Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements d'abattage et de découpe** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2018-800** **30/10/2018**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction modifie :
DGAL/SDSSA/N2012-8158 du 25/07/2012 : dispositions de l'arrêté du 18 décembre 2009 relatives aux viandes fraîches de gibier sauvage.
Nombre d'annexes : 2

Objet : Échanges intracommunautaires et importations de viandes fraîches de gibier sauvage dans un contexte de peste porcine africaine

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP FNC FDC

Résumé : Cette note a pour objectif de rappeler les dispositions réglementaires en matière d'importations et d'échanges de viandes fraîches de gibier sauvage. Au vu du contexte épidémiologique vis-à-vis de la peste porcine africaine en Europe, les dispositions du point "A2 - Cas particulier des chasses frontalières" de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8158 du 25 juillet 2012 sont abrogées.

Textes de référence :- Règlement (CE) 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation

alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Règlement (UE) n°206/2010 de la Commission du 12 mars 2010 établissant des listes de pays tiers, territoires ou parties de pays tiers ou territoires en provenance desquels l'introduction dans l'Union européenne de certains animaux et viandes fraîches est autorisée, et définissant les exigences applicables en matière de certification vétérinaire ;
- Règlement d'exécution (UE) n°931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaire d'origine animale ;
- Règlement d'exécution (UE) n°636/2014 de la Commission du 13 juin 2014 relatif à un modèle de certificat pour les échanges de gros gibier sauvage non dépouillé ;
- Directive 89/662 du Conseil du 11 décembre 1989 relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur ;
- Directive 92/118/CEE du Conseil du 17 décembre 1992 définissant les conditions de police sanitaires ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A chapitre 1er de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE ;
- Décision 2011/163/UE de la Commission du 16 mars 2011 relative à l'approbation des plans soumis par les pays tiers conformément à l'article 29 de la directive 96/23/CE du Conseil ;
- Code rural et de la pêche maritime, notamment le titre III du livre II ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 23 juillet 2010 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre État membre de l'Union européenne et ayant le statut de marchandises communautaires ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8162 du 11 juillet 2011 Procédures actualisées dans le domaine des contrôles à destination ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8158 du 25 juillet 2012 Dispositions de l'arrêté du 18 décembre 2009 relatives aux viandes fraîches de gibier sauvage.
- Décision d'exécution de la Commission du 9 octobre 2014 concernant des mesures zoosanitaires de lutte contre la peste porcine africaine dans certains États membres et abrogeant la décision d'exécution 2014/178/UE.

La réglementation sanitaire relative aux échanges entre pays vise à protéger les pays destinataires de l'introduction d'agents responsables de maladie ou de toute cause susceptible de constituer un danger grave pour les animaux ou pour l'homme.

La présente instruction technique détaille les conditions de mise sur le marché des viandes de gibiers tués par action de chasse dans un pays tiers ou dans un autre État membre et destinées à la consommation humaine. Ce rappel a pour objectif de sensibiliser les agents, en charge de la sécurité sanitaire des aliments, sur les conditions d'introduction des viandes de gibier sur le territoire français compte tenu de la situation vis-à-vis de la peste porcine africaine.

A ce titre, l'ensemble des dispositions du point « A2 – Cas particulier des chasses frontalières » de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8158 du 25 juillet 2012 est abrogé.

Par ailleurs, les conditions de commercialisation ou de distribution des carcasses en peau sont modifiées.

La note de service DGAL/SDSSA/N2012-8158 consolidée est annexée à la présente instruction.

I – LES ÉCHANGES ET IMPORTATIONS DE CARCASSES DE GIBIER DÉPOUILLÉES ET DE VIANDES DE GIBIER

1.1 Les échanges intracommunautaires de carcasses de gibier dépouillées et de viandes de gibier

Sans préjudice des restrictions établies pour des motifs de police sanitaire, les viandes de gibier sauvage destinées à être échangées, doivent provenir d'un établissement agréé et doivent être revêtues d'une marque de salubrité ou d'identification.

Ces viandes peuvent circuler librement dans le marché communautaire sous réserve qu'elles soient accompagnées des documents commerciaux requis.

Afin de mieux identifier les flux de produits concernés, il convient de rappeler que les établissements premiers destinataires doivent faire l'objet de contrôles à destination lors des inspections menées.

Du fait de la situation sanitaire vis-à-vis de la peste porcine africaine en Europe, les échanges de viandes fraîches de porc sauvage ou de préparations de viandes de porc sauvage et de produits à base de viandes de porc sauvage doivent respecter les dispositions de l'article 15 de la décision d'exécution de la Commission du 9 octobre 2014 (en ce qui concerne les Etats membres pour la peste porcine africaine).

1.2 Les importations de viandes de gibier

Les importations de viandes de gibier en provenance de pays tiers ne sont autorisées que lorsque ces denrées :
- proviennent et sont originaires de pays ou de parties de pays tiers autorisés conformément au règlement (UE) n°206/2010 de la Commission du 12 mars 2012 et pour lesquels un plan de surveillance de résidus a été approuvé en application de la décision 2011/163/UE du 16 mars 2011 ;
- proviennent d'établissements agréés ;
- sont accompagnées d'un certificat sanitaire.

Les marchandises ne peuvent être introduites sur le territoire communautaire qu'après contrôle par un poste d'inspection en frontière qui émet un document vétérinaire commun d'entrée (DVCE).

II – LES ÉCHANGES DE CARCASSES DE GROS GIBIER SAUVAGE[1] EN PEAU

En France, la circulation de carcasses de gros gibier sauvage en peau abattu sur le territoire d'un autre État membre est possible sous réserve de respecter certaines conditions.

2.1 Rappel des différents circuits de commercialisation

Les chasseurs peuvent livrer leur gibier en vue de la consommation humaine selon différents circuits de commercialisation :

- soit à un **atelier de traitement du gibier sauvage** ou à **un abattoir agréé**, éventuellement par le biais d'un collecteur. Dans ce cas, l'examen initial est obligatoire. La fiche d'accompagnement du gibier dûment remplie doit accompagner le gibier en peau ;

- soit dans le cadre **d'un repas de chasse**[2] ou **d'un repas associatif**[3]. Dans ce cas, l'examen initial et, pour les sangliers, la recherche de larves de trichine sont obligatoires. Les carcasses de gibier en peau ne peuvent pas être cédées sans fiche d'accompagnement du gibier dûment remplie ;

- soit dans le cadre d'un **commerce de détail local fournissant directement le consommateur final**. Dans ce cas, l'examen initial et la recherche de larves de trichine pour les sangliers sont obligatoires. Le commerce de détail doit se trouver dans un rayon de 80 km établi autour du lieu de chasse et ne peut recevoir qu'une petite quantité de gibier correspondant au gibier tué au cours d'une journée de chasse. Le gibier ne peut pas être cédé sans fiche d'accompagnement du gibier sauvage dûment remplie ;

- soit **directement au consommateur final**. Dans ce cas, seule l'information du consommateur sur les risques liés à *Trichinella sp* pour le sanglier est obligatoire. Toutefois, l'examen initial et, pour les sangliers, la recherche de larves de trichine sont fortement recommandés.

On entend par :
- « **circuit long** » : la commercialisation de carcasses de gibier en peau à un atelier de traitement du gibier sauvage ou à un abattoir ;
- **« circuits courts »** : la commercialisation ou la distribution de gibier en peau par le chasseur ou le premier détenteur directement au consommateur final, à un commerce de détail local ou dans le cadre d'un repas de chasse ou d'un repas associatif.

2.2 Échanges de carcasses de gros gibier en peau dans le cadre du circuit long

Les carcasses de gros gibier sauvage en peau peuvent être transportées jusqu'à un atelier de traitement du gibier sauvage ou à un abattoir, si et seulement si elles ont fait l'objet d'un examen par

1 Mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne correspondent pas à du gibier sauvage à plumes ou à des lagomorphes vivant en liberté.

2 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 (gratuitement ou contre paiement).

3 Repas organisé par une association, en dehors de l'usage domestique privé, auquel toute personne sans lien particulier avec les chasseurs peut participer et consommer des venaisons fournies par un ou plusieurs chasseurs ou premiers détenteurs.

une personne dûment formée et si elles sont accompagnées d'une déclaration attestant les conclusions de cet examen initial.

Dans le cadre d'échanges, les carcasses de gros gibier en peau peuvent être envoyées dans un établissement de traitement du gibier ou dans un abattoir situés dans un autre État membre si, pendant le transport vers ledit établissement, elles sont accompagnées d'un **certificat sanitaire (TRACES)**, délivré et signé par le vétérinaire officiel, attestant la présence d'une déclaration dûment remplie par l'examinateur.

Cependant, pour les échanges transfrontaliers de carcasses de gros gibier sauvage non dépouillées, le règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 prévoit la possibilité de déroger à la présence obligatoire du certificat sanitaire compte tenu de la situation zoosanitaire de l'État membre d'origine. Dans ce cas, le certificat sanitaire doit être remplacé par la déclaration établie par la personne formée, attestant les conclusions de l'examen initial.

Du fait de l'évolution de la situation épidémiologique de la peste porcine africaine en Europe, la dérogation à l'obligation de certification sanitaire est désormais suspendue pour les échanges avec la France.

En conséquence, dans le cadre d'échanges transfrontaliers de carcasses de gros gibier en peau en provenance ou à destination de la France, un certificat sanitaire doit systématiquement accompagner les venaisons. Un modèle de certificat sanitaire est joint à la présente instruction.

Cette disposition s'applique également pour les chasseurs français désirant pratiquer leur activité de chasse dans un autre État membre et souhaitant commercialiser leur venaison en France dans le cadre du circuit long.

2.3 Échanges de carcasses de gros gibier sauvage en peau dans le cadre des circuits courts

Comme cela est prévu pour le circuit long, les carcasses non dépouillées de gros gibier sauvage ne doivent pas provenir d'une zone qui pour des raisons sanitaires est soumise à une interdiction ou à une restriction concernant l'espèce en question.

De plus, dans le cadre de la distribution de carcasses de gros gibier non dépouillées directement à un consommateur final ou à un commerce de détail local situés dans un autre État membre, les conditions sanitaires exigées par l'État membre de destination doivent être respectées (exemples : réalisation de l'examen initial, obligation de formation, réalisation d'analyses trichine). Il est nécessaire que le chasseur ou le 1er détenteur prenne contact avec les autorités de l'État membre de destination afin de connaître la réglementation applicable.

En France, les conditions applicables aux chasseurs qui approvisionnent directement le consommateur final ou le commerce de détail local fournissant directement le consommateur final en petites quantités de gibier sauvage sont définies par arrêté du 18 décembre 2009.

En application du point 4, section I, annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009, des conditions particulières de commercialisation du gibier peuvent être définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture dans le cadre de la lutte contre un danger sanitaire de 1ère ou de 2e catégorie.

Ainsi, du fait du risque de diffusion de la peste porcine africaine en Europe, il est établi par la présente instruction que la commercialisation ou la distribution des carcasses de gros gibier en peau en provenance d'autres États membres sont désormais interdites dans le cadre des circuits courts.

Ainsi les carcasses de gros gibier en peau tué par action de chasse dans un autre État membre ne peuvent pas être commercialisées ou distribuées directement à un consommateur final, à un commerce de détail local ou dans le cadre d'un repas de chasse ou d'un repas associatifs en France.

Cette disposition s'applique également pour les chasseurs français désirant pratiquer leur activité de chasse dans un autre État membre et souhaitant commercialiser ou distribuer leur venaison en France.

III – CONDUITE A TENIR EN CAS DE CONSTATATION DE NON-CONFORMITÉ A LA RÉGLEMENTATION

Dans le cadre d'importations, d'échanges ou d'échanges transfrontaliers de carcasses de gros gibier en peau, l'exploitant d'un établissement qui constate la présence de lésions caractéristiques de peste porcine africaine ou l'absence de document commercial ou de certificat sanitaire, sépare les carcasses concernées des autres carcasses et en informe sans délai la DD(ec)PP du lieu d'implantation de son établissement. L'exploitant de l'établissement applique dès lors les instructions reçues de la DD(ec)PP.

Si lors d'une inspection réalisée dans un établissement ou en cours de transport, il est constaté que la viande de gibier provient d'une zone soumise à des restrictions de mouvement pour l'espèce en question ou que les modalités de distribution et de commercialisation de la venaison n'ont pas été respectées, le vétérinaire officiel doit prendre les mesures proportionnelles et adaptées pouvant conduire à ordonner la destruction de la viande de gibier.

La DD(ec)PP concernée en rend compte le plus rapidement possible au bureau des établissements d'abattage et de découpe et à la mission des urgences sanitaires :
bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr ;
alertes.dgal@agriculture.gouv.fr.

Je vous demande d'informer les fédérations départementales des chasseurs et les établissements de traitement du gibier de votre département de ces nouvelles dispositions.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté d'application de cette instruction.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ORDRE DE METHODE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements d'abattage et de découpe

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Aurélien Allaert
Tél : 01.49.55.45.85
Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

NOR : AGRG1230368N
MOD10.21 E 01/01/11

Note de service

DGAL/SDSSA/N2012-8158 :

Date : 25 juillet 2012

À l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :	immédiate
Abroge et remplace :	note de service DGAl/SDSSA/N2008-8106 du 7 mai 2008
Date d'expiration :	aucune
Date limite de réponse/réalisation :	sans objet
✔ Nombre d'annexes :	1
Degré et période de confidentialité :	tout public

Objet : dispositions de l'arrêté du 18 décembre 2009 relatives aux viandes fraîches de gibier sauvage.

Résumé : la présente note détaille les dispositions des annexes IV et VII de l'arrêté du 18 décembre 2009 relatives respectivement à la mise sur le marché et à l'inspection du gibier sauvage en circuit court et en circuit long.

Mots-clés : VIANDES – GIBIER SAUVAGE

Destinataires	
Pour exécution :	**Pour information :**
☒ DDPP/DDCSPP :	DRAAF
☒ DAAF :	BNEVP
☐ DRAAF :	ENSV
☐ DDTM :	ENV
☐ SIVEP :	INFOMA

Références :

Règlement (CE) № 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
Règlement (CE) № 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) № 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
Règlement (CE) № 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
Règlement (CE) № 2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes ;
Règlement d'exécution (UE) № 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) № 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale ;
Code rural et de la pêche maritime, notamment le titre III du livre II ;
Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005 relative au contrôle de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) № 178/2002 – Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire) ;
Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 relative aux modalités de réalisation du contrôle officiel concernant les animaux vivants en abattoir d'animaux de boucherie ;
Note de service DGAL/SDSPA/N2011-8214 du 20 septembre 2011 relative à la surveillance épidémiologique de la tuberculose dans la faune sauvage en France : réseau Sylvatub.

La présente note détaille les conditions de mise sur le marché, de tri et d'inspection du gibier tué en action de chasse à destination de la consommation humaine, d'abord au niveau de la production primaire, puis au niveau de l'atelier de traitement. Un modèle de fiche d'accompagnement du gibier, comportant les résultats de l'examen initial, figure en annexe de la présente note.

A - Au niveau de la production primaire

1 - Chasseurs

Les chasseurs sont des producteurs primaires au sens du règlement (CE) № 178/2002. Ils ne sont pas soumis à déclaration au titre de l'arrêté du 28 juin 1994. 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. La découpe n'est autorisée que pour le gros gibier de montagne qu'il est impossible de descendre en carcasses entières. Dans ce cas, l'examen initial ne pouvant être réalisé sur les morceaux de carcasse, s'il est obligatoire, il ne pourra être réalisé que par le chasseur lui-même (qui doit bien évidemment être formé). La dépouille est interdite.

a - Cas particulier du chasseur exploitant un commerce de détail

Si un chasseur veut se livrer à ces opérations de dépouille et de découpe ou à de la transformation, il doit se déclarer en tant qu'exploitant du secteur alimentaire et respecter les dispositions de l'annexe II du règlement (CE) № 852/2004 et de l'arrêté du 21 décembre 2009. Il ne peut pas dans ce cadre livrer d'autres commerces de détail dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire. La livraison à d'autres commerces de détail n'est possible que pour le gibier ayant subi une inspection officielle en atelier de traitement. Il doit en outre respecter les règles relatives à la remise des venaisons à un commerce de détail (il est dans ce cas à la fois le premier détenteur et le détaillant). Les locaux utilisés peuvent être collectifs, mais les chasseurs doivent se déclarer individuellement.

L'inspection de ces établissements se fera selon les méthodes applicables aux commerces de détail de boucherie en prenant soin de vérifier le respect des limitations précitées.

b - Cas général

En dehors de cette possibilité qui est une activité de remise directe classique (assimilable à une boucherie-charcuterie), les chasseurs peuvent livrer leur gibier en vue de la consommation humaine selon différents circuits :

- soit dans le cadre de l'autoconsommation. Dans ce cas, la venaison est préparée et consommée en famille (à entendre comme le foyer fiscal). Des tiers peuvent être invités au repas, mais la venaison ne peut être cédée à des membres de la famille ne vivant pas sous le même toit ni à des voisins, amis, … Les repas entre chasseurs où est servie la venaison qu'ils ont tuée entre également dans cette catégorie, même si des invités « extérieurs » sont présents (maire de la commune, garde chasse, …). Ce cas n'est réglementé ni au niveau européen, ni au niveau national ;
- soit dans le cadre d'un repas de chasse. Il se différencie du cas précédent par le fait qu'il est ouvert au public (gratuitement ou contre paiement). Dans ce cas, l'examen initial et la recherche de trichine (pour les sangliers) sont obligatoires ;
- soit dans le cadre d'un repas associatif. Dans ce cas, un ou des chasseurs fournissent du gibier à une association qui organise le repas. En tant que producteur primaire, le chasseur doit livrer des carcasses entières, l'ensemble de la préparation (dépouille, découpe, congélation, cuisson) revenant à l'organisateur du repas. Les conditions sanitaires sont les mêmes que pour le repas de chasse ;
- soit directement au consommateur final. Dans ce cas, seule l'information du consommateur sur les risques liés à *Trichinella* sp. chez le sanglier est obligatoire. La fédération nationale des chasseurs a fait réaliser à cet effet des sacs à gibier portant la mention « Le sanglier peut être porteur d'un parasite : la trichine. C'est pourquoi la viande de sanglier doit toujours être bien cuite à cœur ! » ;
- soit à un commerce de détail local fournissant directement le consommateur final. Dans ce cas, l'examen initial et la recherche de trichine (pour les sangliers) sont obligatoires. Le client doit avoir les moyens de recevoir et de traiter le gibier dans des conditions convenables. Cependant, les exigences seront adaptées aux quantités de gibier reçues. L'utilisation des termes « fournissant directement le

consommateur final » exclut la cession de ces viandes ou des produits qui en sont issus dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire. Le commerce de détail doit se trouver dans un rayon de 80 km du lieu de chasse (à vol d'oiseau). Une extension liée à des contraintes géographiques particulières est possible.

Ces quatre derniers modes de distribution sont qualifiés de « circuit court ». La quantité de gibier qu'un chasseur peut livrer dans ce cadre n'excède pas le produit d'une journée de chasse. Cette quantité peut s'avérer très importante pour certains titulaires de droit de chasse. En l'absence d'inspection sanitaire, la livraison des abats est interdite. La traçabilité doit être assurée de l'action de chasse au dernier détenteur avant le consommateur final. En circuit court, la conservation des fiches d'examen initial qui reprennent le numéro d'identification de l'animal ou du lot (cf. le chapitre B – 1 – b) suffit généralement à assurer cette traçabilité. L'ancien registre visé par le maire ou le commissaire de police n'est plus nécessaire. Une durée de conservation de 6 mois peut être considérée comme répondant aux exigences du règlement d'exécution (UE) № 931/2011.

- Soit à un atelier de traitement du gibier agréé, éventuellement par le biais d'un collecteur. Ce dernier mode de commercialisation est appelé « circuit long ».

2 - ~~Cas particulier des chasses frontalières~~

~~En l'absence de reconnaissance des modalités de formation entre États membres (le règlement (CE) № 853/2004 prévoit que cette formation est réalisée à la satisfaction de l'autorité compétente, donc son contenu n'est pas défini au niveau européen), dans tous les cas où l'examen initial est obligatoire, il doit être nécessairement réalisé par une personne formée en France avec utilisation des fiches prévues par la réglementation nationale.~~

~~De même, si la venaison est destinée à un atelier de traitement situé à l'étranger, le chasseur devra réaliser l'examen initial selon les modalités prévues par la réglementation de l'État membre destinataire. Des discussions sont en cours avec l'AFSCA pour obtenir la reconnaissance mutuelle entre la France et la Belgique de la formation des personnes réalisant l'examen initial et de la fiche de compte-rendu. Si ces discussions aboutissent, les chasseurs français pourront livrer à un atelier de traitement situé en Belgique des venaisons ayant subi un examen initial selon la réglementation française (et inversement). Dans le cas de remise de gibier au consommateur final ou au commerce de détail (qui n'entre pas dans le champ d'application de la réglementation européenne) dans un autre État membre, c'est la réglementation de l'État de destination qui s'applique (elle peut ou non imposer un examen initial). Dans l'état actuel de la réglementation, vous devez considérer comme non conforme aux normes sanitaires une venaison accompagnée d'un compte-rendu d'examen initial étranger, si celui-ci est requis.~~

3 - Centres de collecte

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. 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. Sauf circonstances particulières, les centres de collecte affectés à l'usage personnel de premiers détenteurs personnes physiques (conservation du produit de la chasse d'un seul chasseur) pour autoconsommation ne seront pas contrôlés. L'exploitant d'un centre de collecte doit respecter les dispositions de l'annexe I du règlement (CE) N° 852/2004 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 ;

ainsi que les éléments suivants :

- le respect de la chaîne du froid, les modalités de surveillance des températures, et les actions correctives mises en œuvre 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.

Dans l'attente de méthodes spécifiques, l'inspection des centres de collecte se fera selon les méthodes applicables aux entrepôts, adaptées en fonction des éléments précités et de la taille du site, et de l'environnement spécifique à l'activité de chasse.

4 - Collecteurs professionnels

On entend par collecteurs professionnels les exploitants qui se chargent de récupérer la venaison auprès de plusieurs premiers détenteurs (au sens de l'arrêté du 18 décembre 2009) pour la livrer aux ateliers de traitement.
Ces collecteurs doivent être déclarés au titre de l'arrêté du 28 juin 1994. Ils sont soumis au respect des dispositions de l'annexe I du règlement (CE) № 852/2004, en particulier :

- le bon entretien général et la propreté des locaux (qui sont alors des centres de collecte), s'ils en disposent, et des véhicules ;
- le respect de la chaîne du froid de la prise en charge du gibier à sa livraison à l'atelier de traitement, les modalités de surveillance des températures, et les actions correctives mises en œuvre en cas d'anomalie.

Ils doivent disposer des fiches d'examen initial convenablement remplies pour toutes les venaisons détenues. Le seul examen des viscères par un vétérinaire tel que prévu par l'arrêté du 2 août 1995 (aujourd'hui abrogé) ne repose plus sur aucune base réglementaire et ne peut être accepté seul (un vétérinaire formateur référent ou personne formée qui réaliserait l'examen initial se retrouverait dans le cas général).
La traçabilité doit être assurée conformément aux dispositions de l'arrêté du 18 décembre 2009. Le support de traçabilité est libre. Ce peut être une copie (ou l'original destiné à l'atelier de traitement tant qu'il en dispose, il n'est pas prévu de feuillet particulier pour les collecteurs) des fiches d'examen initial mentionnant la date d'achat, l'atelier de traitement destinataire et la date de remise à cet atelier.
Les véhicules utilisés doivent être aptes au transport des denrées sous température dirigée.
L'utilisation des services d'un collecteur n'est possible que dans le cadre du circuit long (les intermédiaires ne sont pas autorisés en circuit court).
Si le collecteur dispose d'un entrepôt pour les venaisons, il doit également être enregistré comme centre de collecte (plutôt que comme entrepôt), et non seulement comme transporteur.

L'inspection de ces établissements se fera selon les méthodes applicables transport de viandes fraîches et, le cas échéant, aux entrepôts, en prenant en compte les spécificités précitées.

B - En atelier de traitement

Les dispositions de l'arrêté du 12 août 1994 qui prévoient un régime d'autorisation pour les établissements agréés qui traitent du gibier sauvage en dehors de la période d'ouverture de la chasse sont devenues obsolètes depuis l'entrée en vigueur de la loi № 2005-157 du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux. L'abrogation de cet arrêté a été demandée au MEDDE.

1 - Procédures de l'exploitant

Les procédures de l'exploitant seront contrôlées en s'inspirant des dispositions relatives au contrôle de l'ICA et de l'identification de la note de service DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010, en s'attachant au respect des points détaillés ci-après.

a - Examen initial

Les venaisons doivent être systématiquement accompagnées d'une fiche d'examen initial convenablement remplie, notamment avec :

- l'identification, avec numéro de téléphone, numéro de carte et signature, de l'examinateur initial ;
- l'identification du premier détenteur (personne physique ou morale) ;

- le numéro d'identification de chaque pièce de gros gibier ou du lot de petit gibier ;
- l'étendue de l'examen : les trois cases, « leur tube digestif », « leurs organes rouges » et « leur tête » doivent être cochées ;
- la case « pas d'anomalie pour aucun des animaux » ou, le cas échéant, la case « anomalies constatées » et le détail des anomalies.

En cas d'anomalie constatée, les abats rouges (et le cas échéant les abats blancs s'ils sont porteurs de lésions) doivent accompagner la carcasse et être précisément identifiés (reprise du numéro de la carcasse). **Les lésions évocatrices de tuberculose sont traitées dans le cadre du réseau Sylvatub, selon les modalités prévues par la note de service DGAl/SDSPA/N2011-8124 du 20 septembre 2011.**
Dans ce cas, en l'absence des abats rouges, l'inspection complète ne peut être réalisée et la venaison doit être retirée de la consommation au motif qu'elle provient d'un animal dont les abats n'ont pas été soumis à une inspection *post mortem* comme prévu au point 1.b du chapitre V de la section II de l'annexe I du règlement (CE) № 854/2004. En effet, le point 1.b du chapitre V de la section II de l'annexe I du règlement (CE) № 854/2004 dispose que doivent être déclarées impropre à la consommation humaine les viandes provenant d'animaux dont les abats n'ont pas été soumis à une inspection *post mortem*, sauf indication contraire prévue par ce règlement ou le règlement (CE) № 853/2004. Le point 4.a du chapitre II de la section IV de l'annexe III du règlement (CE) № 853/2004 ne dispense de cette inspection que les venaisons accompagnées d'un compte-rendu d'examen initial (qui n'est pas pour autant équivalent à une inspection *post mortem* officielle) **indiquant l'absence de toute caractéristique anormale**.
Les balles de panse génèrent une contamination importante de la cavité abdominale par le contenu digestif qui doit conduire au retrait de la consommation de l'ensemble de la carcasse.

En l'absence de fiche d'examen initial, *dans un cas particulier*, la carcasse peut être acceptée avec la tête et l'ensemble des viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins. Ce cas doit rester l'exception, et la justification du « cas particulier » peut être exigée avant l'inspection de la venaison (cette possibilité d'absence d'examen initial est prévue par le règlement (CE) № 853/2004 mais l'arrêté du 18 décembre 2009 impose l'examen initial sans exception, ce qui permet de refuser l'inspection de ces carcasses sans justifier autrement du motif de refus du « cas particulier »). Une venaison présentée sans fiche d'examen initial ni viscères sera retirée de la consommation au motif qu'elle provient d'un animal dont les abats n'ont pas été soumis à une inspection *post mortem*. L'attestation de l'examen des viscères par un vétérinaire ne sera jamais acceptée à la place de la fiche d'examen initial, qu'elle peut néanmoins compléter.

Au cas où la fiche d'examen initial est incomplète, la venaison est consignée dans l'attente d'un complément d'information de l'examinateur initial (d'où l'importance du numéro de téléphone sur la fiche). Les anomalies relatives à l'examen initial (fiche incomplètement remplie, incohérence entre les indications sur la fiche et les résultats de l'inspection officielle) doivent faire l'objet d'un rappel à la personne formée avec copie à la fédération départementale des chasseurs ayant délivré la carte. Les modalités de retrait de la carte de personne formée (ou de formateur référent) suite à des anomalies répétées seront introduites dans une prochaine modification de l'arrêté du 18 décembre 2009.

b - Traçabilité

§ 1 - Identification des pièces de gibier

La traçabilité doit être assurée individuellement pour le grand gibier et par lot pour le petit gibier, dans tous les cas où la venaison n'est pas remise directement au consommateur final (article 18 du règlement (CE) № 178/2002). Pour les animaux soumis à plan de chasse, le bracelet du plan de chasse est le support d'identification utilisé pour la traçabilité. Dans les autres cas, aucun support n'est spécifié. Pour le petit gibier, une étiquette collée sur le contenant du lot peut suffire. Pour le gros gibier, de nombreuses fédérations départementales des chasseurs mettent à disposition des bracelets d'identification. Même si ce n'est pas le cas, le numéro d'identification devant être unique dans le département, il est nécessaire que la fédération départementale organise le système, par exemple en attribuant des séries de

numéros aux sociétés de chasse, ou en imposant l'utilisation, après le numéro du département, du numéro d'adhérent de la société de chasse, à charge ensuite pour celle-ci de s'assurer de l'unicité des numéros dans sa série. Si l'identifiant commence normalement par le numéro du département où le gibier a été chassé, les fédérations interdépartementales (78-91-95 et 75-92-93-94) peuvent utiliser une série unique avec le numéro de département du siège de la fédération.

L'absence d'identification conforme ne constitue pas à elle seule un motif de retrait de la consommation. Cependant, si un lien certain ne peut être fait entre une pièce ou un lot de venaisons et la fiche d'examen initial correspondante, les viandes peuvent être retirées de la consommations au motif qu'elles proviennent d'animaux dont les abats n'ont pas été soumis à une inspection *post mortem* (*cf*. a), si les abats rouges n'accompagnent pas la carcasse.

Dans tous les cas, l'absence d'identification conforme peut faire l'objet d'un procès-verbal sur la base du 4° de l'article R. 237-2 du code rural et de la pêche maritime, l'obligation d'identification prévue par l'arrêté du 18 décembre 2009 constituant une norme sanitaire fixée en application de l'article R. 231-13 du même code.

§ 2 - Registres

L'identification des venaisons réalisée conformément à l'arrêté du 18 décembre 2009 doit être effectivement utilisée pour garantir la traçabilité des viandes de gibier mises sur le marché, et notamment par :

- le report systématique du numéro d'identification (cf § 1) sur les fiches d'examen initial ;
- un système de traçabilité interne à l'établissement permettant de répondre aux obligations découlant des dispositions du règlement (CE) № 178/2002, auquel l'article L. 424-8 du code de l'environnement (précisé par son article R. 424-22) fait explicitement référence.

Conformément à la note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8026 du 17 août 2005, la durée de conservation des documents sera de 5 ans pour l'ensemble des acteurs de la filière, collecteurs compris, à l'exception du premier détenteur (durée de conservation de 6 mois).

2 - Inspection *post mortem*

Aucune pièce de grand gibier entrée en atelier de traitement ne peut être mise sur le marché sans avoir subi une inspection **après dépouille** par vos services et sans avoir été revêtue d'une marque de salubrité européenne (ou d'une marque de salubrité avec restriction de commercialisation pour motif de police sanitaire) sous le contrôle du vétérinaire officiel. La congélation avant dépouille est interdite.

Néanmoins, le transit par la chambre froide matière première d'un atelier de traitement de venaisons destinées à un autre atelier de traitement sera tolérée. Le premier atelier de traitement sera alors considéré comme centre de collecte. Aucune manipulation de la venaison ni aucune inspection sanitaire ne seront effectuées dans le premier atelier. La fiche d'examen initial et, le cas échéant, les viscères devront accompagner la venaison jusqu'au deuxième atelier. Un seul atelier de traitement intermédiaire pourra être ainsi utilisé.

Aucun lot de petit gibier ne peut être mis sur le marché sans avoir subi une inspection par vos services comportant l'éviscération portant sur au moins 5 % du lot.

Dans le cas contraire, un procès-verbal devra être établi sur base des 1° et 2° du I de l'article R. 237-2 du code rural et de la pêche maritime (non présentation à l'inspection et mise sur le marché sans marque sanitaire) et transmis au procureur de la République territorialement compétent.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O.

Jean-Luc ANGOT

ANNEXE

Modèle de certificat sanitaire pour les échanges de gros gibier sauvage non dépouillé

UNION EUROPÉENNE **Certificat pour les échanges dans l'Union européenne**

Partie I: détails concernant le lot présenté

I.1. Expéditeur Nom Adresse Pays	I.2. N° de référence du certificat	I.2.a. N° de référence locale
	I.3. Autorité centrale compétente	
	I.4. Autorité locale compétente	
I.5. Destinataire Nom Adresse Pays		
I.8. Pays d'origine Code ISO I.9. Région d'origine Code	I.10. Pays de destination Code ISO I.11. Région de destination Code	
I.12. Lieu d'origine Établissement ☐ Nom Autorisation Adresse Code postal/région	I.13. Lieu de destination Établissement ☐ Nom Numéro d'agrément Adresse Code postal/région	
	I.15. Date et heure du départ	
I.16. Moyens de transport Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐ Véhicule routier ☐ Autre ☐ Identification: Numéro(s):		
I.18. Description des marchandises	I.19. Code marchandise (code NC)	
		I.20. Quantité
I.21. Température des produits Ambiante ☐ Réfrigérée ☐		I.22. Nombre d'unités d'emballage
		I.24. Type d'emballage
I.25. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine ☐		
	I.27. Transit par des États membres ☐ État membre Code ISO État membre Code ISO État membre Code ISO	
I.31. Identification des marchandises Espèce (nom scientifique) Marquage d'identification Quantité		

UNION EUROPEENNE **Gros gibier sauvage non dépouillé**

II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b. Numéro de référence locale

Partie II: certification

Je soussigné(e) certifie que:

— toutes les parties concernées des corps des animaux et la déclaration satisfont aux exigences établies à l'annexe III, section IV, chapitre II, point 4, du règlement (CE) n° 853/2004,

— le gros gibier sauvage ne provient pas d'une zone qui, pour des raisons sanitaires, est soumise à une interdiction ou à une restriction concernant l'espèce en question, en application de la législation nationale ou de l'Union.

Notes

Partie I

— Case 1.12: donner un numéro d'enregistrement ou tout autre numéro d'identification. Si sans objet, indiquer «XXX».

— Case I.13: indiquer les détails de l'établissement de traitement du gibier.

— Case I.19: utiliser le code NC approprié parmi les codes 0203 11 90, 0203 21 90, 0208 90 30, 0208 90 60 et 0208 90 98.

— Case 1.25: la certification en vue de la consommation humaine dépend du résultat favorable d'une inspection officielle dans l'établissement de traitement du gibier.

Partie II

La couleur de la signature et du cachet doit être différente de celle du texte imprimé.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Unité vétérinaire locale: N° de l'UVL:

Date: Signature:

Cachet: