La consommation de viande de chasse en France et en Europe

Synthèse bibliographique réalisée dans le cadre du projet Gib Sud de France pour la Fédération régionale de Chasse Occitanie

Muriel Figuié, Raphael Malivel

Novembre 2017

La consommation de viande de chasse en France et en Europe

1. Introduction

La Fédération régionale de Chasse (FRC) Occitanie a initié en 2016 un projet intitulé « GIB SUD DE France ». Ce projet vise à valoriser les produits de la chasse dans les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et de la Lozère, par la mise en place de filières courtes de commercialisation.

Dans le cadre de ce projet, l'expertise du Cirad est sollicitée pour la caractérisation de l'offre et de la demande en viande de chasse en Occitanie. Une première étape consiste à dresser une synthèse des données de consommation actuellement disponibles pour la France et plus largement l'Europe. C'est l'objet de ce présent rapport.

2. Les sources disponibles et leurs limites

Dresser un tableau de la consommation de viande de chasse en France et plus largement en Europe, sur la base des études disponibles se heurte à plusieurs limites.

Les études sur la consommation de gibier en Europe sont rares. Ce faible intérêt est lié à la part très modeste qu'occupe la viande de chasse dans la consommation des ménages européens (moins de 0,2 % de la consommation de viande selon les données de l'EFSA, European Food Safety Agency ; moins de 6,5 % en France selon les données de la FAO) comparée à la situation d'autres pays [notamment en Afrique, où les études sont nettement plus nombreuses, et où par exemple dans certains régions forestières du Cameroun le gibier représente plus de 50 % de la viande consommée (Martin et al. 2017)]. Ceci est également lié à l'importance de l'autoconsommation[1] qui en fait un aliment échappant aux circuits traditionnels de distribution et donc aux processus d'enregistrement.

[1] Selon l'enquête INCA 3 (ANSES 2017), 55 % des français adultes sont des autoconsommateurs [« a consommé, au moins une fois par mois au cours des douze derniers mois, des aliments issus de sa propre production (potager, élevage) ou de sa propre cueillette, chasse ou pêche ou de celles d'un proche (ami, famille, voisin...) »]. Parmi ceux-ci 64 % ont consommé des aliments prélevés dans la nature (cueillette, chasse ou pêche) (p 259). Voir aussi FNC/BIPE (2016) cité plus loin.

La diversité des motivations à l'origine des études de consommation de viande de chasse explique la diversité des protocoles d'enquêtes et des catégories mobilisées. Pour les travaux conduits en Europe, on peut relever les motivations suivantes :

- ✓ ***socio-anthropologiques***. Ex : analyse à travers la consommation de gibier du rapport à la viande et à l'animal (Cazes-Valette 2004), à la chasse et au sauvage (Hell 2012, Ljung et al. 2012).
- ✓ ***sanitaires***. Ex: mesure de l'exposition au plomb des consommateurs de gibier en Espagne pour l'Agence espagnole de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition, AESAN (Morales et al. 2011, Rovira et al. 2012).
- ✓ ***écologiques***. Ex : évaluation des services écosystémiques (FNC/BIPE 2016, Schulp et al. 2014).
- ✓ ***économiques.*** Ex : évaluation du marché du gibier (Krostitz 1979)
- ✓ ***nutritionnelles***. Ex : Enquêtes INCA 3 (ANSES 2017), disponibilités alimentaires (FAOstat).

Cette diversité explique en partie la ***variabilité des catégories mobilisées*** pour étudier la consommation de viande de chasse. La viande de chasse entre ainsi dans les catégories :

- ✓ ***gibier***, qui inclut sans les distinguer le gibier de chasse et le gibier d'élevage (Cazes-Valette 2004, Ljung et al. 2012).
- ✓ ***petits et gros gibiers***. Plusieurs études ne prennent en compte que le gros gibier, ou venaison[2] (cerf, daim, chevreuil, sanglier), excluant ainsi le petit gibier [voir annexe 1, et l'enquête ENIDE, *Spanish national survey on dietary intake*, en Espagne utilisée par Rovira et al. (2012) ; ou von Reinken (1998)].
- ✓ ***wild food***, incluant gibier, champignons et plantes vasculaires (Schulp et al. 2014).
- ✓ ***harversted game*** (von Reinken 1998) incluant les animaux chassés pour la consommation, le contrôle des nuisibles ou d'autres raisons.
- ✓ ***produits issus de la cueillette, de la chasse, ou de la pêche,*** pour l'enquête nationale des consommations alimentaires INCA 3, (ANSES 2017).
- ✓ ***autres viandes***. Cette catégorie, utilisée dans les bilans alimentaires de la FAO (Food balance sheet, FAOstat), correspond à la disponibilité de viandes autres que celles de bœuf, volailles, porcs, ovins-caprins. Elle inclut notamment grenouilles et escargots. Elle sert dans plusieurs études à quantifier la consommation de gibier (Krostitz 1979).

Les études s'appuient sur des données de chasse et du commerce (Krostitz 1996, Ramanzin et al. 2010, Roth and Merz 1996, von Reinken 1998), éventuellement sur les évaluations des calculs de disponibilités alimentaires de la FAO (Krostitz 1979) ou encore sur des enquêtes conduites spécifiquement pour le besoin de ces études. Ces dernières reposent sur des échantillons (de consommateurs et/ou chasseurs) de taille variable et mobilisent des unités de mesures diverses, comme par exemple :

- ✓ Cazes-Valette (2004) / France / 1000 consommateurs et non consommateurs de gibier / fréquences de consommation de gibier (chasse et élevage), usages,

[2] Mais le terme de venaison est parfois utilisé de façon plus large, comme synonyme de gibier (voir l'étude FNC/BIPE, 2016).

représentations, types de consommateurs.

- ✓ Morales et al. (2011) / Andalousie / 301 consommateurs de gros gibiers / quantités consommées de sangliers et cerf.
- ✓ Ljung (2012) / Suède / 1067 enquêtés (consommateurs, non consommateurs) / fréquences de consommation.

C'est avec ces limites qu'il faut interpréter les données présentées dans la suite de ce document.

3. La consommation de viande de chasse

EN FRANCE

Pour la France, les estimations de consommation annuelle moyenne varient selon les sources et les années (voir tableau 1), de moins de 1 kg à presque 7 kg par personne et par an :

- **0,62 kg/pers/an** en 1995 d'après les évaluations réalisées par Reinken, sur la base de données fournies par la FACE (Federation of Associations for Hunting and Conservation of the European Union) sur la production et le commerce de gibier de chasse et d'élevage, en particulier cerfs, chevreuils, daims, mouflons, élans, sangliers, lièvres et lapins (et semble exclure donc le gibier à plumes notamment, voir détails en annexe 2).
- **3,7 kg/pers/an** en 2013 (et 6 kg/pers/an en 1995)**,** d'après les données FAOstat de la catégorie « autres viandes », soit 3,9 % de la consommation totale de viande. Selon ces données, la consommation des « autres viandes » a baissé significativement puisqu'elle était évaluée à 6 kg/pers/an pour la période 1990-95. Etant donné les limites citées précédemment, ces données sont à prendre avec précaution. Néanmoins cette baisse serait cohérente avec la diminution du nombre de chasseurs et des prélèvements enregistrée sur cette même période.
- **5 à 6,5 kg /pers/an**, en moyenne pour la période 1980-1990 selon Roth and Merz (1997) repris par Schulp et al. 2014 (voir détails en annexe 3 et 4).

En France, le gibier chassé est consommé localement (Reinken 1998). Mais la consommation totale de gibier (de chasse et d'élevage confondu) reposerait aussi sur d'importants volumes importés : d'après Durant des Aunlois (2008), 70 % du gibier consommé[3] en France serait importé (principalement des sangliers des pays de l'Est, des biches de Nouvelle Zélande...), mais la source de cette information n'est pas précisée. En outre, 5 tonnes de viande sauvage arriveraient illégalement chaque semaine à Roissy dans les bagages des voyageurs (Chaber et al. 2010) , soit 260 tonnes par an. Si ce dernier chiffre est négligeable du point de vue de l'impact sur la consommation, il est néanmoins préoccupant d'un point de vue sanitaire.

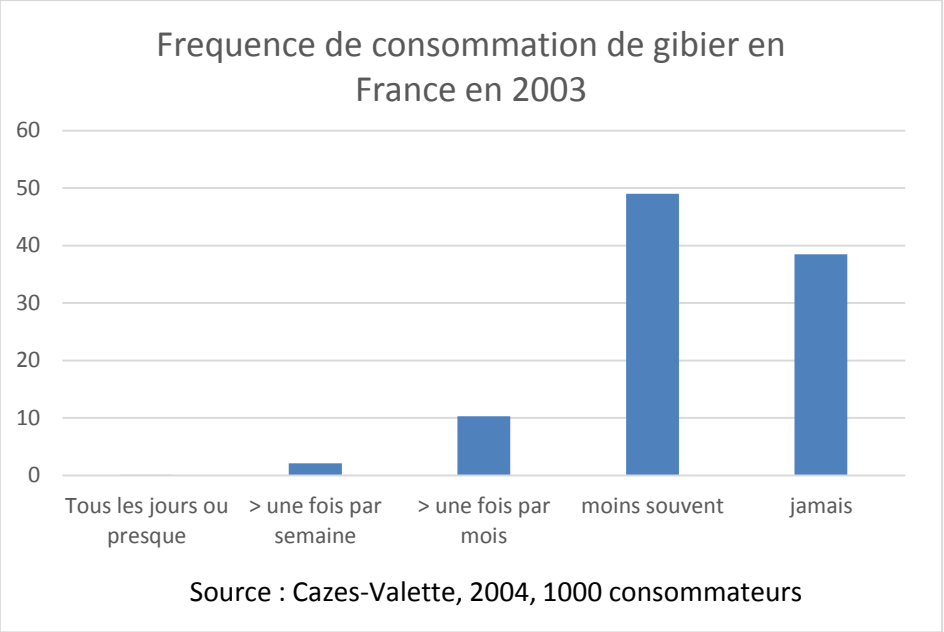
[3] L'auteur ne précise pas non plus s'il s'agit de gibier de chasse et/ou d'élevage.

Tableau 1. Consommation de gibier (kg/pers/an) en Europe, selon diverses sources : FAOstat, Reinken 1998, Schulp et al 2014

(détails en annexes 2, 3 et 4)

	FAO stat (« autres viandes »)						***Reinken 1998*** *(gibier chasse et élevage)*	***Schulp et al, 2014***
Kg/pers/an	***1990***	***1995***	***2000***	***2005***	***2010***	***2013***	***1995***	***(diverses sources et années)***
France	*6.6*	*6.04*	*5.82*	*3.25*	*3.7*	*3.7*	*0.62* *(dont 0.59 à 0.61 de gibier de chasse)*	*5.7* *(en 1990, Roth and Merz, 1997)*
Allemagne	*0.91*	*1.82*	*3.26*	*1.33*	*2.19*	*2.48*	*0.38*	*0.9*
Grèce	*1.2*	*1.45*	*1.67*	*1.39*	*2.78*	*3.98*	-	-
Italie	*5.13*	*5.66*	*5.8*	*5.39*	*5.68*	*5,63*	*0.07*	*0.35*
Pologne	*0.31*	*0.25*	*0.29*	*0.10*	*0.17*	*0.14*	*0.08*	*0.08*
Espagne	*2.52*	*3.2*	*3.15*	*2.22*	*3.06*	*2.19*	*0.06*	*1.36*
Suède	*3.1*	*2.5*	*2.45*	*2.24*	*2.08*	*1.93*	*2.63*	*2.63*
Royaume Uni	*0.2*	*0.18*	*0.36*	*0.36*	*0.81*	*1.54*	*0.12*	*0.12*
Autriche	*0.85*	*0.85*	*1.12*	*1.06*	*1.15*	*1.4*	*0.63*	*0.8*
Belgique	-	-	*1.64*	*1.77*	*1.34*	*2.14*	*0.44*	*0.44*
Danemark	*0.8*	*1.07*	*0.74*	*0.85*	*1*	*0.88*	*0.56*	*0.65*
Finlande	*0.7*	*0.69*	*0.76*	*1.21*	*1.85*	*1.76*	*1.63*	*1.63*
Irlande	*0.13*	*0.13*	*0.78*	*1.75*	*1.32*	*1.58*	*0.35*	*0.35*
Luxembourg	-	-	*1.81*	*3.98*	*1.76*	*2.02*	*10.05*	*2.7_*
Pays Bas	*1.61*	*1.58*	*5.26*	*0.95*	*8.5*	*10.62*	*0.43*	*0.43*
Portugal	*1.38*	*0.72*	*0.9*		*1.28*	*1.48*	*0.08*	*0.08*
Norvège	*1.66*	*1.54*	*1.4*	*1.53*	*1.35*	*1.12*	-	-

Figure 1 : Fréquence de consommation de gibier (de chasse et d'élevage) en France en 2003 (Cazes-Valette 2004)



Ces chiffres de consommation moyenne reflètent en fait une grande disparité, la consommation de viande de chasse étant le fait d'un nombre limité de consommateurs : selon l'étude de Cazes-Valette (2004), près de 40 % des consommateurs français n'en consomment jamais et près de 50 % en consomment moins d'une fois par mois (figure 1).

La fréquence de consommation moyenne est de **7 fois/an** (toute population confondue, consommateurs et non-consommateurs) à **12 fois/an** (pour la seule catégorie des consommateurs de gibier) (Cazes-Valette 2004).

EN EUROPE

Parmi les pays européens, la France est un gros consommateur de gibier (tableau 1). La consommation en Europe varie :

- **de 0,08 à 5,7 kg/pers/an** pour respectivement la Pologne et le Portugal d'une part, et la France d'autre part, selon les données de sources (et dates) diverses fournies par Schulp et al (2014) (annexe 3).
- **de 0,16 à 5,68 kg/pers/an** (pour respectivement la Pologne et l'Italie) en Italie selon les données FAOstat (2011), (tableau 1) (si l'on fait exception des Pays-Bas dont les données fournies sont difficiles à interpréter).
- **10,4 kg/pers/an** (200 g/pers/semaine) pour les consommateurs de gibier de chasse (cette moyenne n'inclut donc pas les non consommateurs). C'est le chiffre moyen retenu par l'EFSA pour mesurer l'exposition au plomb des consommateurs européens de gibier [étude conduite en 2010 et citée Rovira et al. (2012)]. On retrouve approximativement ce même chiffre (10 kg/pers/an) si l'on rapporte la consommation moyenne de 6 kg par personne (consommateurs et non consommateurs) évaluée par Schulp et al (2014) à la seule population de consommateurs (60 % de consommateurs selon Cazes-Valette, 2004 citée plus haut).

Pour leur part, les enquêtes réalisées directement auprès des ménages évaluent les niveaux de consommations suivants :

- ***Espagne*, 8,4 kg/pers/an** dans les familles de chasseurs andalous, et **4,4 kg** pour les non chasseurs (Morales et al. 2011),
- ***Italie*, 4 kg/pers/an** dans les familles de chasseurs (d'après Paulsen et al 2012, cité par Schulp et al. 2014),
- ***Suède*, 1,8 kg/pers/an** sur une moyenne de chasseurs et non chasseurs (Ljung et al. 2012)]. Dans ce pays, la viande de chasse est consommée au moins une fois par an par 70 % de la population totale (Ericsson et Heberlein 2002) et par 65 % de la population de non–chasseurs (plus précisément 49 % en consomme 1 à 2 fois par an ; 12 % au moins une fois par mois, 4 % au moins une fois par semaine)]. Ljung et al. (2012) associent cette consommation élevée à l'importance des réseaux de distribution et à l'attitude positive envers la chasse de l'ensemble de la population.

Ces diverses données permettent d'identifier grossièrement deux pôles de consommation au niveau de l'Europe : un pôle de "gros" consommateurs (2 à 6 kg/pers/an) au Sud de l'Europe constitué par la France, l'Italie et l'Espagne et un autre pôle de consommateurs au Nord (1,6 à 2,5 kg/pers/an), constitué par la Suède, la Finlande et la Norvège[4].

La diversité des évaluations disponibles montre la difficulté d'approcher la consommation de viande de chasse : les données de chasse et de commerce (import/export) la sous-estiment probablement car elles portent sur un nombre restreint d'espèces. En revanche, les enquêtes de consommation auprès d'échantillons limités aux seuls chasseurs et à leurs proches, la surestiment sans doute. De même, les consommations moyennes retenues pour les analyses de risque tendent, par une démarche prudentielle, à surévaluer cette consommation. Pour d'autres raisons, les données de la FAO la surestiment encore car elles portent sur toutes les viandes autres que porcs, volailles, bovins, ovins, caprins (elles incluent donc le gibier d'élevage, et des espèces telles que grenouilles, escargots...).

Encadré 1. La production de viande de gibier et son commerce international

Dans le monde, Krostitz (1979) estimait en 1979 que la viande de gibier (chasse, élevage ?) représentait 0,5 % de la production totale de viande. L'Afrique est le principal producteur, avec 60 % des volumes produits. D'après divers auteurs [notamment von Reinken (1998)], les principaux pays producteurs en Europe sont des pays d'Europe centrale (Pologne, Autriche, Hongrie, Slovénie) ainsi que le Royaume-Uni pour le petit gibier. Hors Europe, les Etats-Unis, l'Argentine, l'Australie et surtout la Nouvelle Zélande sont d'importants exportateurs de gibier.

Ces données indiquent un décalage entre les pôles de consommation et de production (notamment pour la Pologne) lié peut être en partie à l'imprécision sur les données utilisées (gibier de chasse, d'élevage ou les deux ?).

[4] à comparer aux deux pôles de tradition de chasse identifiés par Hell (2012) : celui de l'Europe germanique associé à une tradition de chasse individuelle à l'approche (pirsh), très codifiée, et qui valorise essentiellement les trophées ; et celui de l'Europe latine, associé à une chasse communautaire (et au braconnage), moins normée, plus populaire, et qualifiée de « chasse de cueillette ».

4. Les consommateurs de gibier

Le travail de Cazes-Valette (2004) fournit une description détaillée du profil des consommateurs de gibier (chasse et élevage) en France.

Ces consommateurs sont souvent des chasseurs (pour les plus gros consommateurs) et des personnes qui entretiennent un rapport positif à la chasse. Ce sont également plus souvent des hommes, vivant en milieu rural, agriculteurs, ou de catégories socio-professionnelles modestes.

1. Un rapport positif à la chasse

Les données présentées précédemment indiquent une consommation de viande de chasse plus élevée dans les familles de chasseurs, associée à l'importance de l'autoconsommation. A noter que la France est le 1er pays européen en nombre de chasseurs (1 331 000 de licences) suivi par l'Espagne (980 000-1 040 360), le Royaume Uni (800 000), l'Italie (750 000) et l'Allemagne (350 000), d'après Ljung et al. (2012) pour l'année en 2009

D'autres études indiquent une corrélation positive entre l'attitude à l'égard de la chasse et les quantités de gibier consommées (Cazes-Valette pour la France, Ljung *et al* pour la Suède), (tableau 2)[5].

Tableau 2. Attitude à l'égard de la chasse et fréquence de consommation de gibier (chasse et élevage), France, 2003 (Cazes-Valette 2004)

Chasser est normal	+ d'une fois par mois	moins souvent	jamais	TOTAL
tout à fait d'accord	**23,8**	**19,4**	*12,0*	17,1
plutôt d'accord	**34,1**	25,2	*16,0*	22,9
plutôt pas d'accord	18,3	19,8	19,8	19,6
pas du tout d'accord	*23,8*	*35,6*	**52,1**	40,4
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0

Khi2=50,3 ddl=6 p=0,001 (Très significatif)

Les opposants à la chasse représentent plus de 70 % des non consommateurs absolus de gibier. Cependant Cazes-Valette note aussi que 40 % des consommateurs fréquents de gibier se déclarent contre la chasse. Ce qui peut s'expliquer par la consommation de gibier d'élevage... ou par le fait, comme l'indique Caze-Valette, « qu'ils s'accommodent avec leur conscience, une fois le gibier dans leur assiette ».

2. Une viande de ruraux et d'hommes

Toujours selon l'enquête de Cazes-Valette, la viande de gibier est clairement une viande de ruraux (tableau 3) et d'hommes (tableau 4). Les femmes en effet représentent les 2/3 des non consommateurs absolus. Est-ce à dire que les hommes consomment du gibier hors du contexte familial ? Si c'est le cas, il est intéressant d'identifier ces contextes de consommation (voir plus bas).

[5] Des études cités par Ljung et al. (2012) conduites en Suède et aux Etats Unis indiquent que la chasse pour la viande est mieux acceptée que la chasse pour le sport.

Tableau 3. Consommation de gibier (chasse et élevage) selon la taille des communes d'habitation des consommateurs (Cazes-Valette 2004)

	Consomment du gibier	N'en consomment jamais	TOTAL
- de 2000 habitants	**68,8**	*31,3*	100,0
entre 2 et 5000 habitants	67,1	32,9	100,0
+ de 5000 habitants	*57,1*	**42,9**	100,0
TOTAL	61,5	38,5	100,0

Khi2=12,6 ddl=2 p=0,002 (Très significatif)

Tableau 4. Fréquence de consommation de gibier (chasse et élevage) selon le sexe (Cazes-Valette 2004)

	+ d'une fois par mois	moins souvent	jamais	TOTAL
Homme	**67,2**	47,6	*34,0*	44,8
Femme	*32,8*	52,4	**66,0**	55,2
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0

Khi2=44,9 ddl=2 p=0,001 (Très significatif)

Selon Cazes-Valette (2004), les gros consommateurs se trouvent surtout parmi les agriculteurs et les ouvriers (tableau 5).

Tableau 5. Fréquence de consommation de gibier (chasse et élevage) selon les professions et catégories socio-professionnelles (Cazes-Valette 2004)

	+ d'une fois par mois	moins souvent	jamais	TOTAL
1 Agriculteurs	**29,4**	52,9	17,6	100,0
2 Artisans, commerçants, CE	5,7	57,1	37,1	100,0
3 Professions intellectuelles supérieures /81 Etudiants	12,0	**56,8**	*31,2*	100,0
4 Professions intermédiaires	10,1	53,4	36,5	100,0
5 Employés	13,9	44,8	41,2	100,0
6 Ouvriers	**21,6**	53,0	*25,4*	100,0
7 Retraités	9,3	*43,1*	**47,6**	100,0
82 Autres inactifs	8,2	45,9	**45,9**	100,0
TOTAL	12,4	49,0	38,6	100,0

Khi2=39 ddl=14 p=0,001

3. Une viande festive, consommée en privé

Cette même étude montre en outre que la viande de gibier est considérée comme une viande festive pour près de 58 % des enquêtés (contre près de 10 % qui l'associent à un repas ordinaire. Plus de 32 % l'associent indifféremment à un repas festif comme à un repas ordinaire). C'est également une viande de convivialité (consommée par 83 % des consommateurs chez des hôtes), et de l'intimité (consommée à domicile pour 67 % des consommateurs), alors que la consommation n'est que de 18 % au restaurant et 26 % dans des cantines ou restaurants d'entreprises. Cette donnée est difficile à interpréter compte tenu de ce qui a été dit plus haut, sur une consommation de gibier essentiellement masculine.

Cazes-Valette suggère que le caractère festif de ce type de viande devrait inciter les restaurants à l'offrir davantage à leur carte.

5. Déterminants socio-culturels de la consommation de gibier

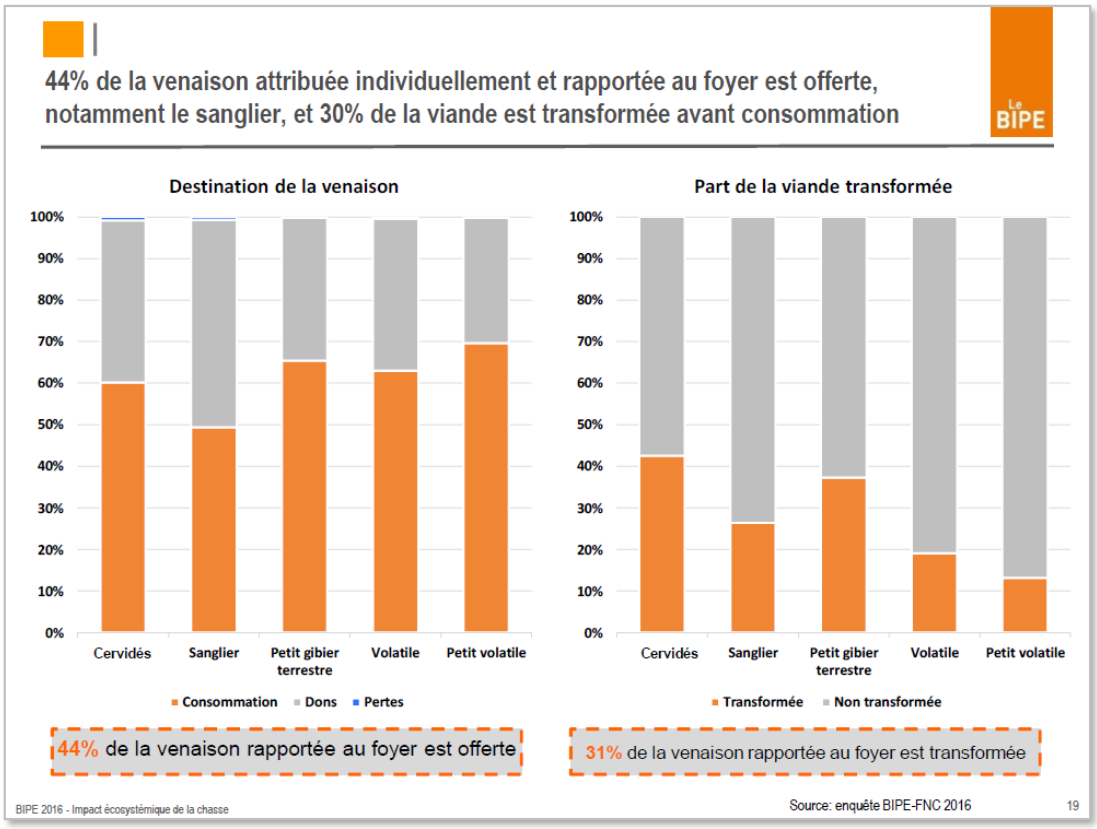
Les déterminants de la consommation de viande de chasse ou plus largement de gibier sont potentiellement nombreux.

1. Offre

La consommation est liée à la disponibilité de l'offre comme le suggère la consommation élevée dans les familles de chasseurs mentionnée plus haut (Cazes-Valette 2004), ou dans les pays où les filières de distribution sont bien organisées comme en Suède (Ljung et al. 2012). Le rôle des prix et celui du cadre réglementaire n'ont pas été étudiés.

L'étude FNC/BIPE (2016) auprès des chasseurs montre que la viande de chasse est essentiellement autoconsommée (à hauteur de 56 %) par les chasseurs au sein de leur foyer, les 44 % restant étant distribués ou offerts à l'entourage du chasseur (figure 2).

Figure 2. Utilisation de la venaison rapportée au foyer par les chasseurs, France (FNC/BIPE 2016)



2. *Traditions culinaires*

Les traditions et savoir-faire culinaires sont également de probables déterminants importants de la consommation de gibier. La viande de gibier est supposée difficile à accommoder. En France le contexte semble favorable : en effet Schulp et al. (2014) sur la base d'études sur la gastronomie en Europe, soulignent l'importance des aliments sauvages (gibier de chasse, champignons, plantes vasculaires) dans la culture alimentaire française (au même titre qu'en comme en Autriche, Finlande, Italie, Lituanie et Slovénie, annexe 5).

L'étude FNC/BIPE (2016) conduite auprès de chasseurs français (voir figure 2) montre que la venaison autoconsommée dans les familles de chasseurs est préparée en pièces de viande pour 70 %, le reste étant transformé (par qui dans la famille ?) en terrines, pâtés, saucissons et saucisses.

3. *Le rapport Homme/animal*

La sociologie de l'alimentation a montré qu'une espèce est d'autant moins perçue comme « mangeable » qu'elle est perçue comme proche de l'Homme. L'enquête conduite par Cazes-Valette (2004) permet d'évaluer la distance perçue entre le mangeur et le gibier. Elle indique comme ordre croissant de proximité, la succession suivante : porc < gibier < (bœuf=volaille) < (veau=agneau=lapin) < cheval.

Pour le porc comme pour le gibier, cette proximité varie selon que l'on se déclare ou on proche du judaïsme ou de l'islam (compte tenu des interdits sur certaines espèces, comme le

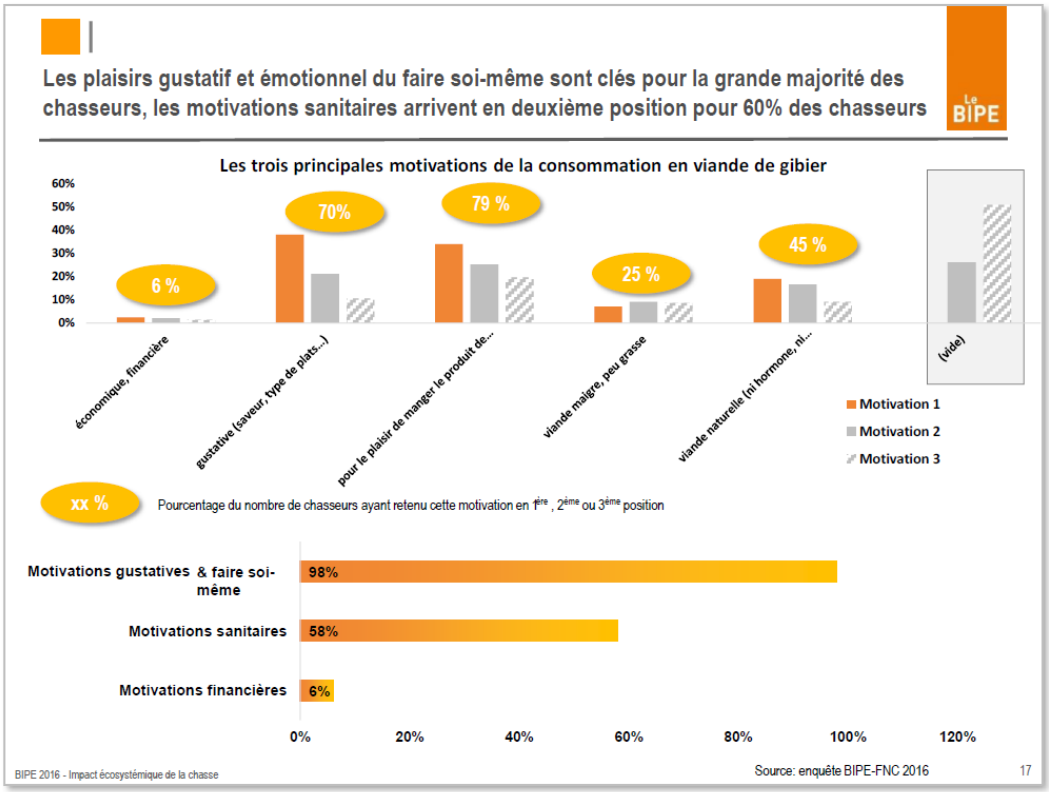
porc et le sanglier, et sur les modes d'abattages).

La consommation de viande et de viande sauvage (viande « noire ») est également sous l'influence d'une pensée magique qui attribue aux mangeurs les qualités de l'aliment ingéré (selon l'expression 'manger du lion') : la consommation de viande « sauvage » est ainsi associée à de nombreuses vertus (notamment vitalité, force...) en relation avec le type de proie consommée.

4. Qualité gustative, sanitaire et nutritionnelle

La consommation de gibier peut également être influencée par des critères de qualité gustative, nutritionnelle ou sanitaire (qualité perçue ou objective). L'étude FNC/BIPE (2016) conduite auprès de chasseurs (figure 3) relève comme principales motivations à la consommation de viande de chasse le plaisir gustatif et émotionnel du faire soi-même ainsi que des motivations sanitaires (viande perçue comme naturelle et maigre). Dunoyer (2008) cite une étude nutritionnelle conduite par la FNC (par Ducluzeau en 2004) selon laquelle la viande de gibier est riche en protéines, pauvre en matière grasse (moins de 3 % sauf pour le sanglier qui se situe à un peu plus de 4 %, soit la teneur du poulet), riche en certains minéraux comme le phosphore.

Figure 3. Motivations des chasseurs à la consommation de viande de chasse (FNC/BIPE 2016)



Pourtant, selon Cazes-Valette, l'image du gibier est celle d'une viande grasse et associée à des risques sanitaires. Elle montre que le risque sanitaire perçu décroit dans l'ordre suivant : charcuterie > porc frais > bœuf > gibier > (veau, jambon blanc, cheval, agneau, volaille) > lapin, ce qui place le gibier dans une catégorie intermédiaire.

Les risques sanitaires associés par les experts à la consommation de gibier sont liés à la présence éventuelle de parasites (comme la trichinose), de résidus de plomb et aux conditions d'abattage.

Concernant le plomb, sa présence est liée à l'usage de projectiles contenant du plomb. Diverses études ont été menées sur ce sujet (en Espagne par l'EFSA ; en Allemagne par la German Bundesinstitut fur Risikobewertung ; en Suède également) avec des résultats contrastés : la viande de sanglier sauvage serait l'un des aliments le plus contaminé en plomb en Europe (4,7 mg. /kg) pour les uns ; le risque serait négligeable pour d'autres. En outre, le risque de toxicité peut varier selon les modes de préparation des viandes, notamment les préparations acides augmenteraient la biodisponibilité du plomb et donc le risque d'intoxication.

Ainsi, pour réduire les risques d'intoxication au plomb, l'étude de l'EFSA (Rovira 2012) recommande en conclusion, de ne pas consommer plus de 150 g de gibier (une portion) par semaine.

6. Conclusions

La consommation de viande de chasse en France et en Europe est difficile à apprécier, les données actuelles étant relativement rares, imprécises et hétérogènes. On peut cependant retenir une consommation moyenne de l'ordre de 3 à 6 kg/pers/an, et de 10 kg pour les seuls consommateurs (sachant que 40% de la population n'en consomment jamais).

De la même manière, il est difficile de dégager une tendance concernant cette consommation. Si comme diverses études européennes semblent l'indiquer, elle se concentre dans les familles de chasseurs, la diminution du nombre de chasseurs en France, au-delà de l'évolution des volumes disponibles, pourrait donc signifier également une diminution de la consommation.

La critique croissante par la société des conditions d'élevage industriel pourrait profiter à des filières de viande de chasse, perçue plus « naturelle ». Cependant, cette critique s'accompagne aussi d'une végétarisation et désanimalisation des régimes alimentaires qui pourraient affecter aussi la consommation de gibier.

Quoiqu'il en soit, cette revue de la littérature indique le besoin d'études spécifiques pour identifier la façon dont la consommation de viande de chasse est affectée par les évolutions du monde de la chasse, comme par celles des attentes et demandes des consommateurs. Ces enquêtes devront permettre en particulier de préciser des points encore ambigus ou mal connus : saisonnalité, spécificités régionales, typologie de mangeurs, modes d'approvisionnement, contextes de consommation (entre hommes, festifs, hors domicile... ?), qualité en particulier sanitaire et risques associés par les consommateurs à la viande de chasse.... Actuellement ce sont essentiellement les chasseurs (et donc le plus souvent des hommes) qui font entrer la viande de chasse dans la consommation de leurs familles et celles de leurs proches. Cependant, pour développer des circuits commerciaux, il faudra pouvoir compter sur les femmes (car elles sont le plus souvent responsables des achats alimentaires dans leur famille), du moins pour la consommation au domicile. Les représentations qu'elles ont de la viande de chasse doivent être mieux connues.

7. ANNEXES

ANNEXE 1. Définition, classification de la catégorie « Wildmeat » selon l'UE, extrait de Rovira et al. (2012)

In terms of game meat and its classification, the Regulation (EC) No 853/2004 (EU, 2004) sets out the following definitions:

- Wild game: wild ungulates and lagomorphs, as well as other land mammals that are hunted for human consumption and are considered to be wild game under the applicable law in the Member State concerned, including mammals living in enclosed territory under conditions of freedom similar to those of wild game; and wild birds that are hunted for human consumption.
- Farmed game: farmed ratites and farmed land mammals other than those referred to in point 1.2 (domestic ungulated).
- Small wild game: wild game birds and lagomorphs living freely in the wild.
- Large wild game: wild land mammals living freely in the wild that do not fall within the definition of small wild game.

ANNEXE 2. Commerce et consommation de gibier sauvage et d'élevage en Europe en 1995 (von Reinken 1998)

Tabelle 3. **Handel und Konsum von Wildbret und Hirschfleisch in Europa 1995**

	Eigenerzeugnung		Import		Export	Einwohner	Konsum		Hirsch-fleisch g/Kopf
	Wildbret t	Hirschfleisch t Wildschwein (W)	Wildbret t	Hirschfleisch davon t aus Neuseeland	Wildfleisch t	× 1.000	Gesamt t	pro Kopf kg	
Österreich	4.294	552	2.186	321	1.942	8.040	5.090	0,63	67
Belgien	1.778	68	3.686	816	1.037	10.131	4.495	0,44	6
Dänemark	1.800	361	792	317	56	5.216	2.897	0,56	73
Finnland	8.178		289	34	173	5.093	8.294	1,63	0
Frankreich	27.145	1.026 1.800 (W)	10.102	1.260	2.323	58.027	35.950	0,62	11 (31)
Deutschland	16.620	1.463	16.814	6.178	2.857	81.553	31.350	0,38	18
Griechenland	(6)		(14)		(105)	10.442			0
Großbritannien	4.528	709 58 (W)	2.210	329	2.029	58.276	5.418	0,12	9 (1)
Irland	142	1.092	18	10	6	3.577	1.246	0,35	305
Italien	3.695	329 2.550 (W)	2.167	264	2.168	57.248	4.023	0,07	5 (45)
Luxemburg	224		199		37	407	386	1.05	0
Niederlande	1.257	6	6.689	335	1.264	15.433	6.688	0,43	0,4
Portugal	495	22	308		8	9.912	817	0,08	2
Spanien	5.345	96	98		3.112	39.170	2.427	0,06	2
Schweden	20.155	437	3.465	1.562	851	8.816	23.206	2,63	45
EU	95.656	6.161 4.408 (W)	49.023	11.426	17.863	371.341	132.977	0,37	19
Norwegen	8.851	17	272	35	2	4.820	9.138	1,90	3
Schweiz	1.003	98	3.492	954	10	7.019	4.488	0,66	16
Bulgarien	370				211	8.340	179	0,02	
Tschechien	3.986	151	63		1.881	10.304	2.325	0,22	7
Estland	392		23		26	1.464	329	0,27	0
Ungarn	3.358	23	39		1.866	10.245	1.554	0,15	4
Lettland			(49)		(75)	2.502			
Litauen	654		24		164	3.707	514	0,14	0
Polen	8.275	31	20		5.059	38.639	3.267	0,08	0
Slowakei	3.737	28	17		610	5.381	3.172	0,59	0,2
Slowenien	651		117		229	1.991	539	0,27	0
Zusammen	31.277	348	4.067	989	10.058	94.412	25.504	0,27	3
Europa	126.933	6.509 4.408 (W)	53.090	12.415	27.921	465.753	158.611	0,35	14

ANNEXE 3. Consommation de gibier (kg de poids vif/pers/an) en Europe d'après Roth and Merz (1997)

basé sur les données du Ministère fédéral de l'alimentation, de l'agriculture et des forêts, Bonn, Allemagne

année	France	Italie	Belgique/ Luxembourg	Allemagne	Danemark	Pays Bas	Royaume Uni	Ireland
1980	6.5	3.8	1.9	1.1	0.6	0.1	0.1	<0.1
1985	5.3	3.9	2.3	0.9	0.5	0.1	0.1	<0.1
1990	5.	3.8	2.7	0.9	0.6	0.1	0.1	0.3

ANNEXE 4. Collecte, valeur, commerce et consommation de gibier en Europe (Schulp et al. 2014)

Table 5
Overview of benefits of wild food.

	Harvest densities of main game species (# harvested per year/km² land area)[a]					Value of harvested game (million E)[b]	Wild food traded (g/capita, 2007)[c]			Game meat consumption (kg/yr pp)[d]
	Red deer	Roe deer	Wild boar	European hare	Pheasant		Game	Mushrooms	Forest Berries	
Austria	1.91		0.36	2.00	1.83	27.52	884	24	15	0.8[e]
Belgium (Flandres)		0.34		3.45	7.61		127			0.44
Bulgaria							161	1059[j]	249	0.02
Cyprus										
Czech Republic	0.25	1.48	1.19	1.03	7.45	19.32				1.1
Denmark	0.09	2.59		2.26	17.35	16.23				0.65
Estonia	0.00	0.24	0.25	0.03	0.02	1.11				0.27
Finland		0.01	0.00	0.26	0.14	4.16		80	2250	1.63
France	0.08	0.92	0.81		9.09	143.59		64		5.7[j]
Germany	0.19	3.29	1.47	1.08	0.69	91.74				0.9[f]
Greece										
Hungary	0.47	0.75	0.90	1.23	5.02	19.49	679			0.5
Ireland										0.35
Italy								5934	1932	3.8
Latvia	0.06	0.31	0.29	0.01		2.23				0.62
Lithuania	0.02	0.24	0.27	0.12	0.01	1.78	501	707	289	0.14
Luxembourg										2.7
Malta										
Netherlands	0.03	0.42	0.14	5.06	2.21	5.78	27			0.43
Poland	0.13	0.47	0.41	0.14	0.64	20.56		110	503	0.08
Portugal							245	606	5001	0.08
Romania							12	79	300	
Slovakia	0.28	0.42	0.46	0.73	2.76	5.78	194	16	75	0.56
Slovenia	0.21	1.58		0.10	1.77	1.98		49	56	0.27
Spain	0.14	0.04	0.30	1.74	0.51	77.82		83	1554	1.36[g]
Sweden	0.01	0.31	0.09	0.11		8.83				2.63
United Kingdom			0.36			11[h]	57	1	0	0.12
Total monetary value of harvested game (million E)						448				
Total wild food trade (million kg)[c]							26	388	281	

[a] National statistics, hunters associations.
[b] Game numbers from national statistics. Value per animal from (Deutscher Jagdschutzverband, 1997–2014).
[c] (MCPFE et al., 2007).
[d] (Reinken, 1998).
[e] (Paulsen et al., 2012).
[f] (Atanassova et al., 2008).
[g] (Rovira et al., 2012).
[h] 1996 (Murray and Simcox, 2003).
[i] (Department of Agriculture, 2010) reports slightly higher numbers: 1142–1677 tons.
[j] (Roth and Merz, 1997).

ANNEXE 5. Caractéristiques nationales permettant d'expliquer l'intérêt pour la collecte de produits issus de la nature (Schulp et al. 2014)

Table 3
Country-level overview of explaining factors for wild food collecting.

Country	Fraction forest and other wooded land[a]	Population density (pers/km^2)[a]	GDP per capita (€, 2010)[a]	Importance WF in cuisine[b]	Accessibility regulations forest & nature[c]	Regulations WF collection[c]	Hunters in 2010 (percent of 2010 population)[d]
Austria	0.48	102	29,300	Very high	Strict	Moderate	1.41
Belgium	0.23	353	27,400	Low	Strict[e]	Very strict[e]	0.21
Bulgaria	0.36	69	10,400	High	Moderate	Very loose	1.45
Cyprus	0.42	95	23,200	Moderate	Strict	Strict	5.60
Czech Republic	0.34	135	19,200	High	Strict	Moderate	1.05
Denmark	0.15	129	28,400	Low	Loose	Moderate	2.98
Estonia	0.55	32	15,000	High	Loose	Loose	1.24
Finland	0.76	18	26,600	Very high	Very loose	Very loose	5.76
France	0.32	1.14	25,400	Very high	Strict	Moderate	2.06
Germany	0.32	235	27,400	Moderate	Moderate	Very loose	0.43
Greece	0.51	87	22,100	High			2.08
Hungary	0.23	111	15,300	Low	Strict	Moderate	0.55
Ireland	0.11	67	29,800	Low			7.83
Italy	0.37	204	24,400	Very high			12.43
Latvia	0.56	36	12,200	Moderate			1.11
Lithuania	0.36	52	12,900	Very high	Very loose	Loose	0.96
Luxembourg	0.34	190	64,000	Low			0.40
Malta	0.01	1281	19,000	Low			3.62
Netherlands	0.11	492	30,800	Very low	Loose[f]	Strict[f]	0.17
Poland	0.30	124	14,300	High	Strict	Loose	0.28
Portugal	0.40	118	18,900	Moderate			2.16
Romania	0.29	92	10,900	Moderate	Moderate	Strict	0.28
Slovakia	0.40	113	17,200	Moderate	Very loose	Moderate	1.01
Slovenia	0.63	101	20,700	Very high	Loose	Very loose	1.07
Spain	0.56	91	24,300	High			2.13
Sweden	0.75	23	28,000	High	Loose	Very loose	3.10
United Kingdom	0.12	255	26,500	High	Very loose	Moderate	1.29

[a] MCPFE et al., 2007.
[b] Dominé et al., 2000; Montagné, 2011; Wikipedia, 2011.
[c] Based on expert classification of descriptions in Bauer et al. (2004) or data as indicated. An indicative description of the classes is as follows. Very strict: no free access to forest or nature, collecting wild food not allowed, or only under specific conditions. Strict: conditional access to forest or nature, wild food collecting is only allowed under specific conditions. Moderate: Acces depending on ownership, wild food collecting allowed depending on ownership. Loose: Mostly free access, wild food collecting allowed upon request to owner. Very loose: Free access to forest or nature (e.g. full right of way), wild food is considered a public good.
[d] FACE, 2012.
[e] http://natuurenbos.be/nl-BE/Natuurbeleid/Toegankelijkheid/Basisregel.aspx.
[f] http://www.volkskrant.nl/vk/nl/2844/Archief/archief/article/detail/2823347/2011/07/30/Wilde-bessen.dhtm.

8. Bibliographie

ANSES. 2017. Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3). Rapport d'expertise collective. Avis de l'ANSES. Maison-Alfort, France.

Cazes-Valette, G. 2004. Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain. Rapport d'étude sociologique. Groupe ESC Toulouse, CCIT, Toulouse.

Chaber, A.-L., S. Allebone-Webb, Y. Lignereux, A. A. Cunningham, and J. Marcus Rowcliffe. 2010. The scale of illegal meat importation from Africa to Europe via Paris. Conservation Letters **3**:317-321.

Dunoyer, C. 2008. Valorisation de la viande de gibier : du développement local à l'échelle du consommateur.*in* Colloque "Chasse, Territoires et Développement durable : Outils d'analyse, enjeux et perspectives ". SFER, Clermont-Ferrand.

Durant des Aunlois, G. 2008. La venaison : un atout pour l'économie touristique solognote. SFER, "Chasse, territoires, et développement durable", Clermont-Ferrand, France.

FNC/BIPE. 2016. Evaluation du service écosystémique chasse en 2015 Fed. nat. des Chasseurs, BIPE, Fondation F.Sommers

Hell, B. 2012. Sang noir. Chasse, forêt et mythe de l'homme sauvage en Europe. Oeil d'Or, Paris.

Krostitz, W. 1979. The new international market for game meat. Unasylva **31**.

Krostitz, W. 1996. Der Wildfleishmarkt. Fleischwirtschaft **76**:1029-&1036.

Ljung, P. E., S. J. Riley, T. A. Heberlein, and G. Ericsson. 2012. Eat prey and love: Game-meat consumption and attitudes toward hunting. Wildlife Society Bulletin **36**:669-675.

Martin, P., N. Bricas, and M. Figuié. 2017 La consommation de viandes. Pages 87-98 *in* N. Bricas, C. Tchamda, and F. Mouton, editors. Etude de l'AFD, N°12. L'Afrique à la conquête de son marché alimentaire intérieur. Enseignements de dix ans d'enquêtes auprès des ménages d'Afrique de l'Ouest, du Cameroun et du Tchad. Editions de l'AFD (online), Paris.

Morales, J. S. S., R. M. Rojas, F. Pérez-Rodríguez, A. A. Casas, and M. A. A. López. 2011. Risk assessment of the lead intake by consumption of red deer and wild boar meat in Southern Spain. Food Additives & Contaminants: Part A **28**:1021-1033.

Ramanzin, M., A. Amici, C. Casoli, L. Esposito, P. Lupi, G. Marsico, S. Mattiello, O. Olivieri, M. P. Ponzetta, C. Russo, and M. T. Marinucci. 2010. Meat from wild ungulates: ensuring quality and hygiene of an increasing resource. Italian Journal of Animal Science **9**:318-331.

Roth, H. H., and G. Merz, editors. 1996. Wildlife Resources. A Global Account of Economic Use. Springer, Verlag, Berlin, Heidelberg.

Roth, H. H., and G. Merz, editors. 1997. Wildlife Resources. A Global Account of Economic Use Springler, Berlin.

Rovira, R. F., F. M. Bermudo, A. M. Cameán, A. C. S. Fernández, M. D. Álvarez, A. H. Marteache, F. L. Toledano, M. R. M. de Santos, E. M. de Victoria Muñoz, M. R. M. Larrañaga, and others. 2012. Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AESAN) in relation to the risk associated with the presence of lead in wild game meat in Spain. AESAN.

Schulp, C. J. E., W. Thuiller, and P. H. Verburg. 2014. Wild food in Europe: A synthesis of knowledge and data of terrestrial wild food as an ecosystem service. Ecological Economics **105**:292-305.

von Reinken, G. 1998. Erzeugung und Handel von Wild- und Hirschfleisch in Europa. Zeitschrift für Jagdwissenschaft **44**:167-177.