Ordre de méthode

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/2021-634** **17/08/2021**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2019-428 du 01/06/2019 : Gestion des balles d'abdomen en établissement de traitement du gibier sauvage.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Inspection post mortem du gibier sauvage

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDecPP

Résumé : La présente instruction technique rappelle les modalités d'organisation de l'inspection post mortem dans les établissements de traitement du gibier sauvage. Elle liste les principales lésions observées sur les carcasses de grand gibier sauvage à l'origine de décisions de saisies vétérinaires et précise la conduite à tenir par les services vétérinaires vétérinaires d'inspection.

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°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine ;
- Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
- Code rural et de la pêche maritime : articles L231-1 et R231-8 ;
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d’origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Note à usage de service du 18 août 2004 : modèles de certificat de saisie et de consigne de denrées animales ou d’origine animale ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8180 du 06 novembre 2013 : Listes de référence caractérisant les lésions et autres non-conformités nécessitant une saisie vétérinaire en abattoir ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 16/07/2021 : Fiche d'accompagnement du gibier sauvage et examen initial.

Table des matières

I – PRÉSENTATION DES CARCASSES EN ÉTABLISSEMENT DE TRAITEMENT DU GIBIER SAUVAGE....2
1 – Le grand gibier sauvage....2
2 – Le petit gibier sauvage....3
3 – Traçabilité....3
II – LES OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE....4
1 – La responsabilité des personnes formées à l'examen initial....4
2 - La responsabilité des chasseurs ou des premiers détenteurs, des exploitants des centres de collecte du gibier sauvage et des collecteurs professionnels....6
3 – La responsabilité des exploitants des établissements de traitement du gibier sauvage....6
III – INSPECTION POST MORTEM ET RÉFÉRENTIEL LÉSIONS....7
1 – Modalités de réalisation de l'IPM....7
2 – Référentiel lésions pour le gibier sauvage et notification de la décision....8
2.1 Les anomalies relatives à la fiche d'accompagnement du gibier sauvage....10
2.2 Les souillures....10
2.2.1 Souillures d'origine digestive liées à une balle d'abdomen :....10
2.2.2 Souillures d'origines digestive et cutanée autres que celles liées à une balle d'abdomen : 12
2.2.3 Souillures telluriques :....14
2.3 Le douchage des venaisons....15
2.4 Les infiltrations hémorragiques liées à l'action de chasse....15
2.5 Les corps étrangers – instruments ayant servi à chasser....16
2.6 Les anomalies de couleur et de consistance....16
2.7 Anomalies d'odeur....16
2.8 Putréfaction....17
2.9 Œufs ou larves de mouche....17
2.10 Les parasites....17
2.11 Les défauts de présentation des venaisons....18
3 – Suites administratives et pénales....19
4 – Retours d'information....20

ANNEXE 1 : Synthèse des courriers à adresser aux interlocuteurs en fonction des anomalies observées

Le grand et le petit gibier sauvage remis à un établissement de traitement du gibier doivent être présentés dès que possible au service vétérinaire d'inspection (SVI) pour y subir une inspection *post mortem* (IPM). L'objectif de ce contrôle est d'assurer la salubrité des viandes mises sur le marché. La décision favorable consécutive à cette inspection est matérialisée, pour le grand gibier sauvage par l'apposition, sous la responsabilité du vétérinaire officiel, d'une marque de salubrité sur la carcasse et pour le petit gibier sauvage par l'apposition d'une marque d'identification avant que les produits ne quittent l'établissement.
La présente instruction détaille les conditions de réalisation de l'inspection *post mortem* du gibier sauvage en établissement de traitement du gibier et précise les modalités de gestion des viandes en cas d'anomalies observées.

Pour la présente instruction on entend par :
- « venaison », les carcasses de gibier sauvage non dépouillées ou non plumées ;
- « établissement de traitement du gibier sauvage » : les ateliers de traitement du gibier sauvage agréés et les abattoirs agréés pour traiter du gibier sauvage.

Point d'attention : les notes de service et instructions techniques détaillées dans la présente instruction peuvent être amenées à évoluer. Une veille réglementaire est disponible sur le site intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) afin de connaître les derniers textes en vigueur : http://intranet.national.agri/Abattoirs-et-ateliers-de-decoupe

I – PRÉSENTATION DES CARCASSES EN ÉTABLISSEMENT DE TRAITEMENT DU GIBIER SAUVAGE

Les dispositions explicitées ci-dessous rappellent les modalités de présentation réglementaire des venaisons réceptionnées par les établissements de traitement du gibier sauvage en vue d'assurer l'inspection *post mortem* par le SVI.

Afin de garantir la qualité et la salubrité des viandes de gibier, les venaisons doivent être acheminées dans les plus brefs délais[1] à l'établissement de traitement du gibier sauvage et sans retard indu. Les délais maximum entre la mise à mort et l'acheminement des carcasses en peau en établissement de traitement du gibier peuvent être définis par les exploitants des établissements de traitement du gibier dans leur plan de maîtrise sanitaire et faire l'objet d'un cahier des charges avec les fournisseurs.

1 – Le grand gibier sauvage

Conformément aux exigences réglementaires, le grand gibier sauvage doit être éviscéré (éviscération abdominale et éventuellement thoracique) dès que possible[2] après sa mise à mort.
Un examen initial du corps et de l'ensemble des viscères doit être pratiqué par une personne dûment formée afin d'identifier toute caractéristique anormale, tout comportement anormal observé avant la mise à mort de l'animal ou toute suspicion de contamination de l'environnement indiquant que la viande présente un risque sanitaire. Une fiche d'accompagnement du grand gibier sauvage[3] attestant le résultat de l'examen initial doit accompagner le corps de l'animal et, le cas échéant, les viscères afin d'avertir les acteurs de la filière des éventuelles anomalies observées.

Pour rappel et conformément au règlement (CE) n°853/2004, si aucune anomalie n'est détectée à l'examen initial, la tête et les viscères ne doivent pas accompagner le corps jusqu'à l'établissement de traitement du gibier sauf pour les sangliers dont la **tête** (à l'exception des défenses) et le

1 Il est fortement recommandé que les venaisons soient acheminées jusqu'à un établissement de traitement du gibier ou à un centre de collecte déclaré au plus tard dans les 12 heures suivant la mise à mort des animaux afin de permettre leur réfrigération.

2 Il est fortement recommandé que l'éviscération soit réalisée dans les 2 heures suivant la mise à mort de l'animal.

3 Cf. instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 16/07/2021 relative à l'examen initial du gibier sauvage

diaphragme doivent accompagner le corps de l'animal en vue de la recherche de larves de trichine.

En cas d'anomalies observées lors de l'examen initial, la **tête** (à l'exception des défenses, bois et cornes) et **les viscères** (à l'exception de l'estomac et des intestins) doivent accompagner le corps de l'animal. La correspondance entre carcasse et viscères doit être assurée jusqu'à l'inspection *post mortem* en établissement de traitement du gibier sauvage.

Aucune autre manipulation que l'éviscération n'est autorisée sur les viandes. **La dépouille, la découpe[4] (même partielle) ou la congélation des venaisons avant réception par l'établissement de traitement du gibier sont interdites.**

Toutefois, afin de faciliter l'éviscération, le refroidissement des viandes et le transport des venaisons de grand gibier sauvage, il est accepté, sous réserve du respect des bonnes pratiques d'hygiène :

- la fente de la symphyse pubienne et du sternum afin de permettre une éviscération optimale du gibier ;
- l'ablation partielle des pattes arrières des cervidés, ces dernières pouvant être gênantes pour le transport. Les pattes doivent être maintenues sur le corps de l'animal jusqu'à la réception par l'établissement de traitement du gibier ;
- le dégagement des épaules pour les carcasses de sangliers de plus de 80 kg vidés. L'objectif n'est pas de lever intégralement les épaules mais d'effectuer une incision permettant un refroidissement rapide des venaisons.

Afin d'éviter tout risque de contamination croisée et de faciliter le refroidissement des venaisons, il est rappelé que l'amoncellement du grand gibier éviscéré est interdit pendant le transport vers l'établissement de traitement du gibier. Le fait d'entasser des carcasses de gibier en peau les unes au-dessus des autres constitue un amoncellement.

2 – Le petit gibier sauvage

Le petit gibier sauvage mis à mort par action de chasse et transporté jusqu'à un établissement de traitement du gibier sauvage doit faire l'objet d'un examen initial par une personne dûment formée et être accompagné d'une fiche d'accompagnement du petit gibier sauvage[5] attestant le résultat de l'examen initial.

La dépouille, la plumaison, la découpe ou la congélation des venaisons avant réception par l'établissement de traitement du gibier sont interdites.

L'éviscération du petit gibier sauvage avant acheminement en établissement de traitement du gibier n'étant en pratique pas réalisée en France, les exploitants des établissements de traitement du gibier doivent intégrer cette spécificité dans le cadre de leur plan de maîtrise sanitaire et définir les mesures de maîtrise et de surveillance particulières pour les produits réceptionnés. Par ailleurs, dans la mesure où l'examen initial du petit gibier sauvage non éviscéré consiste notamment en un contrôle externe des venaisons, des précautions particulières en matière de manipulation de ces viandes peuvent être définies par les exploitants des établissements de traitement du gibier afin de protéger les opérateurs de zoonoses n'ayant pas pu être observées par les personnes formées à l'examen initial sans éviscération préalable des animaux.

3 – Traçabilité

L'obligation de garantir la traçabilité des produits implique que le gibier sauvage en poils ou en plumes ne peut être accepté dans un établissement de traitement du gibier agréé que s'il est identifiable et qu'un document d'accompagnement lui est associé. Cela implique que tout corps de

4 La découpe n'est autorisée que pour le grand gibier de montagne qu'il est impossible de transporter en carcasse entière

5 Cf. instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 21/07/2021 relative à l'examen initial du gibier sauvage.

gibier sauvage en poils ou en plumes introduit dans un établissement de traitement du gibier en vue de la réalisation d'une inspection *post mortem* doit être correctement identifié et doit obligatoirement être accompagné :

- d'une **fiche d'accompagnement du gibier sauvage** (pour tout gibier chassé en France ou dans certains pays transfrontaliers[6] ou pour le petit gibier chassé dans un autre État membre) ;
- d'un **certificat sanitaire** délivré et signé par le vétérinaire officiel de l'État membre où la chasse a eu lieu et attestant la présence d'une déclaration dûment remplie par l'examinateur (pour le grand gibier sauvage chassé dans un autre État membre).

La règle générale est que tous les animaux doivent pouvoir être retracés et doivent donc être **identifiés** *via* un numéro d'identification unique avant leur mise sur le marché et donc avant leur cession à l'établissement de traitement du gibier. Pour rappel, en France, le numéro d'identification attribué à chaque pièce ou lot de gibier doit commencer par le numéro du département dans lequel le gibier a été chassé, puis être complété par le numéro d'ordre de la carcasse ou du lot[7] de gibier. Dans le cas des espèces soumises à un plan de chasse, le numéro d'identification est le numéro du dispositif de marquage du plan de chasse à condition qu'il soit unique dans le département.
Ce numéro doit être reporté sur le dispositif d'identification attaché à l'animal (exemples : bracelets, bagues) et sur le document d'accompagnement (fiche d'accompagnement du gibier ou certificat sanitaire).

Le responsable de l'établissement de traitement du gibier veille à ce qu'un document d'accompagnement soit toujours associé au gibier introduit dans son établissement. Il s'assure de la concordance entre l'identification des animaux amenés à l'établissement et le document d'accompagnement ainsi que de la continuité de la traçabilité dans son propre système interne de traçabilité. Il vérifie également que les indications initiales n'ont pas été supprimées, modifiées, remplacées ou complétées (exemple : présence de deux écritures différentes sur la fiche d'accompagnement du gibier pour une même personne qui conduit à soupçonner une fraude) et que le nombre de carcasses en poils ou en plumes de gibier et leur identification correspondent à la réalité.
La seule modification acceptée concerne le nombre de venaisons réceptionnées par l'établissement de traitement qui peut être inférieur à la quantité initiale indiquée sur la fiche dans la mesure où un tri a pu être réalisé par le collecteur professionnel. Dans ce cas, l'exploitant ayant procédé à la correction, raye la/les carcasse(s) retirée(s) de la consommation humaine, appose sa signature et justifie de la correction.

II – LES OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

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

Les personnes réalisant l'examen initial du gibier sauvage 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 fonction des anomalies observées sur la venaison, le « circuit court »[8] peut être interdit. Dans ce cas, le seul circuit autorisé est celui de la cession à un établissement du traitement du gibier sauvage afin qu'une inspection renforcée soit conduite sur la carcasse et les abats (= « circuit long »). La responsabilité de l'examinateur étant engagée, ce dernier doit en informer le chasseur ou le 1er

6 Une instruction technique détaille les modalités d'acheminement des carcasses en peau provenant d'un autre État membre.

7 « Lot » : quantité d'animaux de même espèce, abattus lors d'une même journée de chasse, sur un même territoire de chasse et couverte par une même fiche d'accompagnement du gibier.

8 « Circuit court » : cession directe de la venaison par le chasseur ou le premier détenteur à un commerce détail local livrant directement le consommateur final, au consommateur final ou à un repas de chasse ou associatif.

détenteur en renseignant la case « *D Destination finale du gibier* » de la partie « *circuit des carcasses en peau* » en :

- **cochant la case « *atelier de traitement* »** ;
- **rayant les autres destinations possibles** à savoir « *cession à un consommateur final* », « *commerce de détail* », « *repas de chasse, associatifs* » ;
- y apposant sa **signature**.

Cette cession doit être réalisée dans **les plus brefs délais**.

Conformément aux exigences réglementaires et en cas d'anomalie, tous les viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, accompagnent la carcasse entière de gibier sauvage jusqu'à l'établissement de traitement du gibier pour expertise par le service vétérinaire d'inspection. Les viscères doivent être conservés dans un contenant adapté permettant de garantir leur protection, leur conservation et l'absence de risque de contamination croisée pendant le transport. La correspondance entre carcasse et viscères doit être assurée jusqu'à l'inspection. L'évolution des viscères étant rapide, des photographies des anomalies observées et prises au moment de l'éviscération peuvent également être transmises au SVI.

En présence de certaines anomalies (exemples : souillures d'origine digestive liées à une balle d'abdomen[9], maigreur extrême), le « circuit long » est également interdit. Dans ce cas, la carcasse en poils ou en plumes ne doit pas être acheminée jusqu'à un établissement de traitement du gibier ou être cédée dans le cadre du « circuit court ». **Son élimination de la consommation humaine est fortement recommandée.**

Pour rappel, il est de la responsabilité de l'examinateur et du chasseur (ou du 1er détenteur) d'avertir les autorités compétentes lors de la suspicion de maladies pouvant représenter un danger pour la santé animale ou publique et d'appliquer les procédures permettant d'éviter leur diffusion (exemples : tuberculose, pestes porcines, brucellose). En tant que sentinelles de la santé animale dans la faune sauvage, les personnes formées doivent faire preuve de la plus grande vigilance à l'égard des maladies réglementées et appliquer les procédures en vigueur afin d'éviter leur propagation. Des instructions techniques spécifiques détaillent la conduite à tenir en cas de suspicion d'une maladie dans la faune sauvage.

Les arbres décisionnels annexés à l'instruction technique relative à l'examen initial du gibier sauvage et également édités dans les nouveaux carnets à souche « grand gibier » et « petit gibier » relatifs à l'examen initial rappellent les décisions à appliquer en fonction des anomalies observées.

En remplissant la fiche d'accompagnement du gibier sauvage, la personne formée, en tant qu'opérateur de la chaîne alimentaire, s'engage sur la bonne réalisation de l'examen initial et sur l'exactitude des observations relevées sur la fiche d'accompagnement. Elle atteste que l'examen initial n'a pas révélé d'anomalie incompatible à l'envoi de la venaison en circuit court ou en circuit long. À ce titre elle est tenue à une obligation de moyens et doit consacrer le temps nécessaire pour compléter toutes les rubriques de la fiche d'examen initial avec soin, responsabilité et sincérité et, le cas échéant, ajouter des informations complémentaires si elles peuvent être utiles au service vétérinaire d'inspection.

En cas de mise sur le marché non autorisée de venaisons présentant des lésions ou des non-conformités, la personne formée peut faire courir un risque pour la santé des consommateurs et peut s'exposer à des sanctions.

9 Cf. point 2.2 du chapitre III de la présente instruction.

2 - La responsabilité des chasseurs ou des premiers détenteurs, des exploitants des centres de collecte du gibier sauvage[10] et des collecteurs professionnels

Le niveau de contamination bactériologique des viandes de gibier sauvage dépend en partie de la qualité des opérations de la mise à mort jusqu'à la mise sur le marché des carcasses en poils ou en plumes. 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 et respecter les bonnes pratiques d'hygiène lors des étapes de transport, d'éviscération et de stockage des viandes.
En tant qu'exploitant du secteur alimentaire, il est aussi de la responsabilité des exploitants des centres de collecte du gibier et des collecteurs professionnels de s'assurer que les venaisons entreposées et transportées peuvent être mises sur le marché et de mettre en place les mesures appropriées afin d'éviter les risques de contamination croisée entre les venaisons de niveaux sanitaires différents.

3 – La responsabilité des exploitants des établissements 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 (PMS) afin d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire fixés par la réglementation européenne.

S'agissant des établissements de traitement du gibier sauvage, les exploitants doivent mettre en place des procédures permettant de s'assurer que les carcasses en poils ou en plumes réceptionnées :

- sont correctement identifiées ;
- sont accompagnées des documents d'accompagnement du gibier sauvage dûment remplis et de leurs viscères si nécessaire ;
- répondent à des spécifications définies par l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier dans son PMS permettant de garantir que, dans les conditions prévues de stockage et d'utilisation, le produit ne deviendra pas préjudiciable à la santé et/ou ne subira pas d'altérations inacceptables (exemples : respect des délais d'acheminement du gibier jusqu'au centre de collecte ou jusqu'à l'établissement de traitement du gibier) ;
- ne proviennent pas d'une zone faisant l'objet de mesures de restriction 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 venaisons 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 les documents d'accompagnement du gibier sauvage doit faire l'objet de mesures de gestion par l'exploitant.
Aussi, si des carcasses en poils et en plumes présentant manifestement des anomalies 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.

Par ailleurs, les exploitants des établissements de traitement du gibier sont responsables du devenir des sous-produits animaux et des produits dérivés non destinés à la consommation humaine (identification, classement en catégorie et destination) en application de l'article 4 du règlement (CE) n°1069/2009. À ce titre, ils doivent mettre en place et appliquer des procédures permettant de

10 Un centre de collecte du gibier sauvage est un site où le gibier sauvage est regroupé et réfrigéré.

répondre aux exigences qui s'appliquent à leur activité.

III – INSPECTION POST MORTEM ET RÉFÉRENTIEL LÉSIONS

1 – Modalités de réalisation de l'IPM

Aucun corps de grand gibier réceptionné en établissement de traitement du gibier ne peut être mis sur le marché sans avoir subi une inspection *post mortem* après dépouille et aucun lot de petit gibier ne peut être mis sur le marché sans avoir subi une inspection *post mortem* comportant l'éviscération portant sur **au moins 5 % du lot[11].** En cas d'anomalie, le SVI doit soumettre le lot entier de petit gibier à des vérifications supplémentaires afin de déterminer s'il faut déclarer celui-ci impropre à la consommation humaine ou inspecter chaque carcasse individuellement.

Point d'attention : pour certaines espèces de petit gibier sauvage provenant de certaines zones de chasse, il peut être nécessaire de réaliser une IPM systématique sur chaque carcasse réceptionnée du fait de la présence avérée de certaines maladies infectieuses sur le territoire de chasse (exemple : en cas de présence de tularémie sur les lièvres). Des précautions particulières doivent être prises lors de la manipulation de ces viandes susceptibles d'être porteuses de maladies transmissibles à l'homme.

Afin d'être exhaustive et efficace, l'IPM doit prendre en compte les informations contenues dans le compte-rendu de l'examen initial et dans les éventuels certificats officiels accompagnant les venaisons et doit être réalisée dès que possible après la mise à mort des animaux. En conséquence, il importe que les venaisons soient acheminées sans délai à l'établissement de traitement du gibier sauvage et en particulier le petit gibier sauvage non éviscéré. En effet l'évolution rapide des abats ne permet pas aux agents de réaliser une inspection pertinente si le délai d'acheminement est trop important[12] pouvant engendrer un taux de saisie élevé.

L'IPM consiste à réaliser un examen de l'ensemble des parties de la carcasses (y compris la tête et les pattes). Toutefois, dans le cadre du processus d'habillage, la tête et les pattes du grand gibier ne sont souvent pas dépouillées et peuvent être source de contamination croisée. Aussi, afin d'éviter les souillures sur les carcasses dépouillées, des solutions peuvent être proposées par l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier afin de permettre la réalisation de l'inspection *post mortem* sur ces pièces préalablement retirées. En cas de saisie totale de la carcasse, ces parties doivent également être retirées de la consommation humaine.

Les modalités de réalisation de l'IPM du gibier sauvage sont définies à l'article 28, section 3, chapitre II, titre III du règlement d'exécution (UE) n°2019/627 de la Commission du 15 mars 2019. Aucune incision n'est exigée sur la carcasse ou les abats sauf si nécessité et notamment afin de rechercher des éléments caractéristiques indiquant que la viande peut présenter un risque pour la santé. Au même titre, le vétérinaire officiel peut procéder à des contrôles supplémentaires impliquant le recours à :

- la découpe et à la fente de la colonne vertébrale et de la tête dans le sens de la longueur par le professionnel ;
- des analyses par échantillonnage.

L'exploitant doit pouvoir apporter toute aide nécessaire à la réalisation de l'IPM dans de bonnes conditions d'observation et en particulier répondre à toute demande de manipulation ou déplacement de carcasses le nécessitant.

La réalisation de l'inspection *post mortem* est une mission de service public nécessitant la présence physique du SVI.

11 Dans le cadre de l'IPM du petit gibier sauvage, on entend par « lot » l'ensemble du petit gibier à plumes ou du petit gibier à poils, mis à mort le même jour et issu du même territoire de chasse.

12 Il est préconisé que que le petit gibier sauvage non éviscéré soit acheminé moins de 24h après sa mise à mort à l'établissement de traitement du gibier sauvage afin de permettre son inspection *post mortem*

Conformément au règlement délégué (UE) n°2019/624 de la Commission du 8 février 2019, cette inspection peut être effectuée par un auxiliaire officiel, sous la responsabilité d'un vétérinaire officiel. L'auxiliaire officiel qui réalise l'inspection *post mortem* des carcasses doit consigner les viandes présentant une anomalie afin qu'elles puissent être inspectées ultérieurement par le vétérinaire officiel. La décision finale relève de la seule responsabilité du vétérinaire officiel.
Toutefois, en cas d'apparition de maladies animales pour lesquelles des règles de police sanitaire sont établies par la législation de l'Union, l'IPM doit obligatoirement être réalisée par le vétérinaire officiel.

Les effectifs dédiés à cette inspection sont attribués proportionnellement à l'activité de l'établissement. Dans SIGAL, le tonnage à renseigner pour le grand et le petit gibier sauvage concerne les **carcasses non dépouillées et non plumées.**

Cette inspection ne pouvant souvent pas être programmée à l'avance, l'infrastructure de l'établissement doit permettre le stockage des carcasses et des abats dans des conditions d'hygiène satisfaisantes en attente de la réalisation du contrôle officiel. En vue de faciliter l'organisation de l'inspection *post mortem,* un protocole particulier établi sur la base du protocole cadre national annexé à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-879 du 14/11/2016 peut être mis en place entre l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier et le Préfet.

2 – Référentiel lésions pour le gibier sauvage et notification de la décision

➔ Dispositions générales :

Le règlement d'exécution (UE) n°2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 précise dans ses articles 28 et 45, chapitre III, titre III les motifs permettant de déclarer la viande impropre à la consommation humaine pour le grand gibier sauvage et pour le petit gibier sauvage.

En particulier, les viandes de gibier sauvage sont déclarées impropres à la consommation humaine lorsqu'elles présentent, lors de l'inspection *post mortem* l'une des caractéristiques suivantes :

- le signalement sur la fiche d'accompagnement du gibier d'un comportement anormal ou d'une perturbation de l'état général de l'animal vivant ;
- la présence généralisée de tumeurs ou d'abcès dans différents organes internes ou muscles ;
- la présence d'arthrite, d'orchite, une altération pathologique du foie ou de la rate, une inflammation des intestins ou de la région ombilicale (lorsque les viscères concernés sont présents) ;
- la présence de corps étrangers ne résultant pas de l'activité de chasse dans les cavités corporelles, l'estomac, les intestins ou l'urine (lorsque les viscères concernés sont présents), lorsque la couleur de la plèvre ou du péritoine présente une altération ;
- la présence de parasites ;
- la formation d'une importante quantité de gaz dans le tractus gastro-intestinal avec altération de la couleur des organes internes (lorsque les viscères concernés sont présents) ;
- la présence de fortes anomalies de couleur, de consistance ou d'odeur dans la musculature ou les organes ;
- la présence de vieilles fractures ouvertes ;
- un état d'émaciation et/ou un œdème généralisé ou localisé ;
- des adhérences récentes d'organes sur la plèvre ou le péritoine ;
- d'autres altérations importantes évidentes, telles que la putréfaction.

Afin d'harmoniser les pratiques de saisie vétérinaire dans les établissements de traitement du gibier sauvage, il est nécessaire de créer un référentiel des lésions et des autres non-conformités réglementaires spécifiques au gibier sauvage tué par action de chasse. Toutefois, du fait du peu de données actuelles sur les principales anomalies observées sur le petit gibier sauvage, la présente partie traite uniquement des lésions et autres non-conformités observées sur le grand gibier sauvage.

Une instruction technique ultérieure viendra compléter ce référentiel pour le petit gibier sauvage afin d'harmoniser, sur le territoire national, les modalités de gestion de ces viandes. En attente, les services vétérinaires d'inspection peuvent s'appuyer sur la liste des critères et motifs de retrait pour les volailles et les lagomorphes dans les établissements d'abattage[13].

Pour le grand gibier sauvage, deux types d'anomalies peuvent être observées :

1- les anomalies résultant de l'activité de la chasse ou spécifiques au gibier sauvage ;
2- les anomalies non liées à l'action de chasse.

Concernant les lésions et les autres non-conformités non liées à l'action de chasse constatées sur les carcasses et les éventuels abats de gibier sauvage, ces dernières sont comparables à celles observées sur les carcasses et abats d'ongulés domestiques. Aussi, il convient dans ce cadre d'utiliser obligatoirement le référentiel lésionnel relatif aux ongulés domestiques[14] pour ce type d'anomalies.

Les anomalies résultant de l'activité de la chasse ou spécifiques au gibier sauvage sont détaillées dans la présente instruction (chapitre 2.1 à 2.11). La liste des lésions et des non-conformités présentée n'est pas exhaustive. Aussi, en cas d'éléments manquants, vous pouvez faire remonter vos difficultés au bureau des établissements d'abattage et de découpe : **bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr**

Par ailleurs, je vous rappelle qu'à la suite d'un appel d'offre, l'association Animal Société Aliment (ASA) a été retenue pour construire un nouvel outil, accessible à partir d'AsaDia 3, permettant de référencer les lésions anatomopathologiques et les autres non-conformités pour la filière gibier sauvage (suidés, cervidés et petits ruminants sauvages). Ce nouvel outil a pour objectif d'aider les agents en charge de l'inspection *post mortem* du gibier sauvage sur les décisions réglementaires relevant du domaine sanitaire et est accessible *via* le lien suivant : **https://association.asa-spv.fr/asadia**
Les modalités d'accès et d'utilisation d'AsaDia Gibier sont précisées par instruction technique DGAL/SDSSA/2020-79 du 05/02/2020. Afin d'enrichir l'outil, il vous est également possible de transmettre des photographies de lésions ou de non-conformités conformément à la procédure annexée à l'instruction technique ci-dessus référencée.

Concernant le devenir des sous-produits animaux, le classement proposé pour chaque lésion détaillée est uniquement **indicatif**.
En effet, le classement est orienté par le résultat de l'inspection *post mortem* mais demeure de la responsabilité de l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier (articles 4, 9a et h et 10b voire n du règlement (CE) n°1069/2009).

➔ Notification de la décision :

Dans le cadre de la procédure de saisie, les règles de procédure applicables à toute décision administrative défavorable doivent être respectées :

- 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.

Les vétérinaires officiels et les auxiliaires officiels sont habilités à consigner les carcasses, les viandes ou les abats. En outre, les vétérinaires officiels disposent d'un pouvoir de saisie pour le retrait de la consommation des viandes qu'ils ont reconnues impropres pour la consommation humaine.

13 Cf. Arrêté du 28 juillet 2016 relatif à la conduite à tenir sur le produit face aux anomalies observées sur les carcasses et les viscères dans le domaine du contrôle de la production de viande dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes
14 Cf. Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8180 du 06 novembre 2013

Pour rappel, **la consigne** consiste en une immobilisation par l'Administration d'une denrée alimentaire d'origine animale dans les mains de son détenteur, en lui interdisant toute utilisation et toute manipulation autres que celles indispensables à sa conservation durant le temps nécessaire à la réalisation d'investigations complémentaires. La consigne d'une denrée alimentaire d'origine animale peut intervenir dans les cas de suspicion de dangerosité du produit ou d'absence d'information sur le produit. La consigne est provisoire et peut donner lieu à une saisie. Sauf urgence, une décision de consigne des denrées est un **préalable obligatoire** à une décision de saisie.

La saisie est un acte administratif qui retire le droit d'usage d'une denrée alimentaire d'origine animale dans un but de protection de la santé publique.

Des modèles de notifications de consigne et de saisie sont disponibles sur le site intranet du BEAD dans la rubrique « gibier » :**http://intranet.national.agri/Le-gibier**

Au-delà de servir de référentiel, les chapitres suivants proposent aux services vétérinaires d'inspection des mesures harmonisées de gestion vis-à-vis des principales anomalies observées sur la filière. Toutefois, en fonction du contexte ou de la non-conformité, les mesures de gestion proposées peuvent ne pas être appropriées et le service vétérinaire d'inspection est en droit de décider de ne pas les respecter afin de garantir la santé publique.

Il est rappelé que le devenir des sous-produits animaux et des produits dérivés non destinés à la consommation humaine est de la responsabilité première des exploitants des établissements de traitement du gibier. Les SVI contrôlent et vérifient que les exploitants du secteur alimentaire respectent les prescriptions réglementaires tout au long de la chaîne des opérations.

Point d'attention : il est rappelé qu'une valorisation voire un usage à l'état cru[15] des sous-produits animaux de catégorie 3 est possible uniquement si :
- les carcasses et les éventuels abats ont fait l'objet d'une inspection *post mortem* par le SVI, après dépouille pour le grand gibier et après éviscération pour le petit gibier, en établissement de traitement du gibier agréé et ont été classées en C3 ;

ET

- les conclusions de l'IPM comprenant les résultats de l'examen trichine pour les sangliers permettent ce classement.

2.1 Les anomalies relatives à la fiche d'accompagnement du gibier sauvage

Une instruction technique[16] spécifique précise la conduite à tenir pour les services vétérinaires d'inspection si des non-conformités sont constatées dans la fiche d'accompagnement du gibier sauvage.

2.2 Les souillures

2.2.1 Souillures d'origine digestive liées à une balle d'abdomen :

➔ Origine :

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

15 Cf. article 18 du règlement (CE) n°1069/2009, annexe VI du règlement (UE) n°142/2011 et instruction technique DGAL/SDPA/2018-716 du 17/09/2018. Dans ce cadre, au titre de l'article 17 point b de l'arrêté ministériel du 28/02/2008 ; les matières de catégorie 3 issues de sangliers ne peuvent pas être cédées à l'état cru à des centres de collecte dédiés aux sous-produits animaux et à des utilisateurs finaux autorisés pour l'alimentation des carnivores domestiques.

16 Cf. instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 21/07/2021

- 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 venaison.

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 balles n'engendrent pas systématiquement la mort rapide de l'animal. Lors d'une blessure d'abdomen, le contenu stomacal ou intestinal s'écoule dans la cavité abdominale par la perforation engendrée par la balle. 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 peuvent conduire à une contamination bactérienne plus importante 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. Il s'agit d'une lésion grave pouvant rendre 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, au vu des données actuelles, de mettre sur le marché des viandes susceptibles de constituer un risque pour la santé humaine. Le retrait de la consommation humaine des venaisons présentant cette anomalie doit donc être systématique en attente de la réalisation d'études complémentaires sur le sujet.

Ces dispositions sont rappelées par instruction technique relative à la mise en place de l'examen initial du gibier sauvage et sont annexées au carnet à souche grand gibier.

Point d'attention : une balle tirée au niveau de l'abdomen sans trace de perforation de l'appareil digestif n'est pas considérée comme étant une balle d'abdomen.

➔ Gestion des carcasses présentant des balles d'abdomen avérées :

Les carcasses en peau **présentant des souillures d'origine digestive** 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 compris entre 24 et 48h. À l'issue de ce délai, les carcasses doivent être saisies. Le motif de la consigne et de la saisie est le suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viande suspecte de présenter un danger pour la santé publique ou animale	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 Titre III - Chapitre III - Article 45– alinéa r) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles […] peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine*	**3**

Point d'attention : une balle d'abdomen peut également être constatée lorsque le trajet de la balle

se situe au niveau des dernières côtes ou à proximité du diaphragme.

➔ Gestion des carcasses présentant des balles d'abdomen non avérées :

Les carcasses en peau présentant des trajets de balle caractéristiques d'une balle d'abdomen mais dont **aucune souillure d'origine digestive** n'est observée doivent être consignées pendant un délai laissé à l'appréciation des services vétérinaires d'inspection et prenant en compte le délai d'acheminement des venaisons jusqu'à l'établissement de traitement du gibier. Afin d'évaluer l'évolution de la viande, il est recommandé d'appliquer un délai minimal de 48h lorsque les venaisons sont acheminées rapidement en établissement de traitement du gibier. Ce délai peut être réduit si le délai d'acheminement jusqu'à l'établissement de traitement du gibier est important. En cas d'évolution anormale, les carcasses doivent être saisies. Le motif de la consigne et de la saisie est identique au point précédent.

Point d'attention : ce cas étant extrêmement rare, une IPM renforcée de la carcasse doit être réalisée afin de rechercher d'éventuelles traces de douchage *(Cf. « 2.3 Le douchage des venaisons »).*

2.2.2 Souillures d'origines digestive et cutanée autres que celles liées à une balle d'abdomen :

Conformément à la réglementation européenne, les carcasses doivent être exemptes de toute contamination visible au regard du risque de contamination des viandes par des bactéries d'origine digestive *(Escherichia Coli, Salmonella…)*.

L'éviscération réalisée par les acteurs de la chasse ainsi que l'habillage en établissement de traitement du gibier sont deux étapes déterminantes de la maîtrise du risque de contamination. Elles peuvent être à l'origine de contamination des carcasses pouvant entraîner un risque majeur pour le consommateur.

➔ Origine :

a) Les souillures d'éviscération :

Les souillures d'éviscération sont engendrées par la rupture de l'intégrité de l'appareil digestif lors du retrait du contenu abdominal de la carcasse par le chasseur. Ces souillures sont observées lorsque les bonnes pratiques d'éviscération ne sont pas respectées ou que des adhérences n'ont pas permis un retrait aisé de l'appareil digestif.

b) Les souillures d'habillage :

Les souillures d'habillage sont engendrées lors du contact du cuir avec la carcasse au moment des opérations de pré-dépouille et de dépouille ou par des contaminations croisées, notamment par l'homme, lors des manipulations. Pour le gibier sauvage, les poils sont extrêmement volatiles au cours du process de traitement des venaisons, aussi leur présence est fréquemment observée sur les carcasses dépouillées.

➔ Gestion des carcasses présentant des souillures d'origine digestive et cutanée autres que celles liées à une balle d'abdomen

a) Les souillures d'éviscération :

Sont concernées par les souillures d'éviscération, les carcasses présentant des trajets de balle au

niveau du thorax sans risque de perforation de l'appareil digestif avec des souillures d'origine digestive au niveau de l'abdomen.

Conformément aux exigences réglementaires, les exploitants des établissements de traitement du gibier doivent mettre en œuvre des procédures en matière de contrôle à réception ainsi que des procédures de gestion des non-conformités, afin que des denrées qui seraient potentiellement dangereuses n'atteignent pas le consommateur final. Dans le cadre de ces procédures, les exploitants doivent mettre en œuvre les mesures de gestion nécessaires permettant d'assurer l'absence de risque de contaminations croisées lors du traitement de venaisons présentant des souillures d'éviscération.

Pour le service vétérinaire d'inspection, la présence de souillures d'origine digestive fait l'objet d'une consigne puis d'une saisie administrative de la partie souillée au motif suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Altérations et anomalies : souillures d'origine digestive	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 Titre III - Chapitre III - Article 45– alinéa r) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles […] présentent une contamination fécale par souillure ou autre*	**3**

b) Les souillures d'habillage :

- **Responsabilité de l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier :**

La gestion des souillures liées à l'habillage est de la **responsabilité première** des exploitants des établissements de traitement du gibier. La maîtrise des dangers inhérents aux souillures d'habillage doit être intégrée dans le PMS des établissements de traitement du gibier. Ces procédures doivent indiquer les moyens permettant de prévenir l'apparition des souillures, les moyens de détection et les moyens d'élimination des souillures sur les carcasses.

Afin de répondre à l'objectif d'élimination rapide de toutes souillures visibles, le **parage** de ces souillures est un des procédés prévus par la réglementation en vigueur.

Le douchage des carcasses ne peut en aucun cas être utilisé comme procédé ayant un effet équivalent. **Il est proscrit quel que soit le type de souillures** *(Cf. point 2.3 de la présente instruction).*
Toutefois, après remise en conformité des carcasses par un parage ou un procédé équivalent, un douchage des carcasses propres par un procédé haute température en cabine peut être utilisé comme procédé complémentaire de réduction microbienne.

L'utilisation de tout autre procédé, par exemple le *steam-vacuum* ou le douchage haute température est autorisée mais ne peut se substituer au respect des bonnes pratiques d'hygiène. Les conditions d'utilisation de ces types de procédé ainsi que l'efficacité de ces dispositifs doivent être décrites dans le PMS de l'exploitant.

- **Responsabilité du service vétérinaire d'inspection :**

Le SVI doit s'assurer que le professionnel apporte la preuve que le système choisi pour maîtriser la sécurité sanitaire des denrées alimentaires (PMS) permet d'atteindre les objectifs réglementaires et garantit la sécurité et la salubrité des denrées produites.

De plus, les services vétérinaires d'inspection doivent également s'assurer que les carcasses sont exemptes de souillures **avant estampillage**.

Dans certains établissements l'élimination des souillures d'habillage est réalisée dans les ateliers de

découpe adjacents aux établissements de traitement du gibier et sous la responsabilité du même responsable juridique. Dans ce cadre, il peut être autorisé temporairement et **à titre exceptionnel** l'apposition de la marque de salubrité avant le traitement des souillures d'habillage sous réserve que :

- une procédure de gestion des souillures d'habillage entre l'établissement de traitement et l'atelier de découpe adjacent existe, qu'elle soit pertinente et correctement appliquée ;
- la vérification de la pertinence et de la mise en œuvre effective des dispositions de cette procédure est réalisée à fréquence régulière par le professionnel et le SVI. La gestion des souillures d'habillage doit être maîtrisée ;
- l'exploitant de l'établissement de traitement propose un plan d'investissement et/ou d'aménagement du travail des opérateurs visant à prévenir, identifier et éliminer les souillures d'habillage avant l'apposition de la marque de salubrité par le SVI.

En l'absence de respect de ces dispositions, les carcasses présentées au SVI avec des souillures d'habillage feront l'objet d'une consigne afin que soit retirée de la consommation humaine la partie souillée :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Altérations et anomalies : souillures d'origine digestive	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 Titre III - Chapitre III - Article 45– alinéa r) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles […] présentent une contamination fécale par souillure ou autre*	**3**

2.2.3 Souillures telluriques :

On entend par « souillures telluriques », la présence, sur la carcasse, d'éléments présents dans le milieu naturel tels que de la terre, des feuilles, des branches, du sable.

Les souillures telluriques observées à l'intérieur d'une carcasse témoignent de l'absence de respect des bonnes pratiques d'hygiène lors du transport et du stockage des venaisons par les acteurs de la chasse. Le motif de la consigne et de la saisie de la partie souillée est le suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Altérations et anomalies : souillures autres que liées au contenu digestif	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 Titre III - Chapitre III - Article 45– alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles […] présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques...*	**3**

Le douchage de ces souillures par les différents exploitants du secteur alimentaire est prohibé[17] *(Cf. point 2.3 de la présente instruction).*

Point d'attention : En cas de souillure d'origine autre (exemples : produit chimique, huile de moteur, contamination environnementale), la souillure peut entraîner un classement de tout ou partie de la carcasse en Catégorie 2, au titre de l'article 9.h ou c voire en Catégorie 1 (article 8.d) du règlement (CE) n°1069/2009.

17 Point d'attention : le douchage externe et interne des carcasses de petit gibier sauvage fait souvent partie du process de traitement des venaisons en vue d'éliminer les traces de sang ou d'esquilles d'os. Toutefois ce douchage ne peut être réalisé que si les carcasses ont été reconnues propres à la consommation humaine et qu'aucune trace de souillures d'origine digestives n'est apparente. Dans la mesure où le douchage peut être une source de contaminations s'il est mal réalisé, l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier doit prendre en compte dans son PMS les dangers inhérents à cette pratique ainsi que les mesures de maîtrise associées.

2.3 Le douchage des venaisons

Toutes les références traitant des carcasses par rinçage/douchage/aspersion avec de l'eau, montrent une disparition de la souillure macroscopique mais une absence de réduction totale de la contamination bactérienne de surface. Il est également prouvé que ces méthodes de rinçage/douchage/aspersion peuvent redistribuer les bactéries vers d'autres parties de la carcasse et élargir la surface contaminée[18].
De plus, il est important de s'assurer que l'eau entrant en contact avec les denrées alimentaires satisfait aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. Or, dans certaines zones de chasse, la potabilité de l'eau utilisée ne peut souvent pas être garantie.
Aussi, et bien que ces carcasses paraissent « propres » après la réalisation du douchage, ces dernières évoluent très souvent de manière anormale. Des verdissements des zones douchées sont régulièrement constatés par les services vétérinaires d'inspection.

Du fait du risque inhérent pour la santé publique, aucune venaison ayant subi un douchage ne peut être mise sur le marché. Toute venaison reçue avec de l'eau stagnante dans ses cavités ou présentant des traces de coulures blanches en surface sera consignée sur place pendant un délai compris entre 24 et 48h. À l'issue de ce délai, les carcasses doivent être saisies. Le motif de la consigne et de la saisie est le suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viande suspecte de présenter un danger pour la santé publique ou animale	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 Titre III - Chapitre III - Article 45– alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles […] peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine*	**3**

2.4 Les infiltrations hémorragiques liées à l'action de chasse

Les infiltrations hémorragiques liées à l'action de chasse sont très souvent observées dans les établissements de traitement du gibier et résultent de l'entrée et de la sortie de la balle. Ces lésions sont plus ou moins étendues et marquées.

Lorsqu'une carcasse présentant cette anomalie est soumise à l'inspection sanitaire, les services vétérinaires d'inspection effectuent une mise en consigne afin que soit retirée de la consommation humaine la partie lésée :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Infiltration hémorragique	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 Titre III - Chapitre III - Article 45– alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles […] présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques [...]*	**3**

Cependant, lorsque cela est prévu dans son plan de maîtrise sanitaire, l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier peut procéder au parage autour des zones d'entrée et de sortie de balles (zones lésées et environ 1cm autour des zones lésées) avant la présentation de la carcasse au service vétérinaire d'inspection.

18 Avis de l'ANSES du 10/12/2010 - saisine n°2008-SA-0308

2.5 Les corps étrangers – instruments ayant servi à chasser

Conformément à l'alinéa m de l'article 45, chapitre III, titre III du règlement d'exécution (UE) n°2019/627, les instruments ayant servi à chasser l'animal ne sont pas considérés comme des motifs de saisie. Toutefois, les anomalies consécutives à des balles trop délabrantes (exemples : infiltrations, souillures, abcès liés à des balles anciennes…) doivent faire l'objet d'une saisie sanitaire. Les motifs de consigne et de saisie sont ceux référencés dans le référentiel lésionnel des ongulés domestiques ou sont décrits dans la présente instruction.

Bien que ces corps étrangers ne fassent pas l'objet de mesures de gestion par le SVI, les exploitants des établissements de traitement du gibier doivent prendre en considération ce danger dans le cadre de leur plan de maîtrise sanitaire et mettre en place les mesures nécessaires permettant d'éliminer le danger (exemples : mise en place d'un détecteur de métaux, information du consommateur, parage autour des zones d'impact des munitions au plomb).

2.6 Les anomalies de couleur et de consistance

Sur certaines carcasses, il est observé des défauts de coloration et de consistance (viande blanche, molle et humide). Cette non-conformité se retrouve fréquemment sur les viandes de sanglier.

Les carcasses présentant une coloration et une consistance anormales doivent être consignées pendant un délai laissé à l'appréciation des services vétérinaires d'inspection afin d'évaluer l'évolution de la viande. Il est recommandé d'appliquer un délai minimal de 48h. A l'issue de ce délai, les carcasses présentant des anomalies de couleur et de consistance doivent être saisies.
Toutefois la décision de saisie peut éventuellement ne pas être prononcée si l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier a pris en considération, dans son plan de maîtrise sanitaire la gestion particulière de ces viandes et que l'évolution de la viande ne représente pas un risque pour la santé des consommateurs. Les professionnels doivent être en mesure d'apporter la preuve que l'analyse de dangers et les mesures de maîtrise identifiées satisfont aux exigences réglementaires et garantissent la mise sur le marché de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.

Lorsque la non-conformité est localisée, seule la partie anormale doit être retirée de la consommation humaine.

Le motif de consigne et de saisie est le suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viande à évolution anormale	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 Titre III - Chapitre III - Article 45– alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles […] présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques [...]*	**3**

2.7 Anomalies d'odeur

Les carcasses présentant une odeur nauséabonde manifestent souvent d'autres anomalies susceptibles de rendre la viande impropre à la consommation humaine (exemples : putréfaction, couleur anormale…). Les SVI en présence de carcasses dont l'odeur prononcée n'est pas liée au caractère sauvage de l'animal doivent assurer une inspection *post mortem* approfondie afin de déterminer l'origine de cette anomalie.

Le motif de consigne et de saisie d'une carcasse présentant notamment cette anomalie est le suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Odeur anormale	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 Titre III - Chapitre III - Article 45– alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles […] présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques [...]*	**3**

2.8 Putréfaction

La putréfaction sur les carcasses témoigne d'un défaut de maîtrise de la chaîne du froid avant réception par l'établissement de traitement du gibier sauvage. Les carcasses doivent faire l'objet d'un retrait de la consommation humaine.

Les motifs de consigne et de saisie sont détaillés dans le référentiel lésionnel des ongulés domestiques.

En présence de carcasses putréfiées, il est demandé une inspection renforcée des carcasses ayant pu être soumises aux mêmes conditions de conservation.

2.9 Œufs ou larves de mouche

Au delà de l'aspect répugnant rendant cette viande inacceptable pour la consommation humaine, la présence d'œufs ou de larves de mouche indique que les conditions de conservation de la viande ont été très insuffisantes. En présence d'œufs ou de larves de mouche, il est demandé une inspection renforcée des carcasses ayant pu être soumises aux mêmes conditions de conservation.

Les carcasses présentant des œufs ou des larves de mouche doivent être retirées de la consommation humaine.

Le motif de consigne et de saisie est le suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viande suspecte de présenter un danger pour la santé publique ou animale	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 Titre III - Chapitre III - Article 45– alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles […] peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine*	**3**

2.10 Les parasites

La gestion des parasites et les motifs de consigne et de saisie sont identiques à ceux des ongulés domestiques. Toutefois, du fait du caractère sauvage des animaux, certains parasites peuvent se retrouver abondamment sur les viandes (exemples : les tiques nécessitant le retrait de la partie parasitée). Une attention particulière est requise lors de la manipulation des carcasses par les inspecteurs.

Point d'attention : les varrons présents fréquemment dans la faune sauvage peuvent être à l'origine de lésions plus importantes que celles observées sur les ongulés domestiques. En effet, les varrons se caractérisent par l'apparition de nodules et/ou d'abcès dans le tissu sous-cutané dorsal. Dans la

majorité des cas, les larves de mouche hypoderme restent en position sous-cutanée, engendrant une décision de saisie partielle du derme. Toutefois en cas d'infestation importante, les larves de mouche hypoderme peuvent migrer au travers du tractus digestif vers le dos provoquant des lésions musculaires sérieuses de la carcasse. Dans ce cadre, et en fonction de l'étendue des lésions observées une saisie totale peut être prononcée.

Le motif de consigne et de saisie partielle ou totale d'une carcasse présentant des lésions de la peau et des tissus sous-jacents liées à la présence de varrons est détaillé dans le référentiel lésionnel des ongulés domestiques.

Concernant la présence de larves de *Trichinella sp*. ou d'*Alaria sp.*, les modalités de gestion de ces parasites sont prévues dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-551 du 23/07/2018 et dans la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8085 du 18/04/2012. Je vous rappelle notamment que les carcasses de sangliers ne peuvent pas être mises sur le marché, ni découpées jusqu'à ce que le vétérinaire officiel ait confirmé à l'exploitant le résultat conforme de l'examen trichine.

2.11 Les défauts de présentation des venaisons

Lorsque certaines parties de la carcasse en peau ne sont pas acheminées jusqu'à l'établissement de traitement du gibier (exemples : morceau du dos, cuissot), le SVI ne peut pas réaliser une inspection *post mortem* exhaustive des venaisons. Il ne peut donc pas se prononcer sur la salubrité de la viande réceptionnée. La carcasse doit alors être retirée de la consommation humaine.

Le motif de la consigne et de la saisie est le suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viande suspecte de présenter un danger pour la santé publique ou animale	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 Titre III - Chapitre III - Article 45– alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles […] peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine*	**3 ou 2***

* Catégorie des SPAn :

- Les pattes et les cuirs sont orientés en C3 ainsi que le reste de la carcasse si :
  - aucun signe de maladie transmissible à l'homme ou à l'animal n'est observé ;

  ET

  - aucune anomalie n'a été identifiée sur la fiche d'accompagnement du gibier.

- Toutes les pièces de la carcasse ainsi que les autres matières issues de l'animal chassé (exemples : pattes et cuirs) sont orientées en C2 si :
  - aucun examen initial n'a été réalisé ou si celui-ci n'est pas reconnu valide (cf. point *« 2.1 les anomalies relatives à la fiche d'accompagnement du gibier sauvage »* de la présente instruction) ;

  OU

  - présence de signes de maladie transmissible à l'homme ou à l'animal[19].

Toutefois, dans certains cas où la pièce manquante consiste en une partie de la peau de l'animal pour la réalisation de trophées de chasse ou de massacres, le retrait de la consommation humaine de la carcasse ne sera pas prononcé. Un parage de la partie dépouillée précocement sera exigé auprès de l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier.

19 Les cuirs, cornes et onglons pourront le cas échéant être maintenus en Catégorie 3 (art 10 n du R1069/2009), si la maladie transmissible identifiée n'est pas transmissible par tégument et phanère.

Ce motif de saisie concerne aussi les venaisons présentant des anomalies ayant pu avoir été observées lors de l'examen initial et non accompagnées de la tête et de l'ensemble des viscères (à l'exception de l'estomac et des intestins). Toutefois, dans un premier temps et afin de permettre à la filière d'évoluer sur cet aspect, il convient de consigner uniquement les carcasses présentant des anomalies dont le diagnostic définitif ne peut être posé sans la présence des parties manquantes. Ces carcasses sont consignées pendant un délai laissé à l'appréciation des services vétérinaires d'inspection dans l'attente d'informations complémentaires auprès de la personne formée à l'examen initial. En l'absence d'éléments permettant de poser le diagnostic définitif, les carcasses doivent être saisies et envoyées dans une usine autorisée pour le traitement des sous-produits animaux (C2).

Les carcasses dont le diagnostic définitif peut être posé sans les pièces manquantes ne font pas l'objet des mesures de gestion ci-dessus mentionnées.

3 – Suites administratives et pénales

En tant qu'exploitant du secteur alimentaire, chaque acteur de la filière est responsable de la denrée qu'il cède. Ainsi, en fonction de l'anomalie observée sur la carcasse et sans information de cette non-conformité sur la fiche d'accompagnement du gibier sauvage, un avertissement peut être adressé au détenteur initial, au responsable du centre de collecte du gibier et au collecteur professionnel sous-couvert des directions départementales 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 la personne formée à réaliser l'examen initial et en fonction de l'anomalie observée, un rapport doit être adressé à la fédération départementale des chasseurs (FDC) dont dépend la personne formée, sous-couvert de la DDecPP dont dépend cet examinateur[20]. Dans la mesure du possible, une copie doit également être communiquée à la fédération nationale des chasseurs[21] (FNC).
S'il s'agit d'un formateur référent, le rapport sera adressé uniquement à la FNC sous-couvert de la DDecPP dont dépend cet examinateur.
Dès lors, il appartient à la FDC ou à la FNC et en cas d'anomalies répétées, de mettre en place les mesures nécessaires vis-à-vis de l'examinateur ne respectant pas les exigences réglementaires et pouvant conduire au retrait de son attestation d'examinateur initial. La personne formée ou le formateur référent faisant l'objet de cette décision ne peut alors plus pratiquer d'examen initial, ni le cas échéant de formation à l'examen initial. Ce délistement est communiqué à la FNC (s'il s'agit d'une personne formée) et à la DDecPP concernée.
En complément, un courrier d'avertissement doit être également dressé par le SVI à l'encontre de l'examinateur initial sous-couvert de la DDecPP dont dépend cet examinateur.

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
Ces modèles ont vocation à évoluer en fonction des anomalies constatées.

Une synthèse des différents courriers à adresser aux interlocuteurs concernés en fonction des anomalies observées est annexée à la présente instruction (annexe 1).

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).

20 Il s'agit de la DDecPP du département d'attribution de l'attestation de personne formée à l'examen initial ou du lieu professionnel d'exercice du formateur référent.
21 Coordonnées FNC : 13 rue du Général Leclerc 92136 ISSY LES MOULINEAUX - Tél. : 01 41 09 65 10 - Fax. : 01 41 09 65 20

Dans certains départements, la présence d'anomalies nécessitant la mise en place de cette procédure peut concerner environ 15 % des venaisons réceptionnées par l'établissement de traitement du gibier sauvage. Aussi, afin de faire évoluer progressivement la filière sur ces aspects, il est accepté, dans un premier temps, que seuls soient envoyés les courriers et les rapports concernant des anomalies majeures telles que :

- l'absence de fiche d'accompagnement du gibier ou l'absence d'examen initial par une personne dûment formée lorsque le détenteur est connu ;
- l'absence de déclaration du centre de collecte du gibier ou du collecteur professionnel éventuels ;
- la réception de venaisons en état de putréfaction ou présentant des souillures d'origine digestives liées à des balles d'abdomen ;
- la présence de venaisons non identifiées.

Au fur et à mesure des améliorations observées, d'autres courriers et rapports pourront être envoyés.

Concernant les sous-produits animaux, leur identification, classement et traçabilité sont de la responsabilité des opérateurs comme précisé au règlement (CE) n°1069/2009 (article 4). Toute anomalie peut faire l'objet de constat et de suites administratives ou pénales. L'expédition de sous-produits animaux doit s'effectuer avec un document commercial dûment rempli et signé, à destination d'une filière identifiée et autorisée pour la catégorie de la marchandise expédié (C2 ou C3). Chaque contenant de transport doit être identifié (C2 ou C3), propre avant remplissage, clos et étanche durant le transport.

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

4 – Retours d'information

En l'absence de base de données nationale permettant l'enregistrement des anomalies observées sur les carcasses de gibier sauvage, il est demandé à chaque DDecPP disposant d'un établissement de traitement du gibier de transmettre au BEAD (**bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr**) le bilan des non-conformités observées au cours de la saison de chasse précédente.
Les données relatives à la saison de chasse de l'année n doivent être transmises avant le début de la saison de chasse de l'année n+1, soit avant le 1er juillet.

Les DDecPP doivent transmettre le bilan des anomalies observées pour chaque établissement de traitement du gibier *via* le tableau de recensement accessible sur le site intranet du BEAD dans la rubrique gibier (**http://intranet.national.agri/Le-gibier**). Un outil permettant l'enregistrement des non-conformités liées à l'examen initial et aux produits et incrémentant automatiquement le tableau bilan demandé est également accessible dans la même rubrique. Cet outil n'est pas d'utilisation obligatoire.

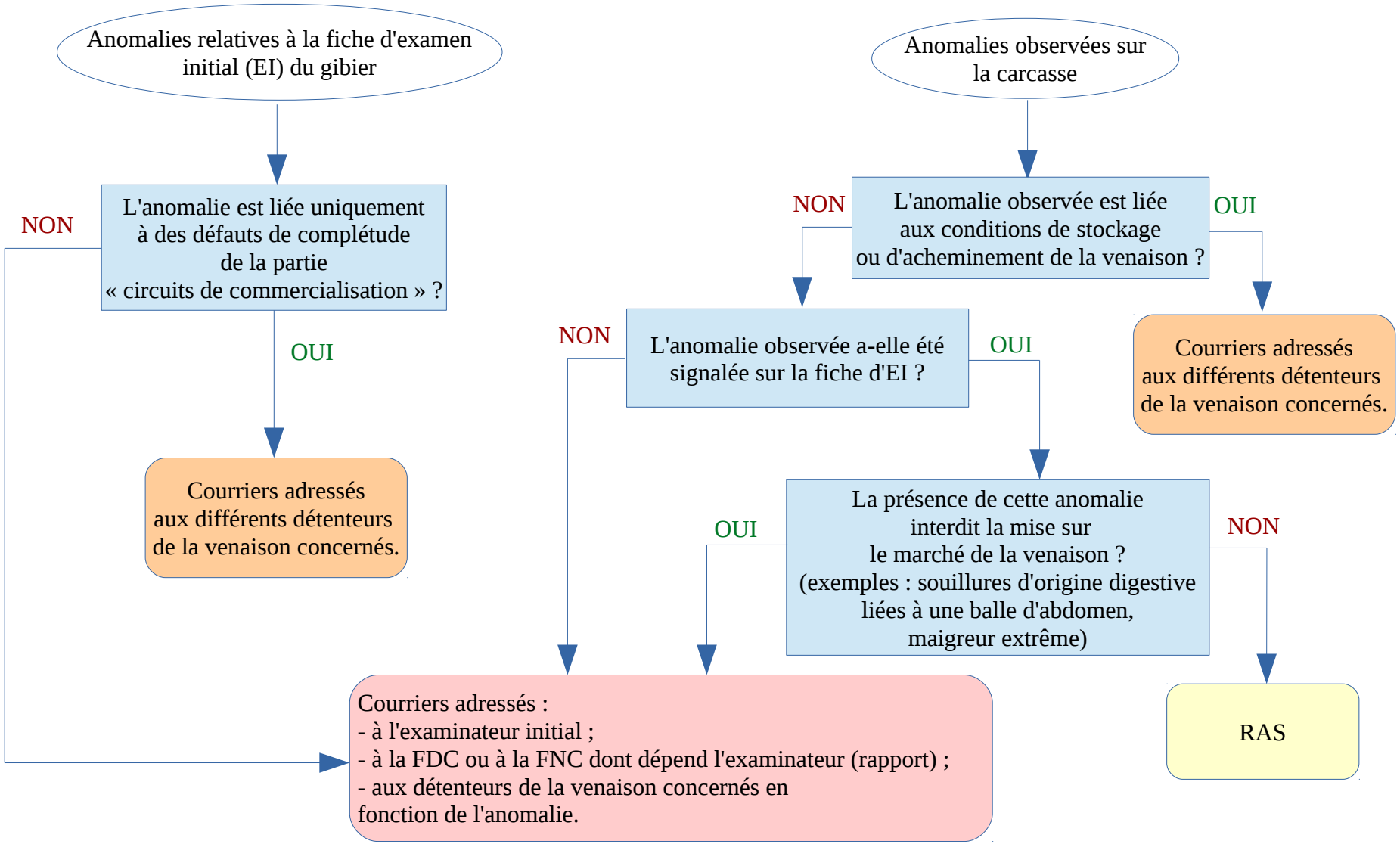
L'objectif de la transmission de ces données est d'évaluer notamment la connaissance des examinateurs dans la réalisation de l'examen initial et d'évaluer le respect des bonnes pratiques d'hygiène par tous les acteurs de la filière afin d'apporter les outils nécessaires à l'amélioration des pratiques. Ces résultats permettront, au besoin, d'alimenter les bases de données nationales relatives au suivi de l'état sanitaire de la faune sauvage.

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

Le Directeur Général de l'Alimentation

Bruno FERREIRA

ANNEXE 1[1]
Synthèse des courriers à adresser aux interlocuteurs en fonction des anomalies observées



1 Des modèles de courrier sont accessibles sur le site intranet du BEAD via le lien suivant : http://intranet.national.agri/Le-gibier