



RESPONSIBLE  
HUNTING FOR  
A SUSTAINABLE  
FOREST

## AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DU



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Environnement, du Climat  
et de la Biodiversité

## EN COLLABORATION AVEC



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Agriculture,  
de l'Alimentation et de la Viticulture



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Agriculture,  
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire  
et alimentaire



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Économie



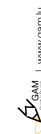
Administration  
de la nature et des forêts



PROJET INITIÉ PAR L'ASBL « FIR EN NOHALTEGE BËSCH – FSC LUXEMBOURG »

Pour toute question :

Tél. : 43 90 30 86 | Email : fsclux@pt.lu  
6, rue Vauban | L-2663 Luxembourg







*Gutt fir me ch,  
gutt fir de Bësch!*

« La viande de gibier n'est pas  
un produit saisonnier. Elle peut être  
consommée fraîche en toute saison !

On peut la cuisiner de manière très variée :  
en filet ou en ragoût en hiver, au barbecue  
ou encore sous forme de charcuteries  
en été (saucisses, jambon...). »



## LE PROJET « CHASSE RESPONSABLE POUR UNE FORÊT DURABLE »

### Objectifs :

- contribuer à réguler la densité de gibier en forêt
- inciter le grand public à contribuer – par ses choix – au rétablissement de l'équilibre et à l'amélioration de l'écosystème forestier
- valoriser encore mieux la viande de gibier local.

## LA CHASSE CONTRIBUE À LA PROTECTION DE LA FORÊT

Les populations de cerf, chevreuil et sanglier ont beaucoup augmenté ces dernières décennies et dépassent désormais de loin les capacités d'accueil du milieu.

Cette pression entraîne une perte rapide de biodiversité, ce qui diminue la résilience des forêts face au changement climatique.

Pratiquée de manière responsable, la chasse est un outil précieux pour protéger l'écosystème !

## UN CHOIX RESPONSABLE

La consommation de viande de gibier non régional ne bénéficie pas à nos écosystèmes forestiers. De plus, elle est souvent issue de sources inconnues, voire d'élevages !

Choisir de la viande de gibier local, c'est contribuer à la survie et au bien-être de nos forêts.

Connaître les défis liés à la forêt et à la chasse, c'est aussi agir de façon responsable au quotidien :

- par nos choix de consommation
- en adoptant un comportement respectueux de la nature, des chasseurs et des autres usagers de la forêt.



- Pour plus d'informations
- Deutsche Fassung
- English version



▲ Dégâts d'écorçage causés  
par du gibier



▼ Régénération de chênes



## UNE VIANDE SAINE, OBTENUE DANS LE RESPECT DE L'ANIMAL

### Bien-être animal :

- le gibier sauvage naît, grandit et vit en complète liberté dans son milieu naturel
- aucun transport d'animaux vivants
- moins de stress

### Santé :

- Une viande d'une qualité exceptionnelle
- Une viande peu grasse
- D'excellentes valeurs nutritionnelles : peu de calories, riche en vitamines B et en oligo-éléments comme le fer, le zinc, ou le sélénium...

