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/2019-428** **29/05/2019**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Gestion des balles d'abdomen en établissement de traitement du gibier sauvage.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente instruction rappelle les modalités de gestion des balles d'abdomen pour l'ensemble des acteurs de la filière et décrit la conduite à tenir par les services vétérinaires d'inspection lors de la réception de carcasses en peau présentant des balles d'abdomen dans un établissement de traitement du gibier sauvage.

Textes de référence :- Règlement (CE) n°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 ;
- 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/SDSSA/N2009-8267 du 24 septembre 2009 : mise en place de l'examen initial du gibier sauvage par les chasseurs formés ;
- 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.

Le règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 précise dans son annexe I, section II, chapitre V les motifs permettant de déclarer la viande impropre à la consommation humaine.

Afin d'harmoniser les pratiques de saisie vétérinaire dans les ateliers de traitement du gibier sauvage et dans les abattoirs traitant du gibier sauvage, il est nécessaire de créer un référentiel des lésions et des autres non-conformités réglementaires spécifiques au gibier sauvage. Ce référentiel, en cours d'élaboration, vous sera communiqué ultérieurement. En attente de sa publication, la présente instruction détaille les conditions de traitement des carcasses de gibier présentant des balles d'abdomen (balles d'estomac ou de panse).

Les modalités de traitement des carcasses présentant des balles d'abdomen, détaillées dans la présente instruction sont d'application obligatoire pour tous les acteurs concernés : les personnes formées à l'examen initial, les premiers détenteurs des carcasses en peau, les exploitants des centres de collecte, les collecteurs professionnels et les exploitants des établissements de traitement du gibier sauvage (ateliers de traitement agréés et abattoirs agréés pour traiter du gibier sauvage).

I – Les balles d'abdomen

La contamination bactérienne du gibier est dépendante de nombreux facteurs. Parmi les plus influents, on peut citer :

- le stress engendré par l'animal lors de sa fuite ;
- la localisation du point d'impact de la balle ;
- le délai d'éviscération ;
- la technique d'éviscération ;
- le délai et la température de réfrigération de la carcasse en peau.

Tous ces paramètres sont liés aux techniques de mise à mort et au respect des bonnes pratiques d'hygiène par le chasseur ou le premier détenteur et ont un impact direct sur la qualité et la sécurité sanitaire des venaisons.

Les balles d'abdomen se caractérisent par une perforation de l'appareil digestif liée à l'action de chasse. Ces types de balle n'engendrent pas systématiquement la mort rapide de l'animal. Lors d'une blessure d'abdomen, le contenu stomacal ou intestinal s'écoule par la perforation engendrée par la balle et peut entraîner à court terme une infection générale du sang. Un travail de thèse vétérinaire a notamment démontré que lorsque les balles atteignent l'estomac ou le tractus digestif, les charges de bactéries mésophiles et d'entérobactéries sont significativement plus élevées que sur des carcasses ne présentant pas de balle d'abdomen. Les balles d'abdomen conduisent donc à une contamination bactérienne plus élevée des carcasses et à un risque accru pour la santé humaine. Ce risque est accentué lorsque l'éviscération est tardive ou réalisée dans de mauvaises conditions sanitaires.

Il s'agit d'une affection grave rendant la **viande impropre à la consommation humaine**.

Selon le type de chasse, les balles sont plus ou moins correctement tirées dans le thorax des animaux. Les balles d'abdomen peuvent représenter la moitié des impacts relevés en battue. Malgré la quantité importante de gibiers pouvant présenter des balles d'abdomen, il n'est pas envisageable de mettre sur le marché des viandes susceptibles de constituer un risque pour la santé humaine. **L'élimination des carcasses en peau présentant cette anomalie doit donc être systématique.**

Ces dispositions sont rappelées par instruction technique relative à la mise en place de l'examen initial du gibier sauvage dont les modalités de mise en œuvre ont été discutées avec la fédération nationale des chasseurs (FNC).

II – La responsabilité des acteurs de la filière

1) La responsabilité des personnes formées à l'examen initial

Conformément aux exigences réglementaires, les personnes qui chassent le gibier sauvage en vue de le mettre sur le marché pour la consommation humaine doivent faire procéder à un examen initial du corps et des viscères des animaux abattus afin d'identifier toute caractéristique indiquant que la viande présente un risque sanitaire. Les personnes réalisant cet examen sont obligatoirement formées aux règles d'hygiène et aux anomalies liées aux techniques de mise à mort afin d'éliminer toute carcasse susceptible de présenter un risque pour la santé publique.

En remplissant la fiche d'accompagnement du gibier sauvage, la personne formée s'engage sur le caractère propre à la consommation humaine de la carcasse en peau.

Aucune carcasse en peau présentant une balle d'abdomen ne peut être jugée propre à la consommation humaine et être mise sur le marché. En cas de non respect de cette exigence, la personne formée fait courir un risque pour la santé des consommateurs et s'expose à des sanctions.

2) La responsabilité des chasseurs ou des premiers détenteurs, des exploitants des centres de collecte et des collecteurs professionnels

Le niveau de contamination bactériologique des viandes de gibier sauvage dépend essentiellement de la qualité des opérations de chasse (de l’abattage jusqu’à la mise sur le marché des carcasses en peau). Aussi les chasseurs ou les premiers détenteurs ont une responsabilité dans le niveau de maîtrise sanitaire des viandes de gibier sauvage. Ils doivent notamment informer la personne réalisant l'examen initial de toute anomalie qu'ils auraient constatée avant la mise à mort de l'animal ou pendant l'éviscération.

En tant qu'exploitant du secteur alimentaire, il est aussi de la responsabilité des exploitants des centres de collecte et des collecteurs professionnels de s'assurer que les carcasses qu’ils collectent sont propres à la consommation humaine et ne présentent pas de balle d'abdomen.

III – La responsabilité des établissements de traitement du gibier sauvage et des services de contrôle

1) La responsabilité de l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier sauvage

Conformément au règlement (CE) n°178/2002, la responsabilité juridique des exploitants est reconnue à part entière dans la maîtrise de la sécurité sanitaire. Les établissements manipulant des denrées alimentaires sont dans l'obligation d'élaborer un plan de maîtrise sanitaire afin d'atteindre les objectifs de la sécurité sanitaire fixés par la réglementation européenne.

S'agissant des établissements de traitement du gibier sauvage, l'exploitant doit mettre en place des procédures permettant de s'assurer que les carcasses en peau réceptionnées :

- sont correctement identifiées ;
- sont accompagnées des fiches d'accompagnement du gibier sauvage dûment remplies et de leurs abats si nécessaire ;
- sont propres à être admises dans un établissement de traitement du gibier conformément à l'arbre décisionnel annexé à l'instruction technique relative à l'examen initial du gibier sauvage ;
- ne proviennent pas d'une zone faisant l'objet de restrictions pour des raisons de santé animale ou publique.

L'application de ces procédures consiste en la réalisation systématique par l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier d'un contrôle à réception aboutissant au tri des carcasses en peau afin d'identifier et d'écarter les carcasses à anomalies physiques ou documentaires.

Toute discordance entre l'état sanitaire des venaisons reçues et les informations déclarées sur la fiche d'accompagnement du gibier sauvage doit faire l'objet de mesures de gestion par l'exploitant.
Aussi, si des carcasses en peau présentant manifestement une balle d'abdomen sont présentées au contrôle à réception, elles doivent être écartées immédiatement par le professionnel et ne doivent pas être travaillées. Le service vétérinaire d'inspection doit être prévenu sans délai.

2) La responsabilité des services de contrôle

a) Vérification de la procédure de contrôle à réception

Le premier rôle des services vétérinaires consiste à s'assurer que l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier sauvage a mis en place de manière effective une procédure de contrôle à réception afin d'écarter les carcasses en peau présentant des anomalies physiques ou documentaires dont les balles d'abdomen.

En cas de non respect de ces exigences, les suites proportionnées doivent être mises en œuvre.

b) Gestion des carcasses présentant des balles d'abdomen avérées

Les carcasses en peau présentant des souillures fécales dont le trajet de la balle est caractéristique d'une balle d'abdomen (appareil digestif sur le trajet de la balle) sont consignées sur place pendant un délai maximal de 48h dans l'attente d'informations complémentaires. À l'issue de ce délai, les carcasses doivent être saisies. Le motif de la consigne et de la saisie est le suivant :

ÉTABLISSEMENT DE TRAITEMENT DU GIBIER SAUVAGE		
Motivation en fait	**Motivation en droit**	**Catégorie SPAn**
Viande suspecte de présenter un danger pour la santé publique ou animale	Règlement (CE) 854/2004 du 29 avril 2004 Annexe I – Section II Chapitre V – § 1alinéa u) *Les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation si elles […] peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé publique ou animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine*	**2**

Les règles de procédure applicables à toute décision administrative défavorable doivent être respectées dans le cadre de la procédure de saisie :

- obligation de motiver la décision de saisie, en fait et en droit ;
- obligation de respecter le principe du contradictoire ;
- notification de la décision de saisie ;
- information sur les voies et délais de recours.

c) Gestion des carcasses suspectes de présenter des balles d'abdomen

Les carcasses en peau présentant des trajets de balle caractéristiques d'une balle d'abdomen mais dont aucune souillure fécale n'est observée doivent être consignées pendant un délai laissé à l'appréciation des services vétérinaires d'inspection mais qui ne peut être inférieur à 48h afin d'évaluer l'évolution de la viande. En cas d'évolution anormale, les carcasses doivent être saisies. Le motif de la consigne et de la saisie est identique au point 2-b.

d) Autres mesures

En tant qu'exploitant du secteur alimentaire, chaque acteur de la filière est responsable de la denrée qu'il cède. Ainsi, en cas de présence de balle d'abdomen et en fonction de la non-conformité observée un avertissement est adressé au détenteur initial, au responsable du centre de collecte et au collecteur professionnel éventuel sous couvert des direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP) dont ils dépendent. En cas de récidive et en accord avec la politique pénale locale, les suites pénales prévues dans l'avertissement sont alors mises en œuvre.

Concernant le chasseur formé, un rapport doit être systématiquement adressé à la fédération départementale des chasseurs dont dépend la personne formée en adressant une copie à la FNC. Cette information doit également être communiquée à la DDecPP du département dont dépend l'examinateur.

Dès lors, il est de la responsabilité de la fédération départementale des chasseurs de rappeler à l'intéressé ses obligations vis-à-vis de l'examen initial.

Un courrier d'avertissement est également dressé à l'encontre de l'examinateur initial sous couvert de la DDecPP dont dépend cet examinateur. Une copie du courrier devra être communiquée à la Fédération Départementale des Chasseurs concernée ainsi qu'à la FNC. Des modèles de courrier sont disponibles sur le site intranet du Bureau des établissements d'abattage et de découpe :
http://intranet.national.agri/Le-gibier

Pour rappel, le fait de mettre sur le marché des denrées alimentaires non conformes aux normes sanitaires est notamment réprimé par l'article R. 237-3 du code rural et de la pêche maritime et constitue une contravention de 3ème classe (NATINF 3596).

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

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

Le Directeur Général de l'Alimentation

Bruno FERREIRA