



Étude de faisabilité du développement d'une filière de proximité de valorisation de la viande de gibier sauvage sur le territoire du Parc naturel régional des Ardennes

Synthèse de la Phase 1

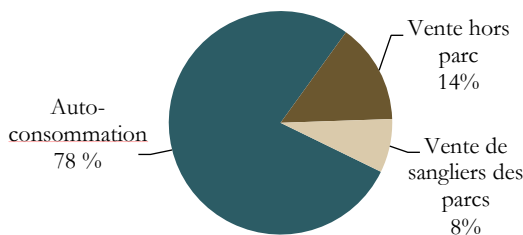
Cette étude commanditée par le Parc naturel régional des Ardennes et la Fédération départementale des chasseurs des Ardennes, a été confiée au cabinet Agrex Consulting. Une enquête a été déployée auprès de 170 sociétés de chasse du PNR pour estimer l'offre en gros gibier disponible. Les différents acteurs de la restauration et de la distribution ont également été interrogés, afin de connaître leurs attentes vis-à-vis d'une filière de gibier locale.

Des excédents de gibiers importants au sein des sociétés de chasse

Parmi les 170 sociétés de chasse sondées, seules 30% chassent plus de 25 animaux/an et sont susceptibles d'être intéressées par la vente de gibier. Actuellement, seules 8 sociétés de chasse commercialisent déjà tout ou partie de leur gibier, et la plupart chassent plus de 100 animaux/an. 22 % du gibier du Parc naturel fait ainsi l'objet d'une commercialisation, soit bien davantage que la moyenne nationale (5%). Cette proportion intègre les ventes

réalisées par les parcs de chasse clôturés, qui ont été exclus du projet de filière.

Proportion de gibier vendu (en nb d'animaux) au sein du PNR

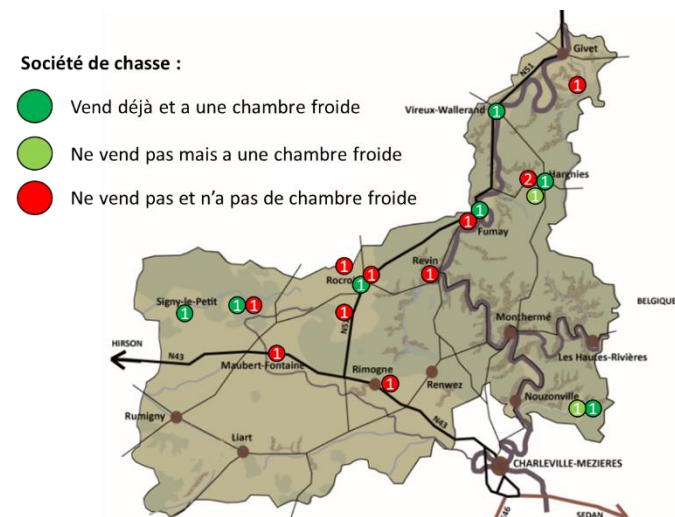


Suite à notre enquête, 21 sociétés de chasse se disent intéressées pour intégrer le projet, mais la plupart émettent des réserves concernant un prix d'achat qui devra être suffisamment attractif, et les modalités de collecte. Par ailleurs, parmi ces sociétés de chasse, 10 sont équipées de chambres froides, alors que 11 n'en sont pas équipées. Des systèmes de mutualisation de

chambres froides, ou d'aides à l'équipement devront être envisagés, pour intégrer au projet les sociétés de chasses, non équipées à ce jour.

Les sociétés de chasse qui commercialisent déjà une partie de leur gibier, travaillent avec des ateliers de traitement et collecteurs belges, et ce pour plusieurs raisons : l'absence d'atelier de traitement agréé dans les Ardennes, la proximité, et les facilités de collecte mises en place par les acteurs belges, mais également les niveaux de prix attractifs. Le projet de filière locale devra donc proposer des conditions au moins aussi intéressantes en termes de logistiques et rémunération du gibier, pour que les sociétés de chasse acceptent de changer de partenaire commercial.

Les réponses des sociétés de chasse ont permis de chiffrer le volume potentiel maximum de gibier susceptible d'être vendu dans le cadre d'une filière de proximité, au sein du PNR, à 1 300 animaux. Par prudence, pour la suite



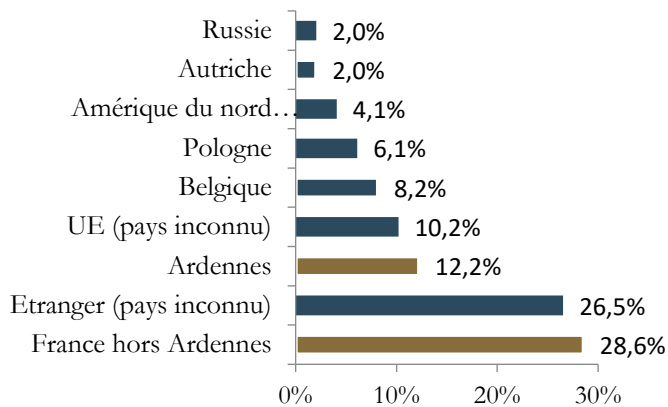
de l'étude, les prévisions se baseront sur des volumes inférieurs, en tenant compte de plusieurs paramètres : certaines sociétés de chasse ne sont pas équipées de chambres froides, toutes les exigences des chasseurs en termes de prix et collecte ne seront peut-être pas atteignables. Ainsi, il est plus prudent de retenir une offre de 853 animaux, soit un total de 28 800 kg de carcasses vidées. En poids, les sangliers représentent 69 %, les cerfs 18 % et les chevreuils 13%.

Offre en gibier (Hyp. Intermédiaire)	Nombre d'animaux	Poids (Kg carcasses vidées)
Cerfs	58	5 190
Sangliers	514	19 890
Chevreuils	281	3 765
Total	853	28 845

Les prix attendus par les sociétés de chasse sont de l'ordre de 1€/kg pour les sangliers, 4€/kg pour les chevreuils, 2.5 €/kg pour les cerfs, 3 €/kg pour les biches et 3.5 €/kg pour les faons.

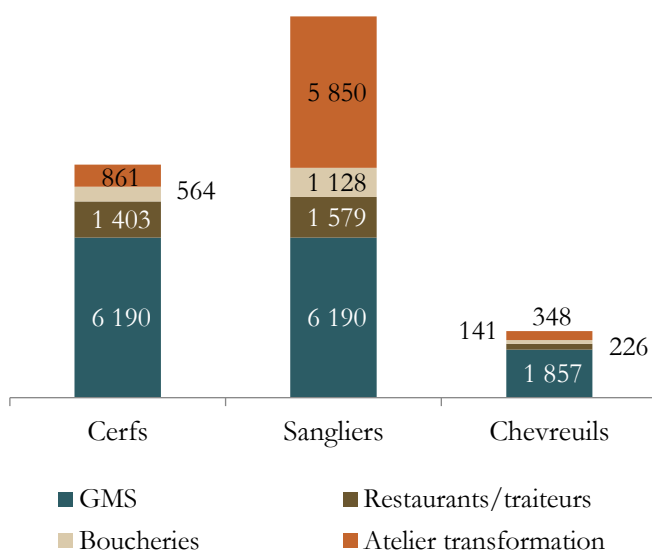
Une forte attente des distributeurs et restaurateurs

Origine de l'approvisionnement actuel en gibier des acteurs locaux



Pour autant, les attentes des acteurs ardennais sont fortes : de très nombreux acteurs sont réceptifs, et notamment les ateliers de transformation, les GMS, les restaurants et les boucheries/charcuteries, qui évoquent des difficultés d'approvisionnement local. La demande porte principalement sur des morceaux (épaule, cuisseau/gigue, dos) et sous vide, et parfois sur des carcasses entières, ou de la viande « moins noble » pour la réalisation de terrines et de saucissons.

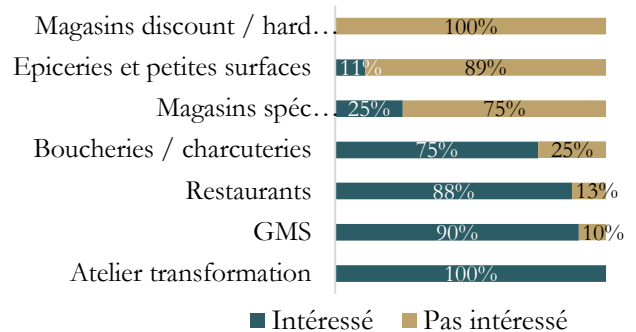
Demande locale (kg carcasse vidée)



Plus de 60% des acteurs ardennais s'approvisionnent en viande de gibier à l'étranger, contre 12% dans les Ardennes. L'origine exacte est souvent mal connue des distributeurs, et nombreux pensent que leur gibier provient probablement des pays de l'Est.

En France, la consommation de gibier est très faible, de l'ordre de 300 g/an/habitant. Le gibier souffre d'une image parfois négative (trop forte en goût, longue et difficile à cuisiner, mauvaise pour la santé, mauvaise image de la chasse...). Par ailleurs, sa consommation est très saisonnière, à savoir pendant la période de chasse avec un pic de la demande en novembre et décembre, et une chute en janvier.

Part des points de vente interrogés intéressés par une filière locale



La demande des restaurateurs représente 12 % des volumes attendus. La demande des boucheries est un peu plus faible et pèse environ 7 % du total estimé. En effet, certaines boucheries sont déjà approvisionnées en direct par des sociétés de chasse. Cependant, l'essentiel des volumes attendus provient de grandes surfaces (de l'ordre de 54 %). Certaines enseignes peuvent envisager de gros volumes, et sont très réceptives aux filières locales. Elles ont parfois déjà développé des partenariats avec des filières « locales » des régions voisines. Un atelier de transformation de Charleville est également prêt à s'intégrer dans la filière, avec des volumes très significatifs en sangliers (l'équivalent de 200 sangliers). L'intégration de la restauration collective pourrait également permettre d'assurer un débouché régulier. La restauration scolaire semble peu réceptive (la demande se tourne davantage vers les repas sans viande), par contre des débouchés sont attendus en EHPAD et restauration d'entreprise.

Une offre en adéquation avec la demande locale

Adéquation Offre / Demande sur le territoire (Kg de carcasse vidée)

Gibier	Offre	Demande	Ecart
Cerfs	5 200 kg	9 000 kg	- 3 800 kg
Sangliers	19 900 kg	14 700 kg	+ 5 200 kg
Chevreuils	3 800 kg	2 600 kg	+ 1 200 kg
Total	28 800 kg	26 300 kg	+ 2 500 kg

L'offre en gibier sur le Parc naturel régional des Ardennes (28 800 kg) est légèrement supérieure à la demande (26 300 kg) sur le territoire. Le surplus de l'offre est principalement dû à une offre en sangliers importante. L'intégration d'un atelier de transformation, valorisant le sanglier dans la filière est essentiel pour limiter l'excédent. Au contraire, l'offre en cerfs est inférieure à la demande de plus de 3 800 kg, soit l'équivalent d'environ 46 animaux. L'offre en chevreuils présente également un léger excédent.

Les acteurs locaux

Actuellement, la commercialisation du gibier du PNR reste encore peu développée, et les sociétés de chasse déjà engagées dans la commercialisation travaillent essentiellement avec des acteurs belges situés à proximité du PNR : Chabot Viande (Couvin), Le Fumet des Ardennes (Bouillon), Belgibier (Bastogne). Ces acteurs disposent d'agrément pour la collecte et la transformation, et ont la possibilité d'augmenter leurs volumes de collecte au sein du PNR.

A l'inverse, du côté français, il n'existe pas d'atelier de traitement agréé. Un atelier de transformation « Aux Saveurs d'Ardennes » dispose d'un agrément, mais ne peut l'utiliser faute de locaux, et n'a pas la possibilité d'augmenter ses volumes traités. Le département des Ardennes compte cependant deux abattoirs. L'abattoir de Charleville-Mézières n'envisage pour le moment pas d'agrément, et n'a pas la possibilité de réaliser de collecte, mais peut envisager de louer ses locaux à un acteur agréé. L'abattoir de Reithel ne dispose pas non plus d'agrément, mais peut en étudier la faisabilité, en fonction des volumes potentiels. Il est en capacité de collecter le gibier, mais s'interroge sur les possibilités de valorisation des bas morceaux, via la transformation. Un abattoir est également présent sur Hirson (Aisne) et relativement proche des sociétés de chasse, mais ne dispose pas non plus d'agrément.

Les conclusions et perspectives pour la filière :

- L'offre et la demande locale permettent d'envisager de développer une filière locale. La filière courte est écartée compte tenu des volumes, il faudra nécessairement un atelier de traitement agréé pour le gibier.
- Le positionnement prix et l'organisation retenue (système de collecte, mise à disposition de chambres froides...) auront cependant un impact sur la capacité à mobiliser les acteurs (chasseurs et distributeurs).
- Les acteurs sur lesquels s'appuient actuellement les sociétés de chasse et les ateliers de transformation sont principalement positionnés en Belgique, et à proximité du PNR.

A ce stade, deux options sont envisageables :

- **S'appuyer sur les acteurs belges actuellement impliqués.** Cette option présente l'avantage de la simplicité : les ateliers de traitements belges sont déjà équipés (agrément, collecte, découpe, transformation), et se disent capables d'absorber des volumes supplémentaires. Ils proposent également de mettre en place une traçabilité pour assurer l'origine des produits. Par ailleurs, ils proposent des prix qui donnent satisfaction aux sociétés de chasse. Cependant, plusieurs sociétés de chasse ont évoqué un frein lié aux formalités administratives pour travailler avec un acteur belge (attestation de la DDCSPP).
- **S'appuyer sur un abattoir français.** Cette option présenterait l'avantage de conserver l'intégralité de la valeur ajoutée en France, et une communication plus facile vis-à-vis des consommateurs. Cependant, cette option nécessite des investissements en équipements (découpe, transformation, ou collecte), et l'obtention d'un agrément pour un des deux abattoirs ardennais. C'est cette 2^{ème} option qui a été retenue à l'issue du comité de pilotage, et doit faire l'objet d'un approfondissement lors la 2^{ème} phase de l'étude.