

# LA SECURITE SANITAIRE ET LA CHASSE

La mise en place d'une nouvelle réglementation européenne sur la sécurité sanitaire doit voir le jour en 2006 pour le Grand gibier et en 2007 pour le petit gibier.

Il s'agit du règlement C.E.E. n° 178/2002 appelés "*Food-Law*" qui constitue le socle de la sécurité alimentaire des aliments et couvre à la fois les denrées alimentaires et l'alimentation animale.

Il a été créé pour cela l'A.E.S.A. (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments) et le réseau d'alerte rapide européen. Il fixe un certain nombre de grands principes de précaution, de transparence, d'innocuité, etc.) et d'obligations spécifiques aux professionnels (traçabilité, retrait de produits, informations des services de contrôle).

La France possède déjà son réseau A.F.S.S.A. (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments).

Ce sont les états membres qui seront chargés d'appliquer ce règlement tout en disposant d'une certaine marge dans le droit national pour étendre ou limiter les exigences prévues. Ce règlement européen appelé "*paquet hygiène*" prévoit des modalités destinées à prévenir tout risque lié à la consommation de la venaison. Il concerne donc les chasseurs. Cette réglementation introduit également des dispositions spécifiques d'hygiène à appliquer en matière de traitement de la viande de gibier sauvage.

Les textes réglementaires français n'ayant paru à ce jour, leur application sur le terrain n'est pas obligatoire.

## Pourquoi les chasseurs sont-ils concernés ?

### 2 raisons importantes :

1<sup>ère</sup> : le risque sanitaire que représente la faune sauvage en France pour les animaux d'élevage préoccupe le M.A.A.P.A.R. (Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires Rurales ainsi que l'O.N.C. F.S. et la F.N.C.).

À ce titre, le sanglier fait l'objet d'une attention particulière.

- les effectifs sangliers sont en forte constante augmentation depuis plus de 20 ans. Le sanglier peut être porteur de plusieurs maladies infectieuses et parasitaires d'importance économique ou de santé publique majeure (Peste porcine classique, Maladie d'Anjesky, Brucellose, etc.).
- le sanglier et le porc domestique peuvent avoir une inter transmission d'agents pathogènes ou parasitaires du fait qu'ils appartiennent à la même espèce (sus scrofa).

- le développement de l'élevage de porcs en plein air, développé depuis 1990 augmente les risques de contacts directs entre les suidés domestiques et sauvages.

2<sup>ème</sup> : la quantité de grands animaux prélevés amène les chasseurs à mettre la venaison sur le marché de la consommation, soit directement, soit par l'intermédiaire des sociétés de chasse.

Les chasseurs distribuent également tout ou partie de la venaison entre amis, en famille ou autres.

Cette situation qui n'est pas nouvelle en soi, mais qui traite aujourd'hui de grosses quantités d'animaux prélevés et de venaison commercialisée, nécessite des contrôles approfondis ainsi que l'application de modalités destinées à prévenir tout risque lié à la consommation de viande de gibier.

### **Définition de la viande – gibier sauvage.**

- les ongulés sauvages, les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres chassés en vue de la consommation humaine sont considérés comme du gibier selon la législation appliquée dans l'État membre concerné. Cela comprend également les mammifères en territoire clos dans des conditions de liberté similaire à celle du gibier sauvage et les oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine.
- "les gibiers d'élevage" : "oiseaux et mammifères d'élevage".
- "le petit gibier sauvage" : le petit gibier sauvage à plumes et les lagomorphes vivant en liberté.
- "le grand gibier sauvage" : les mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne répondent pas à la définition de petit gibier sauvage.

Il semblerait que cette réglementation ne s'appliquerait qu'en cas de commercialisation d'une certaine quantité (définition non arrêtée à ce jour par les pouvoirs publics).

Les discussions sont en cours entre la Fédération Nationale des Chasseurs et les Pouvoirs Publics afin de trouver des solutions acceptables sur le plan sanitaire tout en préservant le caractère convivial et associatif de la chasse qui joue un rôle extrêmement important dans la structuration du monde rural.

Il est certain toutefois que à court terme, le Grand gibier devra subir un examen initial à l'issue de l'action de chasse par un chasseur formé.

### **Réflexions en cours :**

- la formation des chasseurs en matière sanitaire : elle portera sur la reconnaissance des organes normaux/anormaux du gibier, la technique d'éviscération correcte, la manipulation du gibier depuis la chasse jusqu'à son stockage pour la vente ou consommation, les pratiques de prélèvements pour la recherche de parasites, etc.

Cette formation sera validée par le Ministre de l'Agriculture.

## Qui sera formé ?

- Un des membres de l'équipe des chasseurs éventuellement, le Chargé de découpe habituel, le garde-chasse, etc.. Il doit se trouver à proximité immédiate du lieu où se déroule la chasse.
- Dans tous les cas, le chasseur doit présenter le gibier sauvage au "chargé de découpe". Il l'informe de tout comportement anormal qu'il aurait constaté avant sa mise à mort.
- L'éviscération et le transport du gibier sauvage jusqu'à un établissement agréé : Cette procédure est obligatoire dès lors qu'il est prévu une mise sur le marché. Le corps des animaux chassés et leurs viscères doivent être présentés en vue d'une inspection officielle post-mortem dans un établissement habilité à traiter le gibier.

## Les établissements de traitement de gibier :

Ce sont des établissements spécialisés, identifiés et soumis à agrément. Ils doivent répondre aux exigences législatives nationales. Ils appliquent les règles sanitaires en matière de découpe, de préparation, de conditionnement et de conservation. Ils doivent garantir la qualité du produit commercialisé, sa traçabilité à chaque stade de la distribution. Leurs ateliers fonctionnent selon les procédures décrites par l'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points), ce qui se traduit par *analyse des risques avec points critiques pour leur maîtrise*. Le système définit les circuits, les procédures de traitement, les méthodes et les règles d'hygiène ainsi que les points de vérification obligatoires.

## Quelle application pratique pour les chasseurs ?

### Deux cas de figure se présentent :

#### **1. La mise en marché de la venaison par les chasseurs eux-mêmes ou les associations de chasses.**

- Il y a une obligation spécifique d'examen initial de la venaison dès que possible après la chasse par la personne formée faisant partie des chasseurs.
- Des obligations générales édictées par les règlements européens : manipulation du gibier après la chasse selon les pratiques d'hygiène validées, la mise en place de la traçabilité pour savoir à tout moment d'où vient et à qui on a vendu le gibier entier (ou partie du gibier) et il y a une obligation propre à la mise en marché du sanglier sur le contrôle de trichinellose par analyse de laboratoire.

#### **2. La consommation privée non commerciale.**

- Les textes européens sont clairs pour la consommation privée. Le partage entre amis et voisins est une problématique très spécifique que le règlement renvoie à l'État membre. À ce jour, il semble que les pouvoirs publics français ne le feraient pas rentrer dans le dispositif.

## Quel local pour quelle utilisation ?

La mise en oeuvre d'un local spécifique adapté aux normes en vigueur est indispensable.

1. Le plus simple est le type "*Centre de collecte*". C'est une chambre froide dans laquelle on entrepose du gibier en attendant qu'il soit ramassé par un négociant, un restaurateur ou un autre client. Il faut que cette chambre froide dispose de rails et au plafond de crochets pour suspendre les animaux stockés. Sa fonction initiale est de rassembler la venaison provenant d'un ou plusieurs territoires de chasse. La température de conservation doit se situer entre 4° et 7° C.
2. Ce centre de collecte peut comporter un 2<sup>ème</sup> local indépendant non réfrigéré, avec sol cimenté pour procéder au dépouillement. Il doit être équipé de points d'eau potable, de systèmes d'accrochage du gibier, d'évacuation d'eau usée et de poubelles appropriées pour y entreposer les viscères. Il doit faire l'objet d'une simple déclaration aux services vétérinaires.

## La réglementation et les déchets de la chasse :

- A ce jour le règlement européen sur les déchets des animaux ne concerne pas les sous-produits d'animaux sauvages.
- La réglementation française ne prévoit rien pour le moment sauf l'interdiction de laisser les viscères à l'air libre (code de l'environnement : interdisant les décharges à ciel ouvert) mais il demeure possible d'enfourir.
- Le ramassage par un équarrisseur n'est pas encore obligatoire mais certains tableaux de chasse posent des problèmes en matière de traitement. L'Office National des Forêts l'intègre dans le cahier des charges des chasses en Forêt Domaniale.

## Conseil / recommandations :

- La situation dans laquelle se trouve le Monde de la Chasse, génère beaucoup d'interrogations de la part des organisateurs de battue et des chasseurs eux-mêmes. A ce jour, seulement des conseils en matière d'hygiène peuvent être donnés.
- L'excellente qualité de la viande de gibier n'est pas à démontrer mais elle peut se dégrader très vite. Il faut donc la traiter avec précaution et attention :
  - Eviscérer le gibier le plus vite possible après le tir surtout par temps chaud. Le faire avec des gants (protection hygiénique de soi et de la viande),
  - Ne pas percer le tube digestif de l'animal (contient des bactéries),
  - Ne pas traîner ou poser l'animal au sol avec l'abdomen ouvert,
  - Ne pas laver l'animal à grandes eaux s'il n'est pas réfrigéré dans les 2 H (risques de macération),
  - En cas de balle de panse, nettoyer au maximum l'intérieur de la carcasse pour la mise au froid,
  - Refroidir l'animal le plus vite possible et surtout pas au sol car un seul de ses flancs est concerné. Seul le froid freine les bactéries,
  - Ne pas utiliser le même couteau pour l'éviscération et le casse-croûte,

- Se laver les mains après avoir éviscéré et manipulé le gibier,
- Pour le Petit Gibier (plumez d'abord et videz après) ou dépecez (enlevez la peau) et ouvrez après et non l'inverse,
- Les déchets de la chasse peuvent être mis dans des containers étanches achetés par les Associations dans les déchetteries si cela existe afin d'être récupérés tous les jours.

La contractualisation pour un ramassage régulier peut se faire avec un équarisseur (à négocier).

### **Enjeux cynégétiques :**

- Une stricte application du règlement Européen tel qu'il est prévu, serait catastrophique pour la Chasse (trop de contraintes et de mise en œuvre).
- La consommation privée non commerciale ou entre amis, doit être traitée de façon spécifique pour ne pas détruire la convivialité de la Chasse.
- La formation des formateurs prévus par les textes. Qui seront-ils ? Qui va payer ? Combien y aura-t-il de formés ? Durée et coût de la formation ? Rôle de la Fédération Départementale des Chasseurs de l'Aude et des Présidents d'Associations ?
- La formation des chasseurs faisant partie d'une équipe. Qui sera retenu ? Combien y en aura-t-il ? Durée et coût de la formation ? Rôle de la Fédération Départementale des Chasseurs de l'Aude ?
- La Loi D.T.R. définit les compétences des A.C.C.A. et A.I.C.A. et précise qu'elles peuvent y affecter des ressources appropriées.
- Est-ce à elle de payer si elles ont peu ou pas de chasseurs de Grand Gibier ?
- Qu'en sera-t-il de la responsabilité du chasseur formé en cas de problème sanitaire ?