

FORMATION DES CHASSEURS A L'EXAMEN INITIAL DU GIBIER SAUVAGE

RÉPONSE AUX QUESTIONS LES PLUS FRÉQUEMMENT POSÉES

Vos questions

1 : Réglementation sur l'hygiène alimentaire du gibier et la formation à l'examen initial du gibier sauvage

- 1.1 : Est-il obligatoire d'avoir une personne formée par chasse ?
- 1.2 : Faut-il être obligatoirement chasseur pour être formé à l'examen initial ?
- 1.3 : Peut-on suivre la formation dans un département autre que son lieu de résidence ?
- 1.4 : Repas de chasse : où commence-t-il ? Où s'arrête-t-il ?
- 1.5 : Comment considérer le cas des lotos ?
- 1.6 : La formation pratique est-elle obligatoire ?

2 : Trichine

- 2.1. : Peut-on congeler les échantillons avant analyse ?
- 2.2 : Quel est le coût d'une analyse trichine ?
- 2.3 : Quelles sont les différentes organisations possibles pour l'analyse trichine ?
- 2.4 : Que faire pour avoir plus de laboratoires agréés trichine ?
- 2.5 : Que devient le sanglier en l'attente des résultats trichine ?
- 2.6 : Que se passe-t-il si un résultat est non conforme ? Qui intervient ?
- 2.7 : Quel est le niveau de contamination des sangliers français ?
- 2.8 : Chez le sanglier, la trichine est-elle transmissible de la mère aux petits ?

3 : Application de la réglementation sur le terrain

- 3.1 : Qu'est-ce qu'un centre de collecte ?
- 3.2 : Pour les repas de chasse, est-il autorisé de découper le gibier ?
- 3.3 : Est-il interdit de consommer un animal avec une balle de panse ?
- 3.4 : Quelles bonnes pratiques d'hygiène recommander ?
- 3.5 : Quels équipements recommander ?

4 : Viscères

- 4.1 : Que fait-on des viscères ?
- 4.2 : Est-il obligatoire d'appeler l'équarrisseur ?
- 4.3 : Est-il obligatoire de les enfouir ?

5 : Responsabilités

- 5.1 : Quelle est la responsabilité du chasseur formé si problème ?
- 5.2 : Quelle est la responsabilité d'un organisateur de chasse si un actionnaire vend son gibier à l'insu de l'organisateur ?
- 5.3 : Qui est responsable si un particulier vient acheter du gibier en fin de chasse et le vend ensuite par lui-même ?

Nos réponses¹

1 : Réglementation sur l'hygiène alimentaire du gibier et la formation à l'examen initial du gibier sauvage

- 1.1 : Est-il obligatoire d'avoir une personne formée par chasse ?

Non.

D'une part, l'obligation d'avoir une personne formée à l'examen initial du gibier sauvage n'est pas liée à l'association de chasse mais au devenir du gibier après la chasse. Il faut au minimum une personne formée par équipe de chasseurs, quand il y a commercialisation du gibier (vente directe sur le marché local ou vente à des ateliers de traitement de gibier) ou quand le gibier est destiné à un repas de chasse ou un repas associatif.

En pratique, cela peut vous amener à considérer qu'il vaut mieux au minimum une personne formée par association de chasse, mais les textes ne sont pas écrits comme cela.

D'autre part, en l'absence de personne formée alors que la situation exige un examen initial du gibier, il est possible de faire pratiquer cet examen initial par un vétérinaire (c'est ce qui s'est passé jusqu'à présent dans les départements où le gibier est commercialisé)

- 1.2 : Faut-il être obligatoirement chasseur pour être formé à l'examen initial ?

Les textes (Règlement européen et Arrêté français) sont assez peu explicites sur ce point.

Il ressort de ces textes que la personne formée fait partie « des personnes qui chassent le gibier en vue de le commercialiser » (ou en vue d'un repas de chasse ou associatif).

Par définition, il s'agira donc très majoritairement de chasseurs.

Mais la Note de service de la DGAL ci-dessous reconnaît implicitement qu'il peut y avoir des non chasseurs : par exemple des accompagnants, des traqueurs, etc ...

Résumé de la Note de Service DGAL/SDSSA N2008-8106 du 7 mai 2008 sur la formation à l'examen initial : « La présente note précise les modalités de mise en œuvre de la formation d'une part des formateurs référents et d'autre part des personnes formées – le plus souvent des chasseurs – à la réalisation de l'examen initial ... »

Il ressort aussi qu'il est avant tout important que la personne formée soit présente sur le lieu de chasse pour examiner le gibier chassé par son équipe.

- 1.3 : Peut-on suivre la formation dans un département autre que son lieu de résidence ?

Les textes ne précisent rien là-dessus (et n'imposent donc rien).

Toutefois, la formation à l'examen initial étant dispensée par les Fédérations Départementales des Chasseurs, on peut s'attendre à ce qu'elle soit proposée par les fédérations à leurs chasseurs adhérents.

- 1.4 : Repas de chasse : où commence-t-il ? Où s'arrête-t-il ?

La définition donnée par l'Arrêté français est la suivante : « repas organisé, en dehors de l'usage domestique privé, par un ou plusieurs chasseurs, auquel toute personne, sans lien particulier avec les chasseurs, peut participer ».

Sa lecture est à rapprocher de celle donnée pour les repas associatifs : « repas organisé, en dehors de l'usage domestique privé, dans un cadre associatif, auquel toute personne sans lien particulier avec les chasseurs peut participer et consommer des venaisons fournies par un ou plusieurs chasseurs ou premiers détenteurs ».

En quelque sorte, un repas de chasse est un repas associatif organisé par et pour l'association cynégétique et ses invités.

Certes il n'est pas facile de savoir où cela commence et où ça s'arrête. Pour vous aider dans l'interprétation, il faut garder en tête l'Esprit de la Loi, qui est le suivant : quand un chasseur introduit le gibier dans un canal de diffusion qui échappe à son cercle proche, qui touche des « consommateurs anonymes » sans lien avec la chasse, il doit prendre des précautions supplémentaires qui sont prévues par les textes réglementaires.

Si un repas est pris le soir même ou le lendemain entre chasseurs, leurs accompagnants, leurs familles, leurs proches voire même les propriétaires du territoire de chasse (qui par définition, ont un lien avec cette chasse), il n'entre pas dans cette définition. En revanche, un repas organisé à l'avance pour toute la commune où se trouve l'Association de chasse, entre dans cette définition.

- 1.5 : Comment considérer le cas des lotos ?

C'est une situation non prévue par les textes. C'est donc leur interprétation qui permet d'apporter une réponse.

¹ Certaines réponses nécessitent d'aller au-delà de la seule lecture des textes et requièrent une interprétation. Celle-ci est proposée par les services de la FNC et n'engage pas les autorités sanitaires, sauf dans les cas où une validation de l'Administration serait explicitement précisée.

- Si le loto est organisé par l'association de chasse elle-même, la première réponse serait de considérer que la cession de pièces de gibier comme lots dans ce loto s'apparente à une cession à des particuliers « consommateurs finaux ». Auquel cas, seule l'information trichine serait obligatoire et la découpe de ce gibier resterait possible. Il ne faudrait toutefois pas perdre de vue que la responsabilité civile de celui qui cède ce gibier reste pleine et entière, dans ce cas comme dans les autres. Il serait en outre préférable de rappeler aux gagnants que cette pièce de gibier est destinée à leur usage privé et ne peut être vendue. Toutefois, le risque n'est pas nul que les autorités sanitaires interprètent différemment cette situation et veuillent l'apparenter à une cession en petites quantités sur le marché de détail local (ce qui interdirait la découpe). Si tel est le cas dans votre département, veuillez nous en avvertir. En cas de divergences d'interprétation nombreuses, il serait alors nécessaire de demander un arbitrage.
- Si le loto est organisé par une autre structure que l'association de chasse elle-même, il y a transfert de propriété et cela se rapprocherait plus de la cession de type « repas » associatif. Auquel cas, examen initial et contrôle trichine seraient nécessaires.

- **1.6 : La formation pratique est-elle obligatoire ?**

Non.

L'Arrêté français ainsi que la Note de Service DGAL sur la formation des chasseurs, décrivent le cahier des charges de formation et précisent que : « *la formation est uniquement théorique ; la partie pratique étant substituée par un support audiovisuel présentant les différents gestes.* »

Ainsi, la remise de l'attestation de formation aux personnes formées ne dépend pas de l'existence ou non d'une formation pratique complémentaire.

Cette dernière peut, le cas échéant, être proposée en supplément si les Fédérations le souhaitent, en fonction de la disponibilité des formateurs, de la faisabilité technique dans le département, etc ...

2 : Trichine

- **2.1. : Peut-on congeler les échantillons avant analyse ?**

Certains laboratoires agréés l'acceptent, d'autres pas et cela pose en effet des problèmes de coût, notamment dans les départements où l'analyse trichine n'est pas dictée par une filière de commercialisation (où l'analyse doit être réalisée immédiatement), mais plutôt par l'existence de repas de chasse ou repas d'association (qui peuvent être prévus à l'avance, et pour lesquels les sangliers sont congelés dans l'attente des analyses qui peuvent n'intervenir qu'après un regroupement des échantillons).

Nous avons interrogés l'AFSSA sur ce point afin de connaître les raisons de cette différence. Nous vous informerons dès réception de la réponse des experts.

- **2.2 : Quel est le coût d'une analyse trichine ?**

Une analyse trichine coûte entre 80 et 100 € environ. Cette analyse permet de regrouper jusqu'à 20 échantillons différents, ce qui diminue bien sûr le coût unitaire par échantillon.

Certains laboratoires acceptent de regrouper dans leurs analyses les échantillons des différentes espèces sensibles à la trichine (porc, cheval, sanglier). Ils sont rares. Les autres acceptent de regrouper les échantillons de la seule espèce sanglier.

Il y a donc une réelle nécessité de regrouper les échantillons pour parvenir à un prix acceptable de l'analyse trichine ramenée à la carcasse. Le coût de l'analyse individuelle resterait sinon, particulièrement dissuasif !

- **2.3 : Quelles sont les différentes organisations possibles pour l'analyse trichine ?**

L'organisation dépend de la situation majoritaire de la filière sanglier de chaque département.

- Commercialisation à des ateliers de traitement de gibier : l'analyse est sous la responsabilité des autorités sanitaires au niveau de l'atelier de traitement. Les chasseurs n'ont pas à s'en occuper. Ils doivent en revanche veiller à ce que la langue et/ou les piliers du diaphragme restent bien sur la carcasse vendue.
- Commercialisation en direct sur le marché de détail local : l'analyse trichine est sous la responsabilité des chasseurs. Si cette pratique est assez courante, il est recommandé de prendre contact avec le laboratoire pour négocier un prix unitaire sur la base des estimations d'analyse sur un an (les associations de chasse concernées doivent avoir une idée du nombre d'analyses qu'elles feront réaliser pendant la saison cynégétique et peuvent alors négocier un prix unitaire). La discussion avec le laboratoire permet aussi de déterminer les jours de dépôt (ou d'envoi) des échantillons au laboratoire chaque semaine. Si les chasseurs déposent leurs échantillons à ces jours pré-établis, ils peuvent alors bénéficier de la mutualisation par mise en commun des échantillons de plusieurs chasses.

- Repas de chasse ou repas associatifs : l'analyse trichine est sous la responsabilité des chasseurs. Les modalités d'organisation dépendent beaucoup du nombre de sangliers concernés par ces repas de chasse ou associatifs.
 - Si cette pratique est courante et régulière dans le département, on peut adopter les mêmes modalités que pour la commercialisation directe sur le marché local : tout d'abord estimer le nombre d'analyses par an (enquête auprès des associations de chasse), puis prendre contact avec le laboratoire afin de déterminer les jours de dépôt (ou d'envoi) des prélèvements dans la semaine, négocier le coût de l'analyse individuelle en fonction de la mutualisation possible, etc.
 - Si le nombre de prélèvements reste peu nombreux, il est préférable de regrouper les analyses sur 2 ou 3 jours dans la saison cynégétique. En effet, contrairement aux situations de commercialisation ci-dessus, pour lesquelles les résultats d'analyse doivent être fournis le plus rapidement possible pour permettre la vente, la situation des repas de chasse ou associatifs peut se concevoir différemment : il est possible de désigner tel ou tel sanglier pour le repas de chasse, envoyer les prélèvements à l'analyse et congeler ce sanglier plusieurs semaines, jusqu'à la date du ou des repas en question. Dans ce cas, il est utile de fixer à l'avance avec le laboratoire 3 dates réparties sur la saison, d'en avertir les chasseurs qui déposeront (ou enverront) leurs prélèvements à ces dates précises, congèleront les sangliers concernés jusqu'au jour du repas de chasse et recevront les résultats d'analyse trichine dans l'intervalle.
- Cas où il n'y a pas de laboratoire agréé dans le département : il est certain que cela complique la situation, ne serait-ce que pour l'acheminement des prélèvements.
 - Dans ce cas, il est recommandé d'interroger les différents laboratoires agréés des départements limitrophes et de retenir celui (ou ceux) qui proposeront les modalités les plus intéressantes pour l'organisation : si par exemple un laboratoire accepte de recevoir des prélèvements congelés, c'est un avantage certain car cela laisse le temps de regrouper les échantillons sur le département avant de les acheminer (sous régime du froid) jusqu'au laboratoire d'un autre département.
 - Certains Conseils Généraux ont mis en place un système de transport des prélèvements dans les départements où il n'y a plus de laboratoire. Il peut être intéressant de se renseigner.
 - De la même manière, il peut y avoir des points de collecte organisés auprès de différents cabinets vétérinaires qui ont, eux aussi des prélèvements divers à faire analyser.
 - Enfin, rappelons que les prélèvements trichine peuvent être envoyés par la Poste, car il ne s'agit pas de prélèvements infectieux soumis à une réglementation particulière. Il convient néanmoins de définir avec un fournisseur un emballage étanche isotherme adapté.

Il est certain que le rôle de coordination des Fédérations est important pour cette problématique de contrôle trichine. Sans pour autant aller jusqu'à décider de collecter et d'acheminer les prélèvements au laboratoire, la coordination avec les associations de chasse, la négociation et l'organisation logistique avec le laboratoire sont des étapes clés de réussite du contrôle trichine dans un département et les Fédérations peuvent apporter un service significatif dans ce domaine.

- 2.4 : *Que faire pour avoir plus de laboratoires agréés trichine ?*

L'agrément des laboratoires pour le contrôle trichine est géré par le ministère de l'Agriculture, moyennant la réussite à des épreuves d'identification et avec l'avis des experts de l'AFSSA. Les laboratoires qui souhaitent obtenir l'agrément doivent faire la demande au ministère de l'Agriculture, mais il n'est pas impossible que dans certains cas, celui-ci juge inutile d'agréer un nouveau laboratoire dans une région donnée, compte tenu de l'existence de laboratoires dans les départements limitrophes et au vu du volume prévisible d'analyses dans cette région.

Dans la plupart des régions, ce n'est pas tant le sanglier qui fait le volume des analyses, mais plutôt les élevages de porcs. Là où l'élevage de porcs est peu important, la pertinence d'agréer un nouveau laboratoire pour la trichine ne semble pas évidente pour l'Administration ...

- 2.5 : *Que devient le sanglier en l'attente des résultats trichine ?*

Le sanglier ne peut en aucun cas être consommé dans l'attente des résultats trichine.

- S'il y a commercialisation à des ateliers de traitement, les sangliers sont consignés en chambre froide, à l'atelier, dans l'attente des résultats (en général le lendemain)
- S'il y a vente directe sur le marché local, le sanglier doit être conservé en chambre froide, soit pas le chasseur, soit par le détaillant qui attendra qu'on lui adresse le résultat d'analyse (conforme) pour transformer la carcasse
- S'il s'agit de repas de chasse ou associatifs, le sanglier doit être conservé, soit en chambre froide, soit au congélateur, dans l'attente des résultats.

- 2.6 : *Que se passe-t-il si un résultat est non conforme ? Qui intervient ?*

Si une analyse trichine est positive au niveau du laboratoire, cela signifie qu'au moins un des échantillons rassemblés dans le pool d'analyse est non conforme. Le laboratoire doit alors analyser individuellement chaque carcasse du pool afin de déterminer la ou les sangliers positifs. Ces résultats doivent ensuite être confirmés par le Laboratoire National de Référence de Maisons Alfort.

Lorsqu'une analyse est positive confirmée, le sanglier concerné doit être détruit.

Ce résultat est adressé par le laboratoire au chasseur détenteur du sanglier et à la DDSV. Le chasseur doit s'assurer de la destruction de la carcasse et doit faire parvenir à la DDSV la preuve de cette destruction.

- 2.7 : *Quel est le niveau de contamination des sangliers français ?*

Il n'est pas connu avec certitude.

D'une part en raison du peu d'analyses qui avaient été pratiquées jusqu'à présent, dans la mesure où seuls les sangliers commercialisés à des ateliers de traitement (et un peu sur le marché de détail local) étaient contrôlés. Cela représentait moins de 10% des sangliers tirés à la chasse. L'augmentation du nombre d'analyses lié à la nouvelle réglementation nous fournira plus de données à l'avenir.

D'autre part, même si une enquête sérologique sur sanglier a été menée avec la grande majorité des départements entre 2000 et 2004, pour contrôler à la fois la brucellose porcine, la maladie d'Aujeszky, la peste porcine et la trichinellose, force est de constater que le test sérologique pour la trichinellose (recherche d'anticorps dans le sang) n'était pas au point et que les résultats obtenus comportent des aberrations et sont particulièrement sujets à discussion.

Néanmoins, les experts avancent que la séroprévalence moyenne en France serait autour de 3 à 5%, avec toutefois des régions où elle pourrait atteindre 10% (le sud notamment). 3 à 5% est une valeur assez faible et, statistiquement, il faudrait analyser beaucoup plus de sangliers que nous ne le faisons aujourd'hui, pour parvenir à mettre en évidence ce taux d'infestation. Il est vrai que le nombre d'analyses de sangliers positives à la trichine dans les laboratoires est quasiment nul. Cela donne l'impression de « chercher une aiguille dans une botte de foin ». Cependant, on signale régulièrement, dans le Sud de la France, des cas de trichinellose humaine liée à la consommation de sanglier non contrôlé et insuffisamment cuit ! La trichine du sanglier existe donc bien en France ...

C'est pourquoi, dans l'état actuel des techniques d'analyse, plutôt que d'essayer de déterminer un taux moyen d'infestation des sangliers français (qui, en tout état de cause, ne protégerait pas le consommateur), les autorités sanitaires ont décidé de rendre obligatoire le contrôle de tous les sangliers introduits dans la chaîne alimentaire (du repas de chasse à la commercialisation en filière longue) et d'insister fortement sur la nécessité de bien faire cuire à cœur la viande de sanglier qui n'aurait pas été analysée, lors du partage convivial du gibier.

- 2.8 : *Chez le sanglier, la trichine est-elle transmissible de la mère aux petits ?*

Non. La seule voie de contamination possible du sanglier par la trichine est la voie alimentaire.

3 : Application de la réglementation sur le terrain

- 3.1 : *Qu'est-ce qu'un centre de collecte ?*

Selon les textes français, un centre de collecte est « un site où le gibier sauvage est regroupé et amené aux températures positives inférieures ou égales à +7°C pour le grand gibier et à +4°C pour le petit gibier ». Il peut aussi y être éviscéré.

Ce type d'établissement doit être déclaré auprès de la DDSV où il sera enregistré.

Ainsi, c'est l'existence de la chambre froide qui donne à un local le statut de centre de collecte.

Si les chasses possèdent une chambre froide où elles stockent leur gibier (même pour le seul partage du gibier, sans commercialisation), elles sont « centre de collecte » et doivent se déclarer.

Par ailleurs, au niveau technique, le centre de collecte doit répondre aux exigences prévues dans le Règlement européen pour ce type de locaux (voir question 3.5 ci-dessous).

- 3.2 : *Pour les repas de chasse, est-il autorisé de découper le gibier ?*

L'interdiction de découpe n'est expressément énoncée dans l'Arrêté français, que dans la section relative à la commercialisation directe du gibier sauvage au commerce de détail local. Elle ne l'est pas dans la section relative aux repas de chasse ou associatifs, ni dans les dispositions générales qui régissent ces différentes cessions locales.

Ceci laisse à penser que la découpe reste possible, si nécessaire, pour ces repas. Bien entendu, dans ce cas, la traçabilité doit permettre d'identifier l'origine des différentes pièces de gibier.

- 3.3 : *Est-il interdit de consommer un animal avec une balle de panse ?*

Le poster d'aide à la décision, remis dans le livret aide-mémoire sur l'examen initial du gibier, précise pour la balle de panse : pas de commercialisation, ni en atelier de traitement, ni au commerce de détail. Il n'ajoute pas (contrairement à la tuberculose) « ne pas consommer ».

Cependant, il est vrai que le message des autorités sanitaires est de recommander de ne pas consommer (à ce stade de la réglementation, il ne peut s'agir que d'une recommandation, contrairement à la trichine où les textes imposent la destruction en cas d'analyse positive).

Pourquoi cette recommandation ?

Lorsqu'à la chasse, la balle atteint l'animal au niveau de la panse (ou de l'estomac), le tube digestif est transpercé et toutes les bactéries qui s'y trouvent contaminent alors la carcasse entière. Il s'en suit une prolifération immédiate de la charge bactérienne, ce qui accélère considérablement les processus de dégradation de la viande. Le stade de putréfaction est alors très vite atteint et il est impossible d'imaginer conserver une telle carcasse au froid plus de 2-3 jours. Conséquence = pas de date limite de consommation compatible avec un quelconque circuit de commercialisation.

Pour l'autoconsommation, le phénomène d'invasion bactérienne est bien évidemment le même. Toutefois, on se situe dans un circuit ultra court où les chasseurs emportent la viande de gibier chez eux le soir et la mettent aussitôt au congélateur. Le phénomène de putréfaction s'en trouve ralenti et les chasseurs ne s'aperçoivent pas forcément des effets néfastes de cette balle de panse.

Il n'empêche qu'ils sont en possession d'une viande très chargée en bactéries (entérobactéries : E. Coli et consorts) et que ça n'est pas l'idéal en matière de sécurité sanitaire.

Vouloir consommer ce type de produit impose d'être conscient de ce phénomène, de sa responsabilité en cas de partage et de la nécessité absolue d'appliquer une cuisson poussée à cœur.

- 3.4 : *Quelles bonnes pratiques d'hygiène recommander ?*

Des posters sont en cours de préparation pour les chalets de chasse, avec quelques consignes simples du type « faire – ne pas faire ».

Par ailleurs, un Guide de Bonnes Pratiques d'hygiène adapté à la chasse sera élaboré sur 2009-2010, en collaboration avec une école vétérinaire.

Dans cette attente, vous pouvez demander à la FNC (C. DUNOYER) quelques diapositives comportant les recommandations prioritaires. Ces dernières portent sur la qualité du tir, l'éviscération, la manipulation de la carcasse, le nettoyage, le stockage.

- 3.5 : *Quels équipements recommander ?*

Lorsque les chalets de chasse sont équipés d'une chambre froide, ils acquièrent le statut de centre de collecte et sont alors soumis à certaines exigences (voir question 3.1).

S'il n'y a pas de chambre froide, le local n'est pas soumis à des exigences spécifiques au regard de la réglementation sur l'hygiène du gibier. Il reste en revanche soumis aux exigences incluses dans un permis de construire en termes d'évacuation des eaux usées, etc ...

Concernant l'équipement, on peut toujours s'inspirer des exigences du centre de collecte : notons à ce sujet que la particularité des Règlements européens sur l'Hygiène alimentaire, en matière de prescription, est de ne pas exiger telle ou telle installation technique précise, mais de donner l'objectif à atteindre.

Ainsi, les Règlements sont libellés de la façon suivante : "Les responsables doivent prendre les mesures adéquates afin de nettoyer toute installation, et au besoin après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée".

On donne donc l'objectif, on laisse la liberté des moyens.

Cette "nouvelle approche" est à double tranchant :

- elle plaît en général aux opérateurs qui ne sont ainsi pas contraints à un standard technique particulier
- en revanche, elle permet une certaine interprétation des exigences, avec notamment des contrôleurs qui peuvent voir les choses différemment, l'un à l'autre. Cela oblige l'opérateur à se justifier dans ses choix et à argumenter. C'est une forme de "liberté", mais qui amène la contrepartie de l'argumentation technique.

En reprenant le Règlement européen sur l'Hygiène, les exigences pour le centre de collecte seraient les suivantes :

- "amener le gibier à une température comprise entre +4°C et +7°C" (petit ou grand gibier).

→ Le centre de collecte doit donc être équipé d'une chambre froide. Ce n'est pas forcément immense. La puissance du moteur frigorifique dépendra bien sûr de la taille de la pièce et du volume à refroidir. Pour parvenir rapidement à une température à cœur de +7°C pour le grand gibier, il faut bien sûr que la température ambiante de la chambre froide soit plus basse que cela et se situe autour de 1°C-2°C (mais jamais 0°C ni en-dessous car il y a interdiction de congeler, ne serait-ce qu'en surface)

→ Pour que le gibier soit rapidement refroidi, il faut aussi que les animaux soient pendus et non pas stockés au sol. Ainsi, la chambre froide doit être équipée de rails au plafond, avec des crochets d'attache, permettant de pendre les animaux et de les acheminer d'un bout à l'autre de la pièce. L'idéal est que ce système de rails permette aussi d'amener les carcasses pendues jusque dans un camion, garé à l'entrée du centre de collecte. Cela diminue considérablement les manipulations et les dépôts de carcasses au sol.

- le centre de collecte doit "pouvoir être nettoyé, voire désinfecté".

Cela signifie qu'il doit être revêtu, sur murs, plafonds et sols d'un matériau lavable à l'eau et aux désinfectants classiques (carrelage ou certains matériaux plastiques adaptés, type panneaux agro-alimentaires) ; qu'il doit être équipé d'une source en eau courante, et d'un dispositif (simple) d'évacuation des eaux usées.

- *il faut pouvoir "utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination".*

Cela signifie qu'il est difficile de compter sur un pompage d'étang ou du stockage d'eau de pluie par exemple, pour laver les murs et le matériel du centre de collecte : cette eau pourrait contenir des contaminants, des pathogènes que l'on ferait ainsi rentrer dans le bâtiment (le pompage d'étang ou le stock d'eau de pluie restent possibles si on pratique régulièrement des analyses pour vérifier que l'eau ne pose pas de problème, mais c'est assez contraignant, sauf si la mairie le fait déjà pour d'autres usages).

- *il faut "entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination" : cela signifie que si le centre de collecte éviscère les grands gibiers,*

→ Il doit avoir une pièce (un hall) distinct de la chambre froide de stockage, dans lequel sont effectuées les opérations d'éviscération (en matière d'hygiène, on appelle cela la "zone sale"). Ce peut être la même zone que celle d'arrivée du gibier juste après la chasse. Cette zone n'a pas besoin d'être réfrigérée.

→ De plus, il faut prévoir des bacs d'entreposage des viscères. Soit ce sont des grandes poubelles placées dans cette zone d'éviscération (auquel cas, les viscères doivent être rapidement enlevés, puisqu'il n'y a pas de réfrigération, d'où putréfaction rapide) ; soit on prévoit une petite chambre froide à part ou un congélateur, pour y entreposer les viscères plus longtemps.

- *il faut "empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination".*

Ainsi, le centre de collecte doit pouvoir être fermé correctement et certains DSV pourraient demander qu'un plan de lutte contre les nuisibles (rats, ...) soit prévu et appliqué régulièrement.

Se reporter également au CD Rom de l'INFOMA pour les formateurs référents, rubrique « Centre de collecte ».

4 : Viscères

- **4.1 : Que fait-on des viscères ?**
- **4.2 : Est-il obligatoire d'appeler l'équarrisseur ?**
- **4.3 : Est-il obligatoire de les enfouir ?**

Le devenir des sous-produits animaux de gibier est très peu documenté dans les textes réglementaires, qu'ils soient européens ou français.

- le Règlement européen 1774/2002 sur les sous-produits animaux exclut de son champ d'application les sous-produits d'animaux sauvages
- le Code Rural français précise que les sous-produits animaux doivent être éliminés par l'équarrissage, sauf les sous-produits de gibier qui peuvent être enfouis « selon des modalités prévues par décret » ... décret jamais paru jusqu'à présent
- le même Code Rural limite à 40kg les cadavres d'animaux (sauvages ou domestiques) exemptés de prise en charge par un équarrisseur, mais il s'agit de cadavres et non pas de sous-produits (viscères, peau, têtes, etc ...). Cette limite de 40kg n'a donc pas à s'appliquer aux sous-produits de gibier.
- Le Code de l'Environnement interdit d'abandonner des déchets dans la nature ; les décharges à ciel ouvert sont interdites. Il est donc bien proscrit d'abandonner des viscères à même le sol dans la nature. Certes, les viscères d'un seul animal ne posent pas de problème et disparaissent en quelques heures. Mais la situation n'est plus la même quand on compte plusieurs grands animaux le soir au tableau de chasse.

Dans l'état actuel de la réglementation,

- il est donc interdit de constituer des « décharges » de sous-produits de gibier à ciel ouvert
- il est possible de faire enlever les sous-produits par un équarrisseur
- il est possible de les enfouir. On ne connaît pas les modalités de cet enfouissement, mais il faut au minimum prendre garde à s'éloigner de points d'eau, de nappes phréatiques affleurantes, d'habitations et s'assurer que les animaux ne puissent pas atteindre la fosse.
- il n'est possible d'intégrer ces sous-produits aux déchets ménagers que si le volume reste compatible avec la consommation d'un ménage

Aujourd'hui, le Règlement européen sur les sous-produits animaux est en pleine modification. Des dispositions nouvelles concernent le gibier. Nous veillons à ce que les chasseurs puissent disposer de plusieurs alternatives d'élimination des déchets de gibier.

5 : Responsabilités

- 5.1 : Quelle est la responsabilité du chasseur formé si problème ?

Si un problème survenait avec une viande de gibier passée en examen initial, il conviendrait de bien faire la part entre le non respect de la réglementation d'une part et l'impossibilité pour le chasseur de détecter un danger d'autre part.

On ne pourra pas exiger d'un chasseur formé à l'examen initial en une demi-journée, d'avoir les mêmes compétences qu'un inspecteur vétérinaire.

De surcroît, toutes les pathologies ne se voient pas.

Enfin, la mauvaise manipulation ultérieure du gibier après l'examen initial peut aussi être la cause de certains problèmes.

En revanche, l'enquête qui serait diligentée en cas de problème vérifierait que la personne formée a bien respecté ce que l'on attend d'elle : être présent sur le lieu de chasse, examiner effectivement les carcasses et les abats, ne pas signer les fiches d'examen initial sans rien voir (laissant alors passer quelque chose d'évident), ne pas avoir confié l'examen initial à quelqu'un d'autre, non formé, etc ... Le manquement à ces exigences seraient de la responsabilité pénale de la personne formée.

L'erreur involontaire sur l'examen initial relèverait, elle, de la responsabilité civile. Cela s'assure et des précisions sur l'assurance de cette responsabilité spécifique vous parviendront très prochainement.

Enfin, il faut rappeler que le chasseur formé qui effectue l'examen initial est en effet responsable de cet examen initial, mais pas de tout acte ultérieur concernant ce gibier ! Ainsi, il n'est pas responsable des mauvaises manipulations ultérieures. Il n'est pas non plus responsable si un chasseur vend son gibier à un restaurateur alors que la fiche d'examen initial est défavorable : le détenteur du gibier garde, là, sa responsabilité pleine et entière tout en étant mieux renseigné sur la qualité sanitaire de son gibier.

- 5.2 : Quelle est la responsabilité d'un organisateur de chasse si un actionnaire vend son gibier à l'insu de l'organisateur ?

« Nul n'est censé ignorer la Loi » ! Si un chasseur qui a bénéficié d'un partage du gibier en fin de chasse, décide de vendre sa part, 2 possibilités :

- soit il la vend ou cède à des particuliers « consommateurs finaux ». Rien ne l'y interdit, mais il est civilement responsable de ce gibier qu'il a donné et de l'information trichine obligatoire pour le sanglier.
- soit il vend ou cède son gibier pour un repas de chasse ou le marché de détail local ou un atelier de traitement. S'il n'a pas de fiche d'examen initial, mentionnant clairement le destinataire et confirmant un examen favorable, cela lui est interdit. Il serait pleinement responsable de cette infraction.

Cela peut inciter l'organisateur de chasse à rappeler ces dispositions dans le Règlement Intérieur de l'Association en précisant par exemple que le gibier qui fait l'objet d'un partage à la fin de la chasse doit être réservé à la consommation du chasseur et de ses proches, voire à la cession à des particuliers moyennant l'information trichine.

- 5.3 : Qui est responsable si un particulier vient acheter du gibier en fin de chasse et le vend ensuite par lui-même ?

Il y a alors transfert de propriété et la responsabilité passe au maillon suivant : le particulier. N'étant pas chasseur, il n'a pas le droit de revendre ce gibier, sauf à être restaurateur, boucher, détaillant, auquel cas il devra être en possession de la fiche d'examen initial dûment remplie, complétée notamment de l'identité du destinataire.

Les responsables de chasse peuvent décider d'avertir ces particuliers en inscrivant une information du type « ce gibier est réservé à la consommation personnelle et ne peut être vendu ».