

SUCCÈS DE L'OPÉRATION VENAISON CATALANE AVEC NOTRE PARTENAIRE GUASCH-VIANDES ET 22 RESTAURATEURS PERPIGNANAIS



Le reportage
vidéo en
cliquant sur le
lien

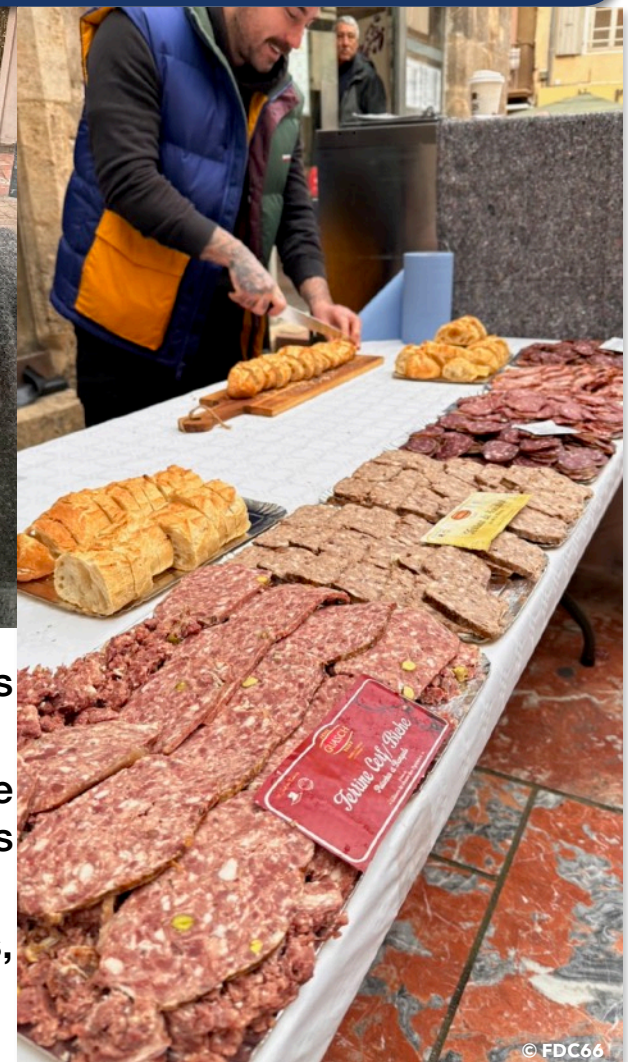
[FDC66>
REPORTAGE
VENAISON 2023](#)

ou en flashant
le QR-CODE



Place de la Loge à Perpignan : Opération séduction avec les sonneurs de l'école catalane de Trompes de France.

Une foule de gourmands s'est régalée des produits de la venaison offerts sur le stand préparé par Guasch-viandes



C'était la 2ème édition de cet événement festif qui s'installe désormais comme un des rendez-vous gourmands perpignanais de fin d'année.

Conjointement organisée par la FDC 66 et Guasch Viandes cette opération met à l'honneur la viande sauvage prélevée par les chasseurs des Pyrénées-Orientales et transformée dans les établissements Guasch.

Les 22 restaurants de Perpignan ont ensuite servi les sautés, pavés, civets, rôtis et même burgers pendant ces 3 jours gourmands.

Une opération qui valorise l'image de nos chasseurs.

Les prises de parole le samedi 9 décembre à l'Office de tourisme de Perpignan, ont permis de faire le bilan de cette filière économique en circuit-court qui ne manque pas de vertus



C'est M. Louis ALIOT, Maire de Perpignan qui a accueilli l'assemblée dans la grand salle de l'office de tourisme :

« Je veux vous dire ici l'intérêt et le soutien que j'ai toujours portés au monde de la chasse. Vous restez à mes yeux les plus authentiques défenseurs de la nature et de la gestion des milieux naturels. Et vous nous trouverez toujours à vos côtés pour vous défendre ainsi que les métiers de la boucherie qui sont essentiels à l'économie de notre territoire mais aussi à l'économie française et européenne ».

Jean-Pierre SANSON, Président de la FDC66, Bernard GUASCH, PDG de Guasch Viandes et Julien BARAILLÉ, Conseiller Régional, représentant la Présidente Mme DELGA, ont ensuite expliqué combien cette filière «venaison catalane» apportait des réponses concrètes en termes de sécurité alimentaire, de culture gastronomique locale, de vertus nutritionnelles, de valorisation d'une consommation en circuit-court.



Jean-Pierre SANSON et Bernard GUASCH , heureux de ce partenariat qui apporte des débouchés à la filière venaison du département et de nouvelles ressources pour les ACCA des Pyrénées-Orientales.

Vous pouvez retrouver ici les différentes interviews des acteurs de cette filière en cliquant sur la photo





Nous restons très attentifs au développement de cette filière qui ne doit pas remplacer les traditions de convivialité et de partage de la famille des chasseurs.

Les équipes qui en ont besoin peuvent adhérer à cette plateforme de la valorisation mais ce n'est pas obligatoire et en aucun cas cela ne doit devenir lucratif.

« C'est une opération qui a germé il y a 12 ans. Elle est en pratique depuis 10 ans et aujourd'hui on est sur un fonctionnement qui devient de plus en plus intéressant.

À l'origine, nous voulions déjà sécuriser, sur le plan sanitaire, une commercialisation qui se faisait un peu «à la marge». Ensuite, comme souvent, il a fallu faire évoluer les habitudes, c'est parfois compliqué. Il a fallu parfois batailler, avoir de la pédagogie pour amener les gens à accepter de s'investir dans cette filière.

Aujourd'hui on est devenu un exemple. On a été des précurseurs et je suis amené à présenter notre filière, bien sûr au niveau de l'Occitanie, mais aussi au niveau national. Tout cela n'aurait pas été possible sans l'aide du Conseil départemental et du Conseil Régional.

Cette opération annuelle de découverte de la venaison à l'approche des fêtes de fin d'année est importante. Les bénéfices nutritifs de cette viande sauvage sont exceptionnels. Et le processus de prélèvement et de collecte que nous avons organisés répondent à toutes les exigences actuelles de consommation en circuit-court soucieuse de l'environnement.

On devrait d'ailleurs pouvoir consommer plus souvent et facilement de la viande de venaison, comme c'est le cas dans d'autres pays, en particulier les pays du Nord qui ont changé leurs habitudes et se tournent de plus en plus vers cette viande saine et bio.

Par ailleurs, nous restons très attentifs au développement de cette filière qui ne doit pas remplacer les traditions de convivialité et de partage de la famille des chasseurs. Elles sont à la base de notre éthique et de notre pratique.

Il y a 180 équipes de battue dans les Pyrénées-Orientales et à ce jour 34 participent à la filière. Cela leur amène un soutien financier pour gérer des frais de battue en augmentation, notamment pour l'entretien et les soins nécessaires aux meutes de chiens.

Les équipes qui en ont besoin peuvent adhérer à cette plateforme de venaison mais ce n'est pas obligatoire et en aucun cas cela ne doit devenir lucratif. »

Jean-Pierre SANSON - Président FDC66 et FRC Occitanie



Nous étions régulièrement, toutes les fins d'années, sollicités par nos clients restaurateurs qui nous demandaient du gibier.

Nous avons mis en place une convention entre les associations de chasse et la Fédération départementale des Pyrénées-Orientales. Les premiers frigos de collecte ont ainsi vu le jour.



Nous étions régulièrement toutes les fins d'années, sollicités par nos clients restaurateurs qui demandaient du sanglier ou du cervidé et alors il fallait qu'on se tourne vers le marché de Rungis ou vers les pays de l'Est .

Mon fils aîné Stéphane, pratiquant la chasse, a eu cette idée d'essayer de mettre en place avec la Fédération un système de collecte qui dès le départ nous permettrait de bien identifier ce produit local et de subvenir aux besoins de nos restaurateurs locaux.

La Fédération menait elle-même des réflexions sur le sujet et nous avons mis en place une convention entre les associations de chasse et la Fédération départementale des Pyrénées-Orientales. Les premiers frigos de collecte ont ainsi vu le jour.

Il y en a 4 dans les 3 principales vallées et bientôt 5.

Nous apportons notre savoir-faire pour que toutes les étapes du conditionnement de la viande de gibier soient réalisées avec soin et professionnalisme. Nous le préparons et le conditionnons ensuite en respectant scrupuleusement toute la chaîne du froid comme pour la viande d'élevage classique, ce qui est un élément fondamental de notre métier.

Aujourd'hui c'est bientôt 40 associations de chasse qui nous auront rejoints car cela permet de renvoyer sur le territoire une cagnotte qui les aide à mieux appréhender la saison, de préparer le terrain, toutes ces actions essentielles qu'elles mènent dans l'entretien des chemins, du débroussaillage et du nettoyage des milieux.

C'est une vraie expérience humaine qu'on a voulu tenter et aujourd'hui je sais que la Fédération est souvent questionnée par d'autres départements qui veulent nous imiter.

C'est une chaîne vertueuse qui part du chasseur de sangliers ou de cervidés jusqu'à l'assiette des restaurants de Perpignan 

Bernard GUASCH - Pdg SAS GUASCH et Fils



Nous avons été très sensibles à ce projet qui permet de pouvoir acheter et consommer cette venaison locale, traitée en circuit-court.

C'est pour cette raison que la Région Occitanie a décidé d'apporter son financement à la construction des chambres froides nécessaires à la collecte du gibier.




C'était complètement une aberration que des personnes qui voulaient acheter pour Noël du cerf ou du sanglier soient obligées de consommer du gibier importé de pays très éloignés avec des coûts énergétiques et en termes de carbone trop importants.

Nous avons été très sensibles à ce projet qui permet de pouvoir acheter et consommer cette venaison locale, traitée en circuit court. C'est un enjeu extrêmement important.

C'est pour cette raison que la Région Occitanie a décidé d'apporter son financement à la construction des chambres froides nécessaires à la collecte du gibier.

Cette filière permet de soutenir les équipes qui participent, à travers la chasse, à l'action de régulation qui règle certains problèmes de dégâts.

C'est aussi une valorisation économique de cette pratique en mettant en avant la qualité de la viande qui vient ici des Pyrénées-Orientales.

Mais si l'économie est quelque chose d'important et apporte un plus aux territoires, je souhaite que l'on ne réduise pas le chasseur à une simple utilité économique. La passion cynégétique est porteuse de bien d'autres atouts encore. 

Julien BARAILLÉ - Conseiller Régional Occitanie

Une filière venaison catalane citée en exemple au niveau national et qui fera, à n'en pas douter, des émules dans d'autres départements

La viande de gibier bénéficie d'une réelle notoriété auprès du grand public, même si elle ne représente que 1% des viandes consommées en France.

Alors que la majeure partie de la venaison accessible au grand public en France est importée, l'accroissement des tableaux de chasse de grand gibier a nécessité une réflexion sur la diffusion de la venaison issue des territoires ruraux, afin d'anticiper une inexorable saturation de l'autoconsommation par les chasseurs.

La Fédération Départementale des Chasseurs, en étroite partenariat avec les établissements Guasch, a, dès 2010, au vu de l'accroissement des tableaux de chasse de sangliers et de cervidés sur le département des Pyrénées-Orientales, engagé une réflexion sur l'opportunité de la mise en œuvre d'une telle filière de valorisation de la viande de gibier.

Elle s'est développée depuis une dizaine d'années en répondant aux contraintes sanitaires imposées par les réglementations européenne et française.

Prélevées à la chasse, les bêtes sont aussitôt éviscérées, puis transitent dans 4 chambres froides de collecte réparties sur le département (bientôt 5) avant d'être transformées (plus de 600 carcasses prélevées cette année par 34 associations et sociétés de chasse investies dans la filière).

LES 7 POINTS CLEFS DE LA RÉUSSITE DE LA FILIÈRE VENAISON CATALANE

1 - La richesse cynégétique du département

2 - L'engagement et l'éthique des chasseurs

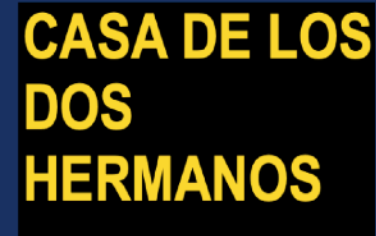
3- La filière circuit court par les Ets Guasch

4 - Le traitement par la Catalane d'Abattage

5 - La transformation par les Ets Guasch

6 - La commercialisation par le réseau Guasch

7 - La communication via les professionnels et le grand public



MERCI À TOUS LES RESTAURATEURS PERPIGNANAIS QUI ONT PARTICIPÉ À L'OPÉRATION VENAISON 2023.

**RENDEZ-VOUS L'ANNÉE PROCHAINE !
BONNE FÊTES !**



Civet de chevreuil

Boles de picolât de cerf aux morilles

Civet de biche façon grand veneur

Pâté en croûte sanglier

Sanglier au caramel

Burger steak de chevreuil

Tournedos rossini de cerf

Assiette de tapas de gibier

Brochettes de cerf sauce grand veneur

Côte de sanglier grillée avec sa tombée de myrtilles

Burrito de sanglier

Cerfcatsu (filet de cerf rôti avec panure asiatique)



Sauté de sanglier jus d'agrumes

Civet de sanglier

Filet de cerf sauce grand veneur

Mijoté de cerf aux deux bières

Pavé au cerf avec une sauce au Byrrh

Pavé de cerf

Poutine de cerf effiloché

Marmite de cerf aux aïrelles

Gravalax de biche

FDC66 - DEC 2023

LA REVUE SANGLIER CATALAN NE PARAÎTRA PAS CETTE ANNÉE

PROCHAIN NUMÉRO EN AOÛT/SEPTEMBRE 2024

Le Sanglier Catalan - El Senglar Català

Le numéro annuel 2023 de la revue ne paraîtra pas cette année.

L'Association Départementale des Chasseurs de Sangliers des Pyrénées-Orientales et son Président Philippe SOLÈS, bouleversés par le décès soudain de Nathalie GILABERTE ont préféré ne pas continuer sa rédaction.

Nathalie était la principale cheville ouvrière du magazine dont elle supervisait la rédaction.

Vous retrouverez le prochain numéro en Août/Septembre 2024 avec une formule renouvelée.

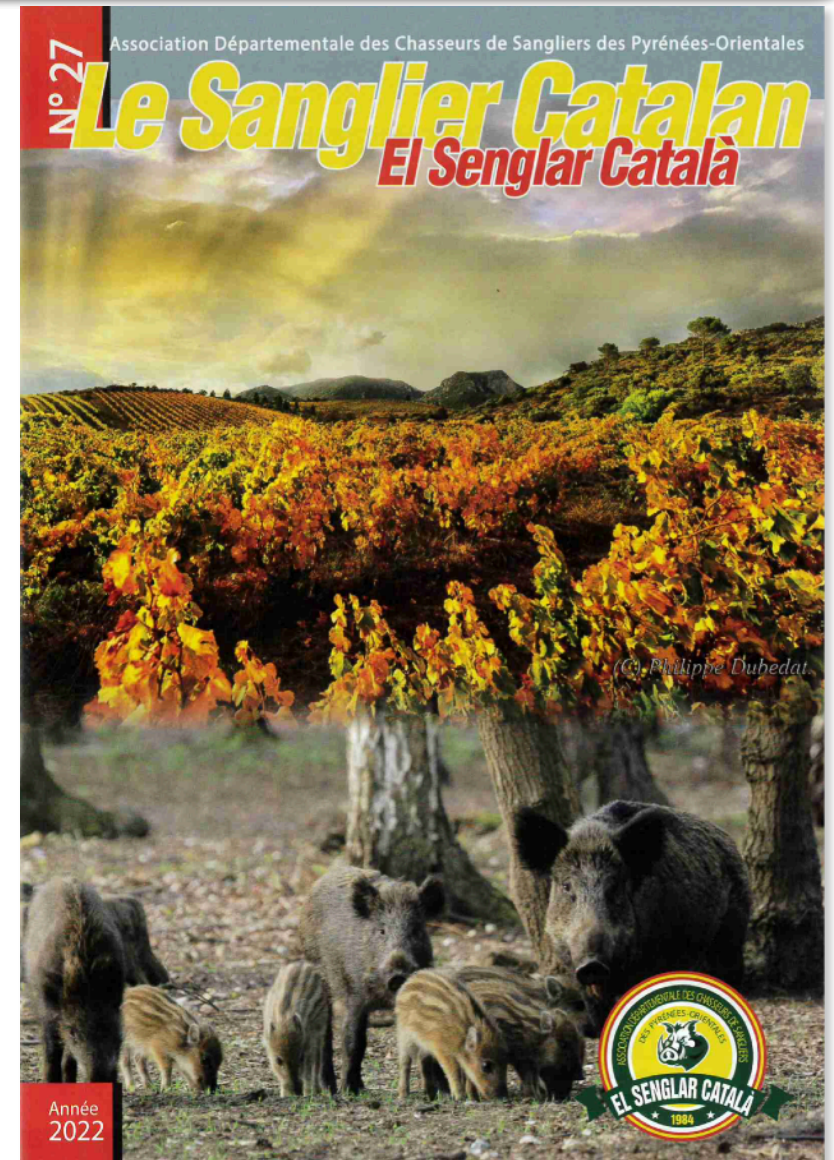
Bien sûr, toujours les articles sur la chasse du sanglier dans les Pyrénées-Orientales, les prélèvements, les interviews des équipes de chasse et toutes vos rubriques habituelles.

Mais aussi des nouveautés comme des jeux à élucider en famille, des recettes...

En attendant de vous retrouver toute l'équipe du Magazine vous souhaite de belles fêtes.

Si vous désirez nous joindre, écrivez nous par mail :

sangliercatalan@gmail.com



Vous l'aurez peut-être remarqué, cette dernière newsletter de l'année est beaucoup plus sobre que les années précédentes.

Toute l'équipe de la Fédération Départementale des Pyrénées-Orientales reste dévastée par la perte soudaine, il y a quelques semaines, de Nathalie GILABERTE.

Au-delà de ses qualités professionnelles remarquables, c'était une amie chère à toutes et à tous.

Une personne à l'humanité rare qui nous manque terriblement.

En cette période de fin d'année, nous renouvelons ici toutes nos pensées et notre soutien à sa famille et à ses proches.



LA FÉDÉRATION DÉPARTEMENTALE
DES CHASSEURS DES PYRÉNÉES-ORIENTALES
SERA FERMÉE

À PARTIR DU VENDREDI 22 DÉCEMBRE 2023 À 17H
REPRISE LE JEUDI 4 JANVIER 2024 À 9H

Vous pouvez retrouver nos services sur internet www.fdc66.fr

En cas d'urgence durant cette période de fermeture,
merci d'adresser un mail à gt@fdc66.fr
(messagerie relevée quotidiennement)

En cas d'extrême urgence appelez le 06 83 87 62 80

**REJOIGNEZ NOTRE CLUB
 D'ANNONCEURS
 AFFICHEZ-VOUS SUR NOS
 GÉNÉRIQUES DE NOS FILMS
 ET SUR LES NEWSLETTERS
 DE LA FDC66
 DISTRIBUÉS SUR NOS
 RÉSEAUX SOCIAUX
 À DESTINATION DES 7000
 CHASSEURS DES PYRÉNÉES-
 ORIENTALES**
Claire FERRER 04 68 08 21 41
- cf@fdc66.fr



ARMURERIE BOULOUCHASSE
www.boutique.boulouchasse.fr
BOULOUCHASSE
 CHASSE - TIR - OUTDOOR
 Chasse et Tir, arme seule ou pack avec optique
 Toujours à votre écoute pour vous conseiller et répondre à vos envies!
 Armes
 Optiques
 Munitions
 Accessoires
 Equipements et alimentation
 pour chiens
 65 Avenue d'Espagne
 66160 LE BOULOU
 04 68 95 41 48
boulouchasse@orange.fr

Viandes · Charcuteries **GUASCH** Volailles · Surgelés
 Qualité & Tradition Catalane
 CERCLE DE PRODIGES
 La Maison Guasch soigne les démarches de qualité des élevages locaux pour garantir un circuit de proximité parfaitement maîtrisé, permettant ainsi la sélection des meilleures bêtes et leur suivi, de l'élevage jusqu'à dans l'assiette.
Consommez local !
 Le Bœuf de la Vigne · L'Agneau · Le Porc
 Le Sud de France
www.guasch-bastide.com

**Toute une gamme de clôtures
 électriques et accessoires !
 Vêtements fluos !**
**CLOTURE
 ELECTRIQUE**
ATTENTION
 HERBIN 71220 CHEVAGNY S/G. 03.85.24.65.23
Ets HERBIN FABRICANT
 71220 CHEVAGNY-SUR-GUYE
 Tél. 03 85 24 65 23 - Fax 03 85 24 68 83
Site : www.clotures-electriques.com

Cette newsletter est distribuée par mail, intranet et sur les réseaux sociaux de la FDC66.

Elle présente une information vérifiée par sa Direction et ses Techniciens.

Elle est garantie sans "Fake News" ni polémiques stériles.

Merci de la partager largement sur vos réseaux pour contribuer au rayonnement d'une image juste et positive de la chasse.



DURABLE

BIODIVERSITÉ, LA RÉGION OCCITANIE S'ENGAGE

La biodiversité, un patrimoine naturel à préserver. L'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée accueille plus de la moitié des espèces françaises de faune et de flore. La Région fait de la préservation de la biodiversité une priorité par des actes concrets : soutien à la gestion et à la création de Réserves Naturelles Régionales, aide aux actions de reconquête des trames vertes et bleues, maintien de la nature ordinaire qui structure nos paysages, financement des actions des Parcs Naturels Régionaux.

**C'EST EN NOUS, C'EST ICI
OCCITANIE**

laregion.fr



Fédération Départementale des chasseurs des Pyrénées-Orientales

Président
Jean-Pierre SANSON

Directeur
Gilles TIBIÉ
fdc66@fdc66.fr

FDC66 - News #116

