



EURO WILD S.A.S.

48 cours Georges Clémenceau
33 000 BORDEAUX

Tel +33 (0)5 57 35 74 74

Fax +33 (0)5 57 35 74 75

Email: ew@eurowild.fr

Site Web: www.eurowild.fr

Juillet 2018

OBJET :

Ce mail vous informe de l'évolution des cours de la viande de gibier sauvage, du cerf d'élevage et des produits exotiques pour la prochaine campagne 2018.

• **SITUATION DU MARCHÉ EUROPÉEN À CE JOUR :**

Nous voici au seuil d'une nouvelle saison. Le gibier restant un produit festif, les prix sont toujours attractifs par rapport aux autres viandes. Par ailleurs il est plus facilement accessible tout au long de l'année, désormais il est possible d'en consommer en été avec des plats plus adaptés, en brochettes ou salades de sauté par exemple. Nous restons donc confiants sur la dynamique des ventes.

Il est important de proposer la viande de gibier nature pour faire découvrir sa richesse et sa finesse. Outre la texture et la saveur, les propriétés nutritionnelles du gibier sont aussi très intéressantes.

Et si gibier rimait avec santé ?

Le gibier possède une chair particulièrement maigre, facile à digérer. Nés sauvages, ces animaux ont une activité physique intense, qui se traduit par une teneur très faible en graisses, comparée à celle de leurs cousins domestiqués. Ainsi, la perdrix est trois fois moins grasse que le poulet et le lièvre six fois moins que le lapin. Quant aux venaisons, le chevreuil et la biche sont 25 fois moins gras que l'agneau et le bœuf.

La viande de gibier possède en outre des propriétés nutritionnelles qui en font un aliment très conseillé :

1. Elle possède une faible teneur en lipides et en graisses saturées (50% de leurs graisses sont « bonnes »).
2. C'est une excellente source de protéines : entre 20 et 25g pour 100g de viande (en moyenne 20 % plus élevé que celui des espèces domestiquées cousines).
3. Elle contient des minéraux essentiels comme le zinc et le sélénium.
4. Elle est riche en nutriments (notamment phosphore, fer et cuivre) et en vitamines (particulièrement celles du groupe B).
5. Finalement, la viande de gibier est très diététique et savoureuse. Elle est ainsi particulièrement recommandée pour les personnes surveillant leur alimentation ou tout simplement pour ceux qui cherchent à varier les plaisirs !

Le gibier : pas concerné par les vicissitudes de l'élevage intensif.

Le gibier chassé garantit que vous achetez un gibier qui a été chassé dans le respect de la nature et de la protection des espèces. Fruit de cette gestion durable, certains gibiers sont désormais en abondance et disponibles plus longtemps sur vos étals.

Par ailleurs, nous vous garantissons que tout le gibier que nous vous proposons a été chassé et transformé dans le respect des normes sanitaires en vigueur.

Nos contrôles stricts pour le respect des normes sanitaires aux stades du ramassage, de la découpe et du conditionnement pour le gibier sauvage, ainsi que la parfaite maîtrise des abattoirs et des ateliers de découpe pour le gibier d'élevage, nous permettent de vous assurer la maîtrise de la qualité et des conditionnements appropriés. Nos contrôles à réception vous garantissent la qualité attendue pour vos consommateurs.

LE GIBIER

SANGLIER UE (sauvage / période de chasse septembre à fin mars) *Sus scrofa*

Le sanglier est un animal forestier, proche du porc. Sa viande, au goût plus intense, est plus maigre que celle du cochon domestique.

➔ Prix à la baisse par rapport à 2017. La chasse reprend véritablement courant octobre en France et UE, et est principalement vendu en frais. Pas de problème de disponibilité sur toutes les origines

LETTRÉ INFORMATION GIBIER

CERF / BICHE (sauvage / période de chasse septembre à fin février) *Cervus elaphus*

Les provenances sont l'Europe occidentale (Grande-Bretagne, Autriche, Allemagne, France, Espagne) et l'Europe orientale (Pologne, Hongrie, République Tchèque). Le cerf élaphe est l'un des plus beaux et plus forts gibiers. Sa taille varie en fonction de sa race et de son lieu d'origine. Le cerf européen mesure entre 1,85 et 2 m de long, 1,25 m au garrot et pèse entre 175 et 250 kg. La biche (femelle du cerf) est sensiblement plus petite.

→ Il n'y a pas ou peu de stock. La nouvelle production commencera début octobre. Les cours sont en forte hausse plus principalement sur les épaules / collier / poitrine et sauté et à un degré moindre les cuissots. Les dos avec et sans os restent stables vu la forte hausse l'année dernière

CHEVREUIL (sauvage / période de chasse mai à fin février) *Capreolus capreolus*

Le chevreuil fait partie du gibier le plus noble. Il se prête particulièrement bien aux repas de fêtes. Il est le plus petit cervidé indigène d'Europe. En été, le pelage est de couleur brun roux et gris brun en hiver. Les provenances pour cette espèce sont l'Europe occidentale (Grande-Bretagne, Autriche, Allemagne) & l'Europe de l'Est (Pologne, Hongrie, République Tchèque).

→ La commercialisation, tout comme la production, restent stables. La saison 2017 a été bonne. Il est prévu une baisse de prix sur les cuissots et dos avec os les autres découpes épaule/collier sauté restent stables. Les suisses et les allemands grands consommateurs, contribuent à la stabilité de ce marché.

LIÈVRE (sauvage / période de chasse Juin à juillet pour Amérique du sud) *Lepus capensis*

Le lièvre est un mammifère sauvage herbivore que nous trouvons dans les régions agricoles : aussi bien dans les polders que dans les bruyères. Le lièvre des polders, grand et massif, se nourrit essentiellement de blé, de betteraves sucrières et de plantes sauvages. Le lièvre des bruyères est quant à lui plus petit. Son alimentation, composée d'herbes et de plantes sauvages, lui confère un meilleur goût. Les animaux attrapés en novembre et décembre auront un goût de gibier plus fort. Pour cette année, les pays producteurs seront, par ordre décroissant, l'Argentine, l'Uruguay et le Chili.

→ L'instabilité économique de l'Argentine pénalise fortement la production. Le lièvre est une viande qualitative et d'une grande finesse à laquelle il faut redonner sa brillance. Les prix semblent se stabiliser et devraient être identiques à 2017.

OISEAUX :

FAISAN (sauvage / chasse d'octobre à fin janvier) *Phasianus colchicus*

Les faisans, oiseaux non migrateurs, sont présents dans les bois aux fourrés épais, dans les champs fertiles et les prairies où la présence d'eau est suffisante. Ils évitent les bois compacts des montagnes. On en rencontre notamment dans toute l'Europe, l'Asie et l'Amérique du Nord.

Dans la saison d'octobre à janvier, le faisan est le gibier le plus courant et le plus facilement disponible ; l'oiseau moyen nourrira 3 personnes. Il a plus de saveur que le poulet mais n'est pas trop fort. Traditionnellement rôti, il fait un bon dîner le dimanche, essayez n'importe laquelle de vos recettes de poulet régulières en utilisant le faisan. Les poitrines de faisan sont parfaites pour un souper rapide et délicieux : essayez de les mariner dans l'huile, le jus de citron, le poivre et les herbes pendant la nuit avant de les faire cuire.

→ Il n'y a pas de stock. Prix en légère baisse par rapport à l'année dernière. La production est sensiblement égale à celle de l'année 2017. On constate un intérêt de plus en plus fort pour le filet de faisan, car c'est un produit facilement utilisable.

PIGEON RAMIER (sauvage / chasse toute l'année avec des pics de mars à mai et septembre à octobre)

Columba palumbus

Les pigeons sauvages les plus courants en Europe sont les pigeons ramiers (palombes). En saison toute l'année. Les pigeons ramiers sont très différents des pigeons des villes : ils sont entièrement sauvages et se nourrissent avidement à la fois de légumes cultivés dans les jardins et de cultures dans les champs des agriculteurs. Ils affinent une viande sombre et dense avec un goût très individuel.

→ Pas de stock. Prix en légère baisse par rapport à 2017. Il faut signaler que de nombreux producteurs anglais ne sont plus intéressés à produire s'ils n'obtiennent pas des prix couvrant au minimum leurs frais.

PERDREAU (sauvage / période de chasse septembre à fin janvier) *Alectoris rufa*

Auparavant, le perdreau vivait dans les champs de bruyères et les marais. À présent, on le trouve surtout dans les régions agricoles. Pendant la saison de septembre à janvier, les perdrix préfèrent vivre en pleine campagne et dans les terres agricoles que dans les bois. Ils aiment l'habitat anglais avec son mélange de prairies et de champs arables, et le Sussex est réputé pour ses fines perdrix. La perdrix gastronomique est probablement l'oiseau gibier le plus délicat et le plus délectable ; il a une saveur subtile, loin du goût prononcé associé au gibier, et est délicieux simplement rôti et servi avec les accompagnements traditionnels de chapelure frite, chips de jeu et un peu de sauce. Il est recommandé un oiseau entier par couvert.

→ Pas de stock. Prix en légère baisse par rapport à 2017. On constate un intérêt de plus en plus fort pour le filet de perdreau.

L'ELEVAGE

CERF / BICHE (élevage) *Cervus Elaphus*

La Nouvelle Zélande est le leader mondial de l'élevage du cerf.

→ Les prix sont en forte hausse par rapport à l'année dernière sur épaule / collier / poitrine et sauté, et à un degré moindre, sur les cuissots et muscles de cuissot. Prix fermes sur tout ce qui est milieu (dos sans os, carré à la française). Sachant que la pleine période de production est de décembre à mars et en tenant compte des informations des principaux exportateurs Néo-zélandais, nous pouvons penser que les prix sont maintenant stabilisés. À compter du mois d'août, reprise de l'abattage pour commercialisation principalement en frais.

PRODUITS EXOTIQUES

ANTILOPE(springbok-Blesbok-Kudu) *Antidorcas marsupialis* - *Damaliscus albifrons*- *Tragelaphus strepsiceros*

→ Impossibilité d'importer à cause de la fièvre aphteuse.

AUTRUCHE (volaille élevage) *Struthio camelus*

Les autruches sont appelées les oiseaux coureurs (ratites). Interdiction d'importation des produits crus et pré-cuit. Cette suspension a pris effet à compter de fin février. La raison de cette suspension remonte à l'audit de l'UE en Afrique du Sud en février 2017 pour le programme de surveillance des résidus (RMP). Le rapport de l'UE suite à cet audit a souligné une préoccupation concernant les compétences du laboratoire responsable pour les analyses des résidus désignés par le gouvernement, qui n'ont apparemment pas été correctement adressées pour l'UE.

→ L'ensemble de l'approvisionnement est suspendu jusqu'à nouvel ordre aussi bien pour le cru que pour le pré-cuit. On vit avec les stocks de 2017 et la production antérieure à fin février 2018.

KANGOUROU (sauvage / période de chasse toute l'année) *Macropus filiginosus*

Il n'y a pas vraiment de saison d'abattage ou de chasse pour les kangourous. La viande est abattue et importée toute l'année. Cependant, dans le but de maîtriser la population très importante de kangourous et d'assurer durablement cette activité, l'Australie (seul producteur mondial) maintient des exigences très strictes sur la chasse. Tout chasseur doit disposer d'un permis de chasse, qui nécessite un diplôme attestant de connaissances tant théoriques que pratiques : connaissance du bien-être animalier, des méthodes de chasse et de l'hygiène liée à la viande.

→ La production est essentiellement concentrée dans la Queensland d'Australie. La présentation élaborée des produits (sautés, pavés et filets) nous a permis de développer la commercialisation de ce produit. La production et les prix sont stables.

CONCLUSION

EURO WILD continue de s'investir pour vous apporter le meilleur service et mettre en place :

- Des cahiers des charges fournisseurs.
- Des produits spécifiques à la demande de nos clients
- La vérification du bon respect des normes sanitaires par les fournisseurs que nous sélectionnons.
- Des moyens pour vous informer sur les évolutions des cours et des productions à l'origine.

Nous vous remercions de l'attention que vous porterez à cette lettre d'information, et restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

BRUNO PIAULET et toute l'équipe d'EURO WILD