GIBIERS DE FRANCE

VIANDE SAUVAGE ET DURABLE

Osez le Gibier !

La marque-label qui raconte la nouvelle histoire du gibier

Dossier de presse 2025

Fédération Nationale des Chasseurs

Sommaire

Partie 1 Nos valeurs fondatrices

5 Un marché en quête de sens

6 « Gibiers de France » : ce qui nous différencie

7 « Gibiers de France » : des ambitions à la hauteur des enjeux de la filière

Partie 2 Des engagements concrets pour les consommateurs

8 « Gibiers de France » : une viande 100% française & sauvage

10 « Gibiers de France » : une viande controlée et certifiée

12 « Gibiers de France » : une viande aux nombreux bénéfices nutritionnels

Partie 3 Une viande à savourer

14 Une viande savoureuse & contemporaine

15 Des recettes originales & accessibles

Introduction

La marque-label « Gibiers de France », est une initiative de la Fédération nationale des chasseurs (FNC). À travers elle, la Fédération s'engage activement pour la promotion et la valorisation de la viande de gibier sauvage française en France.

Consciente de la nécessité de valoriser le tableau de chasse face à l'abondance du grand gibier, la marque-label a la mission de démocratiser la consommation de la viande de gibier en travaillant sur plusieurs fronts, notamment en garantissant la traçabilité et la qualité de la viande. L'objectif est de casser les a priori sur le goût et la saisonnalité du gibier, de communiquer sur son aspect local et de rendre cette viande plus accessible, et plus moderne.

À travers la marque-label, la Fédération nationale des chasseurs, association agréée au titre de protection de l'environnement, renforce son message autour de l'importance de la chasse dans la préservation des écosystèmes.

"

Avec la marque-label « Gibiers de France » initiée par la Fédération nationale des chasseurs, nous allons écrire, tous ensemble, la nouvelle histoire de la venaison française. Un grand merci à l'ensemble de nos partenaires d'avoir permis à cette ambition de se concrétiser. Promouvoir cette viande, la rendre plus accessible aux consommateurs français, c'est mon objectif depuis toujours.

Pourquoi ? Parce que ce sujet de la viande de gibier intéresse bien au-delà des seuls chasseurs. L'aboutissement de l'acte de chasse, la valorisation de nos tableaux de chasse face à l'abondance du grand gibier et ce moment où la venaison rejoint nos tables, doivent être au cœur de notre stratégie. Car manger du gibier, c'est déjà faire un pas vers la chasse et les chasseurs.

Cette marque-label, c'est une garantie : une viande certifiée 100% française, issue exclusivement de gibier sauvage prélevé dans nos territoires. Cette viande « Gibiers de France » répond au désir des consommateurs de privilégier, de plus en plus, le local pour leur alimentation. Osez le gibier pour la qualité. Osez le gibier pour le goût. Osez le gibier pour la santé. Osez le gibier pour la ruralité. Osez le gibier pour la modernité ! Et surtout osez le gibier pour le plaisir ! Le vôtre et celui de tous ceux qui partagent ou partageront votre table.

"

Willy Schraen, Président de la FNC

PARTIE 1 . NOS VALEURS FONDATRICES

Un marché en quête de sens

Aujourd'hui, les consommateurs se tournent vers une alimentation qui respecte à la fois l'environnement et leur bien-être.

Cette tendance soutient les produits locaux 100% français, issus de nos terroirs, en circuits courts et respectueux des écosystèmes. Dans ce contexte, la viande de gibier sauvage et durable répond à ces exigences en offrant une alternative naturelle, sans antibiotiques ni additifs.

En parallèle, les consommateurs recherchent des produits sains et authentiques, en accord avec leur mode de vie. L'essor des applications de vérification des compositions alimentaires et des programmes sportifs témoigne de cette volonté d'allier bien-être, transparence et origine naturelle.

La marque-label « Gibiers de France » est une réponse à un marché en quête de responsabilité environnementale et d'authenticité.

Le gibier de France en phase avec les nouvelles attentes des consommateurs

80%

des consommateurs français déclarent acheter **des produits locaux,** dont 41 % le font souvent.

79%

des Français sont attentifs à l'origine géographique des produits ou au fait qu'ils soient **fabriqués dans leur région.**

89%

des Français souhaitent consommer davantage de produits **Made In France** (toutes catégories confondues).

+2,3%

En GMS **les ventes de marques locales ont progressé** de 2,3 % en 2023 (vs 2022) et les parts de marché des produits frais peu transformés de 10 % (parmi les produits frais non laitiers).

* Sources : NielsenIQ, ipsos.com, statista.com,grandsmoulinsdeparis.com, agro-media.fr, opinionway

« Gibiers de France » : ce qui nous différencie

Issue d'animaux évoluant dans leur environnement naturel, la viande de gibier sauvage française que propose **la marque « Gibiers de France » se distingue par son origine 100% naturelle.**

Elle présente une empreinte écologique très faible : sans élevage, prélevée dans le respect des équilibres écologiques et générant peu d'émissions de carbone. Elle valorise les ressources locales et la gestion équilibrée des milieux naturels.

Traçable et exclusivement issue du territoire français, elle bénéficie d'un suivi rigoureux depuis la chasse jusqu'à l'assiette. Cette transparence garantit une qualité maîtrisée, tout en soutenant les savoir-faire ruraux et les acteurs engagés de la filière.

La viande de gibier est maigre, riche en protéines et en minéraux, sans antibiotiques ni additifs. Sa texture tendre, son goût subtil et son caractère sauvage en font un produit unique. Ancrée dans les cycles saisonniers de la nature, elle contribue à préserver un **patrimoine gastronomique français vivant et responsable,** et la multiplicité de ses goûts est aussi source de créativité pour une cuisine moderne.

La création de la marque-label « Gibiers de France » vise à garantir et mettre en avant une viande française, sauvage et durable. L'ADN de notre marque-label : **authenticité, durabilité et qualité.**

« Gibiers de France » : des ambitions à la hauteur des enjeux de la filière

La création de la marque-label souhaite mettre en valeur une viande savoureuse aux multiples qualités nutritionnelles, stimulant l'économie rurale et valorisant les savoir-faire locaux, qu'il s'agisse des ateliers de découpe, des transformateurs, des bouchers, des restaurateurs, des grossistes…

Huit enjeux sont identifiés pour répondre aux besoins des acteurs de la filière :

1 **Promouvoir la consommation de venaison**
« Gibiers de France » valorise une viande naturelle et durable, issue du savoir-faire local, pour renforcer son image auprès du grand public.

2 **Développer les circuits de commercialisation**
La marque-label garantit un approvisionnement sécurisé via une sélection rigoureuse et des circuits maîtrisés, du territoire de chasse à l'assiette.

3 **Garantir la qualité sanitaire**
Grâce à une traçabilité complète et au respect des normes strictes, la marque-label assure une viande 100% française, sûre et contrôlée.

4 **Valoriser les qualités nutritionnelles et gustatives**
La marque-label garantit une venaison saine, savoureuse et authentique, répondant aux attentes des consommateurs.

5 **Renforcer la notoriété de la filière**
La marque-label met en valeur les acteurs de la filière venaison en soutenant les territoires ruraux et en assurant une chasse durable.

6 **Accompagner les opérateurs de la filière**
« Gibiers de France » soutient les professionnels en facilitant leur accès à une viande de qualité et en les guidant sur les aspects réglementaires.

7 **Stimuler l'économie rurale**
La structuration de la filière crée de l'activité locale, valorise les savoir-faire et soutient l'emploi dans les territoires.

8 **Offrir une opportunité commerciale différenciante**
La marque-label permet de proposer une offre originale, et accessible pour les consommateurs.

PARTIE 2 . DES ENGAGEMENTS CONCRETS
POUR LES CONSOMMATEURS

« Gibiers de France » : une viande 100% française & sauvage

ORIGINE FRANCE & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La marque-label « Gibiers de France » garantit une viande d'origine **100% française.** Elle est issue exclusivement de **gibier sauvage, prélevé en France**, dans le **respect des plans de chasse** et des **règles sanitaires en vigueur.**

Elle a pour but de faciliter **l'accès**, pour le consommateur, **à de la viande de gibier d'origine française**. Consommer du gibier français est une question de **souveraineté alimentaire française,** à l'heure où 51%(1) du gibier mis sur le marché en France est encore issu de l'importation. Face à l'augmentation des tableaux de chasse, les capacités d'autoconsommation de la viande de grand gibier par les chasseurs sont aujourd'hui dépassées.

La France est un pays pionnier car une telle marque-label pour la viande de gibier sauvage n'existe pas en Europe. Cette marque-label répond à l'une des recommandations du rapport CGAAER (Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux) du ministère de l'Agriculture, qui encourage la promotion de la viande de gibier en France.

(1) Rapport « valorisation de la venaison » du CGAAER
(Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux)

UNE VIANDE SAUVAGE & ÉCOLOGIQUEMENT DURABLE

Le gibier est une ressource naturelle qui évolue **sans intervention humaine,** ce qui signifie qu'il n'est pas exposé aux antibiotiques.

Le régime alimentaire du gibier sauvage, composé d'herbes, de fruits forestiers, de racines ou de petits rongeurs pour le sanglier qui est omnivore, contribue à sa **très faible empreinte carbone.**

Cette empreinte est également réduite au niveau de la filière grâce à des **circuits de distribution courts** qui réduisent ainsi les temps de transport en favorisant une offre souvent locavore.

La venaison « Gibiers de France » est issue d'une **chasse durable**, avec une **éthique de prélèvement**.

SAVOIR-FAIRE, TRADITION, & IMPACT TERRITORIAL

La filière de la venaison est ancrée dans les **territoires ruraux** dont elle contribue à développer **l'activité économique.**

La marque-label valorise les **circuits de commercialisation courts.** Elle a pour objectif de structurer la filière venaison pour les professionnels : ateliers de découpe et traitement, ateliers de transformation, grossistes, bouchers, restaurateurs.

En créant des emplois et en maintenant un **vrai savoir-faire artisanal,** la filière perpétue cette identité locale et notre patrimoine gastronomique.

Le gibier : une viande à prix accessible

→ Le prix au kilo de la viande de gibier se situe en moyenne entre celui de la viande d'agneau et de bœuf.

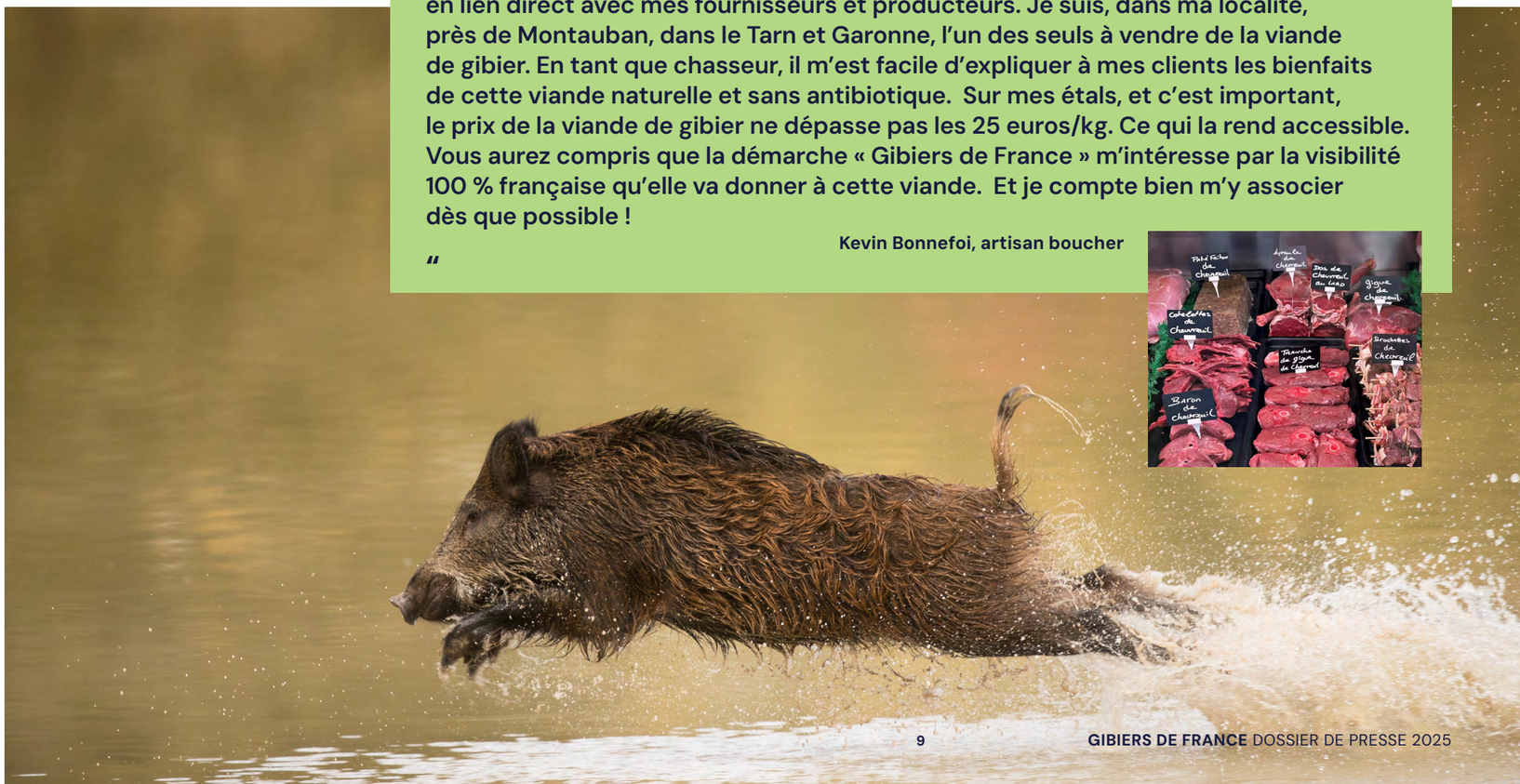
→ Cet aspect compétitif représente un atout pour les commerces de proximité, et leur permet de se positionner avec une viande locale, naturelle et labellisée, à des tarifs concurrentiels.

"

Ma façon de travailler en tant que boucher est traditionnelle dans le sens où je suis en lien direct avec mes fournisseurs et producteurs. Je suis, dans ma localité, près de Montauban, dans le Tarn et Garonne, l'un des seuls à vendre de la viande de gibier. En tant que chasseur, il m'est facile d'expliquer à mes clients les bienfaits de cette viande naturelle et sans antibiotique. Sur mes étals, et c'est important, le prix de la viande de gibier ne dépasse pas les 25 euros/kg. Ce qui la rend accessible. Vous aurez compris que la démarche « Gibiers de France » m'intéresse par la visibilité 100 % française qu'elle va donner à cette viande. Et je compte bien m'y associer dès que possible !

Kevin Bonnefoi, artisan boucher

"



« Gibiers de France » : une viande contrôlée & certifiée

QUALITÉ ALIMENTAIRE & SÉCURITÉ SANITAIRE

Comme toutes les viandes de consommation, à chaque étape de la filière, le gibier est soumis à une réglementation qui encadre la filière venaison sous l'autorité de la DGAL (Direction générale de l'Alimentation). Le gibier est donc soumis à chaque étape de la filière à des contrôles sanitaires stricts et réguliers.

Les **26 ateliers de traitement du gibier du territoire français,** établissements spécialisés dans la préparation de la viande issue de la chasse en vue de sa mise sur le marché, respectent ces réglementations, garantissant la qualité alimentaire et la sécurité sanitaire.

CERTIPAQ MET SA COMPÉTENCE AU SERVICE DE LA MARQUE-LABEL

Créateur et détenteur de la marque-label, la Fédération nationale des chasseurs a fait appel à **l'organisme certificateur externe Certipaq** pour garantir en toute **transparence** la traçabilité et l'origine française et sauvage de la viande portant la marque-label « Gibiers de France ».

Sous la responsabilité de la Fédération nationale des chasseurs, **Certipaq** assure annuellement des **audits obligatoires et aléatoires** des opérateurs utilisant la marque-label afin de vérifier la conformité de l'utilisation et de l'application de la marque. Ces audits peuvent être également inopinés ou réalisés à la suite d'un signalement. Ils portent notamment sur :

→ La traçabilité et l'origine des produits commercialisés sous la marque label.

→ L'utilisation conforme du logo et des supports de communication.

Certipaq, un gage d'excellence et de crédibilité

Fort de près de 30 ans d'expérience, Certipaq s'est imposé comme l'organisme certificateur spécialiste du contrôle des signes officiels dans le domaine des produits agricoles et alimentaires. Trois piliers constituent cette expertise : indépendance, compétence technique et impartialité absolue. Certipaq c'est 135 collaborateurs mobilisés pour apporter des garanties tangibles face aux attentes croissantes des consommateurs en matière de traçabilité, d'origine et de qualité des produits. Son réseau national assure une proximité opérationnelle et une réactivité optimale. Ainsi, Certipaq constitue un partenaire de confiance pour les professionnels et une garantie de fiabilité pour les consommateurs.

UN CAHIER DES CHARGES EXIGEANT

La marque-label s'appuie sur un cahier des charges qui définit les conditions d'utilisation de « Gibiers de France » par les établissements de traitement du gibier agréés et les commerces de détail. L'utilisation de la marque-label est strictement encadrée et réservée aux utilisateurs ayant signé la charte d'utilisation et respectant l'ensemble des critères définis par le cahier des charges.

“
La viande commercialisée sous la marque- label « Gibiers de France » doit être issue exclusivement de gibier sauvage prélevé en France, dans le respect des règles de chasse en vigueur.
”

Pour qu'une viande puisse être labellisée « Gibiers de France »,
il faut que les produits bruts et transformés répondent aux critères suivants :

Origine

→ La viande commercialisée sous la marque label « Gibiers de France » doit être issue **exclusivement de gibier sauvage prélevé en France,** dans le respect des règles de chasse en vigueur. La viande portant cette marque-label doit être manipulée, transformée et stockée dans des conditions garantissant le respect de normes sanitaires strictes.

Traçabilité

→ Une traçabilité complète doit être assurée **du territoire de chasse jusqu'au point de vente ou de consommation.** Chaque lot de venaison doit être accompagné des **fiches d'accompagnement réglementaires** avec mention du territoire, de la date et du numéro d'identification de l'animal.

« Gibiers de France » : une viande aux nombreux bénéfices nutritionnels

La viande de gibier offre une variété de qualités nutritionnelles bénéfiques pour une alimentation équilibrée.

UNE ETUDE SCIENTIFIQUE MENÉE PAR UN EXPERT EN NUTRITION

La Fédération nationale des chasseurs a confié au Professeur Ducluzeau, professeur en nutrition humaine au CHU de Tours, l'analyse des valeurs nutritionnelles de 3 espèces de grands gibiers sauvages (cerf/sanglier/chevreuil), chassés et analysés en 2024 dans plusieurs départements de France (Landes, Gers, Haute-Garonne, Somme).

Pour chaque espèce, 3 animaux de régions différentes ont été étudiés et 2 prélèvements ont été effectués sur chaque animal. Soit 18 échantillons d'un poids de 750g chacun analysés dans le laboratoire SGS de Rouen.

> « Un régime équilibré peut intégrer des protéines animales variées en quantités modérées. Le gibier issu de la chasse durable constitue une alternative nutritive et écologique aux protéines conventionnelles, alliant plaisir gustatif, respect de l'environnement et équilibre nutritionnel. »

Professeur Ducluzeau

Une viande maigre

2,3%

c'est le taux de matières grasses moyen contenu dans la viande de gibier analysée

2 fois moins

en moyenne de matières grasses dans les viandes de gibiers que dans le poulet moyen (pour 100 g)

Une quantité équivalente en matières grasses à un yaourt nature (125 g)[2]

Une viande riche en protéines

9 acides aminés

La viande de gibier est riche en protéines complètes et apporte l'ensemble des acides aminés essentiels et assimilables

22%

Le taux moyen de protéines contenu dans la viande de gibier, soit l'équivalent de **80 g de comté mais contenant 8x moins de lipides.** Soit environ 50 % des besoins quotidiens pour un adulte qui consommerait 200g[3][4][5]

Une viande aux 3 micronutriments clés

Fe 3x plus de fer [6][7] en moyenne que dans le poulet (pour 100 g)

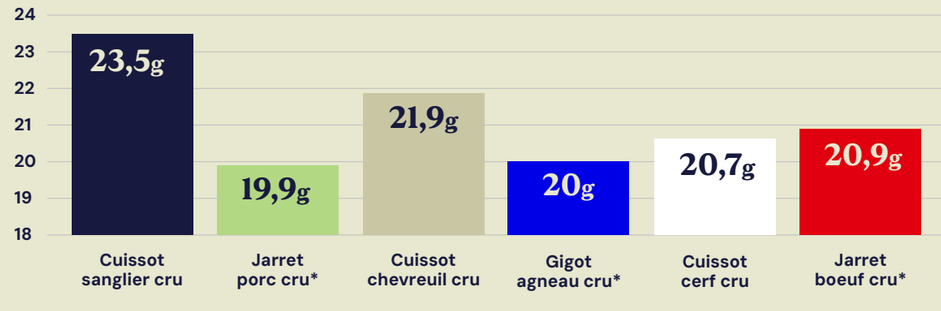
Zn 2x plus de zinc[5][6] en moyenne que dans le poulet (pour 100 g)

K 6,4x plus de potassium [5][8][9] en moyenne que dans une portion de chocolat (10 g, soit deux carrés de chocolat). Une quantité équivalente en potassium que dans les bananes (pour 100 g)

Une viande à faible teneur en polluants environnementaux

L'ensemble des concentrations des polluants présents en milieu naturel qui ont été analysés (Cadmium, PCDD, PCDF, PCBs) sont inférieures aux seuils déterminés par la Commission européenne[10]

Comparaison des teneurs en protéines (g) de différentes espèces



(2) Anses, Base CIQUAL
(3) Fédération Nationale des Chasseurs, Analyses nutritionnelles, 2024
(4) AQR - règlement (ue) no 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011
(5) ANSES, Protéines, 24/01/2013
(6) AQR - règlement (ue) no 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011
(7) Fédération Nationale des Chasseurs, Analyses nutritionnelles, 2024
(8) Avis de l'Anses Saisine n°2012-SA-0142
(9) Base de données CIQUAL
(10) Eurofin, 2019

Une viande savoureuse & contemporaine

Il existe une diversité de viandes de gibier, offrant de nombreuses opportunités d'expériences culinaires uniques et originales. Leurs saveurs subtiles et variées se prêtent à des types de cuisine modernes (brochettes, tapas, chipolatas, etc...) et se cuisine avec beaucoup de modes de cuisson : flamme, barbecue, brasero, plancha, mais aussi des moyens plus conventionnels : four, cocotte ...

Disponible à toutes saisons, le gibier convient aussi bien aux plats traditionnels de fêtes qu'aux barbecues d'été, ou sur les tables de chefs qui ont trouvé dans le gibier une matière première authentique aux possibilités étonnantes ! C'est un produit simple et sain qui mérite sa place dans toutes les cuisines d'aujourd'hui.

Des recettes originales & accessibles

La viande de gibier gagne en popularité et devient « tendance », séduisant aussi bien les « aficionados de cuisine » que le grand public désireux de découvrir ou inventer des recettes originales, savoureuses et modernes. C'est un produit de tous les jours, pas uniquement réservé à de grandes occasions.

Laissez-vous surprendre par ces idées de recettes et leurs multiples saveurs.

Cerf version « street food »

LE BURGER DE CERF

Le grand gibier en version « street food ». Changez la sauce pour varier les plaisirs avec une béarnaise ou un ketchup maison.

Sanglier à l'italienne

LA BOLOGNAISE DE SANGLIER

Le sanglier s'invite à la table italienne, en boulettes nappées d'une sauce tomate mijotée, servies sur des tagliatelles généreuses au parmesan.

Chevreuil à la marocaine

LE TAJINE DE CHEVREUIL

Quand le chevreuil prend des accents maghrébins, mijoté aux épices, abricots secs et amandes, il s'offre en tajine parfumé et généreux. Voyage gustatif assuré !

Faisan dès l'apéritif

LES BROCHETTES DE FAISAN

Marinées pour l'apéritif, une saumure au sel et à l'ail avant cuisson préserve l'humidité de la viande, idéale pour des bouchées croustillantes.

Lapin sucré-salé à la japonaise

LE LAPIN TERIYAKI

Une simple marinade sucrée (bouillon miso, sauce soja/miel) suffit pour transporter le lapin au pays du Soleil-Levant et lui offrir une saveur inédite.

↓
Retrouvez d'autres recettes sur le site:
Recettes - Fédération Nationale des Chasseurs

RECETTE DU CHEF PAUL MARCON

Tartare de chevreuil, betterave et raifort

INGRÉDIENTS
4 personnes

200g de filet de chevreuil
500g betteraves rouges
Câpres
Echalote
Vinaigre de Xérès
Purée de raifort

200mL jus de betterave
75g beurre
20g purée de raifort

100g mesclun de salade

RÉALISATION

Tartare

Congeler les betteraves entières, les cuire avec un trait d'huile et sel au four à 160°C pendant environ 2H.
Éplucher et refroidir.
Tailler la betterave et le filet de chevreuil en tartare fin au couteau.
Mélanger les 200g de chevreuil coupé avec 200g de betterave.
Assaisonner sel, poivre, échalote ciselée finement, câpres hachés, vinaigre et purée de raifort selon votre goût.

Jus

Réduire le jus de betterave avec le raifort jusqu'à obtenir une texture légèrement nappante.
Faire fondre le beurre dans une petite casserole et chauffer jusqu'à obtenir un beurre juste noisette.
Ajouter le beurre noisette à la réduction de betterave en fouettant.

Dressage

Dans un petit bol, dresser le tartare centré à l'aide d'un cercle.
Ajouter le jus sur le tartare et autour dans le bol.
Décorer avec le mesclun de salade assaisonné de vinaigrette joliment disposé en volume sur le tartare.

“

J'aime travailler le gibier pour sa chair délicate et ses saveurs subtiles. Le chevreuil m'a notamment porté vers le titre mondial du Bocuse d'Or. Je souhaite montrer que cette viande se prête parfaitement à une cuisine facile, moderne et gourmande, comme mon filet de chevreuil aux épices, ou mon bun de sanglier à l'estragon.

”

Chef Paul Marcon,
Bocuse d'Or 2025

Origine

Une viande de gibier 100% française

Qualité

Une viande maigre & riche en protéines

Proximité

Une viande locale & sauvage

Plaisir

Une viande adaptée à tous, au goût unique

EN SAVOIR PLUS

www.gibiersdefrance.fr

CONTACT PRESSE

Fédération Nationale des Chasseurs
Sophie Baudin, Responsable presse et éditorial
presse.communication@chasseurdefrance.com

Crédits photos animalières : **Dominique Gest** / Crédits photos culinaires : **Louise Marinig**

Fédération Nationale des Chasseurs