La chasse, une passion qui se déguste !

Découvrez nos recettes sur **www.chasseurdefrance.com**

Fédération Nationale des Chasseurs

Fédération Nationale des Chasseurs

Agence IMP - Tél. : +33 (0)3 44 86 26 60 - RCS Compiègne B 331 944 512 Crédits photos : www.dgestim.fr, Fotolia, Shutterstock, iStockphoto

SOMMAIRE

Du coup de fusil au coup de fourchette 1

Jusqu'à la mort... du gibier 3

... Une passion à déguster 6

Le gibier de chasse, une filière à la rencontre des consommateurs 13

Viande : la chasse aux idées reçues 15

fne-brochure_deguste-2016.indd 2 26/09/2016 11:41

La chasse, une passion qui se déguste !

Du coup de fusil au coup de fourchette

La chasse est une passion multiple et riche en émotions intenses. Elle n'est pas qu'un loisir, elle vous emmène bien au-delà. C'est une aventure unique qui transporte les hommes et les femmes d'aujourd'hui aux confins de leurs origines.
Elle fait ressurgir et s'exacerber instincts et émotions enfouis au plus profond, permettant ainsi une véritable communion avec la nature. Echapper au quotidien, ne serait-ce qu'un instant, est un plaisir unique.

La chasse est une terre de rencontres avec la nature, la faune sauvage, les autres et vous-même.

fnc-brochure_deguste-2016.indd 1 30/06/2016 10:37

Rencontre privilégiée avec la nature

Le chasseur n'est pas un spectateur de la nature. C'est un acteur qui s'immerge en elle, un homme en alerte qui observe ce que ne voient pas ceux qui ne font que la traverser. Il s'imprègne de la beauté des paysages.
A la recherche de la faune sauvage, il développe tous ses sens jusque-là endormis : l'odorat, l'ouïe, le toucher mais aussi, des qualités telles que l'observation et la patience.
Il vit avec les saisons et leurs rigueurs : la pluie, le vent, la chaleur, le froid, la neige, le givre, qui lui procurent, à chaque fois, des sensations nouvelles et exaltantes.

Être chasseur, c'est nouer un lien privilégié avec la nature.

fnc-brochure_deguste-2016.indd 2 30/06/2016 10:37

Jusqu'à la mort... du gibier

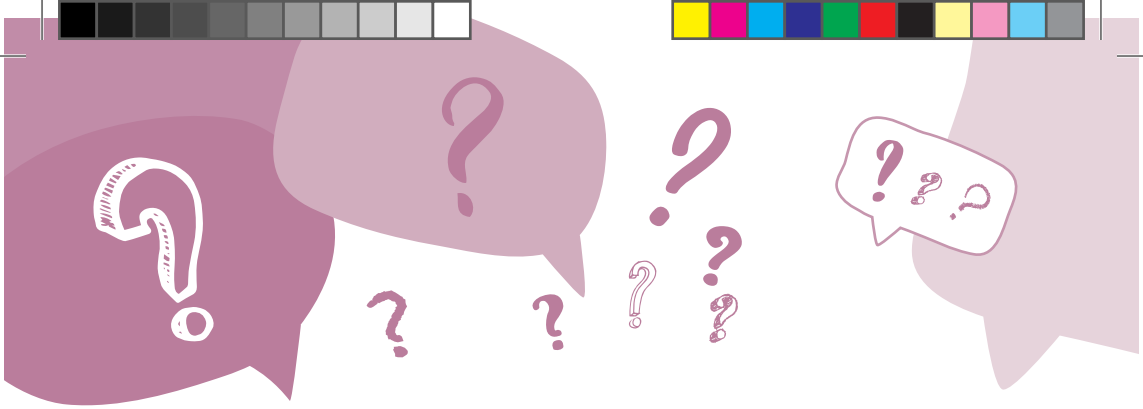
Ce qui différencie fondamentalement la chasse d'un autre sport ou d'une autre activité de loisir, est le fait de donner la mort. Certains diront par plaisir, puisqu'il ne s'agit plus ici de se nourrir ou de se défendre. Sans pour autant ignorer le comportement détestable de quelques individus, le raisonnement est cependant particulièrement simpliste. En effet, la capture de l'animal n'est pas essentielle, c'est l'action de chasser qui importe avec son cortège d'émotions et de sensations. « On ne chasse pas pour tuer, on tue, quelque fois, pour avoir chassé.* »

Le plaisir de la chasse, réside aussi dans la quête, le défi avec l'animal, intelligence contre instinct. La mort de l'animal est le moment fatidique «où se joue la relation ancestrale de l'homme avec l'animal sauvage, un mélange de respect et d'admiration pour sa beauté, d'estime pour son caractère libre et sauvage et la considération pour les ruses qu'il déploie afin de sauvegarder sa vie. » (Le Petit Roman de la Chasse - Bruno de Cessole)

** José Ortega y Gasset*

Le chasseur est l'affirmation tranquille de notre animalité, qui n'est pas un reliquat du passé, mais un constituant essentiel de l'humain auquel le chasseur ajoute une exigence morale : éviter toute souffrance inutile. La chasse est aussi cet apprentissage pour se connecter à l'animal par une prédation transcendée.

fnc-brochure_deguste-2016.indd 3 30/06/2016 10:37



Qui est l'animal ?

Les animaux ne sont pas des hommes, libres et responsables ; et nous ne sommes pas des animaux comme les autres, dit en substance le philosophe Chantal Delsol.
L'animal peut être sensible et doté de droits ; tandis que nous avons des devoirs moraux, des responsabilités envers lui, mais non l'inverse.
Selon les cultures, les frontières sont floues et changeantes entre animalité et humanité ; les relations complexes entre homme et animal, entre attirance et répulsion, vénération et extermination, respect et compétition. De prédateur de l'homme, l'animal est devenu gibier, puis animal domestique, de rente, puis de compagnie, accentuant encore le fossé entre ce qu'il était (source de nourriture, d'énergie) et ce qu'il est devenu pour nos contemporains (source d'affection, d'empathie).

Aujourd'hui on nous explique qu'il n'y a qu'une différence de degré et non de nature entre animal et homme et que ce dernier garde son humanité dans le respect de l'animal (...). « C'est la question de l'humanisme qui se trouve à nouveau posée » estime le philosophe Luc Ferry.

fnc-brochure_deguste-2016.indd 4 30/06/2016 10:37

Éloge de la chasse
et du gibier

Jim Harisson, écrivain américain de nature, auteur de « Légendes d'automne » et rabelaisien patenté, écrit : «Le fait est que nous chassons et pêchons depuis au moins un million d'années et que bon nombre d'entre nous y ont seulement renoncé depuis moins d'un siècle. C'est un blasphème contre le monde naturel que de maquiller cette réalité.»

Mark Zuckerberg, fondateur de Facebook déclare ne consommer que la viande des animaux sauvages capturés par ses soins.

Si l'on compare le sort de notre poulet de batterie industriel et le sort d'une perdrix sauvage, « il n'y a pas photo » : cette dernière, libre et insoumise, peut certes finir de maladie ou sous la griffe ou la dent des prédateurs qui sont certes des morts « naturelles », mais bien moins enviables, en termes de souffrance, qu'un coup de fusil.

A travers la viande, nous suivons aussi la trace et la place de l'animal sauvage dans notre patrimoine esthétique, éthique et gastronomique. Un animal qui nous nourrit encore et nourrit notre imaginaire et la réalité de la chasse d'aujourd'hui où l'homme ne chasse plus pour vivre, mais continue à vivre pour chasser. Un chasseur qui, de la mort, a sur faire… tout un plat.

« Le gibier vivant se mérite ; mort il se respecte »

Benoît Violier (La cuisine du gibier à poil d'Europe, éd. Gerfaut 2008)

fnc-brochure_deguste-2016.indd 5 30/06/2016 10:37

... une passion à déguster

Chasse et cuisine sont intimement liées depuis la nuit des temps. On chasse pour manger.

Une qualité nutritionnelle

De tout temps, la viande de gibier fut considérée comme une fête pour les papilles gustatives, mais aussi un régal plus ou moins réservé à la table des chasseurs et autres connaisseurs. Époque révolue : elle est désormais accessible au plus grand nombre !

La viande de gibier n'est plus à réserver pour les repas de fête avec des pièces de viande marinée ou faisandée. Fini les plats en sauce et les cuissons de plusieurs heures, le gibier se cuisine désormais de façon très simple et moderne : burger de sanglier ou de chevreuil, brochettes au barbecue, râble de lièvre poêlé, n'hésitez pas, faites-vous plaisir !

fnc-brochure_deguste-2016.indd 6 30/06/2016 10:38

Bon pour la santé, bon pour la nature

Le gibier est une viande sauvage, qui vient d'animaux vivant dans la nature. La chasse est très encadrée réglementairement. Les chasseurs suivent les populations de gibier, aménagent les territoires pour les rendre accueillants aux espèces gibier. Les prélèvements faits par la chasse sont enregistrés et suivis dans l'objectif de ne pas prélever au-delà de ce qu'une population peut supporter sans que cela lui porte préjudice, mais aussi de réduire les populations en trop grand nombre, qui de ce fait détruisent leur habitat et les autres espèces qui y vivent.

Consommer de la viande de gibier c'est consommer durable !

La nature dans laquelle vit le gibier lui confère ses saveurs authentiques et ses qualités nutritionnelles. L'étude du Professeur Ducluzeau* montre que la viande de gibier sauvage marie la diététique et la gastronomie.

*Praticien hospitalier au service nutrition-diabétologie du CHU d'Angers

fnc-brochure_deguste-2016.indd 7 30/06/2016 10:38

Dis-moi ce que tu manges…

Même si de tous temps, la consommation de viande a attiré et repoussé, et occupé une place dépassant sa fonction nutritionnelle, manger de la viande, dans nos sociétés modernes, où la mort est occultée, n'a pas toujours bonne presse. Cela reste un acte socioculturel : « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ».
Depuis des temps immémoriaux, cette consommation a imposé des rituels (propitiatoires, de mise à mort, puis expiatoires) parce que toujours liée à la prise de la vie (pour en entretenir d'autres). On ne mange pas seulement de la viande, mais un animal. Pas n'importe lequel, et pas capturé n'importe comment. L'homme, à la différence des autres prédateurs ne tue plus par nécessité et entretient une relation étroite avec sa proie, à la fois étrangère et partie de lui.

À l'heure où notre alimentation devient abstraite, dématérialisée, et la chair réduite en bâtonnets, on ne

> **Viande : « Tout ce qui est propre à entretenir la vie »**
>
> (Littré, Dictionnaire de la langue Française (1873)

fnc-brochure_deguste-2016.indd 8 30/06/2016 10:38

sait plus guère ce que l'on mange. Peut-être par envie de l'oublier, par souci de repousser notre voracité carnassière et la bonne chère dans les limbes des pulsions animales inavouées.

Certains voudraient même donner à nos concitoyens une mauvaise conscience de prédateur ou de consommateur n'accédant plus à la mise à mort sanglante du poulet ou du lapin ; ni à la violence préalable à toute nourriture carnée.

Au contraire, armés de canines, d'un couteau et d'une fourchette, ne devons-nous pas, selon la belle formule de Dominique Lestel, accepter de « partager le fardeau de l'animalité » avec tout le règne animal plutôt que de s'en exclure !

« Apologie du carnivore », Fayard 2011

fnc-brochure_deguste-2016.indd 9 30/06/2016 10:38

Protéines et sels minéraux :
une source sans égale

Si l'on compare la viande de gibier sauvage avec les viandes qui constituent l'essentiel de notre apport protéique journalier, le gibier est légèrement plus riche en protéines ; 100 grammes de lièvre, de faisan ou de perdrix apportent le tiers des besoins journaliers de l'organisme en protéines, indispensables à la construction des cellules, des muscles et des organes, avec des besoins accrus chez les jeunes, les sportifs et les personnes âgées.

Le gibier est aussi plus riche en sels minéraux d'un intérêt primordial pour l'organisme, à savoir le phosphore, le potassium et le fer.
La viande de gibier est également riche en magnésium. En revanche, elle contient moins de sodium que les autres viandes, ce qui est un bon point supplémentaire, puisque nous avons déjà tendance à manger trop salé, avec ce que cela suppose d'effets néfastes, notamment sur la tension artérielle.

Saveur et légèreté :
des viandes au goût du jour

La viande de gibier est moins grasse qu'un yaourt !
Dans notre alimentation, l'apport en lipides de la viande n'est pas considérable : 15,5 g pour 100 g de viande (en moyenne). Celui de la viande de gibier est quasiment nul : 1 g pour 100 g (en moyenne). Le peu de graisses contenues dans la viande de gibier est pour une large part (50 % et plus) constitué d'acides gras mono-insaturés ou poly–insaturés, favorables au système cardio-vasculaire.

fnc-brochure_deguste-2016.indd 10 30/06/2016 10:38

Gibier à poil, gibier à plume

La perdrix, rouge ou grise

Ces oiseaux, gros comme des pigeons (entre 400 et 600 g), vivent en couples sédentaires. La perdrix grise, moins répandue que la rouge, est plus appréciée des gourmets, pour sa chair plus goûteuse. La viande de perdrix est trois fois moins grasse que celle des autres volailles (1,23 g lipides/100 g).

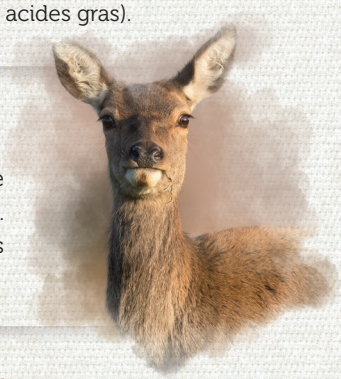
Le faisan au plumage éclatant

Avec ses couleurs flamboyantes, le coq ne passe pas inaperçu. Au contraire la livrée grise de la poule est une bonne tenue de camouflage. Elle est aussi plus petite (environ un kilo) que le mâle (1,5 kg). C'est la viande de gibier la plus riche en protéines et la plus pauvre en sodium (41 mg sodium/100 g).

Le lièvre, rapide et rusé

Au crépuscule, il quitte les hautes herbes où il a son gîte et s'active toute la nuit. La femelle – la hase – est plus grosse que le mâle (un adulte pèse entre 3 et 5 kg). La viande de lièvre est riche en acides gras polyinsaturés (50 % des acides gras).

La biche, ruminante et grégaire



La biche est un ruminant qui vit en groupe et se nourrit de jeunes rameaux, de ronces, d'herbe. Elle pèse entre 40 et 80 kg. La viande de biche est une viande rouge, riche en protéines et pauvre en lipides (0,48 g lipides/100 g).

Le sanglier, redoutable omnivore

Massif, puissant, équipé de canines tranchantes, le sanglier, ou « bête noire », pèse de 40 à 150 kg. Il se nourrit de végétaux mais aussi de petits rongeurs, lézards, d'oiseaux, et retourne la terre pour y trouver des vers. La viande de sanglier est riche en acide oléique, acide gras mono-insaturé (40 % des acides gras).

Le chevreuil, friand de plantes odorantes

Un chevreuil pèse entre 20 et 30 kg. Il se nourrit de végétaux, avec une prédilection pour certaines parties de plantes qui contiennent des huiles essentielles dont beaucoup sont utilisées en phytothérapie. La viande de chevreuil est la moins calorique de toutes les viandes de gibier (91 kcal/100 g).

fnc-brochure_deguste-2016.indd 11 30/06/2016 10:38

Du consommateur au producteur

Le chasseur n'est pas que prédateur ou consommateur de faune sauvage. Il en est aussi producteur en aménageant son territoire en faveur de la faune, en réinvestissant les ressources procurées par la vente de venaison dans la conservation du gibier. Il est aussi producteur d'aménités et de convivialité au sein des campagnes où le repas annuel de la société de chasse est souvent la dernière animation et le dernier lieu de mixité sociale dans un village.

La Nature nourrit l'Homme et l'Homme en retour prend soin de la Nature : l'animal n'est pas mort pour rien, mais participe aux ressources renouvelables et à la pérennité de son écosystème.

fnc-brochure_deguste-2016.indd 12 30/06/2016 10:38

Le gibier de chasse, une filière à la rencontre des consommateurs

Comment trouver de la viande de gibier ?

A QUELLES PÉRIODES ?

Toute l'année !

La diversité des espèces consommables permet de varier les plats, les recettes, les cuisines mais aussi et surtout d'en manger toute l'année !

La chasse est ouverte de juin à fin février. Les mammifères (lapin, lièvre, chevreuil, sanglier, cerf mais aussi chamois, isard) peuvent être commercialisés toute l'année, en frais mais aussi sous-vide (durée d'environ 3 semaines) ou congelés.

Parmi les gibiers dits à plume seuls la perdrix rouge, la perdrix grise, le canard colvert, le faisan, le pigeon ramier sont commercialisables.

Si vous voulez goutez de la bécasse, de la grive, une brochette d'alouette ou du tétras, faites-vous inviter par un chasseur ! Il saura en plus vous faire le récit de sa quête…

fnc-brochure_deguste-2016.indd 13 30/06/2016 10:38

Auprès de qui ?

Chasseurs, artisans et certains supermarchés

Le chasseur aime partager sa passion, faire découvrir son terroir, son territoire, ses animaux qu'il connait. Il vous fera découvrir des paysages aux petits matins ou au crépuscule, écouter les bruits de la nature et sentir la rosée…Pour vivre ce partage et cette découverte, inscrivez-vous à « Un dimanche à la Chasse » (auprès des fédérations de chasseurs).

La chasse c'est aussi la convivialité, surtout autour d'un bon plat de gibier. Que ce soit un sauté de sanglier en plein hiver ou un barbecue pour débuter la saison en plein été, la table est toujours ouverte.

Venaison règles sanitaires et commercialisation

Qui peut vendre de la venaison ?
Le chasseur ne peut mettre sur le marché, c'est-à-dire commercialiser ou céder à titre gracieux que les carcasses de gibier dont il est propriétaire. En fonction des cas, c'est donc bien souvent les associations de chasse, les seules personnes autorisées à vendre. Ces carcasses doivent être vendues à l'issue de la chasse, sans aucune découpe ou transformation en dehors de l'éviscération pour le grand gibier.
En résumé, le ne peut commercialiser pour le grand gibier que des animaux entiers, éviscérés et en peau. Pour le petit gibier, les animaux seront vendus entiers, en plumes ou en poil, non éviscérés.

Quand peut-on vendre de la venaison ?
Les carcasses de gibier ne peuvent donc être vendues par les chasseurs que pendant la période d'ouverture officielle de la chasse des espèces commercialisées.

Quelles sont les espèces commercialisables ?
Sont autorisées toutes les espèces de mammifères chassables, mais concernant les oiseaux il existe une liste restrictive : canard colvert, pigeon ramier, perdrix grise, perdrix rouge et faisan. Des restrictions particulières peuvent exister localement et temporairement.

Filière et marque « Gibier de Chasse Chasseurs de France® »

La mise en place de la traçabilité à tous les niveaux de la chaîne de transformation du gibier, permet aujourd'hui aux professionnels et aux particuliers d'identifier sans équivoque le gibier, produit de la chasse de nos terroirs.

La marque Gibier de Chasse Chasseurs de France®, créée par la Fédération Nationale des Chasseurs, permet d'identifier un gibier sauvage tué à la chasse en France tout au long de cette filière. C'est un gage de qualité et d'origine pour le consommateur qui veut un produit local et authentique.

fnc-brochure_deguste-2016.indd 14 30/06/2016 10:38

Viande : la chasse aux idées reçues

Certains de nos « amis » welfaristes et végétariens, au nom de louables convictions, voudraient nous faire croire que l'alimentation carnée est une aberration nutritionnelle, écologique ou environnementale. Exemples :

Les animaux d'élevage consomment plus de protéines végétales qu'ils n'en restituent sous forme de protéines animales, et développent les émissions de gaz à effet de serre. L'empreinte carbone des régimes carnés est mauvaise.

« FAUX », répondent les scientifiques Jean-Louis Peyraud et Alexandre Ickowicz (cirad) : « L'opposition entre production animale et production végétale est une fausse bonne idée. (...) Un milliard de personnes vivant en dessous du seuil de pauvreté dépendent des activités d'élevage dans le monde. » (Les Echos.fr, 2016). Quant à l'empreinte carbone des régimes moins riches en viande, l'expertise scientifique de l'INRA a montré qu'elle n'est pas nécessairement plus faible, car il faut alors consommer plus d'aliments.

fnc-brochure_deguste-2016.indd 15 30/06/2016 10:38

La consommation de viande est en diminution et va sûrement disparaître.

VRAI ET FAUX : La consommation de viande en France diminue depuis les années 2000 (sous l'effet des crises sanitaires, de l'augmentation du prix des viandes rouges, du végétarisme peut-être…). Mais elle reste encore supérieure (86 kg équivalent carcasse en 2014) à ce qu'elle était dans les années 70 ou 80. Cette tendance se retrouve en Europe (sauf pour la volaille, qui augmente) mais absolument pas dans le reste du monde.
Les pays en voie de développement tirent la consommation de viande mondiale et sa production, passée de 45 millions de tonnes en 1950 à 302 millions en 2014 (source FAOSTAT). Selon les projections de la FAO, la consommation de viande dans le monde devrait croître de 1,3 % par an jusqu'en 2050.

La viande, c'est cancérogène pour l'homme.

« POSSIBLE » mais à haute dose. C'est surtout la viande « transformée » (« hot dog », jambon, saucisses…) ou les méthodes de cuisson (au barbecue) de la viande rouge et une consommation quotidienne élevée qui peuvent augmenter de près de 18 % le risque d'un cancer colorectal.
La solution : faire -comme les grands chefs- reposer la viande après cuisson pour détendre les fibres musculaires et laisser le sang s'écouler. Autre astuce : sortir la viande du réfrigérateur une heure avant cuisson pour l'attendrir et la vider de son sang.
Le professeur David Khayat rappelle que dans le domaine alimentaire et la lutte contre le cancer, la mesure et la diversité sont essentielles.

fnc-brochure_deguste-2016.indd 16 30/06/2016 10:39

fne-brochure_deguste-2016.indd 3 26/09/2016 11:41

Fédérations Départementales des Chasseurs

01-Ain	04 74 22 25 02	47-Lot-et-Garonne	05 53 89 89 00
02-Aisne	03 23 23 30 89	48-Lozère	04 66 65 75 85
03-Allier	04 70 34 10 00	49-Maine-et-Loire	02 41 72 15 00
04-Alpe-de-Haute-Provence	04 92 31 02 43	50-Manche	02 33 72 63 63
05-Hautes-Alpes	04 92 51 33 62	51-Marne	03 26 65 17 85
06-Alpes-Maritimes	04 93 83 82 39	52-Haute-Marne	03 25 03 60 60
07-Ardèche	04 75 87 88 20	53-Mayenne	02 43 53 09 32
08-Ardennes	03 24 59 85 20	54-Meurthe-et-Moselle	03 83 81 67 98
09-Ariège	05 61 65 04 02	55-Meuse	03 29 79 03 31
10-Aube	03 25 71 51 11	56-Morbihan	02 97 62 11 20
11-Aude	04 68 78 54 34	57-Moselle	03 87 75 82 82
12-Aveyron	05 65 73 57 20	58-Nièvre	03 86 36 93 16
13-Bouches-du-Rhône	04 42 92 16 75	59-Nord	03 20 41 45 63
14-Calvados	02 31 44 24 87	60-Oise	03 44 19 40 40
15-Cantal	04 71 48 62 66	61-Orne	02 33 67 99 39
16-Charente	05 45 61 50 71	62-Pas-de-Calais	03 21 24 23 59
17-Charente-Maritime	05 46 59 14 89	63-Puy-de-Dôme	04 73 74 63 50
18-Cher	02 48 50 05 29	64-Pyrénées-Atlantiques	05 59 84 31 55
19-Corrèze	05 55 29 95 75	65-Hautes-Pyrénées	05 62 34 53 01
20A-Corse du Sud	04 95 23 16 91	66-Pyrénées-Orientales	04 68 08 21 41
20B-Haute-Corse	04 95 32 25 99	67-Bas-Rhin	03 88 79 12 77
21-Côte-d'Or	03 80 53 00 75	68-Haut-Rhin	03 89 65 90 40
22-Côtes-d'Armor	02 96 74 74 29	69-Rhône	04 78 47 13 33
23-Creuse	05 55 52 17 31	70-Haute-Saône	03 84 97 13 53
24-Dordogne	05 53 35 85 00	71-Saône-et-Loire	03 85 27 92 71
25-Doubs	03 81 61 23 87	72-Sarthe	02 43 82 21 46
26-Drôme	04 75 81 51 20	73-Savoie	04 79 60 72 00
27-Eure	02 32 23 03 15	74-Haute-Savoie	04 50 46 89 21
28-Eure-et-Loir	02 37 24 04 00	75-78-91-92-93-94-95 FICIF	01 55 60 18 70
29-Finistère	02 98 95 85 35	76-Seine-Maritime	02 35 60 35 97
30-Gard	04 66 62 11 11	77-Seine-et-Marne	01 64 14 40 20
31-Haute-Garonne	05 62 71 59 39	79-Deux-Sèvres	05 49 25 05 00
32-Gers	05 62 60 28 30	80-Somme	03 22 82 90 90
33-Gironde	05 57 88 57 00	81-Tarn	05 63 49 19 00
34-Hérault	04 67 42 41 55	82-Tarn-et-Garonne	05 63 03 46 51
35-Ille-et-Vilaine	02 99 45 50 20	83-Var	04 94 80 06 95
36-Indre	02 54 22 15 98	84-Vaucluse	04 90 89 89 97
37-Indre-et-Loire	02 47 05 65 25	85-Vendée	02 51 47 80 90
38-Isère	04 76 62 97 78	86-Vienne	05 49 61 06 08
39-Jura	03 84 85 19 19	87-Haute-Vienne	05 87 50 41 71
40-Landes	05 58 90 18 69	88-Vosges	03 29 31 10 74
41-Loir-et-Cher	02 54 50 01 60	89-Yonne	03 86 94 22 94
42-Loire	04 77 36 41 74	90-Territoire-de-Belfort	03 84 22 28 71
43-Haute-Loire	04 71 09 10 91	971-Guadeloupe	05 90 83 57 80
44-Loire-Atlantique	02 40 89 59 25	972-Martinique	05 96 71 48 56
45-Loiret	02 38 69 76 20	974-Réunion	02 62 90 90 26
46-Lot	05 65 35 13 22	975-St-Pierre-et-Miquelon	05 08 41 33 46

Agence MP - Tél : +33 (0)3 44 86 26 60 - RCS Compiègne B 331 944 512 Crédits photos : www.dgestim.fr, Fotolia, Shutterstock, iStockphoto

Fédération Nationale des Chasseurs

Association agréée au titre de la protection de l'environnement
13, rue du Général Leclerc - 92136 Issy les Moulineaux Cedex
Tél. 01 41 09 65 10 - Fax 01 41 09 65 20 - contact@chasseurdefrance.com
www.chasseurdefrance.com