

LE CHASSEUR FRANÇAIS

La vie grandeur nature

Palombières du sang bleu dans les veines

CERF



Une expansion
sous contrôle

PÊCHE

Raies géantes
en Seine-Maritime

CHAMPIGNONS

Cèpes: le vrai
du faux

Special
Gironde
23 pages



Chasse Le secret
des bons appelants

Initiative Au secours des
semences paysannes

Pêche Traque des
carnassiers médocains

Jardin Inspirez-vous
du Sud-Ouest



Reportage

Pêche du
homard bleu
au large
de Paimpol

M 02714 - 1464 - F. 3,50 € - FD



Le gibier, à la conquête des assiettes

Lancée il y a deux ans par InterProchasse – l'interprofession de la filière chasse –, l'opération pour valoriser et faire redécouvrir la viande de gibier vient d'être reconduite après le succès des précédentes éditions.

Par Isabelle Leca

Le gibier sera distribué cette année par l'intermédiaire du pavillon « volaille et gibier » de Rungis auprès des bouchers détaillants, mais aussi, et pour la première fois, auprès des GMS (grandes et moyennes surfaces). Cette opération « Le gibier, y avez-vous pensé ? » de l'interprofession chasse vise à remettre la viande de gibier au cœur de nos assiettes. La deuxième édition du livre de recettes édité par InterProchasse et parrainé par le chef Guillaume Gomez a été lancée pour l'occasion.

L'année dernière, plus de 300 boucheries françaises avaient répondu présentes. Nous sommes alors allés voir dans le Rhône la boucherie Henri's, située dans le quartier de Vaise en plein centre-ville de Lyon. Sur l'étal trône un rôti de chevreuil, un cuissot de sanglier, un couple de faisans en plume, une perdrix... et même un superbe faisan vénéré. Henri Meunier a mis les petits plats dans les grands : « Cette opération est vraiment très bien faite. Dommage qu'elle tombe un peu tôt dans la saison : le gibier, c'est plus en décembre. Dans notre région, ça se fait pour les fêtes, et c'est tout. Nous ne sommes pas en Alsace, où on en mange tout au long de l'année. Chez nous, le client l'aime particulièrement quand il est préparé par un traiteur (en civet, en terrine), car il y a aussi le manque de connaissance dans la préparation : comment le faire cuire ? Quel accompagnement ? »

Toute une filière à créer

Mais Henri et son syndicat des bouchers croient en cette filière : il faut juste la créer et la développer. C'est ce qui est en train de se passer en Au-



Si pour l'instant 70 à 80 % du gibier provient de l'étranger, les acteurs de la filière souhaitent dans les années à venir faire baisser de façon drastique ce pourcentage.

Une viande remise au goût du jour

- Le gibier est une viande saine, maigre, pauvre en lipides, en sodium et en calories, et riche en protéines, en minéraux et en vitamines. Mais il souffre encore pour certains d'une image de viande « forte en goût », difficile à cuisiner, sans parler de la « corvée » de plumer un faisan, un canard, etc.
- Pourtant, les Français l'aiment dans leur assiette, et dans certaines régions, c'est une viande qui se mange tout au long de l'année. Communiquer est donc essentiel pour faire évoluer les mentalités.
- Les grands chefs ne s'y sont pas trompés en mettant du gibier sur leurs cartes. De même que les sites de cuisine en ligne. Des côtes de chevreuil au barbecue en été sont certainement plus goûteuses que du porc !



L'année dernière, Henri Meunier, boucher à Lyon, a été enthousiasmé par cette opération et il a pu faire part de sa satisfaction à Jean-Christophe Chastang, vice-président d'InterProchasse, qui lui avait amené un superbe faisán vénéré.



Un boucher, même non chasseur, est le professionnel le plus apte à vous préparer une viande, comme ici un cuissot de sanglier.

vergne-Rhône-Alpes. À l'initiative des bouchers et de la fédération régionale de chasse (qui a investi sur ce dossier une partie du million d'euros de subventions annuelles versées par la Région), toute une filière se met en place. Le Cantal est déjà très engagé dans un projet de venaison de cerf. Les ACCA ont répondu présentes, les Intermédiaires

(traitement, transformation) sont trouvés, et les premiers produits ont été présentés pour les fêtes de Noël sur un grand marché lyonnais. D'autres départements de la région sont dans des phases préparatoires, plus ou moins avancées, et là encore, différentes filières devraient bientôt voir le jour.

Manger est l'aboutissement de l'acte de chasse...

Actuellement, le gibier de nos assiettes est essentiellement étranger, comme nous avons pu le constater chez Henri's en étudiant les étiquettes: le chevreuil venait des pays de l'Est, les faisans et la perdrix, d'Écosse; seul le sanglier était alsacien. « C'est en effet un problème, confiait le boucher, car chez nos fournisseurs, on n'a pas le choix, il n'y a presque pas de gibier français. »

C'est face à cette constatation que le groupement InterProchasse a décidé de se mobiliser pour

poursuivre la modernisation de l'image de la viande de gibier et démontrer qu'elle répond parfaitement aux tendances alimentaires d'aujourd'hui et de demain. D'ailleurs, selon son président Jean-François Finot, « l'acte de chasse n'est abouti que lorsqu'on consomme le gibier chassé ». Jean-Christophe Chastang, vice-président d'InterProchasse et président du Syndicat national des producteurs de gibier de chasse, explique: « Le gibier à plumes peut parfois être délaissé, car il semble à tort trop compliqué à préparer. »

Reste un autre problème: la culture et la mentalité des chasseurs. Sont-ils tous prêts à accepter de vendre le surplus de leur chasse? Car s'ils aiment offrir leur gibier à leurs proches et à leurs amis, dans nombre de régions, la chasse n'est pas synonyme d'un système économique. Et pourtant, grâce à cette commercialisation, la société de chasse s'assure un revenu qui peut permettre de faire baisser les prix des cartes ou encore de compléter le budget dégâts. ■

Chiffres

Une consommation associée aux fêtes de fin d'année

◀ On mange 15 000 tonnes de gibier par an en France, soit environ 600 g par an et par habitant (pour comparaison: 34 kg de porc, 26 kg de bœuf et 35 kg de poisson).

◀ Mais, triste constat, 70 à 80 % du gibier que nous trouvons dans nos assiettes est importé (Europe centrale, Amérique du Sud, Australie).

◀ Alors qu'il serait possible de savourer une grande partie du gibier chassé: 60 000 cerfs, près de 600 000 chevreuils, plus de 750 000 sangliers et près de 40 millions de petits gibiers.