

APPEL À CANDIDATURE ATELIER DE TRAITEMENT



CONTEXTE



La Fédération départementale des Chasseurs de Savoie, organisme associatif investi de missions de service public, rassemble 7 100 chasseurs et 340 sociétés de chasse à l'échelle du département. Son rôle est d'organiser et de promouvoir la chasse. Dans ce contexte, elle porte un projet de valorisation de la viande de gibier. Son action vise à créer les conditions du développement de la filière et à accompagner ses acteurs.

Les valeurs du projet résident dans la création des conditions d'un marché de vente de viande de gibier basé sur un circuit court valorisant les ressources d'un territoire géré durablement. Cette viande de gibier présente, en outre, une haute valeur nutritionnelle et qualitative, très en phase avec les aspirations sociétales.

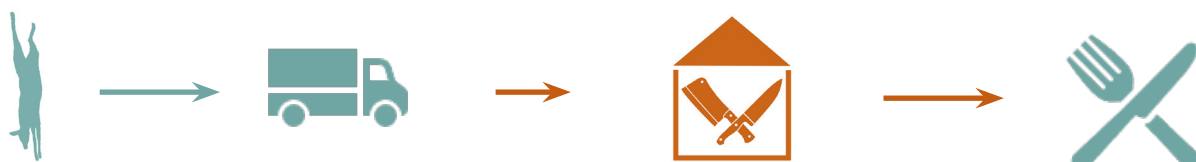
Par ce projet, les chasseurs de Savoie souhaitent transmettre leurs valeurs de convivialité et de partage en apportant la chasse dans l'assiette du grand public.

PRÉSENTATION



La FDC de Savoie a pour ambition de catalyser une filière "viande de gibier", autour d'une marque déposée Gibier de Savoie, saveurs de nos montagnes. Son objectif opérationnel trouve son terme dans la promotion du projet et non dans la recherche d'une rémunération sur les ventes de l'atelier de traitement.

Elle s'appuie sur une étude de faisabilité réalisée par l'Institut Supérieur d'Agronomie de Rhône-Alpes dont les conclusions ont été rendues début 2021. Cette étude rend le projet robuste en validant tous les aspects techniques, juridiques et sanitaires. Elle met en lumière les différents maillons nécessaires à la mise en place de cette filière, notamment de **l'atelier de traitement**.



DESRIPTIF TECHNIQUE



La transformation des carcasses en peau en pièces de viande commercialisables passe par un traitement en atelier agréé. Les carcasses entrantes au sein de l'atelier auront reçu un examen initial du gibier sauvage réalisé par un examinateur certifié. L'appel à candidature vise à faire émerger une initiative de création ou de certification d'un atelier de traitement.

Bénéfices

- Participer à la valorisation de la viande de gibier
- Rendre la venaison accessible à tous
- Innover en proposant de la viande de gibier
- Bénéficier des retombées positives d'une marque déposée
- Contribuer à l'activité économique du territoire
- Participer à la valorisation de la chasse

Moyens

- La FDC est un véritable support pour dynamiser le projet.
- Le "réseau chasse" bénéficie d'une bonne assise territoriale avec une société de chasse par commune.
- Les partenariats noués par la FDC constituent un écosystème solide favorable à l'émergence du projet. La coordination des différents maillons de la chaîne ne sera que facilitée.
- La gestion de la communication, proposée par la FDC, s'appuiera sur des supports variés avec des listing adhérents très qualifiés.

Caractéristiques

- Le projet est innovant et répond aux aspirations sociétales sur la consommation de produits locaux et sains.
- La Savoie est un territoire à forte identité.
- La marque Gibier de Savoie, saveurs de nos montagnes est déposée.
- Le projet est marqué par une forte saisonnalité.
- Le tonnage de viande évoluera selon une montée en charge progressive.

CANDIDATURE

Critères

- L'appel à candidature est ouvert à tous : bouchers, abattoirs, traiteurs, entrepreneurs, restaurateurs....
- La possession d'un atelier de traitement agréé ou en cours d'agrément est incontournable.
- La capacité à assurer la collecte des carcasses est appréciée.
- La gestion des fournisseurs est nécessaire, tout comme celle des clients prioritairement situés à proximité.
- L'engagement à ne traiter sous la marque Gibier de Savoie que des animaux issus d'une chasse sauvage sur le département est primordial.

Dépôt des candidatures

- Les candidatures sont à envoyer à : fdc73@chasseursdesavoie.com ou à l'adresse suivante :

Fédération des Chasseurs de Savoie
14 Parc de l'Étalope - CS 12504
73025 Chambéry Cedex

- La date limite de réception des candidatures est fixée au 31 juillet. Les candidats retenus se verront proposer un entretien courant septembre.
- Personne ressource en cas de question : Albane CHALÉAT



**Vous avez le goût du challenge, l'appétit
de l'innovation, rejoignez ce projet !**

