

Petit livre vert 2006 du chasseur

Votre gibier, après le coup de feu



**Tout savoir
sur l'hygiène alimentaire
et les nouvelles
réglementations**





Ligne
Verney-Carron

GARDEZ UNE LONGUEUR D'AVANCE

NOUVELLE VESTE
**SUPER
TRAQUEUR** 159€
GÉNÉRATION 4

CARABINE
IMPACT 300 Win Mag
7x64 + 7 mm
Barn Mag
NT DIAMANT
Nouveau
270 WSM 1639€

NOUVEAU TISSU
ANTI-EFFILOCHAGE
NOUVELLE MEMBRANE
IMPER-RESPIRANTE

NOUVELLES
DOUBLE-COÛTURES
NOUVEAUX
REPOSE-MAINS

COUREZ VITE! CHEZ VOTRE ARMURIER!



Verney-Carron
Finesse de la technique, durée

www.ligne.verney-carron.fr - Revendeurs au 02 48 27 27 82

www.verney-carron.com - Revendeurs au 04 77 79 23 23

L'amour et le respect du gibier, jusqu'au bout de la fourchette..... 2 et 3

Chapitre 1 : Mon gibier 4

Chapitre 2 : Le guide des bonnes pratiques 6

Hygiène alimentaire ? 6

Le respect du gibier, c'est déjà ... au moment du tir 7

Balle de panse : nettoyage ! 7

Une étape importante, l'éviscération 8

Après éviscération, faut-il dépecer un gibier ou le laisser en peau ? . 10

Vite, il faut mettre la viande au frais ! 11

Les maladies du gibier transmissibles à l'homme 12

1.375.000 sentinelles veillent sur la faune sauvage 13

Chapitre 3 : La réglementation 16

Qui est concerné ?16

Ce qui va changer 18

Le transport et la vente du gibier mort 21

Chapitre 4 : La commercialisation 22

Un revenu pour les associations de chasse 24

La filière venaison 25

Monsieur le négociant 26

Chapitre 5 : A table ! 28

Nouveau : le carnet de prélèvement universel ! 30

La chasse accompagnée, tout le monde y va ! 31

Editorial

L'amour et le respect du gibier, jusqu'au bout de la fourchette

Le gibier est un souci permanent pour le chasseur. Son absence ou sa présence, en nombre plus ou moins abondant, alimente nos conversations. A la réflexion, on s'en soucie davantage avant et pendant la chasse ; après le coup de feu, quand l'animal est mort, il en est rarement question en dehors de quelques incursions culinaires. Le sujet est-il tabou ? Culpabilisé par les campagnes anti-chasse, le chasseur s'est efforcé d'effacer l'image de la mort qui finalise l'acte de chasse. Pour être cynégétiquement correct, on ne tue pas : on prélève... Devons-nous aussi, évacuer la mort quitte à y perdre... notre âme ? Je suis persuadé du contraire et dans ce contexte, quelques vérités sont bonnes à rappeler. En premier lieu, le gibier... c'est bon ! Et c'est encore meilleur quand c'est traité dans les règles, entre le coup de fusil ou de carabine, et l'arrivée sur la table, à la grande joie des convives.

2

Avec l'augmentation des grands animaux, les chasseurs se trouvent parfois confrontés à une abondance, voire une surabondance de venaison. Que faire de cette manne de gibier ? La consommer bien sûr mais aussi l'offrir, en y mettant les formes : une pièce de venaison justement appréciée sera de grande fraîcheur et soigneusement dépecée. Vous pouvez aussi organiser un repas communal en invitant chasseurs et non chasseurs... Vendre le gibier ? Pourquoi pas, si c'est fait dans les règles. Quelle que soit la formule choisie, le chasseur a le devoir de « non gaspillage » de la viande de l'animal à qui il a ôté la



vie. Ce traitement de la venaison implique des règles d'hygiène alimentaire de plus en plus précises, qui s'imposeront dans les années à venir, en particulier pour ceux qui ont choisi de commercialiser la viande de gibier. Des règles que le chasseur se doit de connaître et d'appliquer, puisqu'elles font de lui un interlocuteur responsable, pour une consommation sécurisée de la viande de gibier.

Mais notre rôle va bien au-delà... L'apparition de la grippe aviaire a montré à quel point nous sommes impliqués dans le domaine de la santé publique, quand elle passe par celle des animaux sauvages. Avec l'apparition de la maladie en France, les médias ont découvert un monde de la chasse maillant tout le territoire rural, structuré, organisé, mobilisé, sollicité par les pouvoirs publics. C'est un garde particulier qui a découvert le premier canard atteint de H5N1 dans l'Ain. Le relais a été assuré par le SAGIR, un réseau national de veille sanitaire de la faune, composé de personnels des fédérations de chasseurs et d'agents de l'Office national de la Chasse et de la faune sauvage.

Notre société sait désormais qu'elle peut compter sur 1.375.000 sentinelles, les chasseurs de France, dont le premier souci est et restera une faune riche, variée et en bon état sanitaire, avant, pendant... et après la chasse.

Charles-Henri de Ponchalon
Président de la Fédération Nationale des Chasseurs

Chapitre 1

MON GIBIER

1 Pourquoi, tout à coup, s'intéresse-t-on à mon gibier ?

Pour deux raisons principales...

- La chasse fait partie de la chaîne alimentaire, soumise à des réglementations sur l'hygiène qui vous concernent.
- La mise en valeur de la filière venaison est une opportunité pour :
 - valoriser l'image de marque de la chasse dans la société: le gibier offre une viande naturelle et très diététique;
 - créer un flux financier appréciable pour les associations confrontées à un manque de ressources, de par la diminution du nombre de chasseurs;
 - apporter une solution aux associations confrontées à une surabondance de venaison.



Mais aussi

Ce Petit Livre Vert a donc pour objectifs de rappeler les bonnes pratiques d'hygiène alimentaires – un rappel est toujours bon – de faire le point sur les évolutions réglementaires récentes et à venir, de vous aider à valoriser, si vous le désirez, cette ressource naturelle qu'est la viande de gibier.

Chapitre 2

LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES

1 Hygiène alimentaire ? *Vous pensez que je ne sais pas préparer proprement un gibier ?*

Bien sûr, les chasseurs, dans leur grande majorité, savent dépecer, découper et préparer le gibier : ils l'ont appris de leurs pères et grands-pères, chasseurs eux-mêmes... Mais des nouveaux chasseurs issus des villes et dont les ascendants ne sont pas forcément chasseurs, ne sont pas aussi à l'aise. Chacun aimant présenter à ses amis une pièce de gibier bien préparée et cuisinée dans les meilleures



conditions, il est bon de rappeler les grands principes de l'hygiène alimentaire.

2 Le respect du gibier, c'est déjà ... au moment du tir.

Un petit gibier tiré trop près, une balle de gigue sur un chevreuil... c'est du gâchis!



Les anciens nous enseignaient qu'il faut laisser « al-longer » un petit gibier pour ne pas l'abîmer par une gerbe trop serrée. Quant au chevreuil, on s'abstient de tirer quand il est « de cul », ou de trois quart arrière : dans le cas contraire, c'est une mauvaise balle assurée.

3 Balle de panse : nettoyage ! *Faut-il passer la carcasse à l'eau ?*

Uniquement si la mise au froid est immédiate ! Dans le cas contraire, l'eau favorise la multiplication des bactéries.

4 Une étape importante, l'éviscération

Une bonne éviscération est avant tout... rapide et complète

Rapide... C'est-à-dire ?

Difficile d'indiquer un délai fixe entre la mort et l'éviscération : tenez compte des conditions climatiques et de la blessure, l'observation et le bon sens prévalent.

Par une forte chaleur estivale, un canard doit être éviscéré très rapidement.

L'éviscération trop tardive d'un grand gibier se traduit par un gonflement de l'animal : après la mort, l'intestin n'est plus imperméable aux bactéries qui traversent ses parois et colonisent la carcasse.

Pour une éviscération complète, veillez à fendre les os entre les cuissots ou entre les gigues, afin d'enlever le boyau dans son intégralité, avec le rectum. Idem pour le petit gibier à poil.

Faut-il vider sur place son gibier ?

Cela dépend avant tout des us et coutumes locales...

Si c'est le cas, soyez très précautionneux lors du transport : un animal ouvert ne doit pas être souillé. Et n'oubliez pas d'enterrer les viscères !



Mais aussi

Dans tous les cas, pour éviscérer un animal, petit ou grand gibier, il est préférable de porter des gants. C'est une question d'hygiène.

5 Après éviscération, faut-il dépecer un gibier ou le laisser en peau ?

S'il y a découpe, mieux vaut dépecer pour éviter les salissures sur la viande, notamment les poils. Mais attention : vous avez entre les mains une pièce de viande prête à consommer, comme si elle sortait de la boucherie, d'où un soin particulier dans la propreté. Le transport se fera dans des sacs plastiques alimentaires, comme ceux proposés par la Fédération nationale des chasseurs. Délai de conservation au froid de 3 à 4 jours.

S'il n'y a pas découpe, mieux vaut laisser en peau car le gibier se conserve plus longtemps : une semaine en chambre froide.



6 Vite, il faut mettre la viande au frais !

La chaleur favorise la multiplication des bactéries. Un gibier doit donc être mis au froid le plus rapidement possible. Pendant la chasse, dans un endroit frais, surtout pas exposé au soleil, a fortiori s'il n'est pas éviscéré ; dès que possible, au réfrigérateur ou en chambre froide.

A quelle température ?

Quand il y a mise sur le marché, la règle est la suivante : 7 degrés pour le grand gibier éviscéré; 4 degrés pour le petit gibier non éviscéré. Hors mise sur le marché... il est bon d'appliquer les mêmes règles ou pour le moins de s'en rapprocher le plus possible.



7 Les maladies du gibier transmissibles à l'homme

Les problèmes rencontrés relèvent pratiquement toujours de mauvaises pratiques d'hygiène après la chasse, exceptionnellement d'une contamination par un animal. Sachez cependant qu'il faut différencier les maladies transmissibles



- Par contact, c'est à dire lors de manipulations ou d'éviscération : par voie cutanée ou respiratoire.
 - Exemple : la tularémie chez le lièvre qui n'est pas décelable sauf par le comportement de l'animal avant la prise. Précaution : porter des gants lors de l'éviscération, éviter de trop toucher et inhaler le pelage.
- Par alimentation. Parasites, virus, bactéries disparaissent très majoritairement à la cuisson ; privilégiez donc les cuissons longues et à cœur.
 - Exemple : la trichine. Ce parasite microscopique dans le muscle du sanglier est tué à la cuisson. Les omnivores (sangliers) et les carnassiers (renards) sont concernés par la trichine, pas les cervidés.

Et la grippe aviaire ?

Elle peut être transmise à l'homme par contacts répétés avec des volailles malades, dans de mauvaises conditions d'hygiène, et non par consommation d'une viande bien cuite, comme c'est le cas pour les volailles.

1.375.000 sentinelles veillent sur la faune sauvage

Depuis 1986, les chasseurs animent et financent le réseau SAGIR, un réseau de surveillance des mortalités de la faune sauvage, constitué de 1.375.000 chasseurs, 1800 agents de l'ONCFS et 1400 personnels de fédérations départementales des chasseurs.

C'est à ce réseau déjà bien rôdé que l'Etat français a confié une grande partie de l'épidémiosurveillance de la grippe aviaire chez les oiseaux sauvages, dès la fin août 2005.

Par leur présence sur le terrain et leur grande connaissance de la faune sauvage, les chasseurs constituent ainsi le meilleur réseau de vigilance et d'alerte, mobilisable pour prévenir et lutter contre des menaces sanitaires, comme celle de l'Influenza Aviaire. Un réseau, poursuivant tout au long de l'année sa mission de vigilance et de sentinelle, au service de la Santé des animaux et des hommes.

Chapitre 3

LA RÉGLEMENTATION

1 *Qui est concerné ?*

Pas de panique !

En avril 2004, des règlements européens ont remis à plat toute la législation communautaire sur l'hygiène des denrées alimentaires, avec des règles sanitaires à respecter à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, pour assurer au consommateur un « haut niveau de sécurité alimentaire ».

Ces règlements concernent la chasse **dès qu'il y a commercialisation du gibier**. Ils trouveront leur application dans de nouveaux arrêtés, en phase d'achèvement au ministère de l'agriculture.



Par ailleurs, la loi « Développement des Territoires Ruraux » a apporté certaines simplifications appréciables qu'il est bon de connaître.

Voyons ce qui va changer...

2 Ce qui va changer

S'il n'y a pas de mise sur le marché mais simplement consommation personnelle, entre chasseurs, entre proches (famille, amis, particuliers...), rien de nouveau : il vous suffit de respecter les règles élémentaires d'hygiène pour vous régaler dans les meilleures conditions et... pour couvrir votre responsabilité civile.

S'il y a mise sur le marché "direct" "local" (restaurateur, commerçant détaillant) ou auprès d'un négociant en gros :

- obligation de formation des chasseurs à l'examen initial du gibier ;
- pas de dépeçage, ni plumage, ni découpe ;
- pas d'éviscération du petit gibier ;
- traçabilité depuis le chasseur jusqu'au bout de la chaîne alimentaire : on doit toujours pouvoir remonter à la source ;
- contrôle trichine pour le sanglier ;
- et bien sûr, les bonnes pratiques d'hygiène.



Au repas de notre association de chasse, pouvons-nous servir du gibier ?

Oui, et quelle que soit l'époque depuis la loi « Développement des territoires ruraux ». L'association peut demander aux convives une participation financière, à condition que ces repas gardent un caractère exceptionnel et ne soient pas une source de revenus réguliers. Le « banquet de chasse » anime la vie de nos campagnes. Veillez aux précautions élémentaires en matière d'hygiène concernant la viande de gibier qui sera servie et faites faire une recherche de trichine si c'est du sanglier.

3 *Je vais donc devoir suivre une formation ?*

Uniquement si vous commercialisez votre gibier. Au minimum, un chasseur par équipe devra être formé. La formation sera assurée par les fédérations de chasseurs d'ici juillet 2008.

4 *Qu'allons-nous y apprendre ?*

La base : les bonnes pratiques d'hygiène et l'examen initial du gibier qui permet d'écarter les sujets douteux simplement à la vue des organes. Dans l'esprit de la réglementation, cette formation relève d'une obligation de moyens, plus que de résultats : il est évident qu'une formation de base n'a pas valeur de diplôme vétérinaire.



5 Le transport et la vente du gibier mort

Le transport et la vente des mammifères licitement tués à la chasse sont libres toute l'année.

Pour les oiseaux, la réglementation est plus restrictive.

- La vente et le transport sont autorisés toute l'année pour les espèces suivantes : canard colvert, corvidés, étourneau, faisans, perdrix, pigeon ramier. Attention : les préfets peuvent prendre des arrêtés plus restrictifs limitant par exemple à la période d'ouverture la commercialisation de certaines de ces espèces, afin de prévenir des abus. Exemples : pigeon ramier dans le sud-ouest ou perdrix grise dans le nord.
- La vente est interdite pour les autres espèces ; leur transport est autorisé uniquement à des fins non-commerciales.



Collision avec un grand gibier

En tous temps, en cas de collision accidentelle avec un grand gibier, soumis ou non au plan de chasse, l'automobiliste peut transporter et s'approprier l'animal, en prévenant au préalable les services de gendarmerie ou de police.

Chapitre 4

LA COMMERCIALISATION

1 *Maintenant, je peux vendre mon gibier ?*

Pourquoi pas, si vous en avez l'envie et la possibilité.



L'interdiction de commercialiser et de transporter le gibier en période de fermeture gênait considérablement les chasseurs dans leurs déplacements (dates de fermeture différentes d'un département à l'autre) et empêchait la mise sur le marché de nos gibiers, laissant le champ libre aux viandes de gibier venues de l'étranger.

En abolissant ces dispositions, la loi simplifie la vie du chasseur et lui offre des opportunités nouvelles.

La viande de gibier est un trésor à valoriser... mais pas n'importe comment ! Vous devez traiter la viande dans les meilleures conditions, comme indiqué précédemment, et respecter les dispositions légales.

2 *Que vont penser mes amis ?*

Ne mélangeons pas tout... Nous ne saurions encourager la vente du gibier à la sauvette, ni lier la chasse à des soucis de rentabilité!

Toutefois, il arrive maintenant que la quantité de venaison dépasse les capacités de consommation personnelle. Vendre son gibier n'est pas un déshonneur: le galvauder, oui! Comment serait perçue une chasse où le gibier ne serait pas consommé?



La mise sur le marché doit être une démarche responsable et réfléchie. Par ailleurs, le chasseur doit être perçu dans l'économie rurale comme un partenaire et non comme un concurrent supplémentaire.

Le grand gibier est surtout concerné: le petit gibier est plus difficilement commercialisable.

3 Un revenu pour les associations de chasse

Une association peut donc tirer un revenu de la venaison en entrant dans la filière commercialisation. Valoriser la filière venaison, c'est

- mettre en valeur le patrimoine rural et cynégétique en créant une activité économique ;
- intégrer la chasse dans l'économie rurale en s'associant à différents partenaires : agriculteurs et autres artisans locaux (création de GIE, coopératives, filière locale de produits régionaux...);
- investir pour s'organiser (chambre froide, collecte des animaux, éviscération, examen trichine, véhicule approprié).



Une pratique déjà courante dans l'Est

Dans l'Est de la France, à forte tradition de chasse du grand gibier, la vente de la venaison est entrée dans les mœurs ; elle est un élément conséquent des budgets des chasses.

4 La filière venaison



1

LA CHASSE

2

LE CENTRE DE COLLECTE

- Mise au froid
- Eviscération si pas fait en 1

3

ATELIER DE TRAITEMENT ET DE DÉCOUPE

- Dépouille, contrôle vétérinaire
- Préparation des pièces de boucherie
- Mise sous vide ou congélation
- Eventuellement passage à l'atelier de transformation : charcuterie, plats cuisinés

4

NÉGOCIANT EN GROS

- Vente aux détaillants, bouchers, magasins...

La place du chasseur : ① et ②, voire première étape du ③, si association avec partenaires locaux pour production de produits régionaux.

5 Monsieur le négociant, *votre viande, comment la voulez-vous ?*

La viande de gibier revient dans les étals des commerçants et aux tables des restaurateurs, sous l'impulsion de négociants exploitant les possibilités offertes par le législateur. Parmi ces pionniers, Olivier a créé son entreprise en Picardie. Tous les week-ends, il sillonne la région au volant de son camion frigorifique et visite les rendez-vous de chasse, pour collecter les gibiers qu'il rapporte, tard dans la nuit, dans son atelier de traitement aux normes européennes.



prise en Picardie. Tous les week-ends, il sillonne la région au volant de son camion frigorifique et visite les rendez-vous de chasse, pour collecter les gibiers qu'il rapporte, tard dans la nuit, dans son atelier de traitement aux normes européennes. Quelques heures plus tard, il est fidèle au poste pour accueillir le vétérinaire, notamment pour les tests trichine sur les sangliers.

Alors, Monsieur le négociant, êtes-vous satisfait de vos fournisseurs ?

« Certainement ! J'ai créé un réseau de chasseurs adjudicataires de forêts domaniales mais aussi en chasses privées et communales... Je leur demande une mise au frais sitôt après la mort et, pour le grand gibier, une éviscération rapide. Chacun doit s'astreindre à respecter l'impératif de la traçabilité pour chaque animal : à tout moment, on doit pouvoir remonter à la source. Je collecte également le petit gibier pour un quart de mon volume d'activités. La viande est vendue en carcasses, ou traitée par un charcutier pour produire des terrines, jambons, etc. Notre entreprise a obtenu un label qui témoigne de ce souci d'une production locale et naturelle.

Au final, tout le monde est content : les chasseurs avec une rentrée d'argent permettant de financer l'agrainage ou les bracelets de plan de chasse, le consommateur avec une viande sauvage fraîche, ce qui n'est pas le cas des produits étrangers... et le négociant qui fait vivre une petite entreprise, et des partenaires locaux. Un pari que nous sommes en train de gagner ! »

Chapitre 5

A TABLE !

Place aux saveurs !

Plus que jamais ! Depuis toujours, la viande de gibier est l'invité d'honneur aux tables des chasseurs. Ne vous en privez pas mais au contraire, agrandissez le cercle des convives en usant des conseils et recommandations de ce Petit livre vert.

Que ceux qui surveillent leur alimentation se régalent sans arrière-pensée : une étude menée par le Professeur Ducluzeau, nutritionniste de renom, a démontré que la viande de gibier est diététique, riche en sels minéraux, en magnésium et pauvre en sodium. Le gibier qui vit en liberté et en activité dans la nature offre une viande à la fois savoureuse et légère, moins grasse qu'un yaourt ! On est loin de la réputation sulfureuse du gibier et des fameuses



crises de goutte, causées par des excès de sauces et surtout de faisandage, pratiques d'un autre âge.

La perdrix : trois fois moins grasse que les volailles domestiques

Le faisan : le plus riche en protéines et le plus pauvre en sodium

Le chevreuil : le moins calorique des gibiers

La biche : une viande rouge riche en protéines et pauvre en lipides

Le sanglier : riche en acide oléique et en acide gras mono-insaturés, favorables au système cardio-vasculaire.

Tous nos gibiers prolongent le plaisir de la chasse et donnent à nos repas un air de fête. Alors, à table !

Nouveau

Le carnet de prélèvement universel !

Cette année, un carnet de prélèvement « toutes espèces petits gibiers » va être testé sur plusieurs territoires pilotes, avant d'être proposé à l'ensemble des Fédérations des chasseurs.

Pourquoi ce carnet de prélèvement unique ?

Par souci de gestion ! La chasse française manque cruellement de données sur les prélèvements ; ce sont pourtant des informations essentielles pour la gestion des espèces.

Pour défendre la chasse ! Le maintien de certaines espèces dans la liste des espèces chassables tient dans une connaissance fine de leur prélèvement : il est donc indispensable de le connaître pour toutes les espèces si l'on veut – et si l'on peut – les chasser demain.

Pour simplifier la vie du chasseur ! Le développement des « Prélèvements Maximums Autorisés » et autres plans de chasse petit gibier a vu la multiplication des carnets de prélèvement, tous différents, parmi lesquels il est difficile de s'y retrouver.



Pour concilier et harmoniser ces différents intérêts, la Fédération Nationale des Chasseurs a coordonné la réalisation d'un nouveau type de carnet de prélèvement, qui à terme concernera tous les chasseurs français.

Ce carnet est individuel mais il sera exploité de façon anonyme et restera au sein des fédérations de chasseurs. Vous pouvez le consulter sur le site www.chasseurdefrance.com. Nous comptons sur vous pour plébisciter cet outil en faveur de la chasse de demain !

La chasse accompagnée, tout le monde y va !



Avec la chasse accompagnée, calquée sur le principe de la conduite accompagnée, un chasseur pratiquant depuis plus de 5 ans peut initier, fusil en main, son épouse, ses enfants, un collègue de travail, un voisin qui s'est installé à la campagne... La chasse accompagnée est ouverte à tous, à partir de 15 ans ! Une simple formation initiale est demandée au filleul.

La formule offre une formation de terrain par un chasseur expérimenté. Pour le filleul, la saison de chasse accompagnée est gratuite. Règle principale : une seule arme pour deux.

La Fédération nationale des chasseurs s'est alliée aux professionnels de la chasse – armuriers, équipementiers, presse spécialisée – pour récompenser les parrains par un tirage au sort. De très nombreux prix (armes, vêtements, etc.) sont offerts par les plus grandes entreprises du monde de la chasse. Renseignez-vous à la Fédération des chasseurs de votre département !



Fondation

La Fondation pour la Protection des Habitats de la Faune Sauvage

La Fondation pour la Protection des Habitats de la Faune Sauvage est reconnue d'utilité publique. Nos actions sont :

- **ACQUERIR** des territoires d'importance nationale, régionale ou locale ;
- **REHABILITER** des milieux dégradés, des zones humides ;
- **GERER** des territoires qui pourraient lui être confiés ;
- **INFORMER ET EDUQUER** à la protection rationnelle des milieux ;
- **ENCOURAGER** toute action en faveur des zones naturelles.

Près de 6 500 hectares, à ce jour, sont protégés par la F.P.H.F.S. Ces sites ont tous leur importance, quels que soient leur superficie ou la nature des milieux. Ce sont surtout les Fédérations départementales des chasseurs qui proposent des terrains à la F.P.H.F.S.

La gestion des propriétés est assurée par les Fédérations départementales des chasseurs avec la collaboration des collectivités locales. Ce sont les chasseurs de France qui la financent en majorité, en versant chacun une contribution annuelle.

La F.P.H.F.S. peut recevoir, de tous propriétaires ou donateurs, des territoires qu'ils voudraient préserver, afin de les conserver en l'état ou leur redonner un caractère naturel et accueillant pour la faune sauvage.

Venez sur notre site : www.fondationfaunesauvage.com, Hunty vous accueillera...



SX3™

WINCHESTER

RIFLES AND SHOTGUNS

LE NOUVEAU FUSIL SEMI-AUTOMATIQUE WINCHESTER

- SYSTÈME À GAZ EXCLUSIF : ACTIVE VALVE SYSTEM™
- CANON BACK BORED™ OPTIMISANT LES PERFORMANCES DE LA CARTOUCHE
- ÉPROUVÉ BILLES D'ACIER HAUTES PERFORMANCES À 1370 BARS AVEC CANON "MADE IN BELGIUM" RÉALISÉ À LA FN (FABRIQUE NATIONALE)
- CHOKES LONGS INTERCHANGEABLES : INVECTOR +
- FINITION EXCLUSIVE "ULTRA TOUGH COAT" DE LA CARCASSE FRAISÉE ET DU CANON, ULTRA RÉSISTANTE DANS TOUTES LES CONDITIONS

SPECIAL ACIER



NEW

A PARTIR DE € 975 TTC*



SX3 FIELD 12 MAGNUM



SX3 COMPOSITE 12 SUPER MAGNUM 3,5*



DISCOMING



* Prix conseillé, les prix de revient sont faits sous la responsabilité des revendeurs qui restent maîtres de leur politique commerciale.

WWW.WINCHESTERINT.COM



La Fédération Nationale des Chasseurs vous accueille sur son site

Le Petit livre vert n° 29 du chasseur est édité par la Fédération nationale des chasseurs – 13 rue du Général Leclerc 92136 ISSY LES MOULINEAUX CEDEX – Tél. : 01.41.09.65.10. Fax : 01.41.09.65.20. E-mail : contact@chasseurdefrance.com – Internet : www.chasseurdefrance.com

Conception, réalisation : Xavier GASSELIN – Pauline NAPOLY

Impression : Imprimerie CACHE

Photographie : Sylvie Houlette : toutes. Nicolas Gavard : page 17 et 25.

©Copyright F.N.C. 2006. Toute reproduction d'un extrait quelconque de ce Petit Livre Vert, par quelque procédé que ce soit, est strictement interdite sans autorisation écrite de la Fédération nationale des chasseurs.