ont partie liée	37
3.2. Redynamiser les circuits de transformation	38
3.2.1. Des règles sanitaires peu adaptées aux circuits courts : expérimenter une découpe en six morceaux.....	38
3.2.2. Une transformation nécessaire qui intéresse peu les industriels.....	39
3.2.3. Des projets émergents en prise avec les territoires	40
3.3. Modifier les pratiques de consommation.....	41
3.3.1. Une consommation modeste, quadri modale et saisonnière.....	41

3.3.2. Communiquer pour élargir la consommation	43
3.4. Assumer la relativité du prix.....	44
3.4.1. Une nouvelle définition de la valorisation de la venaison : dévalorisation et valorisation constituent les étapes d'un enjeu de taille	44
3.4.2. Déchets et sous-produits : des contraintes, des coûts et peu d'opportunités de valorisation	48
CONCLUSION.....	53
ANNEXES	55
Annexe 1 : Lettre de mission	57
Annexe 2 : Note de cadrage	59
Annexe 3 : Liste des personnes rencontrées	64
Annexe 4 : Liste des sigles utilisés	67
Annexe 5 : Bibliographie	68
Annexe 6 : Volumes de viandes de gibier produites et circulant en France en 2019	69
Annexe 7 : Exemple de cahier des charges appliqué au chasseur	71
Annexe 8 : Projets présentés à la mission	78

RESUME

La venaison conserve une véritable notoriété auprès du public. Mais l'origine naturelle de cette dernière, dans le cadre d'une action de chasse, génère des obligations et une organisation sanitaires particulières pour protéger le consommateur.

La mission identifie que l'interprofession chargée de la chasse ne peut que très partiellement se saisir de ce dossier et devra s'élargir à l'aval de la filière – industriels et artisans de la viande – pour répondre aux enjeux de cette valorisation et être en mesure de publier régulièrement des informations caractérisant son secteur d'activité. Mais la valorisation de la venaison, à la croisée de l'environnement et de l'alimentation, souffre aussi du partage de son encadrement institutionnel entre deux ministères.

A partir des rares données disponibles, les volumes de venaison circulant par les différents circuits de transformation et de distribution ont été évalués. La viande de gibier représenterait de l'ordre de 1 % du total de la viande consommée en France.

Mais, la valorisation de la venaison réclame d'abord une meilleure gestion par les chasseurs, producteurs primaires. L'autoconsommation apparente est certes très majoritaire, mais une « zone grise » de porosité avec le circuit court est bien repérée. Aussi, pour activer les circuits de proximité, une expérimentation devra être lancée pour autoriser des territoires de chasse bien identifiés, à livrer des pièces de grand gibier, aux détaillants et non plus des carcasses entières.

En corollaire la qualité sanitaire de la venaison sera améliorée par l'élaboration avec tous les acteurs de la filière, d'un guide des bonnes pratiques d'hygiène de la viande de gibier.

Pour approvisionner les ateliers agréés et faire face à l'accroissement des tableaux de chasse, les problématiques de distances, de délais d'acheminement, de qualité sanitaire des carcasses et de leur conservation, appellent le déploiement de centres de collecte en l'encourageant financièrement et en le coordonnant.

Enfin, les chasseurs doivent dépasser le strict partage du produit de la chasse et anticiper les volumes prélevés grandissants, en initiant des formes de contractualisation.

Une partie de l'avenir de la venaison repose sur sa transformation : désaisonner, conserver, créer des produits nouveaux sont autant de challenges. Si les entreprises de transformation manifestent peu d'intérêt pour la venaison, les projets de développement de nouveaux ateliers de traitement locaux de gibier commencent à émerger.

Aussi une communication renouvelée devra être programmée pour atteindre de nouveaux publics, notamment plus jeune, et s'appuyer sur une communication générique autour du terme gibier (plutôt que chasse), communication complétée par des références géographiques de forte notoriété. Elle sera d'autant facilitée que l'usage du plomb dans les munitions destinées au grand gibier sera proscrit pour lever tout doute vis-à-vis des risques potentiels d'intoxication.

Enfin, la valeur de la venaison entrant dans les circuits commerciaux est aujourd'hui peu élevée et peut encore se dégrader, mais pour autant, elle offre des possibilités de marge aux transformateurs. Mais c'est surtout l'éthique, en imposant aux chasseurs un usage alimentaire, qui dicte désormais sa mise en circulation dans les circuits commerciaux, plus que le prix.

Les sous-produits de la chasse représentent plus de coûts, que des perspectives de valorisation. Mais en livrant le produit de sa chasse au consommateur, le chasseur s'inscrit dans un dispositif de surveillance sanitaire globale, qui en fait un acteur-clé de l'approche « une seule santé ».

En tout état de cause, le monde de la chasse doit, pour valoriser une partie de la venaison et améliorer sa conformité aux dispositions réglementaires, s'affranchir d'une approche de cueillette pour s'engager dans un début d'organisation de filière.

L'avenir de la chasse repose finalement plus sur l'exigence éthique des chasseurs producteurs primaires, que sur la performance économique résultant de la valorisation de la venaison.

Mots clés : viande, gibier, chasse, valorisation, filière, hygiène de la viande

LISTE DES RECOMMANDATIONS

- R1.** La mission recommande l'interdiction de l'usage des munitions comportant du plomb pour le tir de chasse du grand gibier. Elle suggère d'assortir cette interdiction d'un délai de trois à cinq ans.
- R2.** La mission recommande que les collecteurs, les ateliers de traitement, de découpe, les unités de transformation et les artisans traitant du gibier soient représentés à l'interprofession et préconise que celle-ci s'attache à collationner et publier -chaque année- un minimum de données sur les activités liées à la chasse et notamment la venaison.
- R3.** La mission recommande que l'interprofession et le monde fédéral, en liaison avec les représentants de la transformation, élabore un guide de bonnes pratiques d'hygiène des viandes de gibiers couvrant toutes les étapes, du prélèvement en nature jusqu'à l'atelier de traitement.
- R4.** La mission encourage le monde fédéral à persévérer dans le déploiement d'un réseau de centres de collecte pour faciliter les accès aux circuits courts et longs de la venaison. Les pouvoirs publics doivent aussi faciliter l'accès au Feader ; un soutien des communes, intercommunalités et régions contribuera à un développement rationnel de ces outils.
- R5.** La mission recommande à l'interprofession et au monde fédéral d'établir et d'encourager les bases d'une forme de contractualisation qui sera communiquée à l'ensemble des gestionnaires de chasse concernés. Cette anticipation prend tout son sens pour les chasses dont le volume de venaison dépasse des niveaux de référence.
- R6.** La mission recommande d'expérimenter un dispositif dérogatoire de remise au commerce de détail, ou au consommateur final, de grosses pièces de venaison à partir de chasses volontaires. Cette expérimentation pourrait durer de 3 à 5 ans et se conclure par une évaluation à terme, permettant une éventuelle évolution de la réglementation.
- R7.** La mission recommande à l'interprofession, au monde fédéral, aux transformateurs, aux distributeurs, de se mobiliser sans délai pour élaborer un plan de communication durable, visant à répartir et développer la consommation sur l'année, à assortir cette communication d'une mise en avant de produits élaborés et conservés de viande « de gibier » qui s'appuie sur une communication générique du « gibier de France » assortie d'une référence géographique régionale de forte notoriété.

1. LA CONSOMMATION DE VENAISON A-T-ELLE DE L'AVENIR EN FRANCE ?

La venaison bénéficie d'une notoriété certaine, dans un contexte institutionnel inconfortable et une menace grandissante portant sur les résidus de plomb.

1.1. Une notoriété qui confirme un avenir possible

Un sondage réalisé du 16 au 19 février 2021 par l'IFOP auprès de 2034 personnes interrogées représentatives de la population française, indique que l'ensemble des Français se montre plutôt défavorable à la chasse pour 55 % d'entre eux (alors que ses détracteurs avancent systématiquement le chiffre de 80 % de nos concitoyens qui y seraient opposés).

Ce même sondage livre une analyse intéressante en matière de venaison (cf. tableau ci-dessous). Sensibilisés sur le fait qu'on importerait 80 % de la venaison consommée en France, les français étaient interrogés sur le fait de savoir « *s'ils étaient prêts à acheter du gibier issu de terroirs de France* ».

Résultats du sondage « êtes-vous prêts à acheter du gibier issu de terroirs de France »¹

	Ensemble des réponses (%)	Selon <i>plutôt favorables à la chasse</i> (%)	Selon <i>indifférents à la chasse</i> (%)	Selon <i>plutôt défavorables à la chasse</i> (%)
Total OUI	63	90	72	51
Oui tout à fait	27	58	28	17
Oui, plutôt	36	32	44	34
Total NON	37	10	28	49
Non plutôt pas	13	5	13	15
Non pas du tout	24	5	15	34
Total	100	100	100	100

Si la formulation de la question pouvait induire des réponses un peu plus favorables, il convient de constater que la venaison, et notamment celle qui serait assortie d'une mention territoriale, bénéficie d'une intention favorable d'achat pour une très large majorité des Français. Ce résultat est encourageant du point de vue de la valorisation de la venaison.

Il n'en demeure pas moins, comme nous le verrons, que sa consommation est très saisonnière et le fait d'une partie seulement de la population.

Par ailleurs, il est reconnu qu'outre de sa naturalité, la viande de gibier dispose de qualités diététiques et nutritionnelles² (viande gouteuse et non grasse) que nous ne développerons pas ici.

¹ <https://www.ifop.com/publication/le-rapport-des-francais-a-la-chasse-et-aux-chasseurs/>

² http://www.gibier-de-chasse.com/assets/telechargements/Etude_Ducluzeau.pdf?PHPSESSID=3nnnponmbkjghoi10okj8l49192

La venaison contribue à la variété des produits et à l'histoire de la gastronomie française.

En revanche, suite à un récent avis de l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail), il convient de traiter la question du plomb, plus controversée,

1.2. Une dimension sanitaire incontournable

1.2.1. De l'animal sauvage à l'aliment

La vie sauvage que mène le gibier – notamment son intensité d'activité et son alimentation - confère à sa viande des caractéristiques particulières : quelle que soit l'espèce, elle est moins grasse et moins calorique, avec des profils biochimiques souvent intéressants par rapport aux espèces domestiques.

La qualité de la venaison est liée d'abord à la qualité microbiologique de la viande, laquelle dépend beaucoup des instants suivants immédiatement la mort de l'animal, dont figurent ci-dessous les principaux éléments pour le grand gibier.

Une saignée complémentaire permet une meilleure évolution de la viande, mais elle est très rarement réalisée pour des raisons pratiques (accès difficile à l'animal lors de battues, nécessité de regroupement des animaux tués au lieu de découpe...).

L'éviscération du grand gibier doit être réalisée rapidement – immédiatement si possible mais au plus tard dans un délai de 2 heures³ - pour éviter la multiplication des bactéries de l'intestin (qui gagne alors en perméabilité) et leur passage dans d'autres parties de la carcasse. Elle doit être pratiquée de façon à ne pas générer de souillures sur les parties destinées à la consommation.

C'est généralement à ce stade qu'a lieu l'examen initial de la venaison nécessaire à sa cession : si des anomalies majeures sont observées (maigreur anormale, parasitisme intense, nodules divers, odeurs anormales...), la viande n'est pas mise à la consommation et un signalement au dispositif de surveillance des maladies animales (SAGIR⁴) peut être déclenché (voir partie 3).

Si l'examen est favorable, deux situations sont à distinguer :

- En cas de partage de la venaison entre les chasseurs, les parties souillées ainsi que les parties lésées de l'animal du fait de l'impact de la munition, doivent faire l'objet d'un large parage à l'occasion du dépeçage et de la découpe qui ont généralement lieu immédiatement après la session de chasse ;
- En cas d'une cession à un atelier de traitement (ou à un établissement de détail ou à un particulier), la carcasse éviscérée doit être livrée intégralement. Dans ce dernier cas, la présence de la zone d'impact de la balle (ou du plomb) génèrera un retrait ou une saisie au moins partielle. Une réfrigération de la carcasse en peau à une température de 0°C à 7°C (0°C à 4°C pour le petit gibier) doit être mise en œuvre rapidement si la carcasse n'est pas livrée directement à l'atelier de traitement. La traçabilité assurée par le dispositif de marquage doit être mise en œuvre et le compte-rendu d'examen initial de la venaison doit accompagner la ou les carcasses.

³ https://www.ancgg.org/AD51/documents/rubd12_5936.pdf

⁴ Réseau de surveillance de la faune sauvage dit « surveiller pour agir »

A propos des tests « trichine »

La recherche de larves de trichines par une technique officielle (digestion peptique) est obligatoire pour la mise sur le marché de la venaison de sanglier. Elle doit être réalisée dans un laboratoire agréé.

Les analyses sont souvent réalisées sur des mélanges de prélèvements pour en abaisser le coût. Celui-ci est pris en charge par l'Etat dans les ateliers agréés et par les chasseurs pour les circuits courts : pour ceux-ci, des conventions techniques (mises à disposition de kits de prélèvement, délais de traitement et de rendus des résultats...) et tarifaires peuvent être passées entre les fédérations départementales de chasseurs et les laboratoires agréés (exemple des tarifs conventionnés du laboratoire départemental d'analyses de Haute-Marne 2018 : 17,39 € ht l'analyse individuelle et 101,53 € ht pour un mélange de 6 à 10 analyses).

Les délais de transport des prélèvements, de réalisation des analyses et de transmission des résultats doivent être optimisés pour permettre de rapidement pouvoir traiter ou livrer la venaison.

Ils peuvent être de l'ordre de la journée.

Certains acteurs évoquent la possibilité de mettre au point des tests de terrain.

Cette perspective ne peut être que lointaine compte tenu de l'absence de test de terrain validé et des obligations actuelles de faire appel à un laboratoire agréé.

Il convient de souligner que le processus aboutissant à la consommation de viande s'inspire des dispositifs prévus pour les animaux domestiques alors que les animaux sauvages possèdent des particularités physiologiques souvent différentes et surtout une mise à mort dans un contexte particulier.

La mission a identifié des points de fragilité dans le dispositif actuellement déployé :

- le circuit aboutissant à un atelier de traitement peut parfois durer plusieurs jours sous régime du froid du fait du faible maillage des ateliers de traitement notamment au sud de la Loire. Ainsi, les carcasses devant être livrées intégralement en peau, peuvent conserver des parties souillées ou lésées, qui demeureront des foyers potentiels de multiplication et de diffusion des bactéries ;
- lorsque la venaison n'est pas partagée entre chasseurs ou livrée directement, la réfrigération précoce des carcasses en peau est un point sensible du dispositif et nécessite la présence dans les chasses de chambres froides en nombre et en capacité suffisantes (à noter que la conservation de la peau augmente les temps de réfrigération à cœur) ;
- de nombreux témoignages d'opérateurs ont signalé le manque de qualité du compte-rendu de l'examen initial de la venaison ; des comptes rendus d'examen initial mal remplis entraînent des retards au traitement des carcasses dans les ateliers agréés. Acteurs du traitement des viandes et fédérations de chasse pourraient envisager une formule optionnelle dématérialisée de compte-rendu initial de la venaison.

C'est pourquoi, la mission suggère la rédaction et le déploiement d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la gestion de la venaison, afin de renforcer la qualité sanitaire initiale des carcasses destinées notamment à un atelier de traitement et en particulier de faire réaliser par le responsable de la chasse, un tri des carcasses et une baisse en température efficaces.

Par ailleurs, l'inspection de la venaison dans les ateliers de traitement nécessite des compétences complémentaires à celles nécessaires à l'inspection dans les abattoirs : une attention particulière doit être portée à la formation des agents intervenants dans ces ateliers notamment en périodes de suppléances. Pour exemple, l'aspect extérieur des viandes de grand gibier pourrait parfois les assimiler à des viandes surmenées d'animaux de boucherie et conduire à des saisies inappropriées.

1.2.2. Un avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) qu'il faut entendre

Une critique également développée dans l'opinion, mais surtout dans la communauté scientifique porte sur la question du plomb, dont il est acquis que l'ingestion est défavorable à la santé. Il peut s'agir de plomb dit « environnemental » ou surtout de plomb consécutif à l'impact lors du prélèvement de l'animal de chasse. Le plomb constitue un composant essentiel des munitions utilisées pour le tir du grand gibier comme pour celui du petit gibier, à l'exception du gibier d'eau pour lequel un arrêté de 2005 du ministère de l'écologie et du développement durable proscrit l'usage de ce constituant.

Ainsi, l'arrêté du 9 mai 2005 modifiant l'arrêté du 1^{er} août 1986 *relatif à divers procédés de chasse, de destruction des animaux nuisibles et à la reprise du gibier vivant dans un but de repeuplement* pose l'abolition du plomb et le recours à des matériaux de substitution pour les projectiles destinés à la chasse en zones humides à compter du 1^{er} juin 2006. Pour autant, l'usage des munitions pour armes rayées destinées au tir du grand gibier (sangliers / chevreuil / cerfs...), comme celui de la grenaille de plomb destinée au tir du gibier chassé en dehors de ces zones humides (faisans, perdreaux, lièvres, lapins, petit gibier de plaines en général...) demeurent. De façon simplifiée, l'usage des munitions peut être résumé dans le tableau ci-dessous.

Gibier, habitat, type d'armes et munitions utilisées (mission)

Gibier	Type d'arme	Habitat	Matériaux projectiles
Oiseaux d'eau	Fusil à canons lisses	Zones humides	Plomb interdit (grenaille de substitution)
Petit gibier de plaine	Fusil à canons lisses	Plaines non humides	Grenaille de Plomb
Grand gibier	Carabine à canons rayés ou fusils lisses	Forets et plaines	Balles à noyaux de plomb ou balles sans plomb

C'est dans ce contexte qu'intervient l'avis rendu par l'ANSES, publié le 15 mars 2018, portant notamment sur les résidus de plomb dans la venaison de grand gibier.

Les résultats présentés concluent clairement à une présence de résidus de plomb dans les échantillons de carcasses de grand gibier testés, présence importante et largement supérieure à celle du gibier d'élevage ou des animaux d'élevage présentant pour ces deux derniers des valeurs à la fois moindres et identiques.

Les auteurs de l'étude ANSES mentionnent cependant qu'il ne peut être affirmé avec certitude que les échantillonnages prélevés à la chasse aient été réalisés dans des zones corporelles suffisamment éloignées de l'impact de la balle, lequel est inéluctablement accompagné d'une

fragmentation. Cette dernière, extrêmement variable selon la dureté des tissus rencontrés, peut s'exercer sur plus d'une dizaine de centimètres autour du canal d'impact. Le signalement de cette « précaution » est évidemment de nature à relativiser les conclusions de concentration et tout simplement les conclusions de cette étude, dans la mesure où comme il convient de le rappeler, les zones de passage de la balle induisent de tels dégâts à la venaison que ces zones sont quasi systématiquement écartées de la consommation par les chasseurs.

S'agissant des volumes consommés, les auteurs de l'étude ANSES signalent également que la consommation de gibier n'est pas mesurée et est extrêmement difficile à appréhender ; ils la situent cependant entre 600 et 800 g par habitant et par an, signalant à juste titre que cette moyenne cache de grandes variations. Il en résulte qu'un consommateur occasionnel, relevant du cas général de la population est peu exposé.

En revanche, s'agissant de consommateurs réguliers (deux fois par mois) ou de consommateurs fréquents (une fois par semaine ou plus) les auteurs entendent que leur exposition serait évidemment beaucoup plus importante.

Finalement, les auteurs concluent que les expositions alimentaires qui pourraient être préoccupantes sont le fait d'une consommation expresse des parties du gibier impactées par la munition, les autres parties ne présentant pas de risques supérieurs, quelles que soient finalement les classes de consommation de population considérées.

Pour autant, l'agence recommande « *Dans l'attente de résultats, et notamment au regard des préoccupations sanitaires associées à l'exposition au plomb par voie alimentaire liée à sa présence dans le grand gibier sauvage consommé :*

- *de limiter la consommation de grand gibier sauvage à une fréquence occasionnelle (de l'ordre de trois fois par an) ;*
- *aux femmes en âge de procréer et aux enfants d'éviter toute consommation de grand gibier sauvage, compte tenu des effets nocifs du plomb observé durant la période de développement foeto-embryonnaire et au cours de l'enfance ».*

Dans ces conditions, la mission observe que, nonobstant des conditions fragiles d'échantillonnage de l'étude ANSES, il convient dans la mesure du possible d'éviter les expositions au plomb et surtout de prévenir toute défiance.

Les treize millions de munitions utilisées annuellement pour la chasse du grand gibier (SNAFAM⁵) sont constituées en grande majorité de munitions à balles rayées, recourant à des ogives comportant du plomb pour partie. A noter que ces munitions sont importées à 95 %.

Or, dans cette catégorie de munitions, une offre très large est désormais disponible utilisant des métaux de substitution notamment le cuivre (mais peu utilisée de l'ordre de 5 %). Ces munitions font preuve depuis de nombreuses années de leur efficacité terminale, de leur disponibilité dans la plupart des calibres usuels à la chasse et sont notamment l'apanage des deux seuls encartoucheurs français de munitions à balles rayées à savoir la société GPA Sologne (balle GPA) située à Lamotte-Beuvron (41) et la société Sauvestre (balle FIP) située à Lyon (69). Enfin, ces munitions peuvent être utilisées dans toutes les armes ; leurs prix les situent plutôt dans une fourchette haute, ce qui

⁵ Syndicat national des fabricants et distributeurs d'armes, munitions, équipements et accessoires pour la chasse et le tir sportif

représente une dépense supplémentaire qui doit être considérée comme négligeable (quelques euros par an).

En conséquence, pour que toute défiance relative à la question du plomb des munitions de chasse sur grand gibier soit levée, la mission recommande que ces munitions à base de plomb soient proscrites pour la chasse de ce type d'animaux. Cet aménagement, pris à titre de précaution, pourrait intervenir rapidement, mais un délai de mise en place de trois à cinq ans doit être envisagé, de telle sorte que l'ensemble de la filière munitions, les revendeurs et les usagers puissent s'adapter. Cette proscription n'a pas de raison de valoir pour l'usage du tir d'entraînement et de réglage des armes, fluidifiant ainsi l'application de ces nouvelles règles.

S'agissant du petit gibier de plaine, faute de données, l'ANSES n'a pas analysé le secteur ni formulé de recommandation.

Mais la mission relève que l'interdiction du plomb dans les grenailles soulève d'autres questions notamment celle de la vétusté du parc de fusils lisses qui ne supportent pas l'usage d'un matériau autre que le plomb (parc en cours de renouvellement) et pose d'autres problèmes de fabrication, tout particulièrement un usage renforcé des matières plastiques dans les bourres d'enrobage des charges de grenaille d'acier. Cette disposition générerait d'autres pollutions et appelle le développement de matières (végétales) alternatives.

Dans ces conditions, la mission ne retient pas une telle interdiction comme étant d'une applicabilité immédiate dans ce secteur, alors qu'elle la préconise sans difficulté, pour ce qui concerne les munitions destinées au tir du grand gibier. Cette disposition, sans modifier dans l'immédiat les recommandations de consommation de venaison de l'ANSES, permettrait aux chasseurs et à la filière de s'engager sur ce principe de précaution, et de faire montre de leur engagement vis-à-vis de l'environnement et la santé.

R1. La mission recommande l'interdiction de l'usage des munitions comportant du plomb pour le tir de chasse du grand gibier. Elle suggère d'assortir cette interdiction d'un délai de trois à cinq ans.

1.3. Un positionnement institutionnel délicat

La première difficulté que la mission a rencontrée, a consisté à cerner le positionnement de la chasse et de la venaison au sein de la sphère ministérielle.

Si les activités cynégétiques sont de la compétence du ministère chargé de la transition écologique, le sujet de la valorisation de la chasse et de ses produits, qui constituent des biens alimentaires, relève du domaine de l'alimentation, donc du ministère chargé de l'agriculture. Il n'y a ainsi pas d'unicité institutionnelle des questions cynégétiques.

Mais, s'agissant de l'agriculture et du Plan de Développement Rural financé par le FEADER, les mesures susceptibles d'intéresser les productions cynégétiques ne sont accessibles que pour les produits agricoles. La seule mesure prévue pour le développement des activités non agricoles (dans la mesure 6 « Développement des exploitations agricoles et entreprises ») n'est reprise que par deux régions et ciblée uniquement pour les hébergements touristiques, elle n'est pas accessible aux personnes physiques ou associations, malgré les recommandations du cadre national.

La mission a également noté que les investissements susceptibles d'être conduits au sein d'ateliers de transformation visant à traiter différents produits de venaison, n'étaient pas éligibles dans le cadre des mesures du Plan de relance national 2020 pour sa partie « abattoirs » mais l'étaient de façon très marginale, dans sa partie organisation de filières.

Ces deux exemples illustrent que la question de la chasse occupe à l'évidence une place « inconfortable » au sein des dispositifs organisationnels de l'État et fait figure de « passager clandestin » de chacun d'entre eux.

Les espèces chassables sont légitimement considérées comme des éléments constitutifs de la biodiversité générale des territoires (on parle de biodiversité en nature ordinaire) mais les principales espèces soumises à la chasse sont les fruits directs ou indirects de l'agriculture française et non de la seule biodiversité générale :

- tant au travers des élevages de petit gibier qui viennent combler la pénurie structurelle de présence naturelle ;
- tant pour ce qui concerne la présence du grand gibier, qui est à l'évidence portée par une dynamique de populations résultant des productions agricoles et forestières sur les territoires ordinaires,
- tant pour ce qui concerne les dégâts de gibier aux cultures que les chasseurs sont les seuls à indemniser,
- enfin par sa contribution à la fourniture de biens alimentaires.

Finalement, la majeure partie de la faune chassable s'appuie sur les territoires ordinaires et résulte de l'agriculture, à l'exception des migrateurs et, des espèces soumises à régulation (Espèces Susceptibles d'Occasionner des Dégâts ou ESOD) et naturellement des espèces protégées.

Ainsi, les pressions contraires que rencontrent les promoteurs de la chasse française, par exemple en matière de venaison, sont paralysantes, alors que les pouvoirs publics appellent une meilleure organisation de leur part.

La sphère publique gagnerait à y contribuer par renforcement du fonctionnement interministériel.

La seconde difficulté à laquelle la mission s'est confrontée, est l'absence de données dans la plupart des domaines qu'elle a tenté d'investiguer : peu ou pas de chiffres sur la production de viande de gibier, peu ou pas de chiffres sur le rendement des gibiers, peu ou pas de chiffres ou difficilement exploitables sur l'importation etc.

La mission croit utile de rappeler que, outre la communication générique « produit », le premier acte d'existence qui fonde une interprofession consiste précisément, à poser chaque année, les grands chiffres descriptifs de l'activité. « InterProchasse »⁶ dispose donc d'une marge de progrès certaine sur ce plan. Cela signifie que ses membres doivent s'associer plus activement à l'atteinte de tels objectifs.

Considérant que la consommation de la venaison prélevée appartient pleinement à l'acte de chasse, il nous paraît aussi nécessaire de mentionner que les progrès seront très difficiles à conduire si les collecteurs professionnels, les ateliers de traitement et de découpe, les transformateurs et les artisans ne sont pas présents au sein de l'interprofession. La mission recommande donc de progresser sur ces différents points.

⁶ L'interprofession chasse reconnue par le MAA; <http://www.gibier-de-chasse.com/interprochasse.html>

R2. La mission recommande que les collecteurs, les ateliers de traitement, de découpe, les unités de transformation et les artisans traitant du gibier soient représentés à l'interprofession et préconise que celle-ci s'attache à collationner et publier -chaque année- un minimum de données sur les activités liées à la chasse et notamment la venaison.

2. DES VOLUMES INCERTAINS POUR DES CIRCUITS COMPLEXES

2.1. Des circuits complexes

Le terme « venaison » n'est pas défini par les textes européens. Le dictionnaire Larousse le définit comme « chair comestible de *gros gibier* » et Le Robert est plus précis : « chair de *grand gibier* (cerf, chevreuil, daim, sanglier) ». Cependant, dans son instruction technique de 2019⁷, la Direction Général de l'Alimentation (DGAI) ne distingue pas grand et petit gibier et considère comme « venaisons » des carcasses de gibier non dépouillées. La mission retient comme définition : toutes viandes et carcasses des espèces chassées destinées à la consommation humaine.

La production, la transformation, le stockage, le transport et la mise en marché de la viande de gibier sont régies par un ensemble des textes européens regroupés sous le vocable « Paquet Hygiène »⁸ ; ils apportent les définitions ci-dessous.

Production primaire : la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages. Cette définition est complétée par une instruction de la DGAL de 2019 qui précise la notion de **détenteur initial (premier détenteur du gibier)** : il s'agit soit du chasseur ayant tué le gibier, soit de toute personne physique ou morale titulaire du droit de chasse sur un territoire de chasse donné, nommée par le règlement intérieur ou par toute autre disposition reconnue par l'usage comme propriétaire du gibier tué.

Consommateur final : le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire.

Traçabilité : la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.

Les étapes de la production, de la transformation et de la distribution : toutes les étapes, dont l'importation, depuis et y compris la production primaire d'une denrée alimentaire, jusque et y compris son entreposage, son transport, sa vente ou sa livraison au consommateur final, ainsi que, le cas échéant, l'importation, la production, la fabrication, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison des aliments pour animaux.

Gibier sauvage : les ongulés sauvages et les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres qui sont chassés en vue de la consommation humaine et sont considérés comme du gibier selon la législation applicable dans l'État membre concerné, y compris les mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage, et les oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine.

Gibier d'élevage : les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage autres que les ongulés domestiques.

Petit gibier sauvage : le gibier sauvage à plumes et les lagomorphes vivant en liberté.

⁷ Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-446 du 07/06/2019

⁸ <https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>

Grand gibier sauvage : les mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne répondent pas à la définition de petit gibier sauvage.

Préparations de viandes : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Atelier de découpe : un établissement de désossage et/ou de découpe de la viande.

Établissement de traitement du gibier : tout établissement dans lequel le gibier et les viandes de gibier obtenues après la chasse sont préparés en vue de la mise sur le marché.

Cette législation européenne fixe les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, aux établissements qui les manipulent et aux contrôles que les États doivent mettre en œuvre pour permettre un accès à l'ensemble du marché européen ; pour ce qui relève de la venaison, on appelle « **circuit long** » toute l'organisation qui en résulte.

A *contrario* cette législation prévoit explicitement de ne pas s'appliquer⁹ :

- *A la production primaire destinée à un usage domestique privé, à la préparation, la manipulation et l'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée* : on parle alors d'**autoconsommation** du gibier,
- *A l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires* : pour le gibier, on parle alors de « **circuit court** ».

Ainsi le règlement définit-il une sphère privée (l'autoconsommation par le chasseur et ses proches) et un circuit court qui relève de la réglementation nationale¹⁰.

Les viandes issues de la chasse, destinées à la consommation sur le territoire français peuvent donc transiter par trois circuits principaux définis par les réglementations sanitaires.

2.1.1. Une autoconsommation généralisée

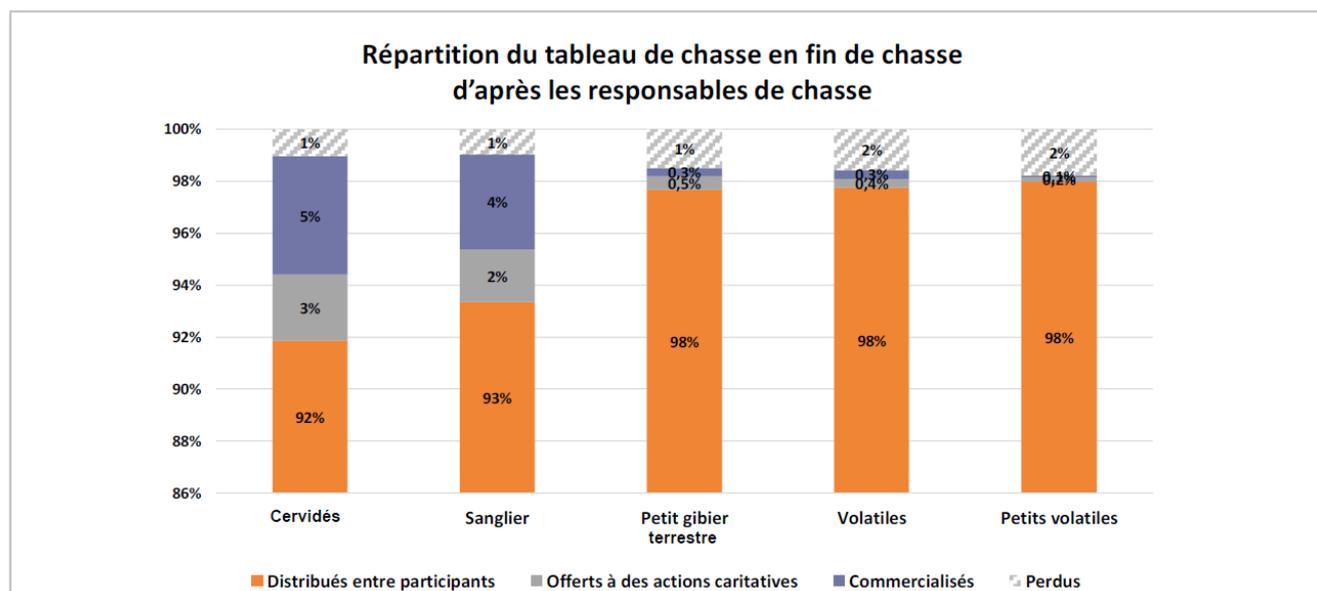
Le chasseur et ses proches peuvent consommer le produit de la chasse sous la responsabilité de celui-ci sans exigences sanitaires particulières. Il en est de même pour les repas entre chasseurs consommant le gibier qu'ils ont tué.

⁹ Règlement CE 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 et RÈGLEMENT (CE) No 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004

¹⁰ Arrêté du 18 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

Résultats à l'échelle nationale française :

90% des tableaux de chasse font l'objet d'un usage privatif, et ce pour les chasses collectives comme individuelles. Ce taux atteint 98% pour le petit gibier et les volatiles. A côté de cela, 5% des cervidés et sangliers sont commercialisés.



L'ensemble des témoignages recueillis et le graphique ci-dessus confirment que l'autoconsommation de la venaison par les chasseurs constitue le mode généralisé ou très dominant de consommation du gibier en France.

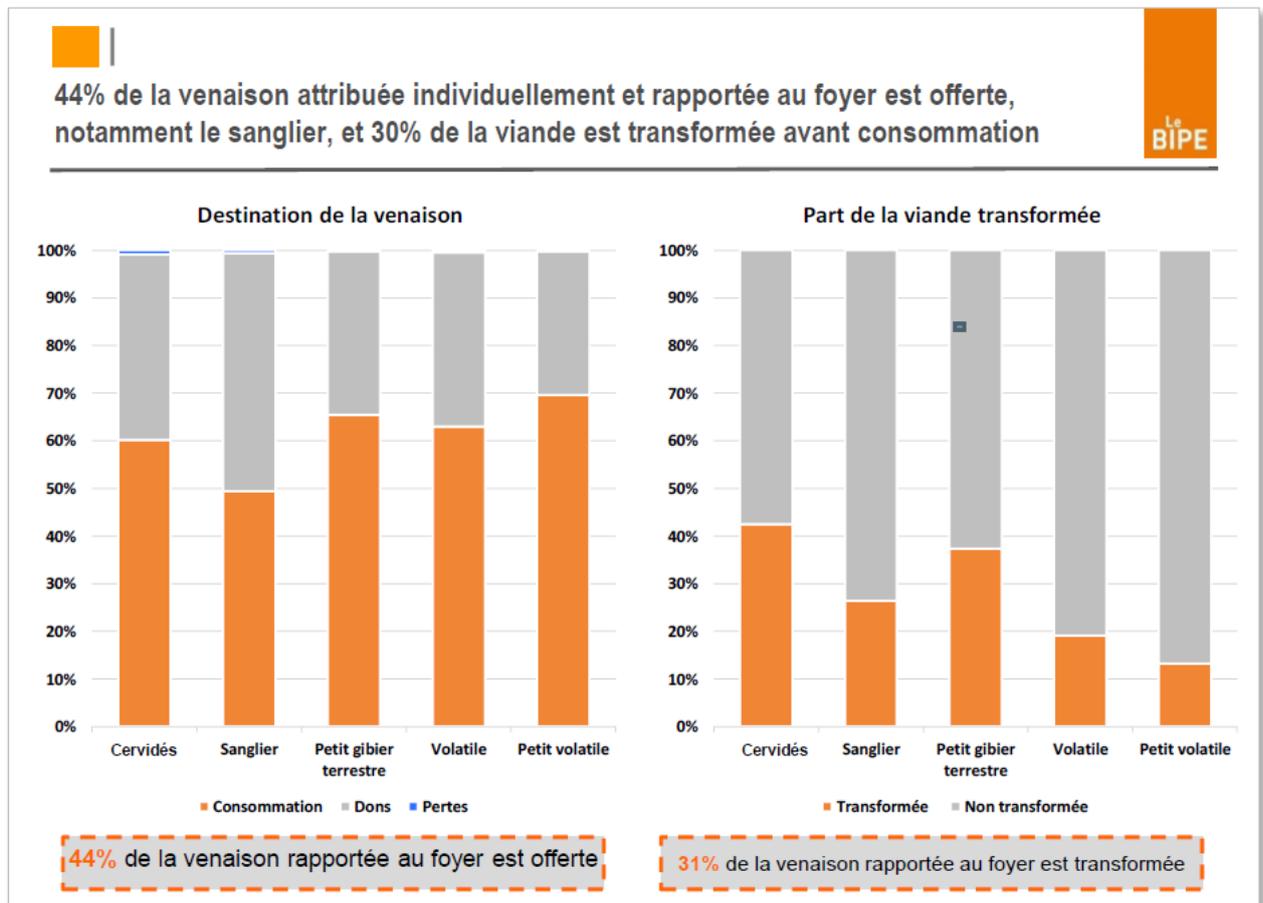
Lorsque le nombre d'animaux abattus est supérieur à la capacité de consommation des chasseurs, les carcasses sont théoriquement destinées aux circuits longs ou courts (cf. ci-dessous).

Remarque : des témoignages occasionnels laissent à entendre que sur certains territoires de chasse, les tableaux sont tellement importants que certains, voire la quasi-totalité des animaux constituant le tableau ne sont pas destinés à la consommation humaine et seraient détruits. Ces témoignages qui n'ont pas pu être objectivés, ne concernent vraisemblablement que des situations exceptionnelles, qui en revanche entretiennent une rumeur portant durement atteinte à l'image de la chasse.

Le tableau ci-dessous issu d'une enquête réalisée en 2016 auprès des chasseurs montre que l'autoconsommation concerne les chasseurs et leurs proches, mais aussi un cercle plus large puisque « 44 % de la venaison rapportée au foyer est offerte ».

Destination de la venaison attribuée au chasseur

La venaison attribuée aux participants est autoconsommée à hauteur de 56% par les chasseurs au sein de leur foyer, 44% de la venaison rapportée au foyer est ensuite distribuée ou offerte à l'entourage du chasseur. La venaison autoconsommée est préparée en pièces de viande à près de 70%, les 30% restant sont transformés en terrines, pâtés, saucissons ou saucisses. Les différentes destinations de la venaison entre commercialisation, don aux œuvres, distribution à l'entourage, autoconsommation sous forme de viande non-transformée ou sous forme de terrines, pâtés et saucissons doivent être prises en compte pour apprécier la valeur économique de la venaison pour le chasseur et son entourage.



Source : BIPE 2017 – Fondation François Sommer

En dehors des enquêtes rapportées, aucune statistique systématique n'existe concernant l'autoconsommation, on ne peut donc se fier qu'aux témoignages recueillis qui considèrent unanimement que la plus grande majorité de la viande de grand gibier abattu en France est autoconsommée par les chasseurs et leurs proches. Néanmoins la mission formule deux observations :

- L'autoconsommation n'inclut-elle pas des pratiques d'écoulement plus large ?
- L'autoconsommation n'atteindra-t-elle pas une limite, pour des espèces dont les tableaux connaissent des croissances exceptionnelles, tout particulièrement le sanglier ?

2.1.2. Rares circuits courts et quelques courts circuits

La mission insiste sur le fait que si la réglementation européenne traite de l'ensemble des produits alimentaires mis sur le marché de l'Union, elle permet cependant la mise en marché national de la viande de gibier, sans nécessairement passer par des ateliers agréés.

La réglementation française donne donc, la possibilité au chasseur de livrer des carcasses entières en plumes ou poils non éviscérées pour le petit gibier, ou des carcasses entières en peaux et éviscérées pour le grand gibier (après un examen initial favorable¹¹ et un test trichine pour le sanglier) à un détaillant distributeur final (bouchers, restaurateurs ou GMS ayant un laboratoire) ou à un particulier.

Cette réglementation française limite cependant cette dernière pratique, à une quantité correspondant à un tableau de chasse journalier pour une structure de chasse donnée.

La traçabilité de ces carcasses est assurée par un bracelet d'identification apposé sur les carcasses de grand gibier, le document d'examen initial de la venaison (et le résultat favorable d'analyse trichine pour les sangliers) accompagnant le lot de gibier.

Les mouvements de venaison entre chasseurs et commerçants ou particuliers ne donnant lieu à aucune obligation d'enregistrement, ce circuit ne peut être ni évalué, ni contrôlé.

Dans les faits, d'après les témoignages reçus, ces distributeurs au consommateur final sont très rarement équipés pour recevoir des carcasses de gros gibiers en peaux (frigo d'entrée spécifique par exemple). La préparation d'une carcasse entière génère un volume de sous-produits de l'ordre de 50 % de son poids (peaux, os, chutes de découpe) qui devront être éliminés à l'équarrissage, à la charge de ce distributeur (coût rapporté par les industriels : 160-180 € la tonne de déchet). Enfin, toutes les pièces de viande de la carcasse ne pourront pas être valorisées de façon satisfaisante.

C'est pour toutes ces raisons que les bouchers, charcutiers, traiteurs, restaurateurs et ateliers de GMS préfèrent recevoir des pièces, plutôt que des carcasses ; or dans l'état actuel du droit français, seuls les établissements agréés (circuits longs), peuvent satisfaire cette demande.

Remarque 1 : la mission observe que les viandes et produits obtenus dans le cadre du circuit court peuvent faire l'objet d'une vente à distance au consommateur final (notamment par commande internet et réception postale sous 24 h) dans la France entière.

Remarque 2 : les bouchers et charcutiers peuvent réaliser du travail à façon pour des chasseurs à partir de pièces de venaison remises par ces derniers puis récupérées pour leur consommation.

Au final, alors que ce type de circuit de proximité semble encouragé par la société et les pouvoirs publics, le circuit commercial court semble entravé par les dispositions sanitaires en vigueur en France explicitées ci-dessus.

Plusieurs témoignages, évoquent cependant l'existence de circuits locaux occultes :

- de chasseurs diffusant des pièces très au-delà des proches (pratique *a priori* courante) ;
- entre chasseurs et distributeurs dans certaines régions traditionnelles de chasse et de consommation de venaison : des chasseurs livreraient régulièrement à des bouchers, traiteurs ou restaurateurs des pièces de viande issues de leur chasse et obtenues par une découpe sur le lieu de chasse.

¹¹ Examen initial de la venaison par le chasseur formé ; Instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 16/07/2021

La mission considère que ces deux dernières pratiques alimentent une « zone grise » de circulation de la venaison et formulera une recommandation à cet égard au point 3.2.1.

A ce jour, en l'absence d'enregistrements centralisés des ventes en circuit court, il est impossible d'estimer les volumes de venaison transitant par cette zone « grise », puisqu'elle est à la jonction de la destruction des carcasses, de l'autoconsommation, des cessions par les chasseurs aux particuliers ou aux détaillants.

La mission considère que le développement des circuits courts est à encourager. Mais des aménagements techniques et réglementaires sont nécessaires pour permettre de s'extraire de l'obligation de remettre des carcasses complètes en peau ou en plume d'une part, et pour permettre aux chasseurs, artisans et commerçants d'afficher la plus grande transparence quant à l'origine de la venaison d'autre part (cf. 3^{ème} partie) : la mission proposera une recommandation R6 portant sur la réduction de cette zone « grise ».

2.1.3. Le circuit long... trop long

Le circuit long est encadré par la réglementation européenne pour permettre aux viandes et aux produits transformés d'accéder à l'ensemble du marché de l'Union. Tout établissement qui prépare, transforme, manipule ou entrepose des produits d'origine animale ou des denrées en contenant et qui commercialise ces produits auprès d'autres établissements, est soumis à l'obligation d'agrément sanitaire. Les produits provenant d'un établissement agréé portent une marque d'identification ovale permettant d'identifier cet établissement.

Ainsi les carcasses peuvent-elles être livrées directement à un atelier de traitement ou être stockées au froid sur la chasse, pour être collectées par des collecteurs professionnels pouvant eux-mêmes disposer de chambres froides. Ce sont des centres de collecte au sens de la réglementation et soumis à déclaration en préfecture : 697 centres de collecte (individuels ou collectifs) sont répertoriés par la DGAL (01/04/2021) à rapprocher de 70 .000 structures de chasse¹². Les centres de collecte des collecteurs professionnels sont désormais soumis à un agrément sanitaire¹³. Ainsi, il peut arriver que plusieurs jours soient nécessaires à l'acheminement des carcasses en plumes ou en peau, jusqu'à l'atelier de traitement.

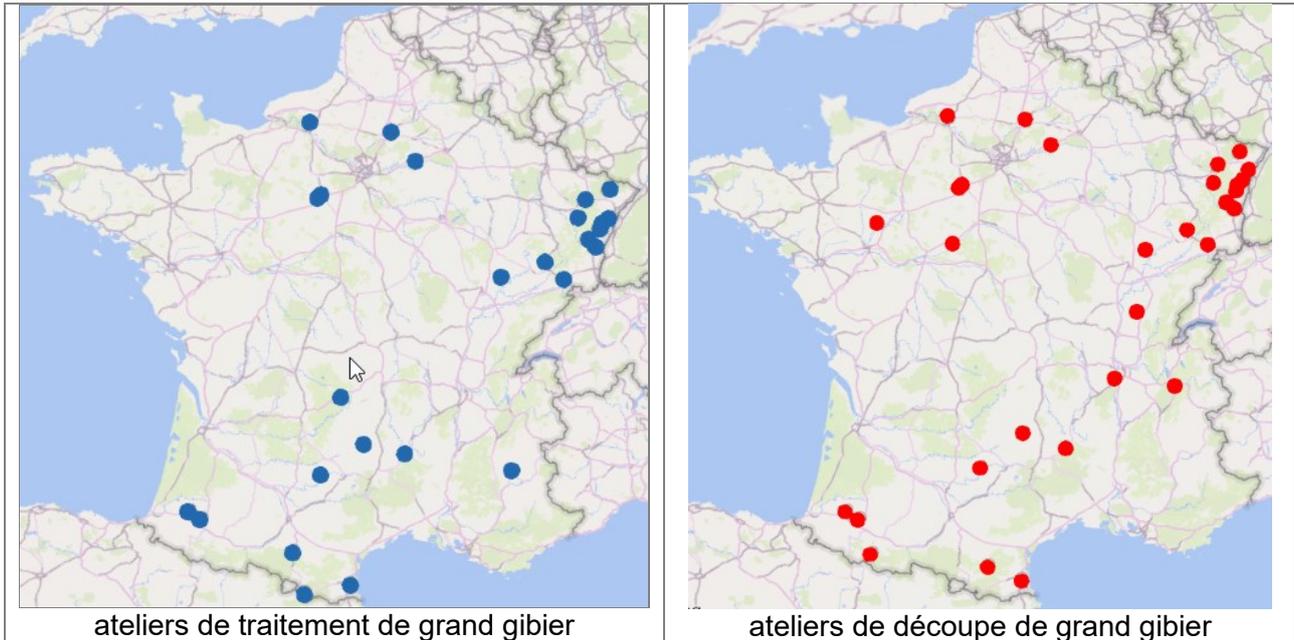
C'est au niveau de **l'atelier agréé de traitement** que la carcasse (éviscérée et en peau ou non éviscéré en plumes), ayant satisfait à l'examen initial de la venaison, subit alors une inspection officielle et des prélèvements éventuels pour analyse (recherche systématique de trichine pour les sangliers et analyses bactériologiques le cas échéant). Les pièces obtenues (de la demi-carcasse à 6 pièces maximum) peuvent alors recevoir une marque officielle (estampille) et être commercialisées à destination de la distribution ou de la découpe.

Les 26 ateliers agréés en France pour le grand gibier (DGAL au 01/04/2021) sont principalement situés au nord de la Loire. Un opérateur français réalise à lui seul plus de 30 % du volume d'activité du secteur du grand gibier sauvage et près de 80 % de ce dernier est traité au nord de la Loire par les sept plus importants ateliers (source DGAL).

¹² FNC BIPE 2005 : structures gestionnaires d'un territoire

¹³ RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2021/1374 DE LA COMMISSION du 12 avril 2021 modifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière d'hygiène

Carte de France des ateliers agréés



Source : à partir de données DGAL 2021

Huit ateliers de traitement sont agréés en France pour le petit gibier (qui sont aussi agréés pour le grand gibier), tous situés au nord de la Loire. La commercialisation de gibier (oiseaux) « prêts à cuire » dès sortie d'atelier de traitement est fréquente.

Le faible nombre d'ateliers de traitement et leur répartition nécessite donc du transport, souvent sur longue distance. Cette situation obère la livraison directe par la structure de chasse à l'atelier ; elle met en exergue la nécessité de disposer de collecteurs professionnels et parfois eux-mêmes équipés de centres de collecte intermédiaires.

La difficulté de faire traiter par des outils industriels, des animaux tués à la chasse de mars à octobre est souvent évoquée par les acteurs ; le faible nombre des animaux rend difficile leur prise en charge par des établissements qui doivent mobiliser une logistique lourde et coûteuse. De plus, les périodes chaudes ne sont pas propices à une conservation optimale des carcasses.

Enfin, de mars à octobre, les industriels du traitement et de la découpe doivent souvent trouver un marché complémentaire au gibier pour maintenir une activité de leurs salariés et de leurs sites (et couvrir leurs frais fixes) : la découpe de volailles est une activité fréquemment observée dans les périodes d'été dans ces établissements.

Les **ateliers de découpe** de gibier doivent aussi être agréés de façon spécifique ; ils produisent des pièces plus petites, destinées à la distribution ou à la transformation. 31 ateliers de découpe sont ainsi agréés en France pour le grand gibier sauvage (DGAL au 1/04/2021) dont 20 appartenant à des ateliers de traitement.

Les **ateliers agréés de transformation** traitent souvent des viandes diverses et ceux traitant notamment de la viande de gibier, ne sont pas identifiés spécifiquement dans les bases de données de la DGAL.

Ils sont de deux types principaux :

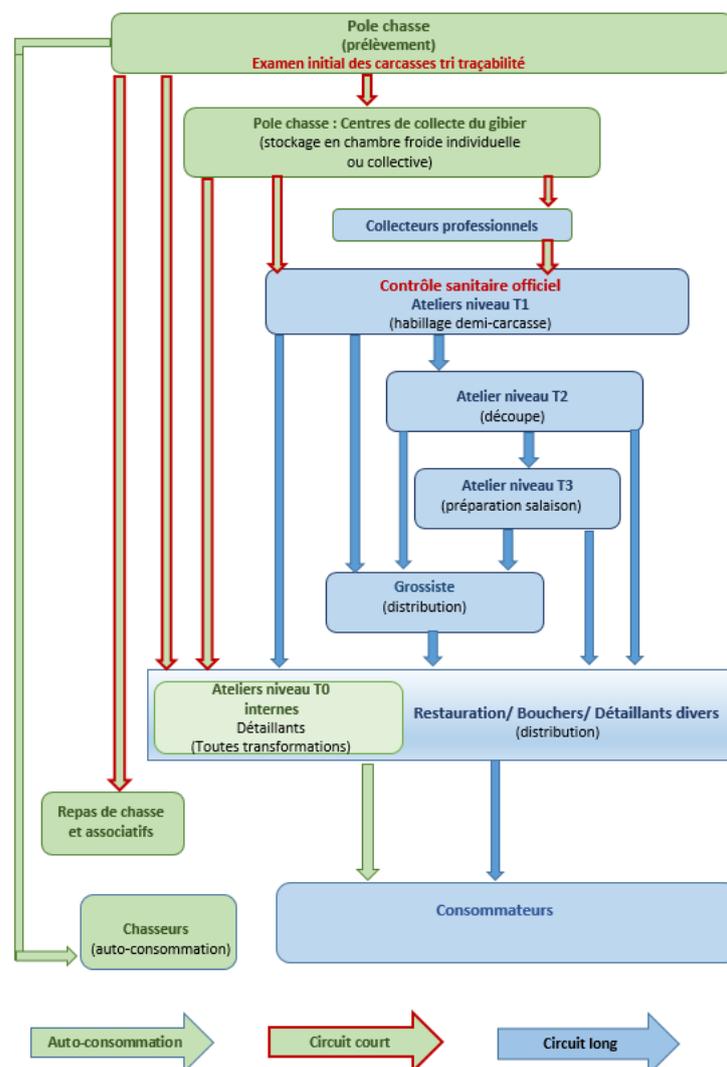
- Les établissements de préparation de viande (salaisons, fumages et marinades),
- Les établissements de produits à base de viande (pâtés, terrines, saucisses et autres plats cuisinés).

La situation de la filière s'est dégradée en 2020 avec la crise liée à la COVID-19 qui n'a pas permis aux restaurants d'écouler les produits de la venaison et des stocks inhabituels de viande congelée de grand gibier se sont accumulés depuis dans les chambres froides des professionnels.

Cas particulier des élevages de gibier : les animaux issus des élevages de gibier produits pour la consommation humaine sont expédiés à l'un des quelques 40 **abattoirs agréés pour recevoir du grand gibier d'élevage** (et non pas à un atelier de traitement), comme les animaux domestiques d'élevage. Pour faire suite, 50 **établissements de découpe de gibier d'élevage** sont répertoriés dans la base de données de la DGAL (01/04/2021).

Au bilan, la complexité des canaux susceptibles d'être empruntés par la filière est schématisée ci-dessous. Après les avoir caractérisés, la mission tente d'évaluer les volumes de venaison transitant par chacun de ces canaux.

Les circuits de la venaison (CGAAER : M. Reffay, D. Guériaux - 2021)



2.2. La production primaire

La production de gibier -au sens très général- repose sur une multiplicité d'espèces comptant petits et grands gibiers. En second lieu elle est non seulement le résultat des prélèvements réalisés par la chasse, mais elle est également alimentée par les élevages de gibier. Enfin, lorsqu'il s'agira rapprocher la « production » des quantités consommées, il conviendra de tenir compte des importations dont la comptabilité a semblé à la mission bien difficile à documenter.

Il est donc présomptueux de considérer que ces chiffres sont exacts, en revanche la mission considère qu'ils ont du sens, les ordres de grandeur globaux étant respectés, y compris lorsqu'on associe des données solides et des données plus fragiles, et que l'on confronte les apports et la consommation.

Ils sont donc globalement cohérents à dire d'experts. Pour le grand gibier et le petit gibier, seront estimés les volumes de venaison issus de la chasse « libre », de la chasse en parcs et enclos et de l'élevage.

- **Production de grand gibier en chasse « libre »**

La méthode utilisée par l'Association Nationale des Chasseurs de Grand Gibier (ANCGG) reprend les paramètres utilisés par la Fédération nationale des chasseurs allemands (DJV ou Deutsche Jagd Verband).

Le calcul prend en compte les paramètres suivants :

- le tableau de chasse national annuel par espèce,
- le poids moyen des carcasses vidées par espèce,
- le coefficient donnant la proportion de viande désossée par rapport à la carcasse vidée pour chaque espèce.

Le tableau de chasse national français est publié par le réseau ongulés sauvages OFB-FNC-FDC¹⁴. Les poids moyens vidés utilisés en Allemagne sont conformes à ceux constatés en France (validation opérée sur un échantillon français d'un millier d'animaux). Ils tiennent compte de la proportion normale de jeunes animaux.

L'Allemagne utilise deux coefficients, l'un qui donne le poids résultant de venaison non désossée, l'autre qui donne le poids résultant désossé. Nous n'avons utilisé que le deuxième coefficient qui donne la venaison réellement consommable.

Les différents coefficients utilisés entre la venaison utilisable et la carcasse vidée sont repris dans le tableau ci-dessous :

¹⁴ OFB : office français de la biodiversité ; F(N ou D) C : fédération Nationale ou Départementale des chasseurs

Volume de viande de grand gibier tué en chasse « libre »

	tableau de chasse 2018/2019 en France	poids vidé moyen (kg)	facteur venaison désossée/poids vidé	venaison désossée (t)
sanglier	809 992	40	0,37	11 988
chevreuil	586 797	13	0,49	3 738
cerf	68 886	65	0,47	2 104
chamois	12 610	25	0,45	142
isard	2 620	20	0,45	24
mouflon	2 621	25	0,45	29
daim	1 341	35	0,50	23
Total				18 048

Source : (statistiques allemandes paramètres utilisés par la DJV (Deutsche Jagd Verband) / Le tableau de chasse national publié par le réseau ongulés sauvages OFB-FNC-FDC)

Cette production primaire de 18 048 tonnes appelle un certain nombre de précisions et un certain nombre de commentaires.

- 1) Il s'agit de viande nette sans os. Le même calcul incluant une partie d'os commercialisés (ceux des épaules et cuissots) conduirait à une valeur supérieure de 10 points de % soit environ 20 000 tonnes totales ;
- 2) Le taux d'animaux partant en circuits courts et longs est évalué par la mission à 7,2 %¹⁵ (1 335 tonnes environ du tableau total annuel de viande nette sans os toutes espèces de grand gibier (sur la base des tests trichine 2019) ; Ainsi en appliquant un taux de saisie moyen de 15% avec os donc 10 % sans os, 133 tonnes de saisie de viande nette de grand gibier auraient lieu en ateliers ;
- 3) Partant du principe que les animaux éliminés en totalité sur la chasse, ne sont pas comptabilisés par l'OFB mais que les chasseurs éliminent de la consommation des parties abimées ; la mission considère que l'équivalent d'un animal sur vingt est écarté de l'autoconsommation (5 %).

Au final restent donc environ 17 081 tonnes de viande nette proprement dite de grand gibier.

C'est le chiffre que nous retiendrons pour l'entrée du grand gibier issu de chasse « libre ».

Concernant la production française 2019 de grand gibier issue de la chasse en secteur libre (hors parcs et enclos) la mission retient une estimation de 17.081 tonnes annuelles de viande nette sans os.

¹⁵ Estimation retenue pour le grand gibier sur la base du taux d'analyses trichines constatées en 2019 pour l'ensemble des sangliers tués en action de chasse

- **Production de grand gibier issu des chasses en parcs et enclos**

Nos interlocuteurs professionnels revendiquent environ 400 à 450 éleveurs professionnels en France, de petit gibier aux 2/3 et de grand gibier pour 1/3. Ces élevages alimentent les chasses professionnelles et pour partie (faible) une production destinée à l'abattage. De surcroît, certains de ces élevages disposent d'un parc ou enclos de chasse, pour 60 % d'entre eux.

A l'exception des données collectées par l'OFB sur déclaration des FDC, aucune autre statistique n'est disponible sur la « production » des parcs et enclos. Cette situation se comprend dans la mesure où cette pratique s'exerce dans un cadre privé ou d'activités commerciales, quelquefois concomitantes voire contiguës avec des activités d'élevage.

Nombre d'animaux (grand gibier) déclarés tué en parcs et enclos en 2019

	Chevreuil	Sanglier	Cerf Elaphe	Chamois	Isard	Mouflon	Daim	Cerf Sika
2019	1244	17082	2000	6	0	305	976	106

Source : OFB 2021 Réseau Ongulés

Selon les chiffres communiqués à l'OFB, environ 20.000 têtes de grand gibier auraient été prélevées en 2019 en parcs et enclos équivalent à 1,3 % de l'effectif prélevé en zone ouverte. Les fédérations d'éleveurs revendiquent 20 à 25 000 sangliers vendus annuellement. Suite à échanges avec différents experts nous retenons 2 %. Au final 2 % de 17 100 tonnes soit 342 tonnes de viande nette de grand gibier seraient issues des parcs et enclos.

Concernant la production française de grand gibier consommées issue de la chasse en parcs et enclos, la mission retient une estimation de 342 tonnes annuelles de viande nette sans os

- **Production de grand gibier issu des élevages**

La production de grand gibier destinée à l'abattoir serait estimée à environ 10 000 animaux / an, soit la moitié de l'activité des élevages, l'autre moitié étant destinée à la remise en parcs et enclos dont nous avons rappelé qu'elle était assurée par la même structure dans 60 % des cas. (Pour mémoire la remise en milieu naturel est interdite).

Ici encore les données recueillies sont relativement approximatives et aboutissent en appliquant nos normes de rendement à des valeurs variables. Ainsi 10 000 sangliers seraient conduits à l'abattoir tous les ans sans passer par la case « Chasse » (soit environ 110 tonnes de viande nette).

Nous avons choisi de retenir la valeur la plus documentée à savoir celle fournie par la DGAL (Base de données abattoirs redevances 2019) qui enregistre 111,6 tonnes de cervidés et 20,2 tonnes de sanglier déclarés en 2019 pour le grand gibier (6 fois plus de cervidés que de sangliers) soit environ 120 tonnes équivalent carcasse, soit un peu moins de 60 tonnes de viande nette tout grand gibier sans os (sur la base des données de rendement du tableau du 2.1).

Concernant la production française de grand gibier issue des élevages métropolitains ne passant pas par la chasse, la mission retient une estimation de 60 tonnes annuelles de viande sans os.

- **Production de petit gibier lâché (faisans, perdreaux, colverts)**

En raisonnant par les estimations fournies par les producteurs, pour l'ensemble des données ci-dessous, on peut procéder aux évaluations suivantes.

Les productions de faisans s'élèvent à environ 12 millions d'oiseaux, celles de perdreaux à 7 millions et celles de canards colverts 1 million. Soit environ 21 millions d'oiseaux produits annuellement en France.

Sur ces 21 millions d'oiseaux 75 % (15,75 millions d'oiseaux) seraient repris par l'action de la chasse (les 25 % de différence correspondant *a minima* à la perte consécutive à la prédation naturelle découlant de la remise en nature).

Sur ces 15,75 millions d'oiseaux, un peu moins de la moitié soit environ 7 millions d'oiseaux alimenteraient les chasses professionnelles, parcs et enclos. La moitié de ces animaux seraient ramenés par les chasseurs pour autoconsommation à l'issue de la journée de chasse, l'autre moitié alimentant la filière (circuit court / circuit long).

La bibliographie indique 1,00 à 1,4 kg de poids vif pour un oiseau de ces différents types (faisans majoritaires nous retenons 1,2 kg et environ 60 % de rendement carcasse et 50 % en rendement de viande nette sans os (Ricard et Petitjean, INRAE 1989).

Synthèse du devenir du petit gibier lâché (t. pour tonnes)

	Oiseaux produits « volants » (en millions)	Total vif moyen (1,2 kg /oiseau)	Total carcasse (60 % de rendement vif)	Total viande nette (50 % de rendement vif)
Total oiseaux produits	21			
« Prédats et perdus » (1) suite à remise en nature	5,25			
Chassés et ramassés après chasse	15,75	18 900 t.	11 340 t.	9 450 t.
Dont chasses professionnelles :	7			
- autoconsommés	3,5	4 200 t.	2 520 t.	2 100 t.
- acheminés filière	3,5	4 200 t.	2 520 t.	2 100 t.
Dont chasse non professionnelles	8,75			
- autoconsommés	7,75	9 300 t.	5 580 t.	4 650 t.
- acheminés filière	1,0	1 200 t.	720 t.	600 t.

(1) Consommés par les prédateurs dont renard majoritaire (ONCFS)

La production française totale de petit gibier issue de la chasse peut être estimée à environ 11 340 t. annuelles en carcasses vidées (hors lièvres pigeons et gibiers de poche) ou 9 450 t. de viande nette.

- **Autre petit gibier (Lièvres, lapins, pigeons, tourterelles, bécasses, grives, cailles, alouette...)**

De nombreuses espèces de petit gibier sauvage sont chassées pour lesquelles n'ont été comptabilisées que celles qui représentent les plus gros volumes sur la base de l'enquête nationale réalisée par l'ONCFS (aujourd'hui OFB) sur la saison 2013-2014 (cf. calculs en annexe 6) :

- 1 465 988 lapins (1 466 tonnes de viande nette sans os),
- 627 144 lièvres (1 254 tonnes de viande nette sans os),
- 736 129 bécasses (110 tonnes de viande nette sans os),
- 4 926 324 pigeons (1 232 tonnes de viande nette sans os),
- 236 960 tourterelles (24 tonnes de viande nette sans os),
- 736 129 cailles, grives ou alouettes (37 tonnes de viande nette sans os),
- 1 567 727 canards (784 tonnes de viande nette sans os),
- 407 103 sarcelles (61 tonnes).

La production française totale de petit gibier « libre » issue de la chasse peut être estimée à environ 4 968 tonnes de viande nette.

- **Production de petit gibier abattu non soumis à la chasse**

Selon les producteurs, deux canaux alimentent le abattoirs (trois espèces d'oiseaux essentiellement produits à savoir : faisans perdreaux et canards colverts) :

L'équivalent de 2 % des 21 millions d'oiseaux produits en élevage ;

10 % des oiseaux en fin de carrière de reproducteurs, soit 10 % de 450 000 reproductrices c'est-à-dire 45 000 reproductrices.

Soit un total de 553 tonnes équivalent à 332 tonnes de carcasses (Rendement 60 %) ou 276 tonnes de viande nette sans os (Rendement 50 %).¹⁶

En l'absence de données officielles d'abattage la mission retient ces données.

La production française totale de petit gibier abattu non soumis à la chasse peut être estimée à 332 tonnes annuelles en carcasses vidée (hors lièvres pigeons et gibiers de poche) ou 276 tonnes de viande nette.

2.3. L'importation de gibier

Des données d'importation utilisables ont été particulièrement difficiles à obtenir. La seule source véritablement crédible est celle des douanes (chiffres 2019) analysée avec l'aimable concours de nos collègues de la Brigade Nationale d'Enquête Vétérinaire et Phytosanitaire (BNEVP).

¹⁶ 21 millions d'oiseaux (X) 2 % (x) 1,2 kg soit 504 t. 45.000 oiseaux de réforme (X) 1,1 kg soit 49 t.

La composition en espèces est sans doute plus large que celle du gibier, notamment par l'importation de lapins de Chine. Mais les différents recoupements auxquels sont parvenus nos collègues de la BNEVP aboutissent à une valeur en volumes d'importation de 4 406 tonnes en 2019. Les missionnés souhaitent apporter également quelques précisions à l'affirmation souvent entendue tant dans la profession¹⁷ que dans l'administration, que 70 % à 80 % du gibier mis sur le marché ou consommé en France serait issu de l'importation.

Ce pourcentage ne s'applique pas à la consommation totale de gibier qui correspond environ à 32 324 tonnes annuelles (cf. ci-dessus) mais à la seule partie mise en marché constituée de l'ensemble des produits transitant par les circuits courts ou par les circuits longs ; la mission a donc tenté d'approcher les volumes de viande de gibier nette sans os mis sur le marché.

La plupart de ces volumes de viande nette sans os a été identifiée précédemment, à savoir :

- les viandes issues des élevages et transitant par les abattoirs (50 tonnes de grand gibier et 276 tonnes de petit gibier) ;
- les volumes de petit gibier déclarés par les professionnels comme « acheminés filières » ont été précédemment évalués à 2 700 tonnes.

Concernant le grand gibier tué en action de chasse, le volume de viande net sans os peut être approché grâce aux tests trichines réalisés sur les sangliers en ateliers de traitement (soit 34 829 tests en 2019 selon la DGAL) et ceux réalisés pour les sangliers destinés aux circuits courts (soit 24 782 tests en 2019 selon la DGAL). Ainsi 59 611 sangliers ont été testés sur une population de sangliers abattus en action de chasse de 809 992 animaux (chasse libre) à laquelle il faut ajouter les 20 000 sangliers tués en parcs et enclos (cf. chapitre 2.2.). On obtient un taux de 7,2 % de sangliers mis sur le marché (le restant étant autoconsommé par les chasseurs).

En appliquant ce pourcentage à l'ensemble de la viande nette sans os de grand gibier tué en action de chasse identifiée précédemment (17 081 tonnes pour la chasse libre et 342 tonnes en parcs et enclos), on identifie le volume entrant sur le marché, soit 1 254 tonnes.

Le tableau ci-dessous illustre l'ensemble de ces résultats.

Volume de viande net sans os de gibier entrant sur le marché en 2019 (circuit court et circuit long)

	Volume de viande net sans os (en tonnes)
Grand gibier tué en action de chasse	1 254
Grand gibier d'élevage	52
Petit gibier tué en action de chasse	2 700
Petit gibier d'élevage	276
importations	4 406
Total	8 688

¹⁷ https://www.ancgg.org/AD75/documents/rubd5_8147.pdf

Sur ces bases, le volume des importations représenterait en 2019 en France :

- **51 %** des volumes de viande de gibier mis sur le marché national (circuit long et circuit court),
- **12 %** de l'ensemble des volumes de viande de gibier estimés produits.

2.4. Consommation globale de gibier (petit et grand)

En approchant le volume par la consommation on arrive à des données extrêmement variables, parfois fantaisistes :

Pour la France, les estimations de consommation annuelle moyenne varient selon les sources et les années, de moins de 500 grammes kg à presque 7 kg par personne et par an rapportés par Muriel Figuié et Raphael Malivel (voir bibliographie) dans « la consommation de viande de chasse en France et en Europe » :

- 3,7 kg/pers/an en 2013 (et 6 kg/pers/an en 1995), d'après les données FAOstat de la catégorie « autres viandes » : autant dire qu'elle est très englobante.
- à 6,5 kg /pers/an, en moyenne pour la période 1980-1990 selon Roth and Merz (1997) repris par Schulp et al. 2014 (mais sur des enquêtes très partielles).
- 0,62 kg/pers/an en 1995 d'après les évaluations réalisées par Reinken, sur la base de données fournies par la FACE (Federation of Associations for Hunting and Conservation of the European Union) sur la production et le commerce de gibier de chasse et d'élevage, en particulier cerfs, chevreuils, daims, mouflons, élans, sangliers, lièvres et lapins (et semble exclure donc le gibier à plumes notamment).

La récente publication de l'ANSES nous semble fournir des éléments permettant de reconstituer un bilan de consommation plus analytique. Elle permet d'aboutir à une catégorisation des consommateurs selon quatre fréquences de consommation du gibier : consommateurs occasionnels, réguliers, fréquents et non consommateurs permettant de construire l'estimation ci-dessous sur laquelle la mission aboutit : 0,68 kg / français et par an.

Synthèse de la consommation de gibier (ANSES 2018) par population totale de 65 millions (INSEE)

Caractérisation du consommateur	Nombre de repas incluant du gibier	Estimation de la quantité de viande nette par jour en g/jour	Estimation de l'effectif de population concernées (en millions)	Tonnage viande « Viande nette »
Jamais	0	0	26	0
Occasionnels	3 / an	2	35,85	26 000
Réguliers	2 / mois	15	3	16 000
Fréquents	1 / semaine	50	0,15	2 700
Total	//	//	65	44 700

Au bilan de cette projection, 44 700 tonnes de venaison seraient consommées par 39 millions de consommateurs (attention aux ratios car 26 millions n'en consomment pas).

Soit une consommation 1,1 kg par consommateur ou de 0,68 kg par français et par an.

Cette approche statistique de l'ANSES est basée sur un panel de consommateurs qui ne font pas obligatoirement la différence entre un volume de viande nette sans os et une pièce comportant une partie d'os, ou encore un plat cuisiné ou une terrine dans lesquels la viande gibier peut ne pas constituer 100 % de la composition. Enfin cette application de petit grammage moyen appliqué à 39 millions de consommateur est nécessairement biaisée.

Il n'en reste pas moins que le chiffre résultant de ce travail de l'ANSES paraît plus cohérent que certains de ceux rapportés ci-dessus.

Reste l'irréductible question du « sans os » ou « avec os » ou encore celle des terrines par exemple dont il convient de rappeler que la teneur minimale de gibier est de 20 % pour bénéficier de l'appellation « terrine » de sanglier par exemple.

2.5. Estimation des volumes globaux

Tableau global 2019 du disponible gibier (« tonnes de viande nette sans os »); (détail des calculs en annexe 6)

	En tonnes
Production grand gibier	
Chasse libre	17 041
Chasse enclos	342
Elevage viande	60
Total grand gibier	17 483
Production petit gibier	
Chasse libre (hors faisans, perdrix, canards)	4 968
Chasse lâchers	9 450
Elevage viande	276
Total petit gibier	14 694
Importations	
Total importations	4 406
Total production	36 583

La mission est en butte à l'imprécision la plus absolue des données figurant dans les publications. Elle considère donc que son approche, consistant à la fois à tenir compte des éléments documentés pour la majorité du tonnage de production, estimés pour certains d'entre eux, croisés avec des éléments de consommation eux-mêmes estimés et d'importation, aboutit à une fourchette du tonnage disponible et permet de converger vers une valeur raisonnable de quantité de gibier écoulée en France.

La mission tient à rappeler qu'il ne s'agissait pas pour ce qui la concerne de procéder à une évaluation fine, ni de se substituer aux organisations professionnelles dont c'est la mission (voir à cet égard la première recommandation) mais simplement de disposer d'une quantification lui permettant d'évaluer raisonnablement les parts respectives des différents circuits de la venaison.

Par comparaison Agreste indique une production française en 2019 toutes viandes confondues de 5 775 000 tec, à laquelle on peut appliquer un rendement d'un peu plus de 50 % soit environ trois millions de tonnes de viandes nettes sans os.

La viande de gibier représente donc très grossièrement un peu plus de 1 % des produits carnés disponibles. Il ne faut donc probablement pas considérer que la question du volume produit constitue véritablement le sujet.

Si le sujet ne porte pas sur la quantité, en revanche comme nous le verrons, il peut porter sur le principe éthique d'utilisation de la venaison, sur sa qualité, voire son prix et sur la bonne adéquation des différents points par une filière en construction.

3. VALORISATION DE LA VENAISON : CRITERES ET CONDITIONS DE REUSSITE AUX PLANS TECHNIQUE ECONOMIQUE ET SANITAIRE

La mission s'est attachée à identifier les freins et leviers principaux qui affectent le développement de la filière venaison. Ils sont successivement abordés au travers de la production primaire et l'action du chasseur, du traitement et de la transformation de la venaison, de la communication utile à l'évolution de la consommation. La relativité de la création de valeur et l'éthique sont analysés à la fin de ce chapitre.

3.1. Mieux gérer la production primaire et anticiper

3.1.1. Des chasseurs qui doivent désormais s'intéresser plus activement à la venaison

A la faveur de ce tour d'horizon des acteurs, il apparaît clairement que la prise en compte de la valorisation de la venaison ne constitue plus pour les chasseurs une option, mais une obligation, qui fait partie intégrante de l'acte de chasse.

Pour progresser dans ce sens, les chasseurs peuvent recourir à différentes méthodes sur lesquelles la mission a eu l'occasion d'échanger avec eux. Quatre d'entre elles nous paraissent devoir être mentionnées.

- Trier le gibier

Il est important que les chasseurs, quels qu'ils soient, prennent conscience qu'en tant que producteurs primaires, leur action est essentielle sur les conditions de valorisation de la venaison. En particulier, en cas d'écoulement partiel du tableau de chasse vers le circuit long, ou vers le circuit court, les chasseurs doivent mettre un point d'honneur à réserver à leur propre consommation tout ou partie des animaux qui pourraient être notamment retirés au niveau industriel après un transfert plus ou moins long (mauvaise balle, souillures trop importantes...) ; à cet égard, les cahiers des charges des collecteurs sont généralement très explicites (cf. annexe 7).

- Examen initial du gibier et formation

Les chasseurs doivent tout mettre en œuvre pour cultiver une connaissance hygiénique et sanitaire portant sur les animaux et parties d'animaux qu'ils livrent à la consommation, quel que soit le circuit. La mission considère donc que la formation à l'examen initial de la venaison doit potentiellement viser tous les chasseurs, notamment de grand gibier.

- Compétence bouchères et sanitaires

Chaque responsable de chasse aurait grand intérêt à disposer dans ses rangs des compétences bouchères et sanitaires utiles à la prise en compte de la venaison.

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Sauf cas particuliers décrits ci-dessus, les chasseurs ne sont pas des professionnels de l'hygiène des aliments : ils disposent de connaissances sanitaires empiriques, suffisantes pour la préparation de la venaison qu'ils destinent à leur consommation propre.

La préparation de la venaison en vue de sa mise sur le marché relève d'une toute autre exigence, déjà prise en compte pour partie par la formation l'examen initial de la venaison.

Pour répondre à cette ambition, le chasseur ne dispose pas, à ce jour, d'un référentiel officiel.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène constitue ce référentiel prévu par le « Paquet Hygiène » : élaboré par les professionnels, il est évalué puis validé par les autorités sanitaires, constituant alors le document commun sur lequel tous les acteurs peuvent s'appuyer.

Il est indispensable que la filière se dote d'un tel outil pour maintenir un haut niveau d'exigence sanitaire et protéger le consommateur, permettant ainsi de sécuriser l'accès d'une plus grande quantité de venaison à un commerce de proximité (circuit court) ou au marché européen (circuit long).

R3. La mission recommande que l'interprofession et le monde fédéral, en liaison avec les représentants de la transformation, élabore un guide de bonnes pratiques d'hygiène des viandes de gibiers couvrant toutes les étapes, du prélèvement en nature jusqu'à l'atelier de traitement.

3.1.2. Des équipements en chambres froides destinées au gibier à poursuivre

Il n'existe pas à notre connaissance de données disponibles fiables sur le parc de chambres froides pour la venaison en France. L'estimation approximative fournie par la FNC serait que la moitié des sociétés de chasse, tous statuts confondus, disposerait d'un équipement, et que la moitié de ces équipements serait vétuste, d'un fonctionnement à optimiser (entretien et performance technique).

La mission se propose d'avoir également une lecture complémentaire consistant à dire qu'en réalité, la majeure partie des sociétés de chasse réalise un tableau qui conduit vraisemblablement -pour sa quasi-totalité- à une forme d'autoconsommation, incluant peut-être une partie de ce que nous avons qualifié de « zone grise ». Mais quoi qu'il en soit, cette forme de chasse qui conduit -en réalité- à des prélèvements journaliers relativement modestes, ne pose pas de véritable question d'écoulement du gibier.

En revanche, il apparaît plus impératif à la mission que les organisations de chasse réalisant un tableau de grand et/ou de petit gibier important, assurent l'écoulement des produits de la chasse. Les questions des équipements en chambres froides et de l'écoulement du produit de la chasse doivent être anticipées par ses responsables et promues par le monde fédéral et l'interprofession.

En effet le refroidissement rapide des carcasses après la mise à mort est une condition indispensable à une bonne conservation de la venaison notamment lors de livraison et de découpe différées (circuits court et long). Un refroidissement rapide dans une chambre froide à une température inférieure à +7°C (pour le grand gibier) de l'ensemble de la carcasse permet de ralentir le développement bactérien et de prévenir la dégradation de la viande.

En fin de journée de chasse, les carcasses de grand gibier, après éviscération, peuvent donc être entreposées dans des chambres froides propres au site de chasse ou collectives. Pour être efficace, ce stockage doit respecter des bonnes pratiques relatives à l'hygiène et au fonctionnement de la structure de stockage (densité et disposition des carcasses, source de froid...).

Ce refroidissement est indispensable dès lors qu'il est prévisible que l'acheminement des carcasses jusqu'à l'atelier de traitement peut nécessiter trois à cinq jours de transport. C'est le cas dans le sud de la France lorsque les carcasses sont destinées à un atelier de traitement du nord : elles sont d'abord stockées dans la chambre froide de la chasse puis chargées dans un premier camion (collecteur professionnel) qui peut avoir à les stocker dans sa propre chambre froide (second centre

de collecte), avant qu'un nouveau transporteur, généralement de grande capacité, achemine ces carcasses jusqu'à l'atelier de traitement.

Ces chambres froides constituent réglementairement des « centres de collecte » soumises à une obligation de déclaration (697 établissements déclarés en 2021 d'après la DGAL).

Un récent règlement de l'Union européenne prescrit le régime de l'autorisation pour les centres qui reçoivent des carcasses d'autres centres de collecte¹⁸. L'usage de ces chambres froides est soumis au respect des règles sanitaires et de traçabilité prévues pour le gibier.

On observe que si les organisations de chasses réalisant des tableaux importants sont généralement équipées de chambres froides, celles-ci ne donnent pas toujours lieu à déclaration en tant que centre de collecte auprès de la préfecture. Cette absence de déclaration est motivée la plupart du temps par une référence au respect du droit de propriété privée et l'appréhension de contrôles potentiels.

Des chambres froides sont commercialisées avec tout l'équipement nécessaire (source de froid, rail, crochets, sanitaires...) pour des tarifs de l'ordre de 6 000 euros (hors taxe et transport non compris, pour une capacité maximale de 15 sangliers).

Dans un souci de valorisation de la venaison, certaines initiatives visant à positionner des centres de collectes collectifs en des lieux stratégiques du territoire ont vu le jour comme c'est le cas dans les Pyrénées-Orientales depuis 2012.

Pour favoriser les circuits court et long, le déploiement de centres de collecte individuels ou collectifs doit être envisagé, notamment pour les chasses à tableaux importants.

Des soutiens financiers des communes, des intercommunalités, des conseils régionaux, du FEADER doivent être recherchés pour accompagner ce déploiement.

Mais celui-ci doit être coordonné à l'échelle d'un territoire pour ne pas disperser les moyens et optimiser la mobilisation des acteurs locaux, notamment les ateliers de traitement. La bonne échelle est vraisemblablement départementale (avec les fédérations départementales des chasseurs) pour la mise en œuvre et régionale pour la coordination générale.

Il doit être accompagné techniquement par la rédaction de guide de bonnes pratiques d'hygiène et de management de ce type de matériel ou d'établissements (FNC, InterProchasse, en lien avec les professionnels de la viande).

R4. La mission encourage le monde fédéral à persévérer dans le déploiement d'un réseau de centres de collecte pour faciliter les accès aux circuits courts et longs de la venaison. Les pouvoirs publics doivent aussi faciliter l'accès au Feader ; un soutien des communes, intercommunalités et régions contribuera à un développement rationnel de ces outils.

¹⁸ RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2021/1374 DE LA COMMISSION du 12 avril 2021 modifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

3.1.3. Inventer un ratio, indicateur du tableau de chasse

L'autoconsommation constitue le mode d'écoulement naturel des tableaux de chasse modestes.

La réglementation sanitaire permet « *au chasseur de commercialiser en circuit court le gibier qu'il a tué au cours d'une journée de chasse* ».

Ce principe est compréhensible dès lors qu'on le confronte à des formes de chasse individuelle dite « devant soi », ou des chasses « populaires », ou encore s'exerçant dans un contexte de rareté du grand gibier. Ces chasses conduisent à des prélèvements d'un faible nombre d'animaux par un chasseur.

Dès lors que certaines chasses se déroulent en battue, ou conduisent à prélever des effectifs importants, cette notion de « journée de chasse » est évidemment de moins en moins solide et n'est pas pertinente au regard de l'écoulement de la venaison qui en résulte ; le tableau de chasse est alors important, collectif, de plus en plus variable, tant en petit gibier qu'en grand gibier.

De ce fait, l'autoconsommation peut ne pas être suffisante pour absorber les volumes de venaison résultants des classes hautes de prélèvements. Il convient donc d'identifier le ratio à partir duquel l'organisation de chasse doit envisager un écoulement externe.

Progresser sur ce concept est évidemment délicat, contestable, mais nécessaire.

Le but poursuivi est de proposer un indicateur de volume de gibier prélevé, rapporté au nombre de chasseurs engagés, à partir duquel le recours aux circuits courts et/ou circuit long est recommandé.

Pour raisonner cet indicateur, il est proposé de tenir compte des capacités d'autoconsommation élargies des chasseurs eux-mêmes, confrontées à la réalité des tableaux de chasse sur une journée et sur une saison-année, pour une organisation de chasse donnée.

La mission formule la proposition suivante :

- Grand gibier : dès lors que le tableau journalier exprimé en nombre de têtes, ou que le tableau annuel de la saison est supérieur au nombre de chasseurs engagés (respectivement par jour ou par saison), la mission considère que cette situation génère nécessairement une forme d'écoulement de gibier plus structurée ;
- Petit gibier : même conclusion dès lors que la valeur du tableau en nombre de têtes est supérieure à 10 fois le nombre de chasseurs engagés.

Indicateurs de tableau de chasse

Indicateur grand gibier proposé	Indicateur petit gibier proposé
1 tête / chasseur / jour de chasse ou 1 tête / chasseur / saison	10 têtes / chasseur engagé / jour de chasse ou 10 têtes / chasseur engagé / saison

On pourrait ainsi considérer, que dès lors que l'une de ces valeurs est atteinte, dépassée voire largement dépassée, les responsables de chasse devraient disposer de procédures d'écoulement du gibier conformes aux exigences des circuits courts ou longs ou les deux, et s'appuyer sur les outils qui pourraient être proposés par le monde fédéral (formations des chasseurs, achats négociés, développement d'outils en commun, contrats-types, guides de bonne pratiques...).

Cette approche n'a de sens que si elle fait l'objet d'une appropriation, d'un approfondissement et d'une adaptation régionale par les organisations de chasseurs.

3.1.4. Anticipation et contractualisation

Dès lors que le prélèvement en gibier d'une entité de chasse donnée dépasse les capacités d'autoconsommation des chasseurs et de leur proches, la mission que l'organisation doit alors prévoir l'écoulement du gibier prélevé par les voies du circuit court ou du circuit long.

Trois possibilités d'organisation de cette anticipation peuvent théoriquement être envisagées :

- 1) La loi rend obligatoire l'écoulement du gibier non autoconsommé vers les circuits long ou court ; cette mesure lourde prend une apparence de « surréglementation ». Elle paraît peu adaptée à la réalité de la sociologie de la chasse française ;
- 2) Ne rien proposer et conserver la situation actuelle. On ne résout en rien l'existence et l'accroissement de pratiques d'écoulement non officielles, mais surtout on ne fait que repousser les problèmes en n'anticipant pas les inexorables hausses de prélèvements de grand gibier ;
- 3) Recommander la contractualisation entre chasseurs, collecteurs, ateliers laquelle resterait du domaine volontaire. Cette formule a la préférence de la mission qui y voit une opportunité d'incitation et de guidance pour le monde fédéral et une étape d'appropriation pour les chasseurs et leurs structures de chasse. Toutefois, la mission ne retient pas l'idée de rendre la contractualisation obligatoire.

S'agissant de la valorisation de la venaison, cette contractualisation pourrait naturellement porter sur les dates, les espèces, les quantités et la qualité des gibiers à collecter et le prix, lorsque la situation s'y prête.

Mais elle pourrait également s'exercer en amont : pour les gibiers faisant l'objet d'une phase juvénile d'élevage, puis de remise en nature (le petit gibier essentiellement).

Au final, chacun serait ainsi placé dans les meilleures conditions lui permettant d'anticiper et de déployer son activité économique tant en amont qu'en aval.

R5. La mission recommande à l'interprofession et au monde fédéral d'établir et d'encourager les bases d'une forme de contractualisation qui sera communiquée à l'ensemble des gestionnaires de chasse concernés. Cette anticipation prend tout son sens pour les chasses dont le volume de venaison dépasse des niveaux de référence.

Globalement la cohérence dans la démarche de la mission réside dans l'anticipation d'une éventuelle diminution du nombre de chasseurs (donc de l'autoconsommation) dans un contexte d'accroissement des tableaux et de réduction de la « zone grise ». Il convient donc de développer - à un rythme raisonnable - et de coordonner les bons outils facilitant la garantie de la qualité du produit, son hygiène, sa notoriété, sa mise en marché et sa consommation pour que la préoccupation de la venaison irrigue chacun des intervenants.

3.1.5. La valorisation de la venaison et le renforcement de la qualité de la surveillance sanitaire de la faune sauvage ont partie liée

L'application française des règlements européens constituant le « Paquet Hygiène » a posé la création de l'examen initial de la venaison. Ainsi, à titre dérogatoire, la venaison peut être commercialisée sans avoir été soumise à une inspection vétérinaire aboutissant à l'estampillage de la carcasse, sous réserve d'être soumise à l'examen d'un chasseur formé à cette observation. La FNC a fortement collaboré avec les services du ministère en charge de l'agriculture pour travailler à la conception et à la mise en place de ce dispositif et a abouti à deux niveaux de compétences et de formations : 350 formateurs-référents ont reçu une formation spécifique et constituent un réseau qui a permis de former 50 000 chasseurs (source FNC) dont 38 000 seraient actifs en 2021.

Ces derniers ont suivi une formation d'1/2 journée dispensée par le formateur-référent, à l'issue de laquelle ils connaissent la réglementation, et sont à même d'identifier des anomalies sur une carcasse de gibier et d'activer un appui technique de leur fédération.

Il convient encore de progresser dans la formation des chasseurs, si l'on considère qu'il y aurait environ 70.000 organisations de chasse actives en France.

L'objectif de l'examen initial de la venaison ne concerne pas seulement sa qualité hygiénique, il contribue aussi à la surveillance sanitaire de la faune sauvage pour laquelle le chasseur formé est la première sentinelle. Ce dernier est un élément d'un réseau susceptible de mobiliser les techniciens des fédérations départementales de la chasse, ceux de l'OFB, ceux des services de l'Etat chargés de la surveillance des maladies animales (directions départementales en charge de la protection de la population) et aussi les laboratoires d'analyses qu'ils soient locaux ou nationaux.

Cette surveillance est historiquement structurée autour du réseau SAGIR (cf. 1.3) qui est le réseau de surveillance événementielle des mortalités et des pathologies anormales dans la faune sauvage. Des dispositifs spécifiques de surveillance sont déployés en France comme ceux relatifs à la tuberculose bovine dans les départements à forte prévalence ou relatifs à l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) lorsque le niveau de risque d'apparition de la maladie s'accroît.

Ce réseau des chasseurs formés doit faire l'objet d'une animation active pour maintenir son efficacité : les retours des acteurs de ce réseau gagneraient à être centralisés, exploités et utilisés plus activement, témoignant ainsi de la vie de ce réseau contribuant de façon notable au sein de la société, à la surveillance sanitaire collective.

Car le chasseur formé est bien le premier élément d'un réseau de surveillance qui concerne aussi les maladies des animaux domestiques et l'homme, mais aussi l'environnement (en cas de pollutions par exemple). Ce chasseur est donc un acteur-clé de l'approche globale « une seule santé » (« One Health ») de la prévention des maladies animales et humaines ; il faut le rappeler.

Cette fonction constitue une externalité extrêmement positive du monde de la chasse au service du bien de tous les citoyens.

Valorisation de la venaison et qualité de la surveillance des maladies animales ont bien partie liée.

3.2. Redynamiser les circuits de transformation

3.2.1. Des règles sanitaires peu adaptées aux circuits courts : expérimenter une découpe en six morceaux

Le chasseur, producteur primaire, peut, après examen initial favorable, donner ou vendre du gibier directement à un consommateur, ou à un professionnel qui le vendra à un consommateur final. Cette remise (à titre gracieux ou onéreux) est soumise à des conditions¹⁹ de volume (au maximum une journée de chasse), de distance (80 km de distance) et surtout de nature du gibier à remettre : en plumes et non éviscérés pour les oiseaux, éviscéré et en peau pour le grand gibier (les sangliers nécessitent de plus une analyse « trichine »).

Les cessions du petit gibier et du grand gibier dans le cadre du circuit court sont délicates car les professionnels – bouchers, traiteurs, restaurateurs, grandes surfaces – ne sont généralement pas équipés de locaux permettant la plumaison ou dépeçage dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. Ils préfèrent généralement commander des pièces de découpe. De plus, la réception de carcasses entières génère des sous-produits à faire évacuer par l'équarrissage (plumes ou peaux, os, chutes de parage...) et des coûts afférents.

Au bilan, seuls quelques rares professionnels et particuliers reçoivent du grand gibier dans les conditions prévues par la réglementation : en 2019, 24 782 sangliers auraient transité par ce circuit au vu des analyses trichines réalisées (source DGAL), soit de l'ordre de 3% des sangliers abattus en action de chasse (hors enclos).

Remarque : d'après la DGAL, certaines chasses se seraient déclarées aussi ateliers de boucherie moyennant le respect des règles prévues²⁰ : elles pourraient alors céder aux particuliers (seulement) de la venaison après découpe. La mission n'a pas pu rencontrer ce type d'acteurs.

Ces éléments et les témoignages unanimes reçus par la mission font état d'un non fonctionnement du circuit court, les différents acteurs n'ayant pas réussi à inscrire leur activité dans le cadre d'une réglementation souvent présentée comme inadaptée. La suspicion d'un commerce de proximité occulte de gibier à partir de quelques chasseurs est une rumeur récurrente, argumentée notamment sur la base de l'augmentation des tableaux de chasse et de la diminution du nombre de chasseurs.

Cette situation n'est pas satisfaisante pour le consommateur, qui ne peut avoir accès à un produit de son environnement, frais (ou transformé) et proposé par un acteur de proximité. Elle ne l'est pas non plus pour le chasseur, le boucher ou le restaurateur qui ne peuvent valoriser une venaison locale auprès des consommateurs de leur région.

Il est donc nécessaire de réviser le dispositif pour faciliter la circulation de la venaison dans le cadre de circuits de proximité sans remettre en cause la sécurité sanitaire.

¹⁹ Arrêté du 18 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

²⁰ Arrêté du 21 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

La mission propose de s'intéresser prioritairement à la venaison de grand gibier qui est pléthorique en France et d'expérimenter un dispositif dérogatoire à la réglementation actuelle permettant la cession à titre gracieux ou onéreux à un commerce de détail destiné au consommateur final, ou directement à ce dernier, des grosses pièces initiales de découpe (6 à 8 maximum par carcasse de grand gibier, sans peau). Cet encadrement réduit les risques sanitaires en limitant les interventions à celles déjà réalisées dans le cadre de l'autoconsommation.

Les conditions sanitaires de l'expérimentation sont à définir par la DGAL qui peut s'inspirer du dispositif existant pour les établissements d'abattage non agréés de volailles : l'article premier du règlement du règlement CE n°853/2004 prévoit en effet l'exemption de l'agrément pour certains producteurs de volailles et lagomorphes au 3) d, mais aussi pour les chasseurs au 3) e.

Cette expérimentation pourrait être portée par la FNC et s'inscrire dans le dispositif France Expérimentation qui permet aux acteurs économiques de porter un projet innovant dont le développement est bloqué par une disposition législative ou réglementaire²¹.

Cette expérimentation aurait pour objectif le développement de circuits de proximité sans remettre en cause le circuit long par les établissements agréés : elle devrait donc concerner au maximum une dizaine de territoires, difficilement collectés par les ateliers de traitement, et des chasses de préférence en milieu ouvert réalisant des tableaux suffisants.

Un renforcement de la traçabilité devra compléter le dispositif pour garantir la provenance au consommateur et permettre les contrôles pour prévenir toutes dérives.

R6. La mission recommande d'expérimenter un dispositif dérogatoire de remise au commerce de détail, ou au consommateur final, de grosses pièces de venaison à partir de chasses volontaires. Cette expérimentation pourrait durer de 3 à 5 ans et se conclure par une évaluation à terme, permettant une éventuelle évolution de la réglementation.

3.2.2. Une transformation nécessaire qui intéresse peu les industriels

Les filières relatives au petit et au grand gibier sont organisées de façons différentes et indépendantes au niveau du site de chasse.

Les tableaux importants de faisans, perdrix, canards, réalisés dans de grandes chasses privées ou professionnelles permettent à partir d'un seul site de transférer un grand volume de venaison à destination des ateliers de traitement. Une forme de programmation des étapes (1/ remise en nature, 2/ chasse, 3/ transfert à l'atelier et traitement) pourrait même être programmée comme cela peut se faire dans certaines filières intégrées d'animaux de rente. Les carcasses issues des ateliers de traitement sont la plupart du temps commercialisées sous forme « prêt- à-cuire », le recours aux ateliers de découpe étant l'exception.

A *contrario*, concernant le grand gibier, l'importance du tableau est plus aléatoire et les programmations de collecte plus délicates. Une grande partie de la venaison de grand gibier transite par les ateliers de découpe puis de transformation, notamment pour valoriser certaines pièces.

²¹ <https://www.modernisation.gouv.fr/transformer-laction-publique/france-experimentation-entreprises>

Plusieurs acteurs soulignent que le désaisonnement de la consommation de venaison passera vraisemblablement par de nouvelles pratiques alimentaires qui nécessitent souvent une transformation du produit initial. On peut citer les burgers de sanglier au Parc Astérix²², et autres produits transformés visant une consommation festive du type « apéro » (jambons, saucissons ...).

Les résultats de l'enquête venaison réalisée par la Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs et Transformateurs de viande (FICT) pendant notre mission laissent apparaître une faible « motivation gibier » des entreprises de transformation. Il apparaît clairement à la faveur de cette consultation que les entreprises existantes sont très peu intéressées par la venaison en général et l'origine France du gibier en particulier.

Les motifs de ce désintérêt selon la FICT seraient notamment :

- l'absence de demande pour les produits issus de la venaison en général, à part quelques niches régionales,
- les contraintes sanitaires qu'il convient de sécuriser,
- les garanties opposables de traçabilité.

La FICT y voit raison de bâtir des campagnes nationales de publicité sur les vertus « nature » et l'intérêt nutritif de la venaison, d'investir pour une meilleure sécurisation sanitaire dans les centres de collecte et de transformation (en y incluant la détection des métaux dans les découpes à commercialiser) et dans la traçabilité contrôlable de l'origine France.

La mission s'est également intéressée à la boucherie ; mais la venaison n'y connaît pas non plus un grand succès qu'il s'agisse de boucheries traditionnelles ou d'ateliers de grande surface.

L'investissement nécessaire pour créer un atelier attenant (zone sale, découpe, frigo spécifique) semble durablement refroidir les plus téméraires ; alors que l'on aurait pu s'attendre à ce que la boucherie corresponde à un mode de distribution adapté au produit. Rien n'y est fait en dehors des périodes traditionnelles.

3.2.3. Des projets émergents en prise avec les territoires

La mission a eu à connaître plusieurs projets en cours de création d'ateliers de traitements, de découpe ou de transformation de la venaison lors d'entretiens avec quelques porteurs de projet (cf annexe 8).

Elle a aussi eu accès aux travaux relatifs au Projet national de capitalisation d'expériences, d'information et d'appui pour le développement de filières de proximité de valorisation de viande de gibier pour les territoires ruraux de France (source DGPE).

Force est de constater que peu de projets ont abouti récemment ou sont en cours de réalisation.

Parmi les obstacles à l'épanouissement des projets, certains porteurs de projets ont fait état des enjeux locaux de pouvoir (oppositions politiques entre différents projets et rivalités territoriales entre acteurs économiques).

²² <https://www.parcasterix.fr/actualites/banquet-gaulois>

L'absence de coordination de l'Etat ou des collectivités territoriales peut aboutir à la multiplication de projets potentiellement concurrents comme c'est le cas en Centre-Val-de-Loire.

Mais le principal obstacle rencontré est la quasi-impossibilité de commencer un projet par une phase à faible intensité d'activité pour l'expérimenter à petite échelle : les contraintes de l'agrément de l'atelier de traitement qui entraînent des investissements lourds (de l'ordre de 3 M€) sont un frein majeur.

Pour aménager cette contrainte, certains porteurs envisagent une phase initiale avec une activité de type boucherie-traiteur (circuit court) pour créer leur clientèle en France (notamment grâce à la vente par internet).

Enfin, l'accès aux aides de l'Etat, notamment celles du Plan de relance, n'est pas possible pour les ateliers de traitement car les gibiers ne sont pas considérés comme des productions agricoles (alors que les viandes qui en sont issues sont des aliments).

Au final, le secteur fait preuve de fébrilité, son actualité étant rythmée par des projets -qui demeurent souvent des postures- car la plupart n'aboutissent pas.

3.3. Modifier les pratiques de consommation

3.3.1. Une consommation modeste, quadri modale et saisonnière

Nous venons de montrer que la consommation était très modeste ; 44 700 tonnes soit 1 % des viandes.

Il ne faut pas imaginer atteindre des volumes de consommation beaucoup plus élevés. En revanche une consommation élargie générera une détente forte du marché.

De surcroît ces chiffres de consommation globale reflètent une grande disparité, la consommation de viande de chasse étant le fait d'un nombre limité de consommateurs : selon l'étude de Cazes-Valette de 2004 (rapportée par Figuié et Malivel en 2017), près de 40 % des consommateurs français n'en consomment jamais et près de 50 % en consomment moins d'une fois par mois.

La fréquence de consommation moyenne est de 7 fois/an (toute population confondue, consommateurs et non-consommateurs) à 12 fois/an (pour la seule catégorie des consommateurs de gibier) (Cazes-Valette 2004 déjà cité). Parmi les pays européens, la France serait un gros consommateur.

Les travaux rapportés par l'ANSES évoqués en partie 2 nous paraissent les plus solides dans la conception de l'analyse de la consommation et tablent sur quatre catégories de consommateurs : non consommateurs, occasionnels, réguliers et fréquents.

Il conviendra d'en tenir compte en matière de communication.

La fédération nationale des chasseurs souligne que la consommation de viandes de gibier est saisonnière : 1/3 du chiffre d'affaires du secteur se ferait au moment de Noël et à la fin de l'année.

Concernant les prélèvements, les enregistrements de dates de prélèvements de grands gibiers (chevreuil, cerf, sanglier) réalisés par la FNC dans différents départements conduisent à l'estimation suivante :

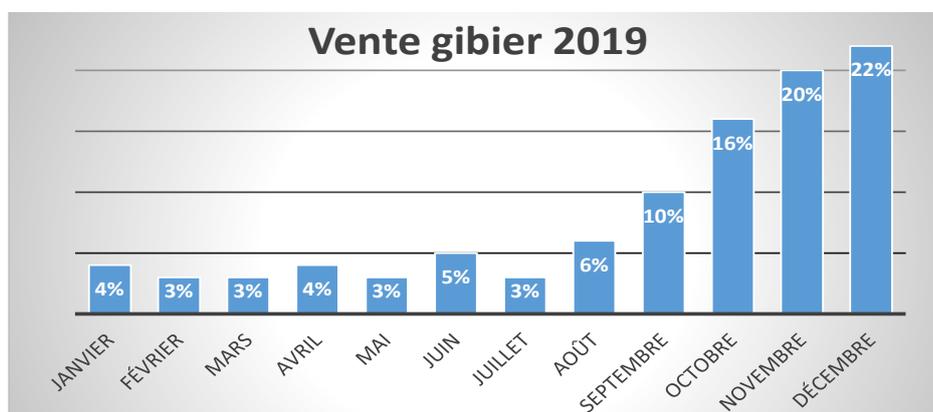
- 10 % des prélèvements sont réalisés de juin à septembre ;
- 10 % en octobre ;
- 80 % de novembre à mars.

Un travail plus exhaustif de la FNC est en cours pour mieux connaître la temporalité de prélèvements : ce travail paraît indispensable.

La Fédération Nationale des Syndicats de Commerce en Gros de Produits Avicoles (FNSCOPA) confirme cette tendance. Elle précise que plus de 2/3 des ventes ont lieu en septembre, octobre, novembre, décembre (graphe ci-dessous).

Pour la mission, la modification de cette répartition de la consommation est un objectif essentiel mais de longue haleine, qui doit se construire de façon pérenne en tenant un cap. C'est certainement compliqué, car il est nécessaire que la production s'organise dans toute sa complexité pour y répondre, sans quoi, c'est inexorablement l'importation qui viendra satisfaire cette demande. Ce qui serait un échec patent.

Répartition vente gibier sur l'année (FNSCOPA 2019)



A l'heure des blogs et des réseaux sociaux, il est indispensable « de dépoussiérer l'image de la venaison pour attirer ou séduire sur toute l'année, un public plus jeune et urbain et pour refamiliariser les consommateurs avec la viande de gibier » selon InterProchasse.

C'est pourquoi l'interprofession a choisi, à juste titre, d'éditer un livre de recettes, préfacé par des Chefs prestigieux, de s'appuyer sur des blogueurs culinaires influents sur les réseaux sociaux. Cet ouvrage a été édité en amont de l'opération : *Le gibier, y avez-vous pensé ?* en partenariat avec la Confédération Française de la Boucherie, Charcuterie, Traiteurs (CFBCT). Une deuxième édition est en cours d'élaboration pour une parution en fin d'année 2021 avec le parrainage de l'ancien chef de l'Elysée Guillaume Gomez.

Pour autant la mission n'observe pas d'initiative conduite dans le secteur visant véritablement à désaisonniser la consommation des produits. Le monde fédéral et l'interprofession, devraient s'intéresser à cette dimension du sujet. La mission a conscience que les moyens de l'interprofession sont très limités (budget annuel de communication de 370 000 €) et qu'elle a naturellement dû faire des choix. A noter que ces dépenses sont réalisées sans aides publiques.

Mais une meilleure répartition de la consommation de gibier, l'été notamment, est impérative.

Il apparaît donc clairement qu'une consommation de produits bruts frais ou congelés, manquant d'élaboration, concentrée sur 4 mois de l'année, assurée par une partie seulement de la population obère le développement de cette filière.

Face à cette situation et à l'enjeu, les initiatives correctrices actuelles sont bien trop modestes.

3.3.2. Communiquer pour élargir la consommation

Au fur et à mesure des contacts qu'elle a établis, la mission a consolidé sa réflexion sur l'objet même de la communication qui devrait soutenir la consommation de la venaison.

Sur ces bases elle formule trois suggestions :

Le terme « gibier » constitue la formulation générique la plus appropriée à la communication sur la venaison. La tentation pourrait être forte et légitime de communiquer en même temps sur la venaison et sur la chasse, par exemple en bâtissant sa communication sur « gibier de chasse ». Mais cette façon de procéder risque de heurter les opposants au principe même de la chasse, alors même que la venaison ou plus exactement la viande de gibier pourrait trouver un écho plus favorable.

Communiquer sur la base du gibier *de chasse* et non gibier *d'élevage* est probablement une fausse bonne idée. Si la mission était séduite dans un premier temps par l'idée de faire porter la communication sur le gibier de chasse (excluant en quelque sorte gibier d'élevage), au fur et à mesure de l'évolution de sa réflexion, cette idée lui est apparue peu pertinente pour au moins deux raisons.

La première est qu'il existe du gibier d'élevage qui présente un certain nombre de qualités non discriminables, qui ne passe pas par « la case chasse » mais par l'abattoir ;

La seconde, est que ces mêmes animaux peuvent faire l'objet d'une remise en nature ; une partie importante (la très grande majorité des faisans et des perdreaux) fait l'objet d'une phase juvénile d'élevage, puis d'une remise en nature. Cette « ségrégation » aurait donc plus de conséquences négatives que positives, et ne reposerait pas sur des déterminants qualitatifs très objectifs, c'est la raison pour laquelle elle n'a pas été retenue.

Une référence géographique territoriale constitue vraisemblablement une allégation positive. Le monde de la chasse a déjà conduit une initiative en portant le label « gibier de France ». La mission considère que c'est une excellente initiative. Mais, pour renforcer le caractère positif de l'allégation de gibier français, le tracer, et renforcer son origine territoriale, elle suggère qu'on y joigne ou qu'on y substitue des indications fondées sur les régions. Compte tenu des règles communautaires et de l'INAO, il est illusoire de vouloir généraliser les IGP ou les AOP, à l'exception des territoires dont la provenance du gibier est circonscrite à une zone (en territoire ouvert on ne peut en effet assurer la provenance exacte de l'animal).

Par contre des termes se référant à une région peuvent être utilisés, dès lors qu'ils sont assortis par exemple d'une mention « prélevé en ... ». Par exemple : gibier de France prélevé en Sologne. Cette référence géographique peut aussi résulter d'une marque, portée par un opérateur et reposant sur un cahier des charges privé et une traçabilité du produit.

R7. La mission recommande à l'interprofession, au monde fédéral, aux transformateurs, aux distributeurs, de se mobiliser sans délai pour élaborer un plan de communication durable, visant à répartir et développer la consommation sur l'année, à assortir cette communication d'une mise en avant de produits élaborés et conservés de viande « de gibier » qui s'appuie sur une communication générique du « gibier de France » assortie d'une référence géographique régionale de forte notoriété.

FranceAgriMer doit pouvoir y apporter son expérience et son soutien (1/ en cas de crise dans le secteur, 2/ au cas par cas pour certaines productions, 3/ dans le cadre de programmes de l'Union européenne). Quoiqu'il en soit, il est nécessaire que la venaison soit considérée comme un produit agricole comme évoqué au 1.3.

3.4. Assumer la relativité du prix

3.4.1. Une nouvelle définition de la valorisation de la venaison : dévalorisation et valorisation constituent les étapes d'un enjeu de taille

- **Le prix loin d'être le seul déterminant**

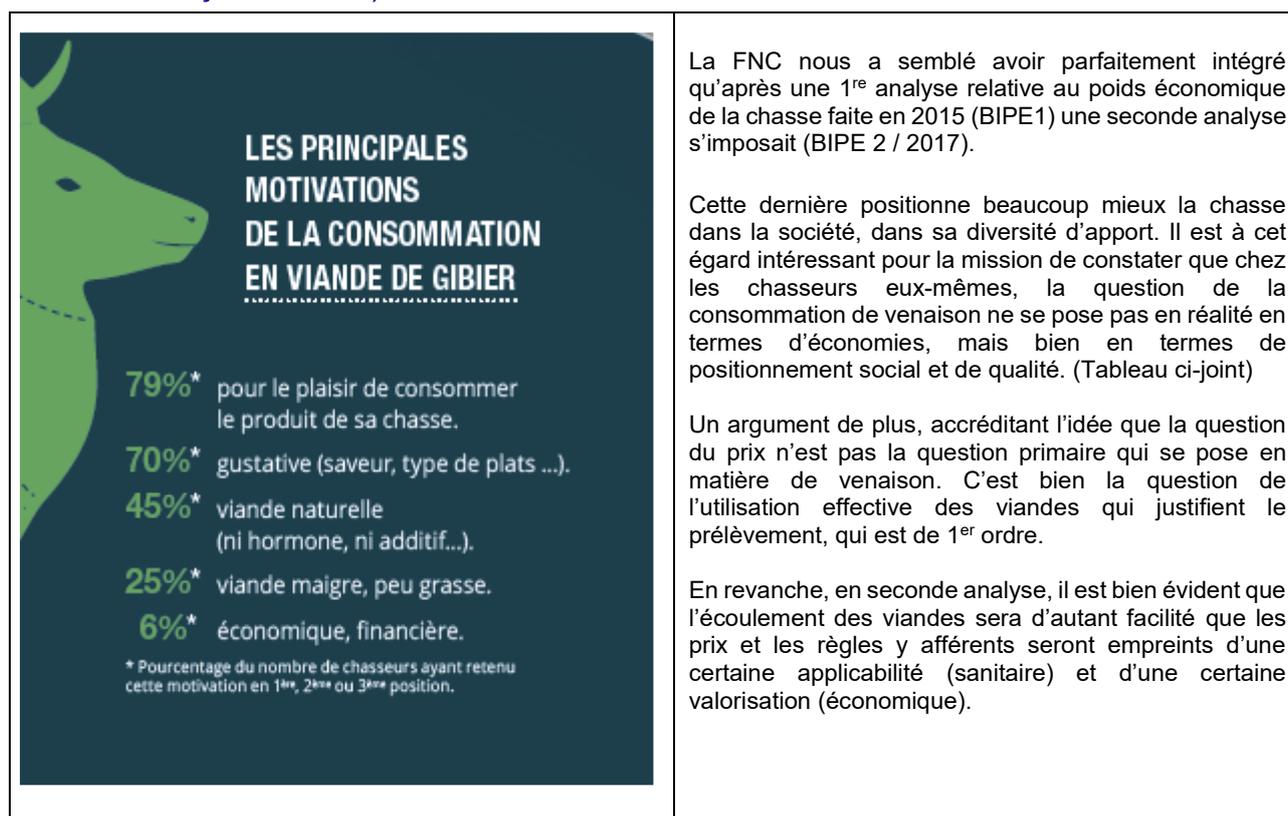
Il apparaît au fur et à mesure de l'approfondissement de ce travail que la notion de valorisation de la venaison ne saurait se limiter à une question de prix : il faut un produit propre, entrant dans une filière de transformation organisée, à un prix donné, exploité sous différentes formes, avec différents niveaux d'élaboration et de valorisation, pour proposer une offre sur toute l'année.

Ainsi chaque chasseur doit prendre conscience qu'il est porteur d'une capacité de valorisation faible et de dévalorisation considérable, dès lors que le gibier prélevé ne serait pas acheminé dans les meilleures conditions possibles vers les différentes modalités de consommation évoquées dans ce travail.

En d'autres termes, la question n'est pas de savoir à quel prix les chasses françaises vont vendre du gibier même si cette préoccupation est compréhensible et doit être présente à un moment donné, mais il faut surtout s'assurer que le gibier prélevé a les meilleures chances d'entrer dans la chaîne alimentaire.

C'est probablement cette prise de conscience qui conduit le monde cynégétique, FNC en tête, à procéder à un signalement vigilant de cette nécessité et à s'y engager concrètement grâce aux projets de mobilisation collective pour le développement rural (programme MCDR porté par la DGPE).

Les missionnés considèrent qu'une partie de l'avenir de la chasse française se joue ici.



Cette situation est inédite. Elle résulte du fait que la chasse ne s'est jamais organisée dans son histoire comme une structure de production de viande destinée à une consommation de masse (comme l'élevage). C'est donc - en réalité - une révolution sociologique, pour nombre de chasseurs, qui doivent désormais passer en quelque sorte « de la capture et du partage tribal » à –pour partie- « une venaison à mettre en marché pour des tiers ».

- **Des prix qui ouvrent à une certaine valorisation**

La mission a recueilli un certain nombre d'informations portant sur des niveaux de prix, de coûts ou de valorisation. Chacun de ces chiffres doit naturellement être regardé avec précaution : il peut s'agir d'une plage ; d'un prix extrême, d'un prix de saison. Mais leur présentation donne une certaine idée des possibilités de marges offertes par la venaison dans sa grande variété.

Grand gibier : sanglier sauf indications particulières (unités variables)

Prix payé par différents ateliers collecteurs au chasseur (producteur primaire)	80 cts à 2 ,00 € 90 € les 2 sangliers 1 € / kg carcasse fraîche en peau Cerf 2,00 € / kg Biche faon daguet 3,0 € Chevreuil 5 € / kg (Est France)
Cout de ramassage (collecte auprès des chasseurs)	600 € pour 1 tournée camion chauffeur. Soit 550 KG pour 20 à 25 pièces de GG) = 1€ / KG
Coûts de transformation	+ 50 cts. / kg (dépeçage + test trichine) + 92 cts. Kg (découpe fine) + 82 cts /kg (terrines)
Valorisation finale :	
Période de fêtes (extrêmes)	135 à 200 € /kg
Allemagne GMS médaillon de chevreuil congelé	18 € / kg
Filet de sanglier détaillant boucherie	16 – 30 € / kg.
Cuissot chevreuil avec os frais	16 € /kg.
Dos chevreuil (« Rumsteck ») avec os	23 € / kg.
Cuissot de sanglier avec os	11 € / kg.
Dos sanglier (« Rumsteck ») avec os	12 € / kg.
Epaule de sanglier avec os	11 – 12 € / kg.
Epaule de cerf avec os	12 € / kg.
Cuissot de cerf sans os	16 € / kg
Dos de cerf sans os	28 – 30 € / kg.
Filet de sanglier fumé (type grison)	30 € / kg.
Cout total investissement atelier de traitement venaison	3 millions d'€
Equarrissage (saisie destruction)	160 à 180 € la tonne
Pet Food	0 – 30 – 40 – 60 € la tonne
Bloc de 20 kg surgelé import	80 cts / kg

Petit gibier : cas du faisán (En euro / pièce)

Faisán de remis en nature de 8 semaines	6 à 8 €
Faisán de remis en nature de 20 semaines	10 à 11 €
Vente aux chasseurs clients	17 à 19 €
Reprise après chasse	0,20 à 1 €
Prestation transport abattages (élevage)	3 à 3,5 €
Valorisation chez les distributeurs :	12 à 15 €
- entier	18 à 20 €
- découpe	
Faisán anglais entier Rungis	3 €
Faisán français entier Rungis	4,5 €

Ces différents éléments laissent à penser que les marges susceptibles d'être réalisées restent dans les normes rencontrées dans d'autres secteurs.

Elles sont naturellement affectées par des coûts de collecte – lorsqu'il y a collecte – qui sont sensiblement équivalents à ceux du prix payé pour la venaison (1 € / kg).

La mission considère donc que les questions de valorisation ne sont définitivement pas au cœur de la problématique, mais qu'il faut impérativement désaisonner la consommation et régler autant que faire se peut l'organisation territoriale de la collecte permettant à la fois de servir la restauration, et des ateliers de traitement.

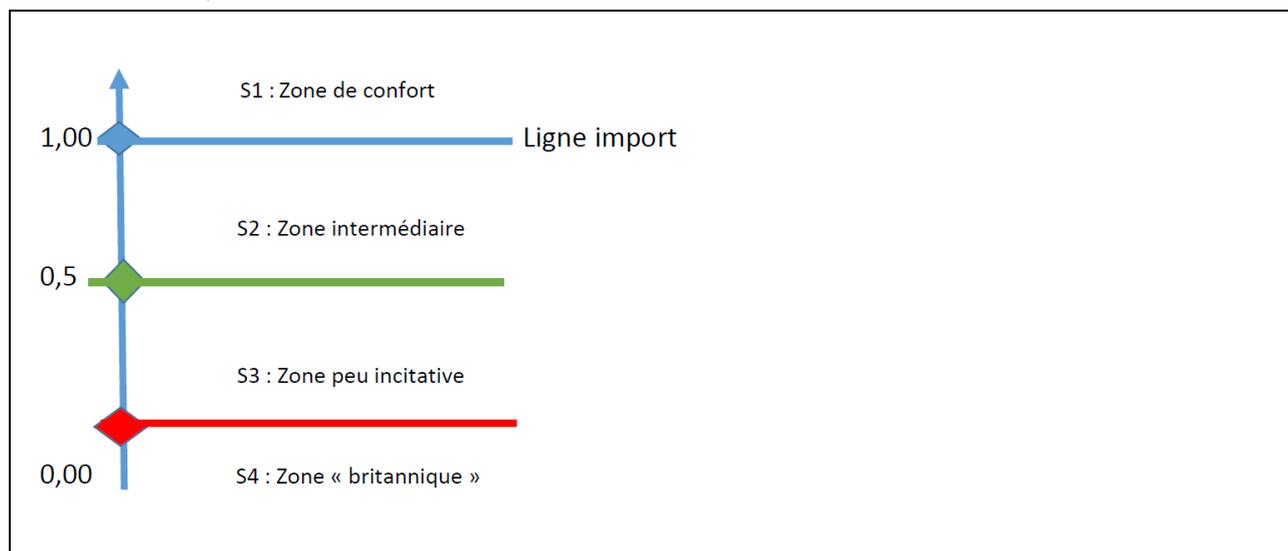
Une des grandes difficultés à laquelle le monde fédéral et l'interprofession sont confrontés, tient au réglage harmonieux des différents points à traiter, dans un contexte de maîtrise sanitaire évoqué dans ce rapport.

- **Un prix à la fois réel et relatif**

S'agissant de prix payé au chasseur, la mission identifie un certain nombre de valeurs seuils qui influent sur son comportement.

Pour exprimer ce ressenti elle propose le schéma ci-dessous :

Quel prix d'achat de la venaison aux producteurs primaires ? exemple du sanglier (en €/kg de carcasse vidée)



La mission identifie quatre zones de prix de venaison, de sangliers en l'occurrence, de nature à induire un comportement des chasseurs producteurs primaires différent :

- Une zone S1 qualifiée de « confort » le prix dépassant 1 € du kg. L'intérêt économique de la valorisation apparaît incitatif, en complément des considérations éthiques ; à noter que le prix d'1 €/ kg est souvent mentionné par les opérateurs comme prix de référence « import » ;
- Une zone « intermédiaire » S2 que la mission situe entre 0,50 € euros et 1 € du kg. L'intérêt de la valorisation économique est affecté, en complément des préoccupations éthiques ;

- Une zone S3 dite peu incitative. La perte d'intérêt à valoriser la venaison devient très sensible, reste la préoccupation éthique ;
- Enfin une zone que la mission qualifiée de « britannique » tout simplement parce que cette situation a été rapportée à la mission comme existant au Royaume-Uni, à savoir que les chasseurs, sur des bases contractuelles complétées d'éléments financiers par tête de gibier, s'acquittent d'un coût pour que ce gibier soit écoulé (petit gibier).

Cette dernière catégorie montre bien qu'à un moment donné, la question du partage du gibier est dépassée, la question de la valorisation également et seule demeure la préoccupation éthique qui impose à la chasse de gérer le devenir de la venaison, coûte que coûte.

La mission propose également un autre angle de vue qui relativise la prise en compte de la venaison : le type de chasse. Pour dire les choses simplement et sans artifice on peut considérer les dispositifs cynégétiques selon deux grands types :

- la chasse plutôt populaire, souvent sur de grands territoires en association communale de chasse agréée (ACCA) ou en petites sociétés communales, ou tout simplement en structures privées (agriculteur qui chasse chez lui et invite des amis). Sur ces chasses, souvent pratiquées devant soi ou en petite battue ou en « chaudron », le tableau résultant est relativement faible (ramené au nombre de participants) ; la valorisation du gibier est beaucoup moins préoccupante et l'on peut rencontrer souvent encore le partage de gibier comme voie unique.
- la chasse, que par facilité la mission qualifie de plus « intensive », souvent de location plus coûteuse, conduisant à des tableaux de chasse plus élevés, en petit comme en grand gibier, pour lesquels la sensibilité au prix n'est pas véritablement préoccupante, mais sur lesquelles l'écoulement du gibier est indispensable.

Chaque situation particulière de S1 à S4 croise ainsi un de ces deux types de chasse, toutes les situations intermédiaires sont possibles, aboutissant à une solution adaptée.

Mais comme on le voit, si la question du prix est relative, celle de l'éthique est constante.

3.4.2. Déchets et sous-produits : des contraintes, des coûts et peu d'opportunités de valorisation

La préparation de la venaison après la chasse suit une succession d'étapes qui aboutissent à l'obtention de viande qui sera consommée avec ou sans transformation. A chacune de ces étapes sont retirés des sous-produits animaux : le détenteur de ces derniers est tenu d'en réaliser une élimination conforme à la réglementation relative aux sous-produits animaux et aux produits qui en sont dérivés, qui fixe les conditions de collecte, de transport, d'entreposage, de manipulation, de traitement et de transformation, d'utilisation et d'élimination de l'ensemble de ces matières tout au long de la chaîne alimentaire humaine et animale. Elle vise à garantir que les différentes catégories

de sous-produits animaux n'entrent que dans certaines filières autorisées jusqu'à leur élimination ou leur utilisation sans risque²³.

Ainsi celui qui génère un sous-produit est responsable de son élimination.

Les circuits d'élimination des sous-produits de la venaison de grand gibier sont synthétisés ci-dessous.

Responsabilité du devenir des sous-produits issus de la venaison de grand gibier selon le circuit

	Viscères	Peau, pattes, têtes	Os, parages
Autoconsommation	Chasse	Chasse	Particulier
Circuit court (particulier)	Chasse	Particulier	Particulier
Circuit court (commerce détail)	Chasse	Commerce de détail	Commerce de détail
Circuit long	Chasse	Atelier de transformation	Atelier de découpe

Types d'élimination :

élimination « ordures ménagères »	élimination équarrissage ou valorisation	Élimination chasse
-----------------------------------	--	--------------------

- **Un enfouissement problématique au niveau de la chasse**

Le petit gibier génère au niveau de la chasse un volume de sous-produit *a priori* restreint (plume, peau et viscère) quel que soit le circuit dans lequel il sera mis en circulation : le petit gibier quitte en effet la chasse en plume (ou en poil) et non-éviscéré.

Pour tous les grands gibiers, des sous-produits sont obtenus sur le site de chasse lors de l'éviscération (viscère abdominaux et thoraciques) auxquels s'ajoutent, pour ceux qui seront autoconsommés, peaux, têtes, pattes, os et parages. Ils sont enfouis ou laissés sur place ou, plus rarement, remis à un service chargé de l'équarrissage (comme c'est le cas par exemple en Dordogne en lien avec les mesures locales de prévention de la tuberculose bovine²⁴).

En effet, les gibiers et leurs sous-produits sur le site de chasse ne sont pas soumis aux textes communautaires qui imposent le traitement des sous-produits par des établissements agréés²⁵.

« Dès lors que de bonnes pratiques de chasse sont appliquées, il est possible de laisser sur place et en toute sécurité les intestins et d'autres parties des cadavres de gibier sauvage. Ces pratiques visant à l'atténuation des risques sont bien implantées dans les États membres et s'enracinent, dans certains cas, dans des traditions culturelles ou dans la législation nationale réglementant les activités des chasseurs ».

²³ <https://agriculture.gouv.fr/les-sous-produits-animaux-et-les-produits-qui-en-sont-derives-valorisation-et-elimination>

²⁴ <https://www.lechasseurfrancais.com/chasse/gestion-dechets-de-chasse-bientot-reglementation-nationale-64972.html>

²⁵ RÈGLEMENT (CE) N o 1069/2009 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°(CE) 1774/2002

Sur ce point, la réglementation française doit être précisée, sur la base des conclusions attendues d'une saisine de l'ANSES du 17 janvier 2020. L'article L. 226-3 du CRPM qui prescrit « qu'il est interdit de jeter en quelque lieu que ce soit les sous-produits animaux » devra être révisé et un guide de bonnes pratiques cynégétiques devra être rédigé par les chasseurs et validé. La piste de composts de viscères est aussi à investiguer.

L'enfouissement des viscères (voire des têtes et peaux) des grands gibiers est un enjeu considérable car ceux-ci représentent un volume conséquent du fait de l'importance de l'autoconsommation en France. Une évaluation des volumes de sous-produits générés et de leur devenir a été mise en œuvre.

Sur la base des chiffres 2019 présentés en deuxième partie, en considérant par extrapolation des chiffres d'analyses trichine que l'autoconsommation du grand gibier correspond à 92,8 % du devenir de cette venaison, on applique les abaques issus de documents communiqués par les professionnels pour obtenir le tableau ci-dessous.

Tableau des poids moyens et pourcentage du poids vif des sous-produits obtenus par espèce de grand gibier (sangliers, cervidés, chevreuils)

Espèces	Pourcentage Poids vif	Viscères	Peaux, têtes et pattes	Carcasse nue	Os, parages et saisies
Sanglier	100 % 50 kg	20 % 10 kg	20 % 10 kg	60 % 30 kg	14,2% 7,1 kg
Cervidés	100% Moyenne 74kg	13 % 9,62 kg	22 % 16,28 kg	65 % 48,10 kg	13,5 % 10 kg
Chevreuril	100% 20kg	30 % 6 kg	17,5 % 3,5 kg	52,5 % 10,5 kg	16,5 % 3,3 kg

Ainsi, pour les trois espèces décrites ci-dessus (auxquelles ont été ajouté mouflons, daims, chamois et isards sur la base des abaques « chevreuil ») et au vu des tableaux de chasse 2019, **les volumes de sous-produits générés sur les territoires de chasse sont estimés à :**

- **12 604 tonnes de viscères,**
- **10 723 tonnes de peaux, têtes et pattes.**

C'est donc plus de 23 000 tonnes de sous-produits que les chasseurs doivent éliminer ou enfouir chaque année (ce qui représenterait un coût collectif de plus de 3 millions d'€ si ces sous-produits devaient être remis à l'équarrissage).

- **Un coût pour les professionnels**

Les professionnels (artisans, commerçants et industriels) sont tenus d'éliminer les sous-produits qu'ils génèrent par une filière autorisée qui peut être :

- une filière de valorisation (tannerie, pet-food...), les sous-produits destinés à l'alimentation animale peuvent alors être valorisés de quelques euros à 60 € la tonne,
- l'équarrissage, dans ce second cas, la prestation constituera un coût (180 € la tonne environ d'après les professionnels rencontrés).

Avec la même méthode que celle décrite ci-dessus, les professionnels ont eu à éliminer 9 422 tonnes de sous-produits de grand gibier en 2019 (les chiffres concernant le petit gibier ne sont pas connus).

- **Un recours aux ordures ménagères pour les particuliers**

Les particuliers éliminent généralement leurs déchets de dépeçage et découpe en les remettant à la collecte des ordures ménagères au titre des « déchets de cuisine et de table ».

Ils sont très généralement enfouis ou incinérés mais peuvent intégrer un dispositif de compost collectif quand la collecte a prévu un tri spécifique.

- **De rares valorisations des sous-produits de la venaison**

La mission a aussi cherché à identifier les modalités de valorisation existante des sous-produits de la venaison.

Ces modalités concernent avant tout le circuit long et les établissements agréés, dont certains destinent à la filière pet-food les os et parages (valorisés de façon très variable et parfois à 0 € mais à rapprocher du coût de 160-180 € la tonne pour l'équarrissage) dans un volume qui n'a pu être identifié, mais que la mission estime limité. Il n'en demeure pas moins qu'une gamme variée d'aliments secs (croquettes) et humides (conserves), enrichis en gibier est proposée aux propriétaires de chiens ; ces produits plutôt « haut de gamme » affichent la présence de gibier et peuvent préciser la présence de cerf, chevreuil ou canard.

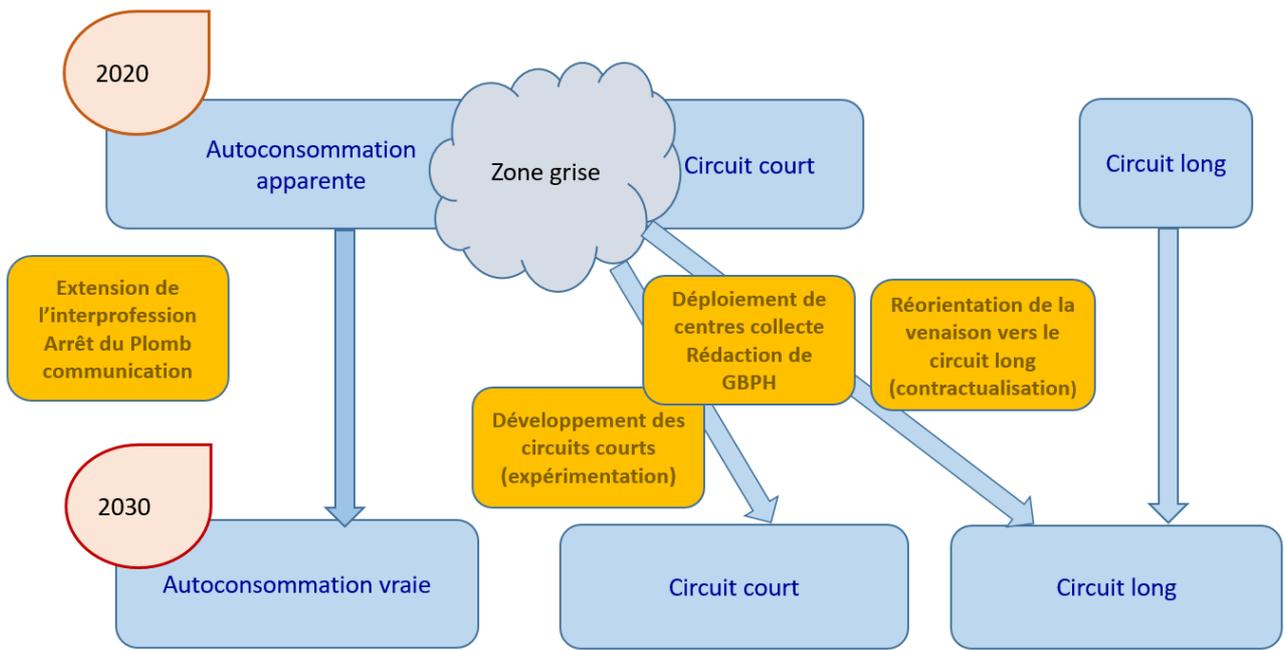
Les peaux de cervidés peuvent être valorisées par la fabrication de peaux décoratives ou de vêtements, mais ce marché traditionnel dans les pays de l'est de l'Europe s'adresse à une population à fort pouvoir d'achat et a en conséquence, une diffusion limitée ; elle ne parait pas constituer une filière pouvant drainer les volumes de peaux des tableaux de chasse français.

Enfin, les trophées font l'objet d'une valorisation patrimoniale peu monétarisée.

Ainsi, à ce jour, seul le pet-food semble en France une piste intéressante de valorisation des sous-produits de la venaison. Mais, toute modalité évitant le coût de l'équarrissage est à envisager.

Au final, le schéma ci-dessous positionne les différentes recommandations dans la perspective d'évolution des circuits de la venaison.

Anticiper l'accroissement des tableaux et réduire la zone « grise » en favorisant circuit long et circuit court



CONCLUSION

La filière venaison doit et commence à se structurer, mais son ambition est encore trop modeste. Les chiffres décrivant la filière sont peu nombreux, imprécis et souvent incohérents. La mission a rencontré beaucoup de difficultés pour caractériser et quantifier les volumes en jeu selon la nature des circuits conduisant à la consommation.

L'interprofession et ses membres, dans la composition actuelle, consacrent des moyens encore trop modestes pour intervenir efficacement compte tenu des enjeux.

Si l'autoconsommation apparente demeure la voie majoritaire pour 90 % des viandes considérées, 44 % alimenteraient des circuits familiaux ou plus largement une zone que la mission a qualifié de « zone grise », ramenant l'autoconsommation vraie à moins de 50 %.

Beaucoup est à construire.

L'interprofession, si elle fait le choix de la valorisation de la venaison, devra s'élargir à l'aval et s'organiser avec ses membres pour collecter et communiquer sur des données solides.

La communication, doit porter sur du gibier de notoriété territoriale et sur une mise à disposition de produits rénovés, accessibles toute l'année.

La collecte, doit s'appuyer sur un vaste chantier conduit sur chaque territoire pour disposer de chambres froides individuelles ou collectives et reposer sur des bases plus contractuelles.

Les chasseurs, doivent dépasser le stade du partage de la venaison, pour véritablement considérer celle-ci comme un produit alimentaire susceptible d'intégrer aussi un circuit court que la mission propose de rénover et un circuit long que la mission propose de mieux organiser.

Autant de chantiers à conduire et sur lesquels la sphère publique doit progresser également pour clarifier et faciliter l'accès des opérateurs de la venaison, aux différents programmes d'accompagnement susceptibles de leur apporter leur concours : Feader, Plan de relance ...

La mission reconnaît que le travail à conduire est considérable puisqu'il s'agit de passer, dans certaines situations qui le nécessitent, ou qui le nécessiteront, d'une « économie de cueillette » et de partage de la venaison, bien compréhensible, à une organisation mieux conçue et mieux organisée, tout au long de la filière, pour écouler auprès des consommateurs avec régularité, des produits carnés transformés de qualité, disponibles toute l'année.

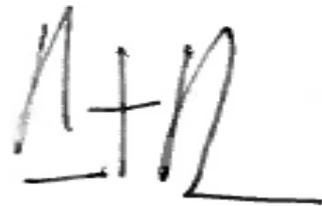
Il est heureux que les promoteurs de la chasse -dans leur ensemble- aient pris conscience de cette nécessité car il s'agit d'abord de ne pas « dévaloriser » plus que de « valoriser ».

C'est un enjeu majeur de légitimation de la chasse française, donc de son avenir.

Signatures des auteurs

A stylized handwritten signature consisting of a vertical line with a horizontal crossbar and a small loop at the bottom.

Didier GUERIAUX

A stylized handwritten signature consisting of two large, overlapping letters 'M' and 'R' with a horizontal line underneath.

Michel REFFAY

ANNEXES

Annexe 1 : Lettre de mission



Paris, le 09 MARS 2021

Le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation

à

Monsieur le Vice-Président du Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux

Réf : TR508816

Objet : Mission sur la valorisation de la venaison.

La chasse française remplit une fonction économique, écologique et sociale qui conduit au prélèvement annuel d'environ 1,5 millions de têtes grand gibier et de 30 millions de petit gibier. Avec des populations de grands ongulés sauvages en nette croissance depuis une vingtaine d'années, la valorisation du gibier sauvage tué par action de chasse représente un enjeu économique et sanitaire majeur.

L'autoconsommation est le mode de distribution de la venaison le plus traditionnel et le plus pratiqué en France. Ce dernier ne saurait cependant absorber toutes les viandes de gibier sauvage générées par l'action de chasse en augmentation constante. Cette situation tient compte de la baisse du nombre de chasseurs et de l'accroissement des prélèvements rendus nécessaires par l'augmentation des populations de gibier. Aussi, et conformément aux exigences réglementaires, il existe en pratique deux circuits possibles pour la distribution des venaisons :

- le premier appelé « circuit long » par lequel le grand et le petit gibier sauvage sont remis à un établissement de traitement du gibier sauvage disposant d'un agrément sanitaire. Les venaisons sont alors soumises au service vétérinaire d'inspection pour y subir une inspection *post mortem* assurant la salubrité des viandes mises sur le marché. 30 établissements de traitement du gibier agréés de ce type, avec des niveaux d'activité très variés, existent en France ;
- le deuxième circuit appelé « circuit court » consiste à la mise sur le marché de petites quantités de venaison brute et non dépouillée, à un repas de chasse ou à un repas associatif, à un consommateur final ou à un commerce de détail local. Dans ces situations, aucun contrôle des viandes n'est réalisé par les services d'inspection, seul un examen initial est réalisé par les chasseurs formés pour.

Les proportions des animaux tués par action de chasse empruntant les différents circuits ne sont pas connues. Il est toutefois estimé que moins de 10 % des animaux prélevés en France empruntent le circuit long.

...

78 rue de Vienne
75244 Paris 07 SP
Tél : 01 48 58 49 58

La nécessaire multiplication des ateliers de traitement est très lente, probablement du fait d'une méconnaissance de ce produit par les professionnels de la boucherie/charcuterie et de craintes d'une supposée complexité technique et réglementaire. Ces établissements peinent par ailleurs à s'adapter à la fermeture de l'un de leurs principaux débouchés que constitue la restauration en période de crise sanitaire. Enfin, dans le contexte sanitaire actuel lié à la peste porcine africaine, il est primordial de promouvoir la mise sur le marché de viandes de gibier sûres et saines.

Pour contribuer au développement de la filière, une convention cadre ciblant des projets prioritaires a été élaborée entre la Fédération nationale des chasseurs (FNC) et le ministère en charge de l'agriculture. Le développement de la filière venaison de proximité dans le cadre du circuit long ou du circuit court est l'un de ses axes de collaboration. De plus la FNC a remporté avec ses partenaires l'appel à projet du Réseau Rural National avec son projet « Mobilisation Collective pour le Développement Durable Venaison » qu'elle met actuellement en œuvre.

C'est pourquoi je souhaite la mise en place d'une mission conduite par le Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER) pour réaliser une évaluation technico-économique de la filière viande de gibier chassé afin :

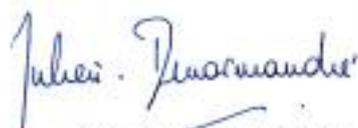
- de dresser le bilan des modalités d'organisation de la filière venaison en évaluant notamment les pratiques de distribution et de consommation des viandes de gibier sauvage (quantités cédées en fonction des circuits, quantités consommées dans le cadre du cercle familial privé, identification des circuits de distribution hors cadre réglementaire) ;
- d'évaluer les enjeux réels de développement de la filière venaison ;
- d'évaluer les obstacles actuels à ce développement ;
- de proposer les solutions permettant de répondre à une valorisation effective des viandes de gibier françaises présentant des garanties d'hygiène et de sécurité.

Après avoir recensé les difficultés rencontrées et analysé les données collectées, la mission veillera à dresser les étapes de la mise en place de projets répondant aux besoins locaux. Pour ce faire, elle veillera à éclairer la dimension économique des projets notamment en établissant les conditions auxquelles les viandes considérées doivent obéir, pour rencontrer un marché porteur.

D'autre part, la mission identifiera les conditions hygiéniques et sanitaires indispensables dans l'itinéraire de traitement de ces viandes, notamment pour celles destinées à être mises sur le marché.

Pour mener cette mission, le CGAAER pourra s'appuyer sur les services compétents de la Direction Générale de l'Alimentation, de la Direction Générale de la Performance Economique et Environnementale des Entreprises et de l'Office Français de la Biodiversité ainsi que sur tous les partenaires professionnels de l'industrie agro-alimentaire qui pourraient lui apporter des informations pertinentes.

Vous voudrez bien me faire connaître dans les meilleurs délais les personnes qui seront chargées de cette mission afin que ses conclusions puissent être rendues dans un délai de 6 mois.


Julien DENORMANDIE

Annexe 2 : Note de cadrage

Valorisation de la venaison

Mission n° 21032

Note de cadrage

établie par

Didier GUERIAUX

Inspecteur général de santé publique vétérinaire

Michel REFFAY

Ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts

Mai 2021



SOMMAIRE

1. CONTEXTE DE LA MISSION	4
2. CHAMP DE LA MISSION.....	4
3. METHODOLOGIE, LIVRABLES.....	5
4. CALENDRIER ET DIFFUSION DU RAPPORT.....	6
Annexe 1 : Lettre de mission	8

1. CONTEXTE DE LA MISSION

La chasse française remplit une fonction économique, écologique et sociale qui conduit au prélèvement annuel d'environ 1,5 millions de têtes grand gibier et de 30 millions de petit gibier. Avec des populations de grands ongulés sauvages en nette croissance depuis une vingtaine d'années, la valorisation du gibier sauvage tué par action de chasse représente un enjeu économique et sanitaire majeur.

L'écoulement de la venaison est réalisé selon 3 modalités dont les parts réelles demeurent globalement inconnues.

L'autoconsommation –mode très dominant de la venaison en France- ne saurait à l'avenir absorber toutes les viandes de gibier sauvage générées par l'action de chasse en augmentation constante.

Le « circuit court » consiste en la mise sur le marché de petites quantités de venaison brute non dépouillée, à un repas de chasse ou à un repas associatif, à un consommateur final ou à un commerce de détail local. Dans ce cadre la venaison ne subit aucun contrôle officiel, mais un examen initial par un chasseur ayant reçu la formation officielle.

Le « circuit long », par lequel le gibier est remis à un établissement agréé de traitement du gibier, permet à la venaison d'accéder au marché européen. Pour autant, la couverture de la demande en venaison des consommateurs non chasseurs est, semble-t-il, largement satisfaite par des viandes importées.

Il pourrait donc advenir que la France prélève de plus en plus de gibier, de plus en plus difficile à écouler, pendant que les importations satisferaient la demande nationale.

2. CHAMP DE LA MISSION

La mission réalisera une évaluation des filières de venaison afin :

- de vérifier que la valorisation de la viande de grand gibier est plus préoccupante que celle du petit gibier ;
- de dresser le bilan des modalités d'organisation des filières « venaison » en évaluant notamment les pratiques de distribution et de consommation des viandes de gibier (quantités cédées en fonction des circuits, quantités consommées dans le cadre du cercle familial privé, identification des potentiels circuits de distribution hors cadres réglementaires) ;
- d'évaluer les enjeux réels de développement des filières « venaison » ;
- d'évaluer les obstacles actuels à ce développement, et les leviers potentiels ;
- de proposer les solutions d'amélioration de la valorisation effective des viandes de gibier françaises présentant des garanties d'hygiène et de sécurité.

Elle livrera son analyse au plan économique et sanitaire. Pour réaliser ce travail, la mission répondra aux 10 questions suivantes :

1. La consommation de venaison a-t-elle de l'avenir en France, à quelles conditions ?
2. Quels sont les volumes de venaison transitant à ce jour par les différents circuits ?

3. Quelle est la situation des différentes entreprises agréées pour le traitement et la transformation de la venaison ?
4. Quel est le degré de respect des règles sanitaires ? Ces dernières s'écartent-elles de celles de l'Union européenne ? Présentent-elles une bonne applicabilité ?
5. En matière de valorisation de la venaison, quels sont les critères et conditions de réussite aux plans technique, économique et sanitaire ?
6. Quel est l'état d'avancement des actions portées par la Fédération Nationale des Chasseurs (FNC) notamment dans le cadre des conventionnements avec le ministère de l'agriculture et de l'alimentation ?
7. Quels sont les freins au développement des ateliers de traitement et de transformation ?
8. La valorisation de la venaison passe-t-elle par la transformation ?
9. Quel est le devenir des abats et y a-t-il des opportunités de valorisation des produits autres que la viande ?
10. La valorisation de la venaison et le renforcement de la qualité de la surveillance de la faune sauvage ont-ils partie liée ?

3. METHODOLOGIE, LIVRABLES

POUR CHACUN DES THEMES, LA MISSION :

- étudiera la bibliographie disponible et aura notamment recours aux travaux conduits par la FNC, par la Fédération française des Industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viandes (FICT), par l'Office Français de la Biodiversité (OFB), par l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)... ;
- réalisera des entretiens bilatéraux avec certains professionnels de la venaison au cœur de la réussite et des échecs de démarches de valorisation ; elle conduira une analyse de type « Forces Faiblesses Opportunités Menaces » du circuit « long » de commercialisation de la venaison ;
- animera, en tant que de besoin, une séance de travail collectif avec les parties prenantes.

Après avoir recensé les difficultés rencontrées et analysé les données collectées, la mission veillera à dresser les étapes structurantes de la mise en place d'un projet-type.

Pour ce faire, elle veillera à éclairer la dimension économique des projets, notamment en établissant les conditions auxquelles les viandes doivent obéir pour rencontrer un marché porteur.

Elle identifiera les conditions hygiéniques et sanitaires indispensables dans l'itinéraire de traitement et de transformation des produits, notamment pour ceux destinés à être mis sur le marché.

La mission travaillera en lien régulier avec la DGPE et la DGAL (notamment la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires, BNEVP, sollicitée sur le sujet) et veillera à associer plus

étroitement, certains partenaires comme la FNC, certaines Fédérations Départementales des Chasseurs, la FICT, et l'OFB.

4. CALENDRIER ET DIFFUSION DU RAPPORT

La mission se déroulera sur une période maximale de 6 mois, d'avril à septembre 2021.

La mission propose que le rapport soit élaboré dans une perspective de publication.

Un séminaire de restitution sur ce thème, en lien étroit avec les principaux partenaires cynégétiques, sera envisagé.

Annexe 3 : Liste des personnes rencontrées

Nom Prénom	Organisme	Fonction	Date de rencontre
VALLAT Bernard	FICT	Président	01/04/2021
GUILLAUMAT Etienne	Domaine National de Chambord	Directeur de la chasse et de la forêt	06/04/2021
HOLLEVILLE Nicolas	DGAL/SA/SDSSA/	Chef de bureau	08/04/2021
GOULINET Mélanie	DGAL/SA/SDSSA/	Responsable filière gibiers	08/04/2021
MATHONNIÈRE Christèle	DGAL/SASPP/SDSPA/	Responsable sous-produits	08/04/2021
SCHRAEN Willy	FNC	Président	13/04/2021
RIVET Nicolas	FNC	Directeur	13/04/2021
FAURE Eva	FNC	Chargée du sanitaire	13/04/2021
PIECHOWIAK Régis	DGPE/SGPAC/SDPAC/	Chargé d'études	16/04/2021
TREBILLON Jean-Yves	DGPE/SDFE/SDFABV	chef de bureau	16/04/2021
SAULNIER Jonathan	DGPE/SDFE/SDFABV	chef de bureau adjoint	16/04/2021
LOPEZ Céline	DGAL/BNEVP	Enquêteur	27/04/2021
GROISE Lionel	DGAL/BNEVP	Enquêteur	27/04/2021
DAVID Eric	DGAL/BNEVP	Enquêteur	27/04/2021
RAPP Edouard	NEMROD Alsace	Co-gérant	05/05/2021
HIMMESOETE Ludovic	Villette Viandes	Directeur	18/05/2021
HIMMESOETE Stéphane	Villette Viandes	Assistant de direction	18/05/2021
CROCE Nicolas	OFB	chef de service	19/05/2021
VANDEWIELE Anne	OFB	Responsable police sanitaire	19/05/2021
CHEMARIN Elodie	OFB	Directrice de cabinet	19/05/2021
DE JONG Damien	entreprise DAM	Directeur	20/05/2021
DEWAELE Olivier	Picardie Viandes	Dirigeant	28/05/2021

Nom Prénom	Organisme	Fonction	Date de rencontre
MOREAU Luc	Porteur de projet	Dirigeant	02/06/21
DOISEAU James	CFBCT	Boucher-charcutier	03/06/2021
LASAYGUE Daniel	CER Gascogne	Conseiller agro-alimentaire	03/06/2021
IMBERT Sylvain	CER Gascogne	Conseiller territoires	03/06/2021
FINOT Jean-François	Interprofession Chasse	Président	14/06/2021
COLINET Julie	Interprofession Chasse	Déléguée générale	14/06/2021
BLANPAIN Frank	Intermarché Méré	Gérant	23/06/2021
GENTHON Gérard	SNAFAM	Président	24/06/2021
GOLLETY Yves	CSNA	Président	24/06/2021
PESNEAU François	Préfecture de Loir-et-	Préfet	28/06/2021
GUERIN Christine	DDecPP 41	Directrice	28/06/2021
SEAC'H Patrick	DDT 41	Directeur	28/06/2021
CHASTANG Jean-Christophe	SNGPC	Président	29/06/2021
HACHE Charlotte	Projet Atelier de Diane	Gérante	29/06/2021
CHANTECAILLE	FDC 41	Technicien	29/06/2021
VUITTON Hubert-Louis	FDC 41	Président	03/08/2021
BOUCHE Anne	Porteur de projet	Gérante	03/09/2021
MARTIN Dominique	FENSCOPA	Secrétaire générale	05/08/2021
VION Jacques	FFPS	Secrétaire général	09/08/2021
TREILLE Bruno	FFPS	Président	09/08/2021
PINET Jean-Michel	FFPS	Ex Président	09/08/2021
BARRIÉ Benoit	Maison Conquet	Responsable filière gibier	10/08/2021
DEBAERE Olivier	MTE/DEB/SD	S/Directeur adjoint	5/10/2021
FOURNIER Marc	MTE/DEB	Chef de bureau adjoint	5/10/2021

Nom Prénom	Organisme	Fonction	Date de rencontre
BOURBON Benoit	MTE/DEB	Chargé d'études	5/10/2021

Annexe 4 : Liste des sigles utilisés

A noter que la plupart des sigles ont été développés dans le texte

ANCGG	Association nationale des chasseurs de grand gibier
BIPE	Bureau d'informations et de prévisions économiques
CER	Conseil et expertise comptable
CFBCT	Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs
CSNA	Chambre syndicale nationales des armuriers
DDecPP	Direction départementale en charge de la protection des populations
DDT	Direction départementale des territoires
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGPE	Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises
FDC	Fédération départementale des chasseurs
FEADER	Fonds européen agricole pour le développement rural
FENSCOPA	Fédération nationale des syndicats de commerce de gros en produits avicoles
FFPS	Fédération française des producteurs de sangliers
FICT	Fédération française des industriels charcutiers traiteurs
FNC	Fédération nationale des chasseurs
GMS	Grandes et moyennes surfaces
IFOP	Institut français d'opinion publique
INRAE	Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
OFB	Office français de la biodiversité
ONCFS	Office nationale de la chasse et de la faune sauvage
SNAFAM	Syndicat national des fabricants et distributeurs d'armes, munitions, équipements et accessoires pour la chasse et le tir sportif
SNPGC	Syndicat national des producteurs de gibier de chasse

Annexe 5 : Bibliographie

ANSES. 2017. Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3). Rapport d'expertise collective. Avis de l'ANSES. Maisons-Alfort, France.

ANSES. 2018. AVIS de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif au « risque sanitaire lié à la consommation de gibier au regard des contaminants chimiques environnementaux (dioxines, polychlorobiphényles (PCB), cadmium et plomb) ». Maisons-Alfort, France.

CAZES-VALETTE, G. 2004. Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain. Rapport d'étude sociologique. Groupe ESC Toulouse, CCIT, Toulouse.

FIGUIÉ M., MALIVEL R., 2017, La consommation de viande de chasse en France et en Europe, Synthèse bibliographique réalisée dans le cadre du projet Gib Sud de France pour la Fédération régionale de Chasse Occitanie, CIRAD umr MOISA, Montpellier.

RICARD F.H., PETITJEAN M.J., 1989. Composition anatomique du faisan de tir. Comparaison avec des poulets de poids similaire. Ann. Zootech., 38, p.11-18

Annexe 6 : Volumes de viandes de gibier produites et circulant en France en 2019

Grand Gibier (GG)

	têtes	kg	poids total (en kg)	ratio	total de viande sans os (en tonnes)
Grand Gibier chasse libre					
Sanglier	809 992	40	32 399 680	0,37	11 988
chevreuil	586 797	13	7 628 361	0,49	3 738
cerf	68 886	65	4 477 590	0,47	2 104
chamois	12 610	25	315 250	0,45	142
isard	2 620	20	52 400	0,45	24
mouflon	2 621	25	65 525	0,45	29
daim	1 341	35	46 935	0,5	23
Total brut					18 048
réfaction 10 % saisies avec 7,2 % en circuits				0,0072	130
Autoconsommation : tri/élimination				0,0464	837
Total viande sans os chasse libre					17 081

Grand gibier chasse enclos					
Sur la base OFB et pro : 2% de la chasse libre				0,02	342

Grand gibier élevage					
sur la base DGAL (données abattoirs 2019)					
cervidés			111,6	0,47	52
sangliers			20,2	0,37	7
Total viande nette sans os élevage					60
Total					17483

Petit Gibier

	têtes	kg	Poids total (en kg)	ratio	Total de viande sans os (en tonnes)
PG chasse libre sensu stricto d'après ONCFS 2013-2014					
lapins	1 465 988	2	2 931 976	0,5	1 466
lièvres	627 144	4	2 508 576	0,5	1 254
bécasses	736 129	0,3	220 839	0,5	110
pigeons	4 926 324	0,5	2 463 162	0,5	1 232
tourterelles	236 960	0,2	47 392	0,5	24
cailles, grives, alouettes	736 129	0,1	73 613	0,5	37
canards	1 567 727	1	1 567 727	0,5	784
sarcelles	407 103	0,3	122 131	0,5	61
hors faisans et perdrix (cf. ci-dessous)					
Total viande nette chasse libre					4 968

Petit gibier chasse « lâchers » d'après SNPGC et calculs mission					
Total viande nette faisans, perdrix et canards					9 450

Petit gibier élevage					3
Total viande nette d'élevage					276

Total viande nette petit gibier					14 694
------------------------------------	--	--	--	--	--------

Importations

Viande nette sans os	
Données douanes 2019	en tonnes
Total de viande nette sans os	4 406

Annexe 7 : Exemple de cahier des charges appliqué au chasseur

RAPPELS REGLEMENTAIRES

Formation à l'examen initial

La mise en œuvre du paquet hygiène au travers l'Arrêté ministériel du 18/12/09 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant, impose que les personnes ou groupements de personnes souhaitant commercialiser leur venaison suivent une formation pour la pratique de l'examen initial des carcasses. La formation d'une personne référente à l'examen initial est donc obligatoire pour les particuliers, sociétés ou associations de chasses qui désirent vendre leur gibier. Cette formation est dispensée par les fédérations départementales. Seules les personnes formées peuvent pratiquer l'examen et renseigner la fiche d'accompagnement. Le numéro d'examineur attribué par les fédérations doit être reporté sur chacune des fiches. Ce numéro et l'identité de l'examineur sont contrôlés par les services d'inspection. Les fiches d'accompagnement du gibier sont disponibles sur simple demande auprès des fédérations départementales (prix coûtant). Seul ce document peut être utilisé. Il doit impérativement accompagner les carcasses sous peine de refus à la réception.

Dispositif de marquage du gibier

La réglementation est claire (Arrêté du 22/01/09 relatif à la mise en œuvre du plan de chasse et au marquage du gibier), l'identification des carcasses doit se faire entre l'os du tibia et le tendon. Il n'est aucunement imposé de fixer les bracelets autour du tibia. Pour faciliter la dépouille et assurer la traçabilité des carcasses jusqu'à la découpe, les carcasses livrées devront préférablement être identifiées avec un bracelet autour du tendon. Les cervidés sont soumis au plan de chasse national (cerf élaphe + chevreuil). Seuls les dispositifs de marquage attribués par les fédérations sont valables. Nous refuserons de réceptionner les carcasses si l'identification n'est pas conforme à la réglementation.

ORGANISATION DES RECEPTIONS :

Les chasseurs livreront le gibier pendant les périodes officielles d'ouverture aux jours et heures du 1^{er} septembre au 1^{er} Février :

Le lundi de 8 h à 17 h

Le mardi de 8 h à 10 h

Afin d'organiser au mieux le fonctionnement de l'atelier, nous vous demandons de contacter YYYY après chaque journée de chasse pour communiquer le nombre d'animaux à attendre. Seul le grand gibier est accepté (cerf, sanglier, chevreuil, chamois et mouflon)

INFORMATIONS FOURNISSEURS :

Seules les chasses ayant préalablement rempli la fiche de renseignement fournisseur (jointe en annexe) et déclaré leur centre de collecte pourront livrer du gibier (présence d'une chambre froide, d'un point d'eau et une « penderie » pour l'éviscération, et d'un stockage en froid négatif des viscères). Les éléments sont à retourner par courrier à XXXXX au plus tard le 15 octobre.

Si plusieurs équipes exercent le droit de chasse au sein de la même ACCA, un formulaire pour chaque équipe devra être rempli.

Elle permet de mettre à jour le fichier fournisseur et vaut validation du présent cahier des charges.

Seules les chasses nous communiquant un e-mail ou un n° Fax pourront être informées des saisies vétérinaires. Les certificats de saisies seront transmis avec les règlements.

HYGIENE ET PREPARATION DES CARCASSES :

Les animaux chassés devront être tués par balle.

L'éviscération doit avoir lieu immédiatement ou dans un délai de 3 heures au maximum après la mort (soit approximativement par ½ journée de chasse).

Les animaux doivent nous parvenir maximum le 4^{ème} jour qui suit l'abattage.

La commercialisation de gibier recherché au sang est formellement interdite.

Le refroidissement rapide des carcasses est impératif pour leur traitement : $\leq 7^{\circ}\text{C}$ pour le grand gibier. L'entreposage dans une chambre froide adaptée et déclarée centre de collecte doit se faire dans les 12 heures après la mort. Pour assurer un refroidissement le plus rapide possible, la température des chambres froides devra être la plus basse possible entre 0°C et 1°C , les froids ventilés sont à privilégier.

Les centres de collecte ou sociétés de chasse veilleront naturellement à ne pas trop les charger (prise en givre, refroidissement inopérant).

Lors du refroidissement, les carcasses doivent être suspendues par une patte arrière, cavité abdominale ouverte jusqu'à la trachée (pas de stagnation du sang) et symphyse pubienne sciée. Les pannes des sangliers devront être retirées. Les sangliers dont les pannes ne seront pas enlevées au moment de l'éviscération prennent le risque d'être refusée au contrôle à réception.

En aucun cas, le refroidissement ne devra se faire sur des carcasses entassées au sol.

Tous les animaux devront être livrés avec pattes (avec tête et avec langue pour le sanglier).

Les animaux ayant reçu une balle d'abdomen sera systématiquement saisie.

En tant que producteur primaire, vous ne pouvez en aucun cas dépouiller ou découper la venaison avant commercialisation. Les carcasses doivent nous parvenir entières, éviscérées, si possible suspendues par les pattes arrières.

Afin de garantir une hygiène optimale, la prise des trophées se fera sur l'animal suspendu et les parties dénudées seront emballées dans une stockinette. Les carcasses non protégées seront partiellement saisies à l'inspection par les vétérinaires. La XXXXX pourra fournir des stockinettes aux chasses qui en feront la demande (facturation prix coûtant).

Le transport des animaux doit se faire dans un véhicule propre qui garantit le maintien de bonnes conditions sanitaires pour les carcasses. Les animaux livrés dans de mauvaises conditions de transport (carcasses réchauffées, souillées, en contact avec des produits chimiques, ...) seront refusés. Le livreur déchargera avec une tenue propre.

Si l'animal est très souillé, un lavage extérieur des carcasses avant éviscération est nécessaire (terre, feuilles, ...). L'absence d'eau résiduelle de lavage dans les carcasses et la présence de décolorations typiques du rinçage après éviscération seront contrôlées par notre service sanitaire. Les carcasses présentant un degré de souillure extérieur trop important (parties non protégées des trophées ou présence de boue par exemple) seront saisies. Le rinçage de l'intérieur de la carcasse est prohibé.

Les animaux ne seront définitivement acceptés et travaillés qu'après avis vétérinaire. Les animaux resteront donc la propriété du vendeur jusqu'à ce que l'examen vétérinaire post-mortem complet soit réalisé.



Cavité
abdominale
dégagée

Sternum
scié

Trachée
dégagée



Symphyse
sciée

Extérieur
propre



Bracelet fermé
sur le tendon

TRACABILITE / IDENTIFICATION DES CARCASSES :

Les numéros de bracelet saisis à réception doivent correspondre avec celui inscrit sur la fiche d'examen initial renseignée par une personne formée à l'examen initial du gibier. Ce document doit donc impérativement nous parvenir en 2 exemplaires.

Le chasseur livrant des carcasses repartira avec un bon de livraison qu'il contresignera reprenant :

- Les coordonnées de la société de chasse (adresse, numéro de téléphone et email)
- Les espèces livrées
- La date de chasse de chaque animal
- Les poids à réception

Si tel n'est pas le cas, le règlement ne pourra être effectué.

Pensez à joindre les deux derniers exemplaires de la fiche d'accompagnement. L'un sera archivé par les vétérinaires, l'autre sera annexé aux documents de réception.

L'acheteur ne pourra être tenu pour responsable en cas de mauvaise identification des animaux ou de tromperie de toute nature sur le marquage des bracelets. Toutes les carcasses ne répondant pas à ces exigences ne seront pas réceptionnées.

CAS PARTICULIERS :

- Sanglier :

Le sanglier est porteur de nombreux parasites dont certains peuvent constituer un risque sanitaire pour l'homme. C'est notamment le cas d'*A.alata* et *Trichinella*. Les carcasses positives seront saisies et détruites. Afin d'assurer le contrôle de l'absence de trichine, les sangliers devront être livrés avec la langue entière. En absence de dispositif de marquage, la déclaration du chasseur sur la date d'abattage fera foi.

Les animaux saisis ne seront pas payés au fournisseur et des frais d'équarrissage seront retenus.

- Ruminants :

Le dispositif de marquage est obligatoire conformément à la loi. Si la dépouille révèle une présence de parasites trop importante tels que le Varon, les carcasses seront saisies.

CONDITIONS TARIFAIRES / DECOTE

Le prix d'achat communiqué aux différentes sociétés et collecteurs est fixé et ajusté au cas par cas en fonction des éléments suivants :

- Un montant forfaitaire d'élimination des carcasses endommagées ou saisies d'environ 0,20 € /kg sera appliqué aux sociétés de chasse concernées (déchets à hauts risques).
- Le poids acheté de tout animal broyé par balle, au niveau du cuissot ou du filet au-delà de la 8^{ème} côte partant de la tête, sera diminué en conséquence.
 - 16,5 % sont déduits par cuissot abîmé
 - 33 % sont déduits pour un dos abîmé Ainsi, une carcasse présentant le dos et un des cuissots broyés verra son poids d'achat divisé par deux.

Les factures dans les conditions décrites et s'engagera à effectuer les règlements dans un délai de 30 jours après livraison.

EVALUATION DES FOURNISSEURS :

Outre les synthèses tirées des saisies pour motifs sanitaires, les autocontrôles réalisés à réception portant sur le respect du présent cahier des charges, serviront de base à l'évaluation de tous nos fournisseurs. Du résultat de ces cotations ainsi que de la régularité des livraisons dépendra le devenir de notre collaboration.

FICHE D'IDENTIFICATION DES FOURNISSEURS

Coordonnées de facturation / interlocuteur

Nom société/ACCA :

Equipe :

Nom/Prénom du Président :

Adresse :

Téléphone fixe :

Téléphone portable :

Email :@.....

Coordonnées bancaires :

IBAN :

BIC :

Nom des Chasseurs de la société formés à l'examen Initial du gibier post mortem	Date de la formation	Par qui ?

Calendrier / Plan de chasse :

Période de chasse : du/...../..... au/...../.....

Type de chasse : battue avec chien chasse individuelle poussée silencieuse

Jours de chasse (à cocher) : lundi mardi mercredi jeudi vendredi samedi dimanche

Fréquence : hebdomadaire bi-mensuel autre :.....

Attributions :

Animaux	Attribution (nombre)	Prévision de vente (nombre – 80% avant le 20/12)
Cerf		
Biche		
Faons de cerf		
Sanglier (réalisation prévue)		
Chevreuril adulte		
Chevrillard		
Chamois		
Mouflon		

Acceptation du cahier des charges :

Nom du signataire :

.....

Date :/...../.....

Visa :

Annexe 8 : Projets présentés à la mission

	projet n°1	projet n°2	projet n°3	projet n°4	projet n°5	projet n°6	projet n°7
région	Centre Val de Loire	Ile de France	Nouvelle-Aquitaine	Centre Val de Loire	Centre Val de Loire	Pays de la Loire	Centre Val de Loire
année	2006	2017	2020	2021	2021	2021	2021
porteur	collectivités et associations	collectivités et associations	collectivités et associations	structure existante	particulier	particulier	particulier
projet	création d'un dispositif de collecte et d'un atelier de traitement	création de deux ateliers de traitement et de découpe	structuration autour d'un atelier de traitement existant	création atelier de traitement et de découpe			
volume cible annuel	de l'ordre de 4 000 animaux	non précisé	non précisé	de l'ordre de 900 animaux	de l'ordre de 14 000 animaux	de l'ordre de 500 animaux	de l'ordre de 1 500 animaux
origine du gibier	collecteurs locaux existants	collecte régionale par les ateliers	collecteurs locaux existants	chasse interne	organisation des collecteurs et chasseurs	chasseurs locaux	chasseurs locaux
image / appellation	territoriale	régionale	territoriale	marque propre	territoriale	territoriale	territoriale
autres éléments		déploiement de centres de collecte			prestations complémentaires (à façon)		prestations complémentaires (à façon ,cours...)