



LE GIBIER ETHIQUE D'ARDENNE

L'avenir de la chasse ... et la chasse de l'avenir

CAHIER DES CHARGES

Version du 7 juin 2017

Propriété et dépositaire : **MAGEROTTE ENTREPRISES**, 11 rue de Lahaut, 6950 Nassogne

Le présent cahier des charges est destiné à participer à la bonne harmonie évolutive entre toutes les composantes de la forêt ardennaise par, notamment, une régulation ciblée et raisonnée du grand gibier assurant ainsi une biodiversité pérenne grâce à l'équilibre entre la faune et la flore.

Pour atteindre ce but, il est essentiel de mettre en œuvre un type de chasse qui allierait plaisir de chasser, éthique, efficacité, respect des animaux, recherche de quiétude maximale et discernement dans les actions menées.

Ce cahier des charges contient l'ensemble des spécificités apportées afin de différencier le produit régional identifié sous la marque « le gibier éthique d'Ardenne »

La préjudiciable surdensité en gros gibier sciemment entretenue ou non, dans certains territoires, commande l'abandon de pratiques de chasse d'un autre âge.

Car à l'heure où la chasse est décriée par beaucoup de nos concitoyens, les manifestations bruyantes et fort visibles de certaines battues sont sans doute responsables du rejet de toutes formes de chasse par nos sociétés dénaturées.

De plus en plus de personnes s'interrogent sur l'éthique et le bien fondé de certaines techniques de chasse qui blessent de façon excessive, entraînant trop souvent une longue et douloureuse agonie des animaux recherchés.

Un saut qualitatif dans ces pratiques est absolument nécessaire et les articles qui suivent permettront d'encadrer et de régenter les actions du monde de la chasse désireux que ses produits bénéficient de l'appartenance à la marque de prestige « le gibier éthique d'Ardenne ».

De la marque déposée :

« Le gibier éthique d'Ardenne » est une marque protégée par l'OFFICE BENELUX DE LA PROPRIETE INTELLECTUELLE, n° de dépôt 1354525 du 24/05/2017.

Le dépôt couvre :

- La classe 29 : chasse (gibier) ; gibier ; charcuteries et salaisons à base de gibier ; viande (gibier) fraîche ou conservée, congelée, fumée, séchée, boucanée ou lyophilisée ; extraits de viande de gibier ; gelée de viande de gibier
- La classe 21 : gibier vivant
- La classe 44 : services d'agriculture et d'élevage de bétail

De l'appartenance :

Est reconnu gibier éthique d'Ardenne, tout gibier biongulé abattu et commercialisé selon les critères énoncés ci-après.

Du gibier :

Ne sont éligibles à la marque déposée que les gros gibiers biongulés, à savoir : les cervidés boisés, les cervidés non boisés, les chevreuils et les sangliers.

Le nombre de bêtes abattues tend à se rapprocher le plus possible des quotas imposés par l'Administration du Département Nature et Forêts.

Les critères de prélèvement sont mûrement réfléchis en fonction du but recherché dans le cadre du maintien de l'équilibre faune/flore.

Des modes de chasse :

Seules, l'affût-approche et la poussée silencieuse (ou poussée-affût ou traque-affût), sont les deux méthodes de chasse autorisées.

De l'aire de production :

La province du Luxembourg est le seul territoire de production du gibier éligible à la marque déposée.

De l'affût :

Positionnés sur des miradors ou des échelles dont la hauteur de plancher varie de deux à six mètres, les postés, assis, camouflés et discrets ont un tir possible sur quasi 360° et sur une distance allant parfois au-delà de 200 mètres.

Le positionnement sur les hauts sièges disséminés en forêt se fait de façon individuelle et furtive, accompagné d'un posteur expérimenté qui vient placer le posté dans un silence absolu en lui indiquant son poste.

Le chasseur d'affût est obligatoirement soumis à une séance de tir préalable afin d'évaluer ses compétences, capacités et aptitudes garantes d'un tir précis et efficace.

Le posté est autorisé à tirer dès qu'il est perché sur son mirador.

L'heure de la fin de l'action est définie au préalable.

La période d'affût s'étend de plus ou moins 1 heure avant, jusqu'à environ 2 heures après le lever du soleil ; et de 2 heures avant, jusqu'à 1 heure après le coucher du soleil.

Certains affûts peuvent se dérouler en journée, notamment durant la période du brame ; période durant laquelle les cervidés se déplacent régulièrement en journée.

L'affût permet une observation et une identification précise de l'animal.

Le tir se fait sur un animal arrêté et est souvent d'une excellente précision car le chasseur utilise une arme adaptée, équipée d'une optique de visée performante.

Les balles utilisées développent une puissance adaptée à chaque animal et atteignent des vitesses de 800 mètres/seconde jusqu'au-delà de 1100 mètres/seconde.

Le respect de ces différents critères permet de prélever un animal de manière éthique sans aucun stress préalable.

Du pirsch/approche :

Le chasseur, seul ou accompagné d'un guide, se déplace en forêt contre le vent, le plus silencieusement possible dans le but d'approcher suffisamment l'animal.

La connaissance parfaite du territoire est primordiale.

L'animal ainsi approché est prélevé dans les mêmes conditions que lors de l'affût.

De la poussée silencieuse :

Il s'agit d'une méthode de chasse en groupe : un groupe de chasseurs pouvant atteindre parfois plus de trente chasseurs et un groupe d'une quinzaine de rabatteurs, voire une vingtaine selon l'étendue du territoire.

Le gibier est dérangé et non traqué, un peu comme il le serait par un promeneur ou un ramasseur de champignons.

Il se déplace alors seul ou en bande et emprunte ses coulées de fuite habituelles.

Les chasseurs sont postés à des endroits stratégiques souvent proches des coulées de fuite.

Ils sont postés soit à même le sol, soit sur de petits miradors dont le plancher dépasse rarement 2 mètres.

Les postés doivent impérativement s'interdire tout tir aléatoire.

Le tir est obligatoirement fichant à une distance de tir réduite entre 30 et 70 mètres, distance balisée au préalable par des repères.

Chacun des tirs, du haut des miradors, ne se fait que sur un animal bien identifié, à l'arrêt ou au pas dans le périmètre autorisé.

Aucun tir sur un animal en mouvement n'est autorisé.

Une balle, une bête est la règle, deux balles par bête tirée est la limite juste tolérée à la condition que cette deuxième balle soit une balle d'achèvement sur un gibier qui, bien que virtuellement mort, ne s'est pas encore écroulé.

Les seuls impacts de balle acceptés sont ceux situés entre la tête et le coffre inclus.

Les balles d'épaule, d'estomac, de panse, de dos et de cul entraînent la réfaction de la carcasse et l'exclusion de l'éligibilité à l'appellation.

Cette exclusion est prononcée par le représentant de Magerotte Entreprises présent sur site et ses décisions sont sans appel.

Le gibier mal tiré est obligatoirement repris par le chasseur responsable du tir et une indemnité égale au manque à gagner occasionné peut lui être réclamée.

Tous les tirs sont contrôlés et balisés afin de s'assurer que l'animal raté n'a pas été blessé.

Si un animal est blessé, une recherche est menée par un maître-chien et son chien de sang.

Des rabatteurs :

Pour se faire repérer par les animaux, les rabatteurs parcourent l'enceinte dans le sens du vent en suivant leur instinct.

Ils fouillent lentement les remises avec des allées et venues nombreuses sans nécessairement respecter des lignes cohérentes, observent des arrêts pour écouter et laisser aux animaux la possibilité de trouver une échappatoire en se défilant lentement.

Ils cherchent à mettre sur pied le gibier sans l'effrayer, sans cris, sans trop de bruits sinon quelques coups de bâton sur les troncs afin d'avertir les tireurs de leur présence.

Les rabatteurs doivent porter des vêtements fluo très visibles.

Des chiens :

L'usage de quelques chiens de petit pied, sages et sans trop de voix est toléré lors des poussées silencieuses.

Ils sont parfaitement dressés et reviennent au rappel instantanément.

Du rond du matin des poussées silencieuses:

Des instructions claires et précises sont données à chacun quand aux restrictions de tir spécifiques.

De petits groupes de rabatteurs, avec à leur tête un « chef de groupe », sont formés et sont toujours clairement briefés sur les particularités du type de chasse pratiqué.

Il est demandé aux participants de remettre en fin de journée un résumé de leurs tirs et du nombre de balles tirées ainsi que du nombre d'animaux aperçus en différenciant ceux qui circulaient dans le périmètre autorisé, qu'ils soient morts ou épargnés et ceux observés dans leur champs de vision.

Ce rapport concoure à l'estimation, par le directeur de battue, du nombre d'ongulés sur le territoire considéré.

De la discipline :

Pour une question évidente de sécurité, ce type de chasse doit respecter une discipline très stricte.

Des chasseurs disciplinés sont garants d'une sécurité renforcée.

Des critères de qualité du type de chasse :

- Forte réduction du nombre de balles par pièce prélevée.
- Efficacité du nombre de bêtes prélevées par sorties.
- Dérangement limité dans le temps.
- Moindres pertes et blessés.
- Moindre destruction des hardes ou des familles (moins d'orphelins par meilleure sélection)
- Respect et reconnaissance de l'animal.

Du respect de l'environnement :

L'éviscération du gibier est effectuée sur le lieu de rassemblement sous le contrôle d'un garde-chasse ou d'un chasseur formé disposant d'une agrégation PF (personne formée).

Ce lieu est maintenu dans son état initial, sans trace des activités qui s'y déroulent et est éventuellement nettoyé en fin de journée de chasse.

Les viscères sont déposés dans des récipients hermétiques adaptés et évacués rapidement du site vers un point de collecte agréé en vue de leur traitement.

En aucun cas les viscères ne sont abandonnés en forêt.

Les abats de chaque animal sont déposés dans des récipients numérotés permettant le lien avec la carcasse et suivent celle-ci dans l'atelier de traitement.

De l'enlèvement du gibier abattu :

Les animaux tirés sont toujours éviscérés sur site avant leur chargement.

Les animaux éviscérés sont immédiatement entreposés dans un véhicule réfrigéré en attente du départ vers l'atelier et principalement en début de saison lorsque les températures sont encore élevées.

Un premier examen des impacts de balles écarte les animaux qui n'ont pas été tirés selon les prescriptions.

Le transport est assuré par la firme Magerotte Entreprises de Nassogne ou par une entreprise commanditée par elle.

De l'habillage :

Les opérations d'enlèvement des peaux, pattes et têtes sont effectuées dans les ateliers de Magerotte Entreprises.

Les carcasses sont ensuite immédiatement mises en réfrigération.

Les carcasses blessées ne sont pas éligibles à l'appellation « gibier éthique d'Ardenne » et sont vendues au prix du marché dans le commerce de gros.

Du gibier d'élevage :

Seuls les cervidés d'élevage peuvent prétendre à l'appellation pour autant :

- Que chaque animal bénéficie d'un parcours en semi liberté d'une superficie minimale de 1 000 mètres carrés de pâture et/ou de bois.

- Que lors de la mise à mort, l'animal soit dirigé sans stress dans des couloirs de contention appropriés jusqu'à la cage dans laquelle il sera étourdi puis saigné suspendu.
- Que le transport jusqu'à l'abattoir n'excède pas 20 minutes et que l'éviscération soit pratiquée aussitôt l'admission à l'abattoir enregistrée.
- Que la carcasse soit mise en réfrigération aussitôt l'expertise vétérinaire terminée
- Qu'aucune carcasse ne voyage avant 24 heures de réfrigération ni avant la fin de la période de rigidité cadavérique.

De la qualité des carcasses :

Pour prétendre à l'appellation gibier éthique d'Ardenne, les carcasses :

- doivent accuser un poids en conformité avec l'âge du sujet,
- ne doivent pas présenter de signes de cachexie
- ne peuvent révéler aucun signe de P.S.E. (viande pâle, molle et exsudative) ou D.F.D. (viande anormalement sombre, ferme et sèche)
- ne peuvent présenter une quelconque altération intrinsèque

De la qualité de la viande :

Les critères de qualité de la viande du gibier éthique d'Ardenne sont les suivants :

- fermeté et tenue de la masse
- couleur rouge foncée et uniforme
- goût particulier très prononcé et agréable
- excellent comportement aux traitements thermiques
- jutosité et tendreté prononcées
- sensation tactile veloutée
- très bon comportement en fabrication et en salaison
- présence marquée des qualités organoleptiques dans les produits de viande et dans les préparations de viande

De la découpe :

Aucune carcasse n'est découpée en deçà d'un temps de réfrigération de 24 heures et en tout cas pas avant la fin de la période de rigidité cadavérique.

L'opération est effectuée par des professionnels attentifs à la mise en valeur de la marchandise et selon les prescriptions édictées par Magerotte Entreprises.

Les pièces qui ne sont pas commercialisées immédiatement ou qui nécessitent un travail spécifique complémentaire sont mises en emballages sous vide en réfrigération jusqu'à l'étape suivante de leur traitement.

De la préparation à la vente :

Les morceaux nobles sont parés et présentés avec le plus grand soin et emballés sous vide pour expédition.

Les bas morceaux sont valorisés en charcuteries, produits de viande, viandes préparées ou salaisons, selon des recettes spécifiques et originales promptes à les différencier en les transformant en produits hauts de gamme.

De la plus value :

De par ses qualités organoleptiques optimales et de par le message fort colporté par l'image du concept, le gibier éthique d'Ardenne mérite l'appartenance à la gamme des produits d'exception et trouve sa place dans l'élite des produits de bouche.

De la commercialisation :

Chez le détaillant, l'étiquetage et la publicité sont clairs, précis et sans ambiguïté de sorte qu'il ne puisse y avoir confusion.

Carte de visite du produit, l'étiquette et les panneaux constituent le lien entre le producteur et le consommateur.

Pour être informatifs et répondre aux aspirations des consommateurs, ces éléments sont complets et précis.

Le détaillant reçoit des supports informatifs conçus pour la promotion du gibier éthique d'Ardenne.

Une charte de commercialisation est signée par les deux parties : Magerotte Entreprises et le détaillant.

La SA Magerotte Entreprises s'assure par tous moyens à sa convenance qu'aucun réemploi du matériel informatique n'est possible et se charge aussi de la promotion du produit et du contrôle de l'usage de l'image de marque générée par le concept.

Le détaillant s'engage à ne distribuer que des viandes accompagnées du certificat de garantie d'origine émis par Magerotte Entreprises.

La viande ainsi commercialisée est à tout moment identifiable de façon distincte afin d'éviter tout amalgame avec d'autres viandes.

Afin de valoriser l'image et la notoriété de la viande du gibier éthique d'Ardenne, une attention particulière est apportée à la présentation des produits ainsi qu'à la mise en place du matériel publicitaire.

Le détaillant s'engage à accepter les contrôles effectués par Magerotte Entreprises ou ses mandataires en vue de vérifier le bon déroulement de la mise en vente de la viande et la mise en évidence du matériel publicitaire.

Du contrôle du présent cahier des charges :

La société Magerotte Entreprises veille au strict respect des différents éléments du présent cahier des charges et ses décisions sont sans appel.