



**JAGDSCHWEIZ
CHASSE SUISSE
CACCIA SVIZZERA
CATSCHA SVIZRA**

Communiqué de presse du 28 octobre 2025

Le gibier : le goût authentique de la nature – durable, éthique et précieux d'un point de vue gastronomique.

Au salon Goûts & Terroirs, dédié aux produits locaux et gastronomiques, les chasseurs suisses, invités d'honneur, présentent les avantages de la viande de gibier locale, un aliment 100 % biologique de grande qualité qui allie plaisir gustatif et responsabilité écologique.

Bulle, 28 octobre 2025 – À une époque où l'origine, la durabilité et le goût authentique revêtent une importance croissante pour les consommateurs, le gibier local incarne comme aucun autre aliment ces valeurs. Ainsi, lors du salon Goûts & Terroirs 2025, les visiteurs, professionnels des métiers de bouches et gourmets auront l'occasion d'en savoir plus sur les qualités exceptionnelles de ce produit 100 % naturel.

Du chasseur au gourmet : une histoire de respect et de qualité

Si la chasse a longtemps été indispensable à la survie de l'humanité, elle est aujourd'hui devenue une pratique responsable d'utilisation des ressources. La chasse moderne en Suisse est bien plus qu'une simple tradition ; elle est basée sur un système subtilement équilibré, fondé sur des connaissances scientifiques et des principes éthiques stricts. Elle trouve aujourd'hui sa légitimité principale dans la régulation durable des populations de gibier et, point déterminant pour la gastronomie, dans la valorisation d'un aliment de première qualité. La viande de gibier est un produit naturel et 100 % biologique. Les animaux vivent dans leur habitat naturel, se déplacent librement et se nourrissent de ce que la nature leur offre. Il en résulte une viande d'une qualité incomparable :

- aromatique et tendre, son goût unique et nuancé reflète l'habitat de l'animal.
- Extrêmement saine : la viande de gibier est maigre, riche en protéines de haute qualité, en vitamines et en acides gras oméga-3.
- Sans additifs artificiels : pas d'aliments concentrés, pas d'antibiotiques, pas d'hormones de croissance. Aucune viande ne peut pas être plus saine.

Une durabilité que l'on peut goûter

La chasse suisse est un excellent exemple de durabilité mise en pratique. Il ne s'agit pas d'une intervention arbitraire, mais d'une partie planifiée et strictement contrôlée de la gestion de la faune sauvage, réglementée par la Confédération et les cantons. Aucune espèce menacée n'est chassée. Au contraire : les 30 000 chasseurs et chasseuses de Suisse s'engagent tous bénévolement pour la protection de la faune et le maintien des habitats naturels.

Invitation au dialogue et à la dégustation

Nous vous invitons à découvrir la diversité culinaire du gibier sur le stand de ChasseSuisse. Vous pourrez discuter avec les chasseurs et chasseuses qui, grâce à leur expertise et leur passion, sont garant de l'authenticité de ce produit de grande qualité. Vous pourrez tout savoir sur l'origine de la viande et les principes éthiques de la chasse.

Soyez critiques, posez des questions et laissez-vous convaincre par le goût authentique de la nature. Nous nous réjouissons de votre visite et des échanges féconds que nous partagerons.

Pour plus d'informations

Anton Merkle, président de ChasseSuisse, tél. 079 634 52 62, anton.merkle@hin.ch

David Clavadetscher, directeur de ChasseSuisse, tél. 062 751 87 78, portable 079 330 53 20
david.clavadetscher@jagdschweiz.ch

Pascal Pittet, président de Diana Romande, tél. 079 251 63 92, president@dianaromande.ch

À propos de ChasseSuisse

ChasseSuisse (www.jagd.ch) est l'association faîtière des organisations cynégétiques suisses et représente les intérêts de 31 000 chasseuses et chasseurs de toutes les régions du pays. ChasseSuisse encourage la chasse durable en Suisse, au profit de la biodiversité. Les chasseuses et chasseurs sont des protecteurs engagés de la nature. Dans le cadre de prescriptions légales strictes, ils surveillent et régulent les populations et récoltent le gibier et d'autres produits naturels. Ils favorisent ainsi la cohabitation entre l'homme et le gibier dans notre paysage culturel.