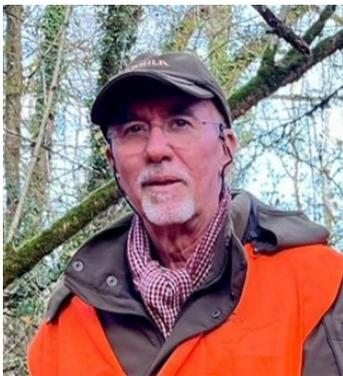




ASSOCIATION DÉPARTEMENTALE DES CHASSEURS DE GRAND GIBIER D'ILLE ET VILAINE

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS N°29 – Juin 2025

Le mot du Président



« Chères adhérentes, Chers adhérents,

Sangliers....« Facteur Humain »....Nouvelles technologies....Sécurité

Le Préfet d'Ille et Vilaine dans son arrêté d'autorisation de chasse aux sangliers pour la protection des semis en avril et mai 2025, permettait l'usage d'un fusil à canon lisse ou d'une arme à canon rayé sans dispositif optique.

L'ADCGGIV le 19 mai, au cours d'une entrevue avec le Président de la FDC35, a réaffirmé son opposition à l'emploi d'arme sans optique pour l'affût/approche, utilisation non conforme à une pratique sérieuse de cette chasse. La volonté de démocratiser ce type de chasse en contentant le monde agricole ne doit pas impacter la sécurité :

Quelles connaissances ont ces chasseurs ?, Quels équipements emportent-ils ? Ont-ils au moins une paire de jumelle ? Etc.....

Dix jours après notre entretien avec la FDC35, survenait une tragédie. Ce genre d'accident est déjà arrivé lors de la saison 2020-2021, le Retour d'Expérience de cet accident passé n'a pas été suffisant..... !

Dans le contexte actuel d'accroissement de la population sanglier, la réglementation doit évoluer. Car il existe des moyens qui facilitent l'identification et le tir, et qui accroissent la sécurité. Ce sont les lunettes à amplification de lumière, les lunettes thermiques et les lunettes multi spectrales. Ces moyens devraient être autorisés comme dans certains pays Européens ou certains départements français, toute l'année deux heures avant le lever et deux heures après le coucher du soleil, ceci pour la destruction du sanglier.

Toute apparition d'une nouvelle technologie appliquée à la chasse suscite la création de clans, les « fermement opposés », les « en faveur » et les « oui, mais ». N'oublions pas que l'Arc, le téléphone portable, le collier GPS et le modérateur de son, après interdiction, ont fini par être autorisé à la chasse. A noter aussi que la chasse de nuit, jusqu'alors tolérée, encadrée et déclarée légale dans 21 départements a été supprimée par la loi du 26 juillet 2000 relative à la chasse.

LE CHEVREUIL FACE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES : UNE ADAPTATION IMPOSSIBLE ?

De nombreuses publications font état de l'impact des étés caniculaires, mais aussi de la précocité du printemps sur le succès de la reproduction du chevreuil.

La mise bas des chevrettes est déclenchée par la photopériode (durée jour/nuit), ainsi 80% des naissances ont lieu autour du 16 mai, et cela reste invariable..

Ces naissances étaient, il y a quelques années, en corrélation avec une ressource alimentaire optimale pour l'allaitement des faons. Les naissances plus tardives (mi-juin-juillet) ont un succès moindre.

Cette concordance entre naissances et alimentation des chevrettes, a tendance à disparaître avec l'avancée du débourrement de la végétation printanière, et il faut s'attendre, si ce n'est pas déjà constaté, à une diminution du nombre de chevreuil, surtout en milieu forestier.

Le gestionnaire doit s'efforcer de connaître la densité du chevreuil sur son territoire et adapter ses prélèvements.



Peste Porcine Africaine (PPA)

par Docteur Vétérinaire Dominique Descamps

Voir Présentation Complète sur le site ADCGG35

1. Qu'est-ce que la PPA ?

- Maladie virale grave affectant les porcs domestiques et sangliers.
- Non transmissible à l'homme, mais très mortelle pour les porcs (>90%).
- Présente dans plus de la moitié des pays de l'UE (compartiments sauvage et domestique).
- Proximité : Allemagne (à 70 km), Italie (à 55 km de la France).

2. Historique

- Identifiée en 1927 en Afrique, encore endémique en Sardaigne.
- Propagation mondiale depuis 2007 (Géorgie) → Europe de l'Est, puis Belgique (2018), Chine (2018), Vietnam...

3. La Maladie

- Fièvre hémorragique du porc.
- Incubation : 2 à 15 jours, mort en 3-4 jours.
- Signes : hyperthermie (>40,5°C), perte d'appétit, hématomes, érythèmes, troubles digestifs/respiratoires.

4. Caractéristiques du virus

- Très résistant :
 - * Jusqu'à 300 jours dans la charcuterie sèche.
 - * Plusieurs années dans la viande congelée.
 - * 6-10 jours dans les matières fécales.

5. Épidémiologie

- Faible contagiosité directe, mais propagation lente (2-3 km/mois).
- Le sang, les cadavres, la viande contaminée sont les principaux vecteurs.

6. Cas de la Belgique (2018)

- Apparition dans le massif forestier de Gaume.
- Hypothèses : nourriture contaminée (sandwich), importation de sangliers.
- Zones de lutte :
 - * Zone noyau : interdiction totale, abattage massif.
 - * Zone de surveillance renforcée : prélèvements, analyses.
 - * Zone de vigilance : chasse intensive contrôlée.

7. Situation en France

- Pose de clôtures à la frontière.
- Création d'une "zone blanche" (éradication des sangliers, surveillance).
- Biosécurité renforcée pour éleveurs, chasseurs, visiteurs.

8. Moyens de lutte

- Aucun vaccin disponible.
- Surveillance, biosécurité, élimination rapide des cadavres, réduction des populations de sangliers.
- Sensibilisation : ne pas jeter de restes alimentaires dans la nature.

9. Conclusions

- Danger économique pour la filière porcine (pertes de 600M à 1Md€/an).
- Menace sur :
 - * La chasse (interdictions, abattages),
 - * Les forêts (interdictions d'accès),
 - * Le tourisme et activités de plein air.

Un trophée exceptionnel : une laie cotée à 103,70 points

Edouard Lavallart Cotateur

Massif de Coëtquidan (Morbihan, 56) – Février 2025

Un événement rarissime vient enrichir les annales de la chasse au grand gibier : une laie exceptionnellement armée a été prélevée en février 2025 sur le massif forestier de Coëtquidan, dans le Morbihan. Pesant 87 kg, cette femelle se distingue par des défenses d'une qualité exceptionnelle, conduisant à une cotation finale de 103,70 points selon les critères de l'ANCGG.

Une cotation presque historique pour une laie

La grille de cotation révèle les mensurations suivantes :

- Longueur moyenne des défenses : 21,35 cm
- Largeur moyenne des défenses : 22,35 mm
- Circonférence moyenne des grès : 5,65 cm

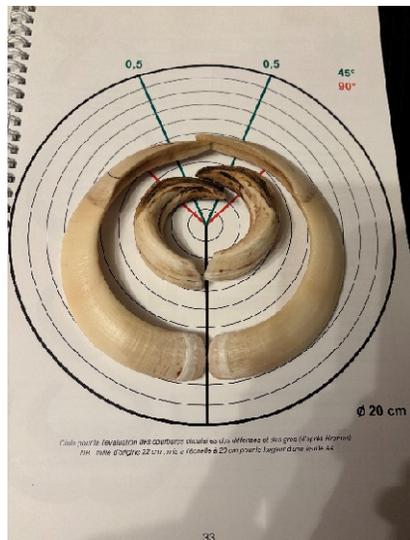
Ces mensurations, accompagnées de suppléments liés à la forme, la courbure, la coloration des grès et leur fermeture parfaite, ont permis d'atteindre ce score très rare pour une femelle.

Un cas rarissime

Dans le monde cynégétique, une telle valeur de trophée sur une laie est extrêmement rare. Les défenses développées sont habituellement l'apanage des mâles, et il est très inhabituel d'observer une femelle présentant une telle puissance osseuse et esthétique.

Avec 103,70 points, cette laie frôle l'entrée dans le Catalogue National (seuil fixé à 105 points) et reste proche de la médaille de bronze, décernée à partir de 110 points. Bien que non homologuée en médaille, elle demeure un trophée d'exception, hautement estimé dans le cercle des connaisseurs.

Ce trophée vient rappeler que la nature offre parfois des surprises fascinantes. Une laie avec des défenses aussi développées est un véritable phénomène, et ce spécimen restera dans les mémoires des chasseurs bretons et bien au-delà. Une pièce unique, symbole d'un patrimoine cynégétique riche, varié et plein de surprises.



Cuisine Ton Gibier : Fiona FIESCHI – LAVALLART

La saison du brocard est lancée.... Et celle des barbecues aussi ! C'est le moment pour mettr du gibier au menu de vos repas

Côtelettes et brochettes de chevreuil : une recette simple, savoureuse et 100% de saison pour régaler vos convives autour du grill !

- Côtelettes et brochettes de Chevreuils

Temps de préparation: 1h

Temps de repos : Toute une nuit à minima

Ingrédients :

- Épices Tex-Mex
- Huile d'arachide (une huile neutre ou bien de l'huile d'olive si vous n'avez pas)
- Poivrons jaunes et rouges
- Sel
- Poivre
- Pics à brochettes

Marinade : Dans un saladier, mélangez l'huile avec les épices Tex-Mex. Ajoutez également un peu de sel et de poivre selon vos goûts.

Pour les brochettes : Coupez une ou deux gigues de chevreuil en cubes. Faites de beaux cubes à l'aide de votre couteau. N'hésitez pas à retirer du gras s'il y en a. Ensuite, plongez tous vos morceaux de venaison dans la marinade. Mélangez bien. Réservez au frigo durant toute une nuit minimum. Une fois la marinade bien prise, vous pouvez passer à la mise en brochette.



Coupez vos poivrons en morceaux. Et alternez un morceau de poivron, un morceau de chevreuil sur la brochette. Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi ajouter des petits morceaux de barde de porc pour ajouter un peu de gras. Une fois terminé, vous pouvez les faire cuire au barbecue ou bien les mettre sous vide et au congélateur pour les déguster plus tard !



Pour les côtelettes : Utilisez une feuille pour couper vos côtelettes. Prenez deux côtes par deux côtes afin d'avoir assez de viande dessus puisque les côtes des chevreuils sont assez petites. Cela fera de beaux morceaux grâce aux filets. Badigeonnez ensuite les côtelettes avec cette marinade grâce à un pinceau. Réservez au frigo durant toute une nuit minimum. Ensuite, soit vous les cuisez directement au barbecue soit vous les mettez sous vide pour les congeler.

Bon appétit !

Brevet Grand Gibier 2025 **Promotion Jean-Yves Quéau**

6 Médailles d'or
1 Médaille d'Argent



Le coin du Brevet Grand Gibier

Le Brevet Grand Gibier est, pour certains d'entre nous, un souvenir lointain...

Les quelques questions qui sont intégrées, désormais, dans les lettres d'information doivent permettre, à chacun, de mesurer son niveau de connaissance actuel.



1. Que signifie la lettre R dans la désignation 7 X 65 R :

- A : BOURRELET.
- B : MAGNUM.
- C : BLINDEE



2. En battue il faut proscrire les projectiles à fragmentation :

- A : VRAI
- B : FAUX



3. Chez l'espèce cerf, le sex ratio est de :

- A : 1 mâle - 1 femelle
- B : 1 mâle - 3 femelles
- C : 1 mâle - 6 femelles



4. Ce chien est :

- A : UN POITEVIN
- B : UN FRANCAIS TRICOLORE
- C : UN FOX HOUN

Réponses

- 1 : A : BOURRELET.
- 2 : A : VRAI
- 3 : A : 1 mâle - 1 femelle
- 4 : A : UN POITEVIN