



Bien manger
c'est l'affaire de tous!

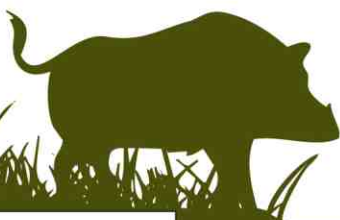
Programme National pour l'Alimentation

alimentation.gouv.fr

INFORMATION REGLEMENTAIRE
SUR LA PRODUCTION ET LA
COMMERCIALISATION
DES PRODUITS FERMIERS D'ORIGINE
ANIMALE

FICHE N°7

Produits de la chasse,
Gibier sauvage



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
RHÔNE-ALPES

Mise à jour : Septembre 2012

CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

Cette information réglementaire s'adresse aux chasseurs ou premier détenteur de produits de la chasse souhaitant commercialiser leurs produits en remise directe au consommateur final ou vers un commerce de détail.

Cette fiche vous informe sur les conditions sanitaires applicables à la mise à mort du gibier sauvage, à la préparation et à la mise sur le marché de viandes fraîches de gibier sauvage dans le cadre de :

- La remise par le chasseur ou le premier détenteur directement et localement, en petite quantité, au commerce de détail fournissant directement le consommateur final ;
- La remise par le chasseur ou le premier détenteur directement au consommateur final ;
- Un repas de chasse ou associatif.

Références réglementaires et infra-réglementaires :

Compte tenu de la multiplicité des textes, la réglementation est citée dans le texte de chaque sous partie ou fiche afin d'établir la portée de chacun des textes réglementaires. Vous pouvez également vous reporter à la fiche n°1 pour avoir un aperçu de l'architecture et des principes de cette réglementation. Un récapitulatif des textes est donné en fin de fiche. Un accès à ces textes réglementaires est possible sur le site du journal officiel : <http://www.legifrance.gouv.fr> ou sur le site galatée pro : <http://galateepro.agriculture.gouv.fr> Concernant les notes de services citées, elles sont disponibles sur le site <http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel>.

Les formulaires officiels de déclaration propre à chaque activité cités ci dessous et certains modèles de dossier d'agrément sont disponibles sur le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>



Cette fiche est divisée en 7 parties :

- I – Dispositions générales
- II – Examen initial
- III – Recherche de larves de trichine
- IV – Identification et traçabilité
- V – Obligations complémentaires dans le cadre de la remise à un commerce de détail fournissant directement le consommateur final
- VI – Tableau de synthèse des principales obligations
- VII – Textes réglementaires

Chaque partie renvoie vers des annexes qui renseignent sur des points précis de la réglementation :

- A-1 : Formulaire de déclaration, de demande de dérogation, d'agrément et d'enregistrement
- A-3 : Obligations en matière de traçabilité, en prévision des alertes sanitaires
- A-7 bis : Dispositions d'hygiène et tenue des registres applicables à la production primaire
- A-9 : Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- A-10 : Gestion des sous produits animaux et produits dérivés
- A-11 : Stockage des denrées périssables
- A-12 : Transport des denrées périssables



I - Dispositions générales

Concernant l'usage domestique privé de viandes de gibier sauvage, il n'est fait état d'aucune obligation particulière. Un repas entre chasseur, non ouvert à un public extérieur (sauf invités exceptionnels comme le garde de chasse ou le maire de la commune par exemple) est considéré de la même manière. Cependant le risque sanitaire est le même que pour les autres formes de commercialisation et il est recommandé au chasseur, consommateur de sa propre chasse de respecter les règles sanitaires (examen initial, recherche de larve de trichine, température de conservation...) indiquées dans ce document.

Les chasseurs sont des producteurs primaires au sens du règlement (CE) N° 178/2002. Ils ne peuvent mettre sur le marché que des produits primaires, c'est-à-dire des carcasses de petits gibiers non dépouillés et non éviscérés et des carcasses de grands gibiers non dépouillés mais éviscérés.

Après la mise à mort, le gibier peut être stocké dans centre de collecte déclaré. Seul ce type de centre peut stocker le gibier sauvage avant sa remise au consommateur final ou au commerce de détail fournissant directement le consommateur final.

Toute chambre froide destinée à recevoir du gibier répond à la définition d'un centre de collecte. Il doit être déclaré selon les modalités prévues par l'arrêté du 28 juin 1994 (voir dans l'annexe A-1 le formulaire cerfa 13984). Le gros gibier peut être éviscéré sur le lieu de chasse (y compris le lieu de rassemblement en fin de chasse), ou dans un centre de collecte, pour peu qu'il dispose d'un espace adapté. Les centres de collecte peuvent être individuels ou collectifs, et être réservés à l'usage du propriétaire ou mis à la disposition d'autres chasseurs. L'exploitant d'un centre de collecte doit respecter les dispositions de l'annexe I du règlement (CE) N° 852/2004 (voir l'annexe A-7 bis) et les dispositions générales du code rural et de la pêche maritime, en particulier :

- le bon entretien général et la propreté des locaux ;
- la disponibilité d'eau potable en quantité suffisante ;
- le respect de la chaîne du froid, les modalités de surveillance des températures, et les actions correctives mises en oeuvre en cas d'anomalie ;
- l'identification correcte de la venaison entreposée (individuellement pour le grand gibier ou par lot pour le petit) ;
- l'absence d'opérations effectuées sur les venaisons à l'exception de l'éviscération du grand gibier.

La congélation du gibier en peau est interdite (que ce soit en centre de collecte, en commerce de détail ou en atelier de traitement). En effet, à la décongélation, les risques de développement bactérien sont trop importants.

La température de stockage doit être de 7°C pour le grand gibier et de 4°C pour le petit gibier. .

Concernant les conditions de transport et de stockage du gibier voir les [annexes A-11](#) et [A-12](#).

II – Examen initial

Que ce soit dans le cadre d'un repas de chasse, d'un repas associatif ou de la commercialisation vers un commerce de détail, le gibier doit faire l'objet d'un examen initial par une **personne formée à cet examen et disposant d'une attestation délivrée par une fédération départementale de chasseurs**.

Cet examen donnera lieu à la rédaction de la **fiche d'accompagnement du gibier** contenant au minimum les informations mentionnées à l'appendice 3 de l'annexe VII de l'arrêté du 18 décembre 2009 sous visé et dont un modèle a été réalisé par la fédération nationale des chasseurs (disponible en annexe de la note de service du 25 juillet 2012 sous visée).

- Concernant le gibier sauvage examiné :
 - espèce ;
 - lieu de mise à mort par action de chasse ;
 - date et heure de mise à mort par action de chasse ;
 - éviscération : sur le lieu de mise à mort ou dans un centre de collecte ;
 - délai moyen entre la mise à mort et l'éviscération.
- Concernant la personne formée :
 - nom et prénom de la personne formée ayant réalisé l'examen initial ;
 - numéro d'enregistrement de la personne formée à la Fédération départementale des chasseurs.
- Concernant l'examen initial :
 - lieu de réalisation de l'examen initial ;
 - date et heure de réalisation de l'examen initial ;
 - destination du gibier : établissement de traitement ou centre de collecte ou commerce de détail ;
 - carcasse accompagnée des abats blancs ? des abats rouges ? de la tête ?
 - anomalies observées sur les abats rouges : identification de la carcasse et de l'organe anormal (cœur, foie, poumon) ;
 - anomalies observées sur le tube digestif : identification de la carcasse et type d'anomalie :
 - aspect putréfié du tube digestif et odeur de pourriture à l'ouverture de la cavité abdominale ;
 - souillure due à une perforation mal nettoyée (balle d'estomac ou de panse) ou due à une mauvaise éviscération ;
 - hémorragie sur le tube digestif ;
 - taille, forme et aspect à la section des ganglions mésentériques anormaux ;
 - mise en évidence d'un ou plusieurs abcès sur le tube digestif.
 - Anomalie carcasse
- Signatures :
 - signature du détenteur du gibier ;
 - signature de la personne formée ayant réalisé l'examen initial.



Cette fiche d'accompagnement du gibier doit accompagner le gibier ou le lot de gibier jusqu'au commerce de détail ou à l'association organisant le repas.

Dans le cadre de la remise directe au consommateur finale par le chasseur ou premier détenteur, cet examen est recommandé.

III – Recherche de larve de trichine

La trichine est un parasite très petit (0,8 à 1mm) dont les larves s'enkystent dans les muscles du sanglier. Il est invisible à l'œil nu et ne provoque aucun symptôme chez cet animal. La seule façon de révéler sa présence avec certitude est l'analyse effectuée dans un laboratoire agréé.

La trichine peut se transmettre à l'homme par la consommation de viande de sanglier contaminée, insuffisamment cuite. Les symptômes correspondent à une grande et longue fatigue, de l'oedème de la face et des douleurs musculaires parfois intenses.

La trichine est présente en France chez le sanglier et peut donc représenter un risque alimentaire. La congélation ne garantit pas l'inactivation de la trichine : il existe des trichines, présentes en France, qui résistent à la congélation (-35°C/10h). La salaison, la fumaison n'inactivent pas la trichine. Seule une **cuisson à cœur** permet d'éliminer le risque (74°C/5mn).

Les espèces de gibier sauvage sensibles à la trichinellose doivent subir un prélèvement en vue d'une recherche de larves de trichine par digestion pepsique effectué dans un laboratoire agréé dont la liste figure dans la **note de service DGAL/SDSSA/N2008-8250**.

Dans le cadre de la remise directe par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail local ou lors de repas de chasse ou associatif, les frais d'analyse sont à la charge du chasseur ou du premier détenteur. Deux procédures peuvent être envisagées pour la réalisation des prélèvements :

- La carcasse de sanglier est apportée dans un abattoir disposant de locaux réservés à cet usage, un établissement de traitement de gibier ou un centre de collecte de gibier dans lequel est effectué, sous la responsabilité des services vétérinaires, le prélèvement "trichine". La carcasse y est consignée sous réserve qu'elle ne constitue pas une source de contamination pour les autres viandes et le prélèvement est envoyé dans un laboratoire agréé accompagné de la fiche d'accompagnement des prélèvements prévue à cet effet (voir ci dessous) et pré-

remplie par le chasseur ou de tout autre document reprenant a minima les éléments figurant sur la fiche. Le laboratoire transmet la fiche d'accompagnement sur laquelle figure le résultat directement au chasseur ou au premier détenteur. Si la consignation des carcasses de sangliers n'est pas envisageable sur le site où les prélèvements ont été effectués, celle-ci se fait sous la responsabilité du détenteur de la carcasse.

- Le prélèvement (langue entière ou éventuellement piliers du diaphragme) est réalisé par le chasseur ou le premier détenteur et est envoyé dans un laboratoire agréé avec la fiche d'accompagnement prévue à cet effet (voir ci dessous). La consignation de la carcasse en attente du résultat est réalisée sous la responsabilité du chasseur ou premier détenteur. Cette fiche, sur laquelle figure le résultat, lui est renvoyée directement par le laboratoire. Le chasseur peut ainsi remettre la carcasse accompagnée de la fiche au commerce de détail ou à l'association. La consignation peut éventuellement s'effectuer chez le commerçant dans la mesure où celui-ci ne commercialise pas la viande avant réception de la fiche mentionnant un résultat négatif. Lorsqu'un résultat d'analyse est confirmé positif, le chasseur ou premier détenteur s'assure de la destruction de la carcasse incriminée selon la réglementation en vigueur et doit faire parvenir à l'autorité compétente du lieu de prélèvement la preuve de cette destruction.

Dans le cas de la remise directe du gibier au consommateur final par le chasseur ou premier détenteur, la recherche de trichine n'est pas obligatoire. Elle est néanmoins recommandée. Si elle n'est pas réalisée, le chasseur ou premier détenteur a au minimum l'obligation d'informer le consommateur final du risque de trichinellose et sur la nécessité de cuire la viande à cœur.





**MODÈLE DE FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DES PRÉLÈVEMENTS DANS LE CADRE DE LA RECHERCHE
DES LARVES DE TRICHINE RÉALISÉE À L'INITIATIVE DU DÉTENTEUR DE LA CARCASSE DE SANGLIER**

<u>Détenteur de la carcasse :</u> (chasseur ou premier détenteur de la carcasse) Nom : Adresse :		<u>Destination de la présente fiche :</u> Adresse : ou fax :	
<u>Laboratoire agréé réalisant l'analyse :</u> Nom : Adresse :			
<u>Animal :</u> Numéro d'identification (bague ...) : Lieu de mise à mort : Date de mise à mort : Sexe : Mâle : Femelle : Age (facultatif) : Marcassin (jusqu'à 6 mois) : Bête rousse (6 mois à 1 an) : Bête de compagnie (1 à 2 ans) : Ragot ou laie ragote (2 à 3 ans) : Adulte (3 ans et plus) : Indéterminé :			
<u>Prélèvement :</u> Personne ayant réalisé le prélèvement : détenteur (ci-dessus) autre : Nature du prélèvement : langue autre :			
<u>A remplir par le laboratoire :</u> Date d'arrivée du prélèvement au laboratoire : Date de l'analyse : Méthode utilisée : Résultat : absence de trichine : présence de trichine : Date de remise du résultat d'analyse :			
<u>Signature du détenteur de la carcasse :</u> 		<u>Signature du responsable du laboratoire :</u> 	

IV – Identification et traçabilité

Cette partie ne s'intéresse qu'à l'identification des animaux dans le cadre de la réglementation sanitaire (Art. 18 du règlement (CE) 178/2002 cité par l'article L424-8 du code de l'environnement), et ne donne pas les règles de marquage des animaux abattus dans le cadre d'un plan de chasse (Art. R424-20 du code de l'environnement).

Afin de garantir la traçabilité des produits, exigée par la réglementation sur les denrées alimentaires (voir [annexe A-3](#)), l'ensemble du petit et grand gibier sauvage remis par le chasseur ou premier détenteur **au commerce de détail** fournissant directement le consommateur final doit satisfaire aux exigences suivantes :

- Etre identifié individuellement pour le grand gibier ou par lot pour le petit gibier et de manière unique afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse jusqu'à la remise au consommateur final.
- Le numéro d'identification attribué à chaque pièce ou lot de gibier doit commencer par le numéro du département dans lequel le gibier a été chassé, puis être complété par le numéro d'ordre de la pièce ou du lot de gibier. Dans le cas des espèces soumises à un plan de chasse, le numéro d'identification sera le numéro du dispositif de marquage du plan de chasse à condition qu'il soit unique dans le département.
- Les informations relatives à la traçabilité de chaque pièce ou lot de gibier doivent pouvoir être contrôlées par les services vétérinaires. Les informations devant accompagner la pièce ou le lot de gibier sont les suivantes :
 - Nom du chasseur ou du premier détenteur ;
 - Espèce de gibier ;
 - N° identification de l'animal ou du lot d'animaux ;
 - Lieu de mise à mort par action de chasse ;
 - Date de mise à mort par action de chasse ;
 - Destination de la pièce ou du lot de gibier.

Dans le cas d'un repas de chasse ou associatif et de la remise directe au consommateur final, cette identification (hors marquage dans le cadre d'un plan de chasse) n'est pas obligatoire.





V – Réglementation complémentaire dans le cadre de la remise à un commerce de détail fournissant directement le consommateur final

Le chasseur ou le premier détenteur peut remettre directement au commerce de détail local fournissant directement le consommateur une petite quantité de gibier. Quelques règles sont à respecter en plus de celles visées ci dessus :

- **La quantité maximale correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse** réalisée par ce chasseur ou ce premier détenteur.
- Le commerce de détail fournissant directement le consommateur final est **situé dans un rayon de 80 kilomètres établi depuis le lieu de chasse**. Toutefois, dans le cas de lieux de chasse situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet peut autoriser une livraison à une distance supérieure.
- **La dépouille ou plumaison par le chasseur ou le premier détenteur avant la cession au commerce de détail est interdite**. La dépouille ou la plumaison de gibier sauvage est possible chez les détaillants remettant directement la viande au consommateur si elle est effectuée selon les bonnes pratiques d'hygiène.
- **La congélation de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est interdite**.
- **Ne concerne que des pièces entières de gibier sauvage**. La découpe de gibier sauvage non dépouillé ou plumé est interdite exception faite lors de la chasse en montagne lorsque le transport du grand gibier s'avère impossible sans une découpe préalable de l'animal.
- **La remise directe au commerce de détail d'abats de gibier sauvage est interdite** dans la mesure où ceux-ci n'ont pas subi l'inspection post mortem en établissement de traitement agréé.

VI – Tableau de synthèse des principales obligations

	Usage domestique privé et repas entre chasseurs	Remise directe au consommateur final	Repas de chasse ou associatif	Remise à un commerce de détail fournissant directement le consommateur final	Vente à tous commerces
Examen initial	Recommandé	Recommandé	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire
Recherche de larve de trichines par un laboratoire agréé (pour les sangliers)	Recommandé	Recommandé Sinon obligation d'informer le consommateur sur les risques de trichine	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire
Identification/traçabilité (réglementation sanitaire) *	/	/	/	Obligatoire	Obligatoire
Stockage temporaire en centre de collecte déclaré	Possible	Possible	Possible	Possible	Possible
Dépouille/plumaison	/	Possible	Possible	Interdite	Interdite
Passage par un établissement de traitement agréé	/	/	/	/	Obligatoire
Limites géographique et quantitative (voir annexe A-7 bis sur les conditions d'hygiène)	/	Aucune	Aucune	80 km depuis le lieu de chasse et gibier tué au cours d'une journée de chasse réalisé par ce chasseur	Aucune

* Ne concerne que la réglementation sanitaire (Art. 18 du règlement (CE) 178/2002 cité par l'article L424-8 du code de l'environnement) et non le marquage obligatoire pour toutes les espèces soumises à un plan de chasse (Art. R424-20 du code de l'environnement) indépendamment du mode de commercialisation.



VII - Textes réglementaires

- Règlement (CE) 178/2002 établissant **les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire**, fixe les grands principes de cette réglementation
- Règlement (CE) 852/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des **règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires**
- Règlement (CE) 853/2004 établit, à l'attention des exploitants du secteur alimentaire, des **règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale**
- Règlement (CE) 2075/2005 fixant les **règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes**
- Code de l'environnement, notamment les articles L424-8, R424-20 et R424-22
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif **aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant**
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux **activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport** de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Note de service DGAL N2008-8250 du 24 septembre 2008 : **recherche des larves de trichine sur les viandes de sangliers sauvages commercialisés en circuit court**
- Note de service DGAL N2011-8117 modifiée pris en **application de l'arrêté du 21 décembre 2009**
- Note de service DGAL N2012-8158 du 25 juillet 2012 sur les **dispositions de l'arrêté du 18 décembre 2009 relatives aux viandes fraîches de gibier sauvage**

Chaque annexe citée dans la fiche mentionne ses propres références réglementaires.

