



Charte du Label Venaison

Le Conseil International de la Chasse (CIC) propose, à travers son Label Venaison, une démarche de valorisation de la viande de gibier auprès des professionnels de la restauration. Ce projet a pour ambition de faire reconnaître la venaison comme un produit noble, de qualité, ancré dans une approche respectueuse des ressources naturelles, des saisons et des territoires.

L'adhésion à ce label repose sur un principe volontaire. Elle ne constitue ni une obligation commerciale, ni une certification réglementaire. Elle s'adresse aux établissements qui souhaitent proposer, au moins ponctuellement, de la venaison à leur carte, en mettant en avant une origine claire, des pratiques responsables et une réelle attention portée au produit.

En rejoignant ce réseau, les restaurateurs bénéficient d'un référencement officiel sur les supports du CIC, d'une mise en valeur dans nos actions de communication, et de la possibilité de participer à des événements dédiés tels qu'un concours culinaire ou une soirée annuelle de valorisation. Cette reconnaissance vise à souligner l'engagement des établissements qui choisissent de faire découvrir ou redécouvrir la viande de gibier dans un cadre maîtrisé, gastronomique et transparent.

Le CIC s'inspire, dans la construction de cette initiative, des valeurs portées par d'autres démarches qualitatives : mise en avant de la traçabilité, respect des cycles naturels, promotion d'un patrimoine culinaire souvent méconnu. La venaison, servie dans les règles de l'art, devient ainsi un vecteur d'identité, d'authenticité et de savoir-faire.

Cette charte établit les grandes lignes de notre proposition : une invitation à participer à une dynamique collective, au service d'un produit unique. Il ne s'agit pas d'imposer, mais de proposer. Rejoindre le Label Venaison du CIC, c'est contribuer à une meilleure visibilité de la venaison dans le paysage gastronomique, en toute liberté et avec un réel accompagnement.