Ordre de méthode

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **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/2024-548** **01/10/2024**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : Contrôle des centres de collecte du gibier sauvage et des véhicules de transport des carcasses en poils/plumes de gibier sauvage

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette instruction précise les exigences réglementaires encadrant le stockage et le transport de carcasses en poils ou en plumes de gibier sauvage et décrit les modalités de mise en œuvre des contrôles auprès des opérateurs en charge de ces étapes.

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°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 et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;
- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale ("législation sur la santé animale") ;
- Code de commerce ;
- Code de l’environnement ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l’identification et à l’agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d’origine animale et au marquage de salubrité ;
- Arrêté du 08 juin 2006 relatif à l’agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d’origine animale ou des denrées contenant des produits d’origine animale ;
- 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 ;
- Arrêté du 27 novembre 2020 relatif aux conditions techniques du transport des denrées périssables sous température dirigée ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07/01/2019 - Critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 16/07/2021 - Fiche d'accompagnement du gibier sauvage et examen initial ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2021-634 du 17/08/2021 - Inspection post mortem du gibier sauvage ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-124 du 08/02/2022 - Contrôle des engins de transport terrestre de denrées périssables sous température dirigée ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-349 du 25/04/2022 - Procédure d’agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004 ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2023-756 du 04/12/2023 - Activités de commerce de détail de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2024-257 du 01/08/2024 - Règles générales encadrant la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage.

Table des matières

I – LES CENTRES DE COLLECTE DU GIBIER SAUVAGE : DÉFINITION ET RESPONSABILITÉS 3
I.1 – Enregistrement des centres de collecte du gibier sauvage 4
I.1.1 - Déclaration d'activité 4
I.1.2 - Agrément sanitaire 6
I.1.3 – Cas spécifiques : centres de collecte du gibier sauvage collectifs 7
I.1.4 – Renseignement de la fiche d'accompagnement du gibier sauvage 8
I.2 – Exigences spécifiques d'hygiène applicables aux centres de collecte du gibier sauvage 9
I.2.1 La réfrigération 9
I.2.2 Le respect de la chaîne du froid 11
I.2.3 Le bon entretien général et la propreté des locaux 11
I.2.4 Hygiène, santé et formation du personnel 12
I.2.5 Protection contre les animaux et les organismes nuisibles 13
I.2.6 Gestion satisfaisante des déchets et des sous-produits animaux 13
I.2.7 Traçabilité 13
I.2.8 Mesures de prévention à la propagation de maladies réglementées 15
II – LES TRANSPORTEURS DE VENAISONS : MODALITÉS DE TRANSPORT ET OBLIGATIONS 15
II.1 – Enregistrement des transporteurs 16
II.2 – Exigences spécifiques d'hygiène applicables aux transporteurs de venaisons 17
II.2.1 Respect de la chaîne du froid 17
II.2.2 Protection contre les contaminations 18
II.2.3 Traçabilité 18
II.2.4 Mesures de prévention à la propagation de maladies réglementées 19
III – INSPECTIONS DES INSTALLATIONS 20

ANNEXE I : Composition du dossier de demande d'agrément sanitaire pour les centres de collecte du gibier sauvage
ANNEXE II : Synthèse des circuits de transport et d'entreposage des venaisons autorisés

Après la mise à mort du grand ou du petit gibier sauvage tué par action de chasse, les corps des animaux peuvent être transportés jusqu'à un **centre de collecte du gibier sauvage**, **à l'exclusion de tout autre lieu**, en vue de leur mise sur le marché[1] ultérieure. Les centres de collecte du gibier sauvage sont des établissements du secteur alimentaire dans lesquels le gibier est stocké et refroidi. Aucune manipulation autre que l'éviscération ne peut être pratiquée dans ces sites.

La présente instruction détaille les conditions de **transport** et d'**entreposage** du gibier sauvage tué par action de chasse non dépouillé/non plumé et destiné à être valorisé en alimentation humaine. Elle précise les obligations réglementaires des détenteurs des carcasses en poils/plumes de gibier sauvage à l'occasion des étapes de stockage et de transport et rappelle les modalités de réalisation des inspections de ces installations.
Cette instruction technique vient en complément de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2022-124 du 08/02/2022 et de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2023-756 du 04/12/2023, qui précisent les exigences sanitaires applicables aux activités de transport et d'entreposage.

Cette instruction ne traite pas des conditions de transport et de stockage du gibier sauvage dans le cadre de son usage domestique privé. On entend par « usage domestique privé » :

- la préparation et la consommation de la viande de gibier en famille (à entendre comme le **foyer fiscal**). Des tiers peuvent être invités au repas, mais le gibier ne peut pas être cédé à des personnes ne vivant pas sous le même toit ni à des voisins ou à des amis ;
- le partage du gibier entre les chasseurs ayant participé à l'action de chasse ;
- le repas entre chasseurs, non ouvert au public, où est servie la viande du gibier qu'ils ont tué.

De manière générale, l'usage domestique privé n'est pas réglementé. Toutefois, les bonnes pratiques d'hygiène définies dans la présente instruction sont fortement à encourager en vue de limiter les risques d'intoxication alimentaire et de garantir une meilleure conservation de la viande. À ce titre, le ministère chargé de la santé a mis en ligne sur son site internet certaines recommandations pour l'usage domestique privé du gibier tué par action de chasse. Ce guide n'a pas vocation à être exhaustif.

Point d'attention : dans le cadre de la lutte contre un danger sanitaire mentionné aux 3° du I et au 1° du II de l'article L. 201-1 du code rural et de la pêche maritime (CRPM), l'usage domestique privé peut être restreint voire interdit, notamment en l'absence de stockage préalable du gibier sauvage dans un centre de collecte répondant *a minima* aux conditions détaillées dans la présente instruction afin que des analyses libératoires puissent être réalisées.

Pour la présente instruction on entend par :

- « Venaisons » : les carcasses de gibier sauvage non dépouillées ou non plumées ;
- « Circuit agréé ou circuit long » : la cession de venaisons à un **établissement de traitement du gibier sauvage agréé**[2] **;**
- « Circuits non agréés ou circuits courts » : la fourniture de **petites quantités** de gibier **directement du chasseur à un consommateur final**, à un **repas de chasse ou associatif** ou à un **commerce de détail**[3] **local**[4] qui fournit cette viande **uniquement et directement au**

1 « Mise sur le marché » : la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, **à titre gratuit ou onéreux**, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites *(Cf. article 3 du règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002).*

2 « Établissements de traitement du gibier sauvage » : les ateliers de traitement du gibier sauvage agréés et les abattoirs agréés pour traiter du gibier sauvage. La liste des établissements de traitement du gibier sauvage agréés est accessible sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture (section IV) : https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved ;

3 «Commerce de détail» : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes *(Cf. article 3 du règlement (CE) n°178/2002).*

4 En application de la section IV, annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009, le commerce de détail fournissant directement le consommateur final doit être situé dans un rayon de 80 kilomètres établi depuis le lieu de chasse sauf dérogation accordée par le

consommateur final sous réserve de respecter les dispositions prévues à l'annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009.

Les règles générales encadrant la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage sont décrites par instruction technique DGAL/SDSSA/2024-457 du 01/08/2024.

Point d'attention : les 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 – LES CENTRES DE COLLECTE DU GIBIER SAUVAGE : DÉFINITION ET RESPONSABILITÉS

Les centres de collecte du gibier sauvage sont des sites de **regroupement,** de **réfrigération** et **de conservation** du gibier tué par action de chasse. Ces sites sont utilisés comme des lieux de stockage temporaires des venaisons avant leur mise sur le marché dans le cadre du circuit agréé ou des circuits non agréés. Ces structures peuvent être **individuelles**[5] ou **collectives**[6] *(Cf. point « I.1 – Enregistrement des centres de collecte du gibier sauvage »).*

Aucune opération ne peut être réalisée dans un centre de collecte du gibier sauvage à l'exception de l'éviscération et de la réalisation de l'examen initial[7] par une personne dûment formée si l'agencement des locaux permet l'exécution du travail dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. **La dépouille/plumaison, la découpe et la congélation sont strictement interdites dans ces établissements.**

La durée de stockage des carcasses en poils ou en plumes dans les centres de collecte du gibier sauvage doit être la **plus courte possible** *(Cf. chapitres II et IV, section IV, annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et arrêté du 18 décembre 2009).*

Au cours du cheminement de la venaison jusqu'à un établissement de traitement du gibier sauvage agréé, plusieurs centres de collecte du gibier peuvent être utilisés pour le stockage temporaire des venaisons. Toutefois, il est rappelé que l'acheminement de la venaison du lieu de chasse jusqu'à l'établissement agréé doit être réalisé sans retard indu. Aussi, ce stockage supplémentaire engendrant un retard de traitement de la carcasse doit être pris en considération dans l'analyse des dangers de l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier sauvage agréé.

Dans le cadre des circuits courts, le premiers détenteur[8] a la possibilité de stocker de manière temporaire ses venaisons dans **un seul et unique centre de collecte du gibier sauvage** *(Cf. section I, annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009).*

Préfet.

5 On entend par « **centre de collecte individuel** », les centres de collecte du gibier sauvage dont les locaux sont utilisés par un seul et unique exploitant, propriétaire des carcasses en poils/plumes entreposées *(exemple : le centre de collecte d'une association de chasse entreposant uniquement les venaisons dont elle est détentrice).*

6 On entend par « **centre de collecte collectif** », les centres de collecte du gibier sauvage dont tout ou partie des locaux est utilisée simultanément ou de façon séparée dans le temps par plusieurs exploitants pour des activités de refroidissement et de stockage de leurs venaisons *(exemple : le centre de collecte d'une fédération départementale des chasseurs dans lequel du gibier sauvage appartenant à des chasseurs adhérents à la FDC est entreposé).*

7 *Cf. Instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 16/07/2021 – Fiche d'accompagnement du gibier sauvage et examen initial*

8 « **Premier détenteur** » : il s'agit :

- Soit du chasseur ayant tué le gibier,
- Soit, par exception, de toute personne physique ou morale titulaire du droit de chasse sur un territoire de chasse donné, nommée par le règlement intérieur ou par toute autre disposition reconnue par l'usage comme propriétaire du gibier tué.

Tout lieu de stockage destiné à recevoir du gibier en poils/plumes en vue de sa mise sur le marché à titre gratuit ou onéreux dans le cadre du circuit long ou des circuits courts répond à la définition d'un centre de collecte du gibier sauvage et doit respecter l'ensemble des dispositions réglementaires détaillées dans la présente instruction.
Le lieu de stockage du gibier sauvage en vue de son usage domestique privé ne répond pas à la définition d'un centre de collecte du gibier sauvage et n'est pas soumis aux mesures exigées par la législation alimentaire visant à protéger la santé humaine.

I.1 – Enregistrement des centres de collecte du gibier sauvage

En application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et de l'article R. 231-14 du CRPM, chaque centre de collecte du gibier sauvage doit être **enregistré** auprès de l'autorité compétente.

Article R. 233-4 du CRPM :
« Tout exploitant qui met en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits ou denrées alimentaires énumérés à l'article R. 231-4 est tenu de déclarer chacun des établissements dont il a la responsabilité, ainsi que les activités qui s'y déroulent, au préfet du lieu d'implantation de l'établissement, selon les modalités déterminées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture. »

I.1.1 - Déclaration d'activité

L'obligation d'enregistrement des centres de collecte du gibier sauvage se traduit par une obligation de **déclaration d'activité** telle que prévue par arrêté du 28 juin 1994 et détaillée par instruction technique DGAL/SDSSA/2020-399 du 26/06/2020.

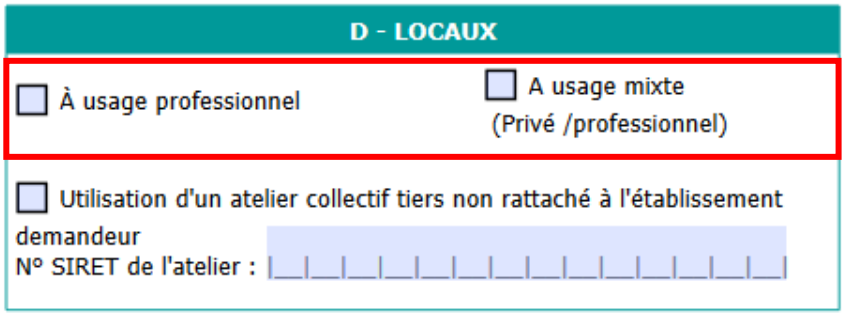
Le formulaire de déclaration d'activité (CERFA n°13984) est accessible sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture (Mesdémarches). La demande de déclaration peut s'effectuer en ligne ou en transmettant par voie postale le formulaire CERFA dûment rempli, daté et signé à la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP)[9] du département d'implantation de l'établissement. La déclaration en ligne n'est possible que pour les établissements auxquels il a été attribué un numéro unique au moyen du Système d'identification du répertoire des établissements (SIRET)[10]. Les établissements ne disposant pas de SIRET transmettent donc le CERFA par voie postale et sont identifiés par la DDecPP dans RESYTAL *via* un NUMAGRIN, permettant ainsi leur enregistrement.
Les centres de collecte du gibier doivent remplir les rubriques des pages 1 et 4 de la déclaration d'activité et sont concernés par la **section 7** du formulaire :



Extrait du CERFA n°13984

9 Les coordonnées des DDecPP sont accessibles *via* le lien suivant : https://agriculture.gouv.fr/ddpp-et-ddets-pp-tous-les-contacts-des-services-deconcentres
10 Les articles R. 123-220 à R. 123-234 du code de commerce instituent le registre national des personnes physiques et morales et de leurs établissements. L'article R. 123-220 prévoit l'inscription au répertoire des entreprises et des établissements et l'attribution d'un numéro d'identité *(cf. l'article R. 123-121 qui distingue les n° SIREN des n° SIRET)* pour :
- les personnes physiques exerçant de manière indépendante une profession non salariée,
- les personnes morales de droit public ou de droit privé,
- les institutions et services de l'État et des collectivités territoriales, ainsi que leurs établissements qui, lorsqu'ils relèvent du registre du commerce et des sociétés, du répertoire des métiers ou qu'ils emploient du personnel salarié, sont soumis à des obligations fiscales ou bénéficient de transferts financiers publics.

Dans le cas où le centre de collecte du gibier sauvage est utilisé pour un usage domestique privé (exemple : partage du gibier entre chasseurs) et pour le stockage de carcasses en poils/plumes destinées à être mises sur le marché, la case *« A usage mixte (Privé / professionnel) »* doit être cochée dans la rubrique « D – Locaux ». Dans le cas contraire, il convient de cocher la case *« à usage professionnel »* :


D - LOCAUX

☐ À usage professionnel ☐ A usage mixte (Privé /professionnel)

☐ Utilisation d'un atelier collectif tiers non rattaché à l'établissement demandeur

N° SIRET de l'atelier : |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|

Extrait du CERFA n°13984

Les exploitants de centres de collecte du gibier sauvage utilisés par plusieurs premiers détenteurs transmettent également à la DDecPP *via* un document libre (courrier, courriel) l'information suivante : « Le centre de collecte du gibier sauvage déclaré par *(nom, prénom),* le *(date),* sis *(adresse)* est un centre de collecte à usage collectif. »

Dans le but d'assurer la traçabilité du gibier à tous les maillons de la filière, il est nécessaire que les centres de collecte du gibier sauvage soient, en plus de leur identification SIRET/NUMAGRIN, identifiés *via* un **numéro d'identifiant unique** composé de la façon suivante :

N° département + Type d'activité + N° d'ordre dans le département

Le **N° département** est composé de 2 caractères alphanumériques pour les départements de France métropolitaine, de 3 chiffres pour les DROM-COM.

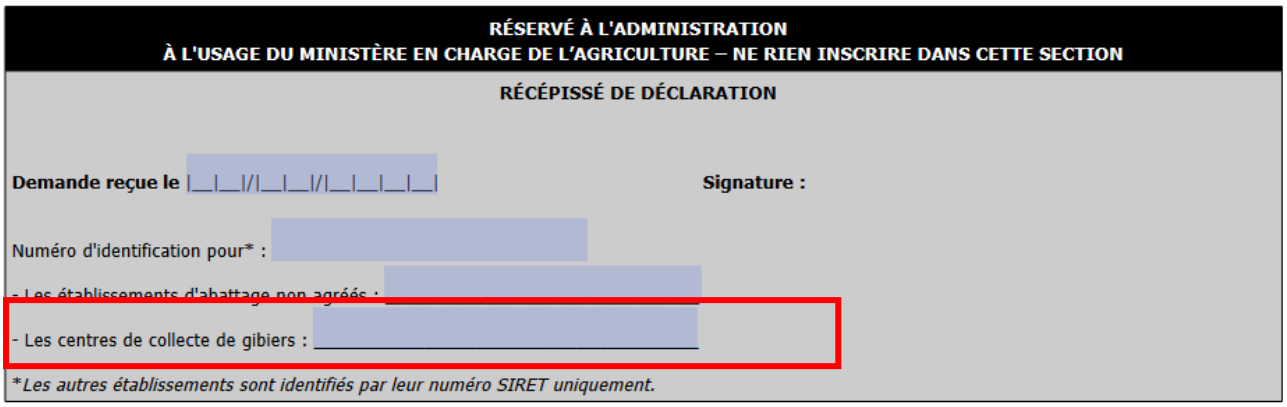
Le **type d'activité** pour les centres de collecte du gibier sauvage est « **CCG** ».

Le **N° d'ordre dans le département** est un nombre qui commence à partir de 1 et qui n'a pas de limitation du nombre de caractères.

Exemple : le 82ème centre de collecte du gibier par ordre d'enregistrement basé dans le Bas-Rhin (67) aura pour numéro d'identification unique :

67-CCG-82

Le numéro d'identification est généré automatiquement par défaut lors de la création de l'unité d'activité correspondante dans RESYTAL. Ce numéro d'identification est unique. Par conséquent, depuis sa création jusqu'à sa destruction, il correspond à une seule unité d'activité : « Collecte de gibier sauvage ». Ce numéro est reporté sur le formulaire de déclaration d'activité renvoyé à l'exploitant du centre de collecte du gibier sauvage :


RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION
À L'USAGE DU MINISTÈRE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE – NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE SECTION

RÉCÉPISSÉ DE DÉCLARATION

Demande reçue le |__|__|/|__|__|/|__|__|__|__| **Signature :**

Numéro d'identification pour* :

- Les établissements d'abattage non agréés : _____

- Les centres de collecte de gibiers : _____

**Les autres établissements sont identifiés par leur numéro SIRET uniquement.*

Le fait pour un exploitant d'un centre de collecte du gibier sauvage de ne pas déclarer son activité est passible d'une peine d'amendes contraventionnelles prévues pour les contraventions de 5ème classe (1500 euros au maximum par infraction) par l'article R. 237-2 du CRPM.

I.1.2 - Agrément sanitaire

Le droit européen exige que certains établissements dans lesquels des denrées alimentaires d'origine animale sont entreposées ou manipulées soient **agréés** avant mise sur le marché des produits.

En application des chapitres II et III, section IV, annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, les centres de collecte du gibier sauvage recevant des venaisons **provenant d'un autre centre de collecte** doivent disposer d'un **agrément sanitaire**. Les modalités de délivrance des agréments sanitaires pour les centres de collecte du gibier sauvage individuels ou collectifs sont précisées par arrêté du 08 juin 2006 et sont détaillées par instruction technique. Pour rappel, la procédure d'agrément comprend les étapes suivantes :

- Transmission de la demande d'agrément sanitaire à la DDecPP du lieu d'implantation du centre de collecte du gibier sauvage. Cette demande est constituée :
    - du **formulaire de demande d'agrément sanitaire** (CERFA n°13983) accessible sur le site « Mesdémarches » du ministère chargé de l'agriculture : https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/demander-l-agrement-sanitaire. Cette demande tient lieu de déclaration d'activité au sens de l'article R. 233-4 du code rural et de la pêche maritime. L'exploitant du centre de collecte n'a pas besoin de renseigner le formulaire CERFA n°13984 détaillé au point *« I.1.1 - Déclaration d'activité »* de la présente partie ;
    - du **dossier de demande d'agrément sanitaire**. L'annexe I de la présente instruction liste les pièces constitutives du dossier de demande d'agrément sanitaire pour le cas particulier des centres de collecte du gibier sauvage ;
    - du **règlement intérieur** décrit au point *« I.1.3 – Cas spécifiques : centres de collecte du gibier sauvage collectifs »* pour les centres de collecte collectifs. **L'absence de règlement intérieur constitue un motif de refus de délivrance d'agrément pour les centres de collecte collectifs.**
- Instruction du dossier de demande d'agrément sanitaire par la DDecPP[11] ;
- Visites du centre de collecte à l'issue de l'étude du dossier de demande d'agrément sanitaire si ce dernier est jugé complet et recevable ;
- Délivrance de l'agrément sanitaire si les conditions sanitaires des installations, des équipements et du fonctionnement sont conformes à la réglementation. Un numéro d'agrément est attribué et remplace le numéro d'identification unique « CCG » attribué à l'occasion de la déclaration d'activité.

Le règlement (CE) n°852/2004 prévoit la possibilité d'accorder une relative souplesse quant à l'élaboration et la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire (PMS)[12]. En outre, conformément au point 3 de l'article 5 du règlement (CE) n°852/2004 et bien que cela soit fortement encouragé, il n'est pas exigé des exploitants des centres de collecte du gibier sauvage de disposer de procédures

11 L'attribution d'un agrément sanitaire ne fait pas partie des procédures pour lesquelles le silence gardé par l'administration sur une demande vaut décision d'acceptation. Aussi, sans réponse de la part de l'administration à l'issue d'**un délai de deux mois** à compter de la date de réception du dossier, la demande d'agrément sanitaire est réputée rejetée.

12 Pour atteindre l'objectif de production de denrées sûres, le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des aliments prévoit en ses articles 4 et 5 que chaque exploitant du secteur alimentaire met en place et applique des procédures en matière de bonnes pratiques d'hygiène ainsi que des procédures fondées sur les principes HACCP et ce quels que soient :
- les denrées produites ou manipulées ;
- le circuit de commercialisation.
Ces obligations sont regroupées sous le terme de plan de maîtrise sanitaire.

fondées sur les principes HACCP. À titre d'exemple, l'analyse de dangers n'est pas obligatoire. Seuls les éléments permettant de présenter l'entreprise et de décrire son activité ainsi que les procédures nécessaires pour atteindre les objectifs décrits au point *« I.2 – Exigences spécifiques d'hygiène applicables aux centres de collecte du gibier sauvage »* de la présente instruction sont exigées.
Les mesures de flexibilité pouvant être accordées sont déjà intégrées aux éléments demandés pour la constitution du dossier d'agrément sanitaire *(Cf. annexe I)*.

Une **période transitoire de trois ans** à compter de la date de publication de la présente instruction est accordée pour permettre aux exploitants des centres de collecte du gibier sauvage d'obtenir leur agrément. **Pendant cette période, l'agrément sanitaire n'est pas rendu obligatoire.** À l'issue de cette échéance, aucun exploitant de centre de collecte ne sera autorisé à stocker des carcasses en poils/plumes provenant d'un autre centre de collecte du gibier sauvage sans agrément sanitaire.
Pour mémoire la démarche d'agrément sanitaire peut nécessiter plusieurs mois, il reviendra à l'exploitant d'anticiper ce délai.

L'enregistrement de l'approbation « agrément sanitaire UE alimentation humaine » par la DDecPP est effectué dans RESYTAL sur l'unité d'activité « centre de collecte du gibier sauvage ». Le périmètre de l'approbation est : « Viandes fraîches gibier sauvage – Collecte ».
La procédure de saisie des approbations dans RESYTAL est accessible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture[13].

La liste des centres de collecte du gibier sauvage agréés est mise en ligne sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture (section IV) : https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved

Point d'attention : les centres de collecte du gibier sauvage des établissements de traitement du gibier sauvage agréés doivent être enregistrés dans RESYTAL selon les mêmes modalités.

I.1.3 – Cas spécifiques : centres de collecte du gibier sauvage collectifs

Un centre de collecte du gibier sauvage collectif correspond à un mode de fonctionnement partagé entre plusieurs exploitants, pour lequel un **responsable** (physique ou moral) est **désigné**. Celui-ci est responsable de la bonne mise en œuvre des activités de refroidissement et de stockage des venaisons dans le centre de collecte du gibier sauvage partagé entre plusieurs utilisateurs. Notamment, le responsable désigné doit prendre les mesures de gestion adéquates en cas de dysfonctionnement bien que **chaque utilisateur demeure responsable des produits mis sur le marché** conformément à l'article 17 du règlement (CE) n°178/2002.

Les centres de collecte du gibier sauvage collectifs peuvent être déclarés ou agréés.

Dans les centres de collecte du gibier sauvage collectifs, un **règlement intérieur** décrivant avec précision les conditions spécifiques d'organisation et de fonctionnement est disponible sur site.
Le responsable désigné de l'atelier collectif est chargé de la rédaction du règlement intérieur et de sa mise à jour.

Le règlement intérieur comporte, *a minima*, pour la partie sanitaire :

- les règles d'entrée de tout nouvel utilisateur et les règles d'exclusion notamment en cas de non-respect du règlement intérieur ;
- les obligations de chaque utilisateur, notamment en matière de formation et de respect des procédures (exemples : nettoyage et désinfection, maîtrise de la chaîne du froid, traçabilité) ;
- les modalités d'utilisation par chaque exploitant du centre de collecte ;
- un engagement de chaque utilisateur à transmettre sans délai au responsable désigné du

13 Une information sera communiquée aux DDecPP dès la publication de la procédure.

centre de collecte, toute information lui indiquant que la réglementation applicable en matière d'hygiène alimentaire n'est pas respectée (exemples : venaisons non conformes, état d'entretien du centre de collecte insuffisant, défauts de fonctionnement de la chambre froide de stockage) ;
- une procédure de gestion des non-conformités mise en œuvre par le responsable du centre de collecte ;
- un planning d'utilisation du centre de collecte si cela est nécessaire.

Le règlement intérieur doit être paginé, daté, paraphé et signé par tous les utilisateurs du centre de collecte collectif. Tout nouvel exploitant, tout exploitant sortant, toute modification du fonctionnement du centre de collecte collectif ou toute autre modification ayant un impact sur le règlement intérieur nécessite une mise à jour de ce dernier, le plus rapidement possible.
Le règlement intérieur fait partie intégrante du dossier de demande d'agrément sanitaire lorsque la démarche d'agrément sanitaire est nécessaire.

Le responsable désigné du centre de collecte collectif tient à jour une liste des différents utilisateurs et met à jour le règlement intérieur en tant que de besoin. Celui-ci se doit de vérifier que les clauses du règlement intérieur sont respectées par tous les utilisateurs, c'est-à-dire qu'il est garant de la bonne organisation du centre de collecte collectif. **En termes d'organisation, chaque utilisateur est responsable de ses propres venaisons.**

Dans un centre de collecte du gibier sauvage collectif toutes les activités de stockage sont couvertes par la déclaration d'activité du centre de collecte ou par l'agrément sanitaire du centre de collecte. Aussi, **un seul formulaire de déclaration d'activité** ou **un seul dossier de demande d'agrément sanitaire** doit être déposé à la DDecPP par le responsable désigné pour cette entité en fonctionnement collectif. Cela se traduit par l'attribution d'un numéro d'identification unique ou d'un numéro d'agrément unique qui doit être reporté sur les fiches d'accompagnement du gibier sauvage qui est entreposé.

Dans la brique USAGERS de RESYTAL, les agents des DDecPP renseignent le fonctionnement en mode collectif du centre de collecte. Les modalités d'enregistrement des informations dans RESYTAL sont détaillées dans une procédure accessible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture[14].

I.1.4 – Renseignement de la fiche d'accompagnement du gibier sauvage

Conformément à l'arrêté du 18 décembre 2009, le numéro d'identification unique « numéro CCG » ou le numéro d'agrément sanitaire[15] attribués par la DDecPP à l'issue des démarches de déclaration d'activité ou de délivrance de l'agrément sanitaire doit être reporté sur les **fiches d'accompagnement du gibier sauvage** correspondantes aux venaisons entreposées dans le centre de collecte.

14 Une information sera communiquée aux DDecPP dès la publication de la procédure.
15 Pour les centres de collecte agréés, le numéro d'agrément remplace le numéro « CCG » sur les fiches d'accompagnement du gibier sauvage


FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DU GRAND GIBIER

CIRCUIT DES CARCASSES EN PEAU — Une seule fiche par espèce, par date de chasse et par destinataire

Les carcasses doivent être rapidement mises au froid positif et conservées entre 0° C et +7° C tout au long de leurs mouvements.

Fédération Nationale des Chasseurs

A DETENTEUR INITIAL DU GIBIER (chasseur, association de chasse, structure professionnelle de chasse ...)	B CENTRE DE COLLECTE	C COLLECTEUR PROFESSIONNEL uniquement à destination d'un atelier de traitement	D DESTINATION FINALE DU GIBIER
NOM : _____	NOM (responsable): _____	NOM (entreprise) : _____	NOM : _____
Prénom : _____	Adresse : _____	Adresse : _____	Adresse : _____
Tél. : _____	Tél. : _____	Tél. : _____	Tél. : _____
Mail : _____	N° attribué par DD(ec)PP : _____	N° attribué par DD(ec)PP : _____	☐ Atelier de traitement ☐ Cession à un consommateur final ☐ Commerce de détail ☐ Repas de chasse, associatifs
	Date de réception de la carcasse : __/__/__	Date de réception de la carcasse : __/__/__	
Signature:	Signature:	Signature:	

Numéro CCG à reporter — Numéro d'agrément à reporter

Extrait fiche d'accompagnement du grand gibier sauvage

I.2 – Exigences spécifiques d'hygiène applicables aux centres de collecte du gibier sauvage

Les centres de collecte du gibier sauvage sont soumis aux dispositions du règlement (CE) n°852/2004 et notamment aux points 1 et 3 de l'article 4, aux dispositions prévues aux articles R. 231-14 à R. 231-16 du CRPM en ce qui concerne spécifiquement les circuits courts et aux dispositions de l'arrêté du 18 décembre 2009 et de l'arrêté du 21 décembre 2009. Les exploitants des centres de collecte du gibier sauvage doivent veiller à l'application de ces règles et principes généraux pour assurer la sécurité des denrées alimentaires. Ces prescriptions comprennent notamment :

I.2.1 Le refroidissement rapide

Le délai de réfrigération des venaisons est un élément déterminant sur le développement de la flore bactérienne, qu'un régime du froid ultérieur ne peut pas compenser. Aussi, la venaison doit être cédée dès que possible[16] à l'établissement destinataire ou au consommateur final en application de la section IV, annexe III du règlement (CE) n°853/2004 et des annexes IV et VII de l'arrêté du 18 décembre 2009.
En l'absence de cession rapide, la venaison est réfrigérée sans retard dans un centre de collecte du gibier sauvage adapté où les températures sont maîtrisées. La durée de stockage en centre de collecte avant cession à l'établissement final doit être la plus courte possible.

Les centres de collecte du gibier jouent un rôle essentiel dans la réfrigération des venaisons et donc sur la qualité et la sécurité sanitaire des viandes remises aux consommateurs. Les viandes doivent atteindre rapidement et conserver une température maximale de **7°C en tout point** pour le grand gibier sauvage et de **4°C en tout point** pour le petit gibier sauvage. Derrière cette obligation de résultats, il existe une diversité de pratiques pouvant influer sur la qualité technologique et microbiologique des produits. Il appartient donc aux exploitants des centres de collecte du gibier sauvage de déterminer, au vu de leurs installations, les paramètres adaptés à une cinétique de refroidissement optimale des carcasses en poils/plumes entreposées (exemple : identification du taux de chargement maximal du centre de collecte en venaisons en fonction des espèces et gabarits entreposés).

Par un arrêt de la Cour de Justice de l'Union européenne du 2 mai 2019 dans le cadre d'un litige opposant un professionnel des Pays-Bas aux autorités compétentes de son pays[17], il a été précisé qu'un véhicule frigorifique est, par sa nature même, destiné au transport de la viande et n'intervient pas dans le processus de refroidissement de la viande. La fonction de tels véhicules consiste

16 Il est fortement recommandé que les venaisons soient cédées au plus tard dans les **12 heures** suivant la mise à mort des animaux. À défaut, les venaisons doivent être refroidies sans délai dans un centre de collecte du gibier sauvage.
17 Affaire C-98/18 : https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:62018CJ0098.

principalement à transporter la viande déjà refroidie et non à la réfrigérer, leurs installations de réfrigération étant conçues initialement pour maintenir une température basse pendant le transport.

Bien que les véhicules soient de plus en plus performants, aucun équipement de transport ne peut à ce jour être considéré comme une alternative efficace à un refroidissement dans une chambre froide fonctionnelle et adaptée.
Un abaissement rapide des températures des venaisons et notamment des carcasses de grand gibier sauvage en peau dans des engins de transport (de 35°C à 7°C en tout point), nécessiterait que les véhicules soient largement surdimensionnés par rapport aux limites réglementaires et en particulier si :

- la température extérieure est élevée ;
- le véhicule est vieillissant ;
- les périodes de dégivrage sont inadaptées ;
- les ouvertures de porte sont fréquentes.

Au vu des données techniques actuellement disponibles, les véhicules de transport frigorifiques mobiles ou stationnaires ne présentent pas les garanties nécessaires permettant d'assurer une cinétique de refroidissement compatible avec les exigences sanitaires. Ces derniers ne peuvent donc pas être considérés comme des centres de collecte pour stocker du gibier sauvage qui n'a pas atteint les températures réglementaires.

Pour information, la filière souhaite mener des études en vue d'apporter les éléments de garantie de refroidissement *via* des véhicules de transport et dont les résultats pourraient éventuellement être de nature à proposer des évolutions de la réglementation sur le sujet. En attente, il est toléré jusqu'au **1er juillet 2025**[18] que les véhicules de transport **déjà déclarés** comme « centre de collecte » conservent cette désignation sous réserve que les constructeurs garantissent le refroidissement rapide des viandes aux températures réglementaires. Les éléments suivants doivent *a minima* être apportés par les exploitants :

- les caractéristiques techniques du véhicule :
  - le dimensionnement de l'engin ;
  - le coefficient d'isothermie de la caisse ;
  - la puissance du groupe froid ;
  - le débit d'air.

- les études réalisées permettant d'affirmer l'abaissement rapide des températures. Ces études doivent notamment permettre d'évaluer :
  - le nombre de carcasses en poils/plumes pouvant être entreposées dans le véhicule en fonction de la température initiale des viandes et de la température extérieure ;
  - les espèces concernées par l'étude en prenant en considération la chaleur massique spécifique des viandes ;
  - le délai de refroidissement pour atteindre les températures réglementaires et en fonction des espèces entreposées, du positionnement des carcasses en poils/plumes dans le véhicule par rapport au groupe froid et de l'encombrement du véhicule ;
  - les cycles de dégivrage devant être appliqués ;
  - les garanties de refroidissement apportées par le constructeur en fonction de l'âge du véhicule.

- les conditions prévisionnelles d'utilisation du véhicule afin de garantir que ces dernières répondent aux prescriptions du constructeur et permettent le refroidissement rapide des viandes.

18 Cette tolérance encadrée dans le temps doit permettre aux exploitants de corriger les non-conformités rencontrées actuellement et de mettre un terme au refroidissement de carcasses en poils/plumes dans les véhicules de transport tant que les éventuels travaux portés par la filière ne sont pas concluants.

Il est demandé aux DDecPP concernées par des anciennes déclaration d'activité incluant des véhicules de transport de demander l'ensemble des éléments de validation ci-dessus mentionnés et de les communiquer au bureau des établissements d'abattage et de découpe pour évaluation de l'efficacité du dispositif de refroidissement rapide. À l'issue de l'examen des pièces transmises, de nouveaux éléments pourraient être demandés.
En l'absence de garantie suffisante, les véhicules ne peuvent plus être utilisés pour refroidir et stocker les carcasses en poils/plumes destinées à être mises sur le marché, y compris pendant la période de tolérance.

Ces obligations ne s'appliquent pas aux réceptacles/conteneurs de véhicules implantés en permanence sur un même site et entreposant du gibier sauvage déjà refroidi aux températures réglementaires dans la mesure où ces équipements sont aptes à maintenir les denrées alimentaires aux températures appropriées. Ces structures recevant des venaisons provenant d'autres centres de collecte du gibier sauvage doivent disposer d'un numéro SIRET et entamer une démarche d'agrément sanitaire.

Il est rappelé que les centres de collecte du gibier sauvage mobiles ne sont pas autorisés en France.

Le refroidissement rapide est une étape primordiale dans la sécurité sanitaire des produits. Aussi, aucun stockage ne peut être autorisé dans un local ne répondant pas aux objectifs de refroidissement rapide maîtrisé.

I.2.2 Le respect de la chaîne du froid

Toute hausse de température provoque et accélère la croissance microbienne pouvant représenter un risque pour la santé des consommateurs et une dégradation de l'aspect et des qualités organoleptiques de la viande. Aussi, pour éviter toute détérioration néfaste pouvant entraîner un risque pour la santé, **la chaîne du froid ne doit pas être interrompue.**

Il appartient aux exploitants des centres de collecte d'apporter les preuves du maintien constant des venaisons aux températures réglementaires *via* le cas échéant :

- la surveillance des températures avec des instruments de mesure adaptés et étalonnés ;
- la mise en place de systèmes d'enregistrement des températures du centre de collecte et des produits réceptionnés, entreposés et expédiés ;
- la mise en œuvre d'actions correctives en cas d'anomalies ;
- l'évaluation des capacités de stockage selon les espèces et volumes entreposés pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées ;
- la mise en place de mesures préventives et curatives portant sur les équipements de réfrigération en cas de défauts structurels et/ou de défaillance matériel.

Le froid est un élément déterminant permettant de ralentir la multiplication des microorganismes responsables soit de l'altération du produit soit d'intoxication alimentaire. Le gibier chassé est souvent considéré comme plus sensible que la viande traitée en abattoir du fait des conditions aléatoires de mise à mort des animaux et d'éviscération. Il convient donc de limiter les effets néfastes sur la qualité sanitaire des produits en maîtrisant la chaîne du froid. Tous les exploitants des centres de collecte sont tenus de connaître et respecter les températures de conservation réglementaires au sein de leur établissement. Par ailleurs, en application du règlement (CE) n°853/2004 et de l'arrêté du 18 décembre 2009, la congélation du gibier sauvage en poils/plumes est interdite.

I.2.3 Le bon entretien général et la propreté des locaux

Les denrées alimentaires doivent être conservées dans des conditions adéquates permettant de les protéger de toute contamination, notamment de celles provenant de l'air, du sol, de l'eau, des

biocides et des déchets. Aussi, les locaux, les équipements et les ustensiles utilisés pour éviscérer et entreposer les venaisons ne doivent pas être une source de contamination. À ce titre, ils doivent :

- pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et désinfectés ;
- être aptes au contact alimentaire ;
- être maintenus en bon état ;
- être nettoyés et désinfectés efficacement à une fréquence suffisante.

Il appartient aux exploitants des centres de collecte du gibier sauvage de mettre en œuvre les moyens nécessaires pour garantir un état d'entretien et de propreté satisfaisant *via*, le cas échéant, la mise en place de **procédures écrites** pour atteindre les objectifs fixés. Des mesures de flexibilité concernant les aspects documentaires et détaillées par instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07/01/2019 peuvent, selon les situations, être mises en œuvre dans les centres de collecte du gibier sauvage.

La disponibilité en **eau potable**[19] en quantité suffisante pour l'utilisation prévue est obligatoire sur le site pour éviter la contamination des denrées alimentaires en application de l'article 3 du règlement (CE) n°853/2004 et de l'article R. 231-15 du CRPM. La température de l'eau distribuée doit notamment être vérifiée afin de s'assurer de sa compatibilité avec les produits de nettoyage et de désinfection utilisés.

Du fait de l'absence de contrôle officiel des produits avant stockage des venaisons en centre de collecte du gibier sauvage, la contamination microbiologique de l'environnement (bactéries, virus) doit être particulièrement maîtrisée. Comme pour tout établissement entreposant des denrées alimentaires, les exploitants des centres de collecte du gibier sauvage doivent garantir un état de propreté permanent de leurs installations.

I.2.4 Hygiène, santé et formation du personnel

Toute personne manipulant les venaisons doit respecter un bon **niveau de propreté corporelle et vestimentaire** de manière à éviter tout risque de contamination des viandes. En particulier, une tenue de travail adaptée, propre et pouvant assurer la protection de l'opérateur peut le cas échéant être nécessaire.

Le **respect des bonnes pratiques d'hygiène** est incontournable pour lutter contre les risques de contamination croisée ce qui nécessite que le personnel soit sensibilisé à ces pratiques. Notamment le nettoyage et la désinfection du matériel après chaque opération générant des souillures ou le lavage des mains constituent des règles élémentaires indispensables.

En tout état de cause, l'exploitant du centre de collecte doit s'assurer qu'aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant notamment de plaies infectées, d'infections, de lésions cutanées ou de diarrhée susceptibles de porter atteinte à la sécurité sanitaire des viandes ne manipule les venaisons. Le personnel doit être suffisamment informé des risques en matière de santé pour alerter immédiatement le responsable du centre de collecte de sa maladie ou de ses symptômes.

Le personnel qui manipule les denrées alimentaires peut être une source de contamination importante, soit du fait de son mauvais état de santé ou d'un comportement inapproprié. Une sensibilisation du personnel manipulant les venaisons est donc nécessaire en vue de prévenir toute conséquence sanitaire néfaste en cas de mauvaise pratique.

19 « Eau potable » : l'eau satisfaisant 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.

I.2.5 Protection contre les animaux et les organismes nuisibles

Le centre de collecte du gibier doit fournir des conditions d'entreposage adéquates des venaisons et notamment prévenir toute contamination *via* des organismes nuisibles (exemples : rongeurs, insectes) ou des animaux (exemples : chiens, faune sauvage). Les animaux et les organismes nuisibles sont une source de contamination microbiologique considérable par l'importance et la diversité des germes qu'ils véhiculent, et une source de contamination physique (exemples : insectes morts, déjections, œufs et larves de mouche).

La protection des venaisons entreposées dans le centre de collecte est donc exigée vis-à-vis de ces organismes, vecteurs de contamination et pouvant comprendre :

- la bonne étanchéité de l'établissement ;
- la bonne gestion des déchets et des sous-produits animaux susceptibles d'attirer les nuisibles *(Cf. Point « I.2.6 gestion satisfaisante des déchets et des sous-produits animaux » de la présente instruction)* ;
- la réalisation de contrôles visant à rechercher des éventuelles traces de passage de nuisibles ;
- la mise en place d'un plan d'appâtage.

Aucune trace de présence d'animaux ou d'organismes nuisibles, porteurs de nombreux germes, réservoirs de virus ou vecteurs de maladie, ne doit être constatée.

I.2.6 Gestion satisfaisante des déchets et des sous-produits animaux

Les déchets et les sous-produits animaux générés sur le site du centre de collecte, et notamment à l'occasion de l'éviscération, doivent être entreposés, manipulés et évacués de manière hygiénique conformément à la réglementation en vigueur de façon à éviter les risques de contamination des viandes, de l'environnement ou de la faune sauvage.
En particulier, il est déconseillé de donner aux carnivores ou autres animaux domestiques les sous-produits animaux issus de l'éviscération. En effet, l'ingestion d'aliments contaminés peut être à l'origine de maladies graves pour les animaux (exemple : la maladie d'Aujeszky pour le chien).

Si nécessaire, des conteneurs étanches, sécurisés, adaptés aux volumes et faciles à nettoyer et à désinfecter doivent être mis à disposition sur une aire de stockage correctement entretenue. Dans ce cadre, l'évacuation des déchets et des sous-produits animaux doit être suffisamment régulière pour éviter qu'ils ne s'accumulent.

Le traitement des déchets et des sous-produits animaux exige une grande vigilance des opérateurs du fait des risques de contamination. Aussi, les mesures de gestion doivent être anticipées en vue de prévenir tout risque de diffusion de maladies animales et/ou humaines.

I.2.7 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 centre de collecte du gibier sauvage que s'il est correctement **identifié** et qu'une **fiche d'accompagnement** du gibier sauvage dûment renseignée par la personne formée à l'examen initial et par le premier détenteur lui est associée.
L'obligation de traçabilité ne concerne pas les venaisons destinées à être cédées directement au consommateur final sauf si ces dernières sont soumises à un plan de chasse, auquel cas l'identification est obligatoire (le remplissage d'une fiche d'accompagnement n'est pas requis).

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 en peau ou du lot[20] de gibier. Dans le cas des espèces soumises à

20 « Lot » : quantité d'animaux de même espèce, abattus lors d'une même journée de chasse, sur un même territoire de chasse et

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 la fiche d'accompagnement du gibier.

Afin de compléter les éléments de traçabilité, les exploitants des centres de collecte du gibier sauvage renseignent les cadres B ou C de la partie « CIRCUIT DES CARCASSES EN PEAU » de la fiche d'accompagnement du gibier.



Extrait fiche d'accompagnement du grand gibier sauvage

<u>Point d'attention :</u> la fiche d'accompagnement du gibier sauvage n'est pas prévue pour le passage du gibier dans plus de deux centres de collecte. Si une telle situation se rencontre, les informations liées aux centres de collecte supplémentaires peuvent être enregistrées au dos de la fiche d'accompagnement du gibier sauvage ou sur un support libre transmis avec la fiche d'accompagnement du gibier jusqu'à l'établissement final. Ces informations doivent *a minima* comprendre :

- le nom et l'adresse du centre de collecte ;
- les coordonnées téléphoniques de l'exploitant du centre de collecte ;
- le numéro d'agrément attribué au centre de collecte par la DDecPP ;
- la date de réception des venaisons ;
- la signature de l'exploitant.

Par ailleurs, en application de l'article 18 du règlement (CE) n°178/2002 et de l'article R. 424-22 du code de l'environnement, les exploitants des centres de collecte du gibier sauvage doivent disposer d'un **système de traçabilité interne**. Il s'agit de registres, de documents ou de tout autre système permettant de connaître l'origine des venaisons ayant transité dans le centre de collecte. Ce système établi par l'exploitant doit notamment permettre d'enregistrer :

- les dates d'acquisition et d'expédition des venaisons ;
- les volumes ou les quantités réceptionnées/expédiées ;
- les identités et les coordonnées des expéditeurs et des destinataires des venaisons *(autres que consommateur final)* ;
- une description détaillée des venaisons réceptionnées et expédiées et comprenant l'espèce, l'origine des animaux et le numéro d'identification des venaisons.

Les éléments de traçabilité sont mis à la disposition des agents des DDecPP à leur demande et sont conservés le temps nécessaire pour couvrir le délai raisonnable de consommation des denrées.

Il est rappelé que dans certaines situations le troisième feuillet de la fiche d'accompagnement du gibier peut être remis à l'exploitant du centre de collecte pouvant ainsi constituer un élément de son système de traçabilité interne.[21]

---

couverte par une même fiche d'accompagnement du gibier.
21 *Cf. instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 16/07/2021 – Fiche d'accompagnement du gibier sauvage et examen initial*

Comme pour toute denrée alimentaire, l'objectif premier de la traçabilité est de pouvoir identifier un produit (ou un lot) représentant un risque pour la santé des consommateurs afin de pouvoir le retirer très rapidement des circuits de commercialisation. Aussi, tout risque d'introduction ou de propagation de maladies transmissibles à l'être humain par le biais des venaisons entreposées doit être signalé à la DDecPP compétente.
De plus, pour le gibier sauvage, la conservation des éléments de traçabilité prend une autre dimension dans la mesure où elle permet également d'identifier la zone de chasse dans laquelle le gibier suspect d'être porteur d'une maladie animale a été tué, d'identifier les établissements où il a pu avoir été entreposé, de retrouver les véhicules dans lesquels il a transité et d'empêcher ainsi la propagation de la maladie à la faune sauvage et aux élevages.

I.2.8 Mesures de prévention à la propagation de maladies réglementées

Les animaux de la faune sauvage peuvent être atteints d'un large éventail de maladies infectieuses dont certaines sont zoonotiques. Ces maladies peuvent avoir des répercussions importantes sur la santé animale ou la santé publique.

Chaque acteur du secteur alimentaire joue un rôle essentiel dans la prévention de la propagation des maladies. Pour les centres de collecte du gibier sauvage, ce rôle est accentué par le fait que les venaisons entreposées n'ont pas fait l'objet d'un contrôle par les services vétérinaires d'inspection. Les exploitants des centres de collecte du gibier sauvage sont donc détenteurs d'informations sur l'état sanitaire de la faune sauvage et doivent avertir les autorités compétentes en cas de réception de venaisons suspectes d'être porteuses de maladies.

Les maladies animales peuvent avoir des effets néfastes sur la biodiversité ou sur l'économie d'un pays, tandis qu'une alerte rapide et une gestion précoces peuvent limiter cet effet. Comme les chasseurs, les exploitants des centres de collecte du gibier sauvage mettent en place les mesures de biosécurité adaptées permettant de prévenir la propagation d'agents pathogènes susceptibles d'être transmis *via* les denrées alimentaires, les sous-produits animaux, les véhicules de transport, les équipements ou le personnel.

Point d'attention : dans le cadre de la lutte contre un danger sanitaire mentionné aux 3° du I et au 1° du II de l'article L. 201-1 du code rural et de la pêche maritime, certaines mesures de biosécurité peuvent être exigées dans les centres de collecte du gibier sauvage en vue d'autoriser, le cas échéant, les mouvements de venaisons en zone réglementée.

Du fait de la situation épidémiologique très inquiétante vis-à-vis de la peste porcine africaine (PPA) en Europe, le respect des mesures de biosécurité ainsi que la détection et le signalement précoces aux autorités compétentes de signes de maladies sont à mettre en place durablement pour prévenir toute crise sanitaire sur le territoire national.

II – LES TRANSPORTEURS DE VENAISONS : MODALITÉS DE TRANSPORT ET OBLIGATIONS

Le transporteur de venaisons est **responsable**, lors du chargement, du déchargement et du transport, de la sécurité sanitaire des produits transportés (respect de la chaîne du froid, hygiène pendant le transport, traçabilité). Il doit notamment veiller à ce que les venaisons soient protégées contre toute contamination *(Cf. annexe I du règlement (CE) n°852/2004 et articles R. 231-14 à R. 231-16 du CRPM en ce qui concerne spécifiquement les circuits courts).*

Le transport de venaisons peut se réaliser selon deux modalités :

- **Soit directement par le premier détenteur des venaisons**.
  Le premier détenteur est responsable du transport de ses propres venaisons à destination d'un

centre de collecte, d'un commerce de détail local, d'un repas de chasse/associatif, d'un consommateur final ou d'un établissement de traitement du gibier sauvage agréé.

- **Soit par un collecteur professionnel**.
  En application de l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009, on entend par collecteurs professionnels, les exploitants qui se chargent de récupérer les venaisons auprès d'un ou de plusieurs premiers détenteurs ou exploitants du secteur alimentaire pour les livrer aux centres de collecte ou aux établissements de traitement du gibier sauvage agréés.
  L'utilisation des services d'un collecteur professionnel n'est possible que dans le cadre du circuit agréé.

Aucun autre opérateur n'est autorisé à transporter du gibier tué par action de chasse. Le recours à la prestation de service dans le cadre du transport de gibier à destination des circuits courts est interdit. De même, le transport réalisé directement par les exploitants des commerces de détail qui s'approvisionnent directement auprès des premiers détenteurs *via* notamment les centres de collecte du gibier sauvage n'est pas autorisé dans la mesure où il s'agit d'une activité de « collecteur professionnel ». Cet intermédiaire supplémentaire entre le chasseur et le commerce de détail ne répond pas aux exigences réglementaires encadrant les circuits courts.

L'annexe II synthétise les modalités de transport et d'entreposage autorisés du gibier.

II.1 – Enregistrement des transporteurs

En application de l'article R. 233-4 du code rural et de la pêche maritime et de l'arrêté du 28 juin 1994, les **établissements** qui réalisent une activité de transport de venaisons doivent être déclarés.
Au sens du code du commerce, l'établissement est entendu comme une unité d'exploitation ou de production localisée où est rattachée un fonds de commerce ou une activité.

Par conséquent, les premiers détenteurs réalisant uniquement le transport de leurs propres venaisons en vue d'une cession dans le cadre du circuit long ou des circuits courts ne sont pas considérés comme des transporteurs de marchandises. Ils ne sont donc pas concernés par l'obligation de déclaration d'activité.

Les collecteurs professionnels récupérant des venaisons auprès d'un ou de plusieurs premiers détenteurs ou exploitants du secteur alimentaire sont considérés comme des « établissements » et doivent être **déclarés** au titre de l'arrêté du 28 juin 1994.

Le formulaire de déclaration d'activité (CERFA n°13984) est accessible sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture (Mesdémarches). La demande de déclaration peut s'effectuer en ligne ou en transmettant le formulaire dûment rempli à la DDecPP du département d'implantation de l'établissement. Les collecteurs professionnels sont concernés par la **section 6** du formulaire :

Section 6 – ACTIVITÉS DE TRANSPORT OU D'ENTREPOSAGE	
☐ **Transport de denrées alimentaires**	☐ Froid positif ☐ Froid négatif ☐ Liaison chaude Nombre d'engins : .....
☐ **Entreposage**	☐ Entreposage à température ambiante de denrées d'origine animales ☐ Entreposage et distribution, sous température dirigée, de denrées d'origine animales (grossiste, plateforme)
☐ **Centre logistique de débarque de produits de la pêche**	
☐ **Plate-forme d'éclatement de produits de la pêche**	

Extrait du CERFA n°13984

Les collecteurs professionnels disposant d'un centre de collecte du gibier sauvage doivent également déclarer leur activité de stockage en remplissant la **section 7** du formulaire ou disposer d'un agrément sanitaire pour l'entreposage de venaisons (*Cf. point « I-1 – Enregistrement des centres de collecte du gibier sauvage » de la présente instruction).*

La procédure de saisie des unités d'activité dans RESYTAL est accessible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture[22]. Cette procédure doit être respectée afin de pouvoir identifier les collecteurs professionnels des autres transporteurs de denrées alimentaires.

Point d'attention : les établissements de traitement du gibier sauvage agréés réalisant également une activité de « collecteur professionnel » doivent être enregistrés dans RESYTAL selon les mêmes modalités.

II.2 – Exigences spécifiques d'hygiène applicables aux transporteurs de venaisons

Au même titre que le stockage, le transport des venaisons destinées à être mises sur le marché est soumis au respect des dispositions de l'annexe I du règlement (CE) n°852/2004, des articles R. 231-45 et suivants du CRPM, des articles R. 231-14 à R. 231-16 du CRPM ainsi que de l'arrêté du 18 décembre 2009 et de l'arrêté du 21 décembre 2009. Ces mesures concernent les collecteurs professionnels mais également les premiers détenteurs transportant leur propre venaison dans le cadre du circuit long ou des circuits courts.

II.2.1 Respect de la chaîne du froid

Si cela est nécessaire[23], les véhicules utilisés doivent être aptes au transport des denrées alimentaires sous température dirigée. Notamment, le transport doit permettre de maintenir les venaisons aux températures appropriées de la prise en charge du gibier jusqu'à sa livraison au destinataire final *via*, si besoin, la mise en œuvre d'une réfrigération active dans le véhicule.
De plus, si exigé, l'engin de transport doit disposer d'une **attestation de conformité aux normes techniques**[24] qui lui sont applicables. Pour rappel, selon l'article 4 de l'arrêté du 27 novembre 2020, le recours à des engins spéciaux n'est pas nécessaire lorsque la distance entre le lieu de chargement et l'établissement de destination est inférieure à 80 km et sous réserve que le transport soit réalisé sans rupture de charge.

Il appartient aux transporteurs d'apporter les preuves du maintien constant des venaisons aux températures réglementaires *via* le cas échéant :

- la surveillance des températures pendant le transport avec des instruments de mesure adaptés et étalonnés ;
- la mise en place de systèmes d'enregistrement des températures du véhicule et des produits chargés et déchargés ;
- la mise en œuvre d'actions correctives en cas d'anomalies.

Lors du transport de denrées alimentaires, la chaîne du froid ne doit pas être compromise. Seules sont tolérées des faibles remontées de températures pour des périodes de courte de durée lors d'opérations de manutention à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé.

22 Une information sera communiquée aux DDecPP dès la publication de la procédure.
23 Les denrées alimentaires doivent être transportées à des températures qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sécurité. Aussi, il peut être accepté un transport du gibier, du lieu de chasse jusqu'à l'établissement destinataire, sans température dirigée, si le temps de transport est de courte durée (moins de 2 heures). Une fois refroidi, le gibier doit être maintenu aux températures réglementaires y compris pendant son transport.
24 *Cf articles R. 231-45 et suivants du CRPM, arrêté du 27 novembre 2020 et instruction technique DGAL/SDSSA/2022-124 du 08/02/2022.*

Les équipements de transport doivent être adaptés à la température cible, à la durée de transport et au nombre de venaisons transportées, compte tenu de la température extérieure. Ils doivent être conformes aux normes techniques applicables, le cas échéant. Les transporteurs sont responsables du maintien constant des températures réglementaires des venaisons transportées à partir des étapes de chargement jusqu'au déchargement. Leur responsabilité est engagée en cas de rupture de la chaîne du froid, qui peut engendrer des risques pour la santé des consommateurs ou de détérioration des marchandises transportées.

II.2.2 Protection contre les contaminations

Le véhicule ne doit pas représenter une source de contamination liée à un entretien insuffisant ou à un transport de marchandises d'autres natures.
Aussi, les moyens nécessaires sont mis en œuvre par le transporteur pour :

- garantir un état d'entretien et de propreté satisfaisants du véhicule ;
- protéger les venaisons au cours du transport afin de réduire au maximum le risque de contamination. Les véhicules et équipements de transport doivent notamment être adaptés à la taille des espèces transportées ;
- garantir une séparation efficace entre le transport de venaisons et celui des autres marchandises. Notamment, dans le cas où les véhicules servent pour d'autres produits, il est indispensable de prévoir un nettoyage et une désinfection entre deux chargements, dans le but d'éviter les contaminations.

Une vigilance particulière est apportée au nettoyage et à la désinfection des véhicules et équipements de transport :

- les moyens et équipements de transport doivent être conçus, construits et utilisés de manière à pouvoir être nettoyés et désinfectés ;
- un nettoyage et une désinfection systématiques et complets sont réalisés, dans les plus brefs délais, après chaque déchargement final dans un établissement du secteur alimentaire. Pour se faire, les transporteurs respectent les procédures de nettoyage et de désinfection communiquées par les exploitants des stations de lavage.

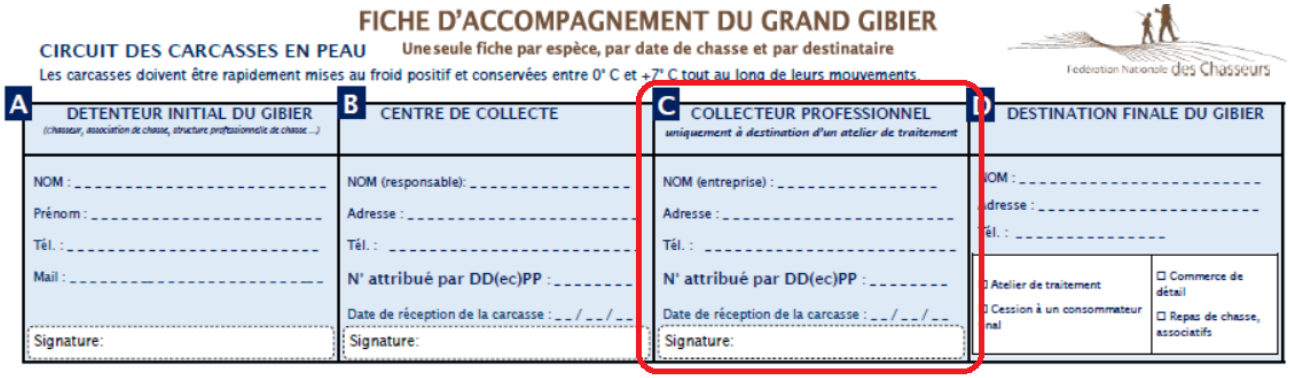
Par ailleurs, il est rappelé que **l'amoncellement des venaisons éviscérées est interdit** pendant le transport y compris en box carton en application des dispositions du point 6, chapitre II, section IV, annexe III du règlement (CE) n°853/2004 et de l'arrêté du 18 décembre 2009.
Le fait d'entasser des carcasses de grand gibier sauvage en peau les unes au-dessus des autres constitue un amoncellement.
Le transport en box carton est cependant possible, s'il est réalisé sans risque de contamination croisée entre les carcasses éviscérées et sans qu'aucun amoncellement ne soit observé. Dans ce cas, il appartient aux exploitants des établissements de destination et aux DDecPP d'apprécier la qualité sanitaire des carcasses en peau ainsi transportées et de prendre les mesures nécessaires en cas d'anomalies.

Le transport des denrées alimentaires, à l'instar de bien d'autres activités, doit respecter les règles générales d'hygiène. Il est de la responsabilité des transporteurs de s'assurer que les réceptacles des véhicules et/ou des conteneurs servant au transport des denrées alimentaires sont propres, en bon état d'entretien et adaptées au transport de venaisons de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination. Ce prérequis est d'autant plus important que le statut sanitaire des venaisons transportées est inconnu.

II.2.3 Traçabilité

À l'exception du transport de venaisons du premier détenteur au consommateur final, toutes les venaisons transportées doivent disposer de fiches d'accompagnement du gibier sauvage convenablement remplies et être correctement identifiées.

Afin de compléter les éléments de traçabilité, le collecteur professionnel renseigne le cadre C de la partie « CIRCUIT DES CARCASSES EN PEAU » de la fiche d'accompagnement du gibier sauvage.



FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DU GRAND GIBIER

CIRCUIT DES CARCASSES EN PEAU — Une seule fiche par espèce, par date de chasse et par destinataire

Les carcasses doivent être rapidement mises au froid positif et conservées entre 0° C et +7° C tout au long de leurs mouvements.

Fédération Nationale des Chasseurs

A DETENTEUR INITIAL DU GIBIER (chasseur, association de chasse, structure professionnelle de chasse ...)	B CENTRE DE COLLECTE	C COLLECTEUR PROFESSIONNEL uniquement à destination d'un atelier de traitement	D DESTINATION FINALE DU GIBIER
NOM : _____	NOM (responsable): _____	NOM (entreprise) : _____	NOM : _____
Prénom : _____	Adresse : _____	Adresse : _____	Adresse : _____
Tél. : _____	Tél. : _____	Tél. : _____	Tél. : _____
Mail : _____	N° attribué par DD(ec)PP : _____	N° attribué par DD(ec)PP : _____	☐ Atelier de traitement ☐ Cession à un consommateur final ☐ Commerce de détail ☐ Repas de chasse, associatifs
	Date de réception de la carcasse : __/__/__	Date de réception de la carcasse : __/__/__	
Signature:	Signature:	Signature:	

Extrait fiche d'accompagnement du grand gibier sauvage

Point d'attention : la fiche d'accompagnement du gibier sauvage n'est pas prévue pour le transport du gibier par plus d'un collecteur professionnel. Si une telle situation se rencontre, les informations liées aux collecteurs professionnels supplémentaires peuvent être enregistrées au dos de la fiche d'accompagnement du gibier sauvage ou sur un support libre transmis avec la fiche d'accompagnement du gibier jusqu'à l'établissement final. Ces informations doivent *a minima* comprendre :

- le nom et l'adresse du siège social du collecteur professionnel ;
- les coordonnées téléphoniques du collecteur professionnel ;
- la date de réception des venaisons ;
- la signature de l'exploitant.

Si le collecteur professionnel dispose d'un centre de collecte utilisé pour le stockage du gibier avant livraison, il complète également le document avec le « numéro CCG » ou le numéro d'agrément attribué par la DDecPP au centre de collecte.

Les obligations concernant le **système de traçabilité interne** détaillé pour les centres de collecte au point *« I.2.7 Traçabilité »* de la présente instruction s'appliquent également pour les collecteurs professionnels.

Pour les premiers détenteurs des venaisons, il est rappelé qu'au titre de l'article R. 424-22 du code de l'environnement, toute personne qui commercialise des venaisons est tenue de disposer de registres, documents ou autres moyens permettant de connaître l'origine des animaux qu'elle détient ou qu'elle a utilisés et indiquant, notamment, la date d'acquisition, l'identité du vendeur, l'espèce de l'animal. Le support de traçabilité est libre est peut être constitué de la fiche d'accompagnement du gibier sauvage.

En vue de pouvoir engager les mesures appropriées en cas d'alerte sanitaire et réduire significativement l'exposition des consommateurs ou des animaux au danger, il convient que les exigences réglementaires en matière de traçabilité soient également respectées aux étapes de transport.

II.2.4 Mesures de prévention à la propagation de maladies réglementées

Les dispositions détaillées au point *« I.2.8 Mesures de prévention à la propagation de maladies réglementées »* de la présente instruction s'appliquent également pour les collecteurs professionnels et pour les premiers détenteurs transportant leurs venaisons.

En particulier, les conditions de transport des venaisons (dont le statut sanitaire est inconnu) et les modalités de nettoyage et de désinfection des véhicules de transport ne doivent pas représenter un risque de propagation des maladies animales.

Les mouvements de venaisons peuvent être à l'origine de la diffusion rapide d'une maladie animale sur le territoire. Il est de la responsabilité de chaque opérateur détenant des produits et notamment à l'occasion de leur transport, de prendre les mesures de biosécurité appropriées en vue de réduire le risque de propagation de maladies.

Point d'attention : dans le cadre de la lutte contre un danger sanitaire mentionné aux 3° du I et au 1° du II de l'article L. 201-1 du code rural et de la pêche maritime, certaines mesures de biosécurité peuvent être exigées des transporteurs de venaisons (premiers détenteurs et collecteurs professionnels) et des exploitants des stations de lavage en vue d'autoriser, le cas échéant, les mouvements de venaisons en zone réglementée.

III – INSPECTIONS DES INSTALLATIONS

Les DDecPP s'assurent que les obligations présentées dans les chapitres I et II de la présente instruction sont respectées par les exploitants des centres de collecte du gibier sauvage et par les transporteurs des venaisons.

Les méthodes d'inspection de ces structures sont équivalentes à celles applicables :

- aux **entrepôts** pour les centres de collecte du gibier sauvage ;
- au **transport de viandes fraîches** pour les transporteurs de venaisons.

Toutefois les spécificités précisées dans la présente instruction, la taille du site et les caractéristiques de l'activité de la chasse doivent être prises en considération afin d'adapter les éléments prescrits dans les vademecum dédiés, accessibles sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture : https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection

Les modalités de programmation des inspections sont décrites par instruction technique relative aux modalités de réalisation des contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

Sauf circonstances particulières, les locaux de stockage du gibier et les véhicules de transport affectés à un usage domestique privé ne sont pas contrôlés.

Enfin, il convient de s'assurer de l'enregistrement des exploitants en charge du stockage et du transport des venaisons à l'occasion des inspections réalisées dans les établissements du secteur alimentaire destinataires des denrées *via* le contrôle des fiches d'accompagnement du gibier sauvage. Au-delà des exigences réglementaires, cette obligation d'enregistrement a également pour objectif d'anticiper la gestion d'une éventuelle crise sanitaire.

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

La directrice générale de l'alimentation

Maud FAIPOUX

ANNEXE I
Composition du dossier de demande d'agrément sanitaire pour les centres de collecte du gibier sauvage

En D1 : pièces devant nécessairement être adressées à la DDecPP pour l'instruction du dossier.
En D2 : pièces consultables sur site.

1° Note de présentation de l'entreprise

D1	D2
1.1 Organisation générale	
Formulaire de demande d'agrément, disponible sur le site Internet du ministère chargé de l'agriculture (portail « mesdémarches ») : CERFA n°13983 Éléments d'identification de l'établissement (SIRET/SIREN). Nature et dates d'attribution des précédents agréments le cas échéant. Présentation synthétique des activités de l'établissement.	Lettre(s) d'attribution des différents agréments
1.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel	
Organigrammes fonctionnel et hiérarchique non nominatifs.	

2° Description des activités de l'entreprise

D1	D2
2.1 La liste des matières premiers et des produits finis	
Liste des espèces/catégories d'animaux pouvant être entreposées dans le centre de collecte du gibier sauvage.	
2.2. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés	
Décrire chacun des deux circuits (provenance et destination des produits) : - Circuit d'approvisionnement : liste des fournisseurs et localisation des territoires de chasse où les animaux entreposés dans le centre de collecte du gibier sauvage sont prélevés. - Circuit de commercialisation envisagé : liste des établissements destinataires du gibier.	Informations disponibles concernant les fournisseurs et les destinataires.

2.3. Les diagrammes de fabrication	
Réaliser un diagramme de fabrication en indiquant toutes les étapes depuis la réception du gibier jusqu'à l'expédition des carcasses en poils/plumes aux établissements destinataires. Exemples : éviscération et examen initial le cas échéant, stockage, transport/livraison. Préciser : - Les températures de stockage ; - Les températures de réception et d'expédition des carcasses en poils/plumes.	
2.4. Les volumes de production et les capacités de stockage	
Tonnages, ou nombre d'animaux entreposés annuellement. Volume du centre de collecte sous forme de m^3 utiles ou de nombre de carcasses en poils/plumes.	
2.5. La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets	
Il s'agit de décrire la nature et les destinations des différentes catégories, au sens des règlements (CE) n°183/2005 et (CE) n°1069/2009, de sous-produits animaux générés par l'établissement ainsi que des déchets non alimentaires. Cela peut concerner, d'une part les éventuels déchets non alimentaires, les carcasses en poils/plumes retirées de la consommation humaine et, le cas échéant, les viscères ou les têtes des cervidés. Un tableau peut convenir pour récapituler pour chaque type de déchets : - La nature du déchet ; - Le lieu de stockage avant enlèvement ; - La fréquence d'enlèvement. Le lieu de stockage peut être matérialisé sur le plan du point 2.7.	- Enregistrement des informations pertinentes. - Pour les sous-produits animaux, archivage des documents prévus au règlement (CE) n°1069/2009. - Contrat avec la société d'enlèvement pour les sous-produits animaux de catégorie 1.
2.6. Plan de masse, à une échelle lisible, présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie	
Plan de masse présentant : - L'ensemble des bâtiments et des éléments de voirie ; - Les aires réservées au nettoyage et à la désinfection des véhicules de transport des carcasses en poils/plumes.	

Le plan doit être orienté (indication du Nord) et l'échelle précisée	
2.7. Un plan d'ensemble de l'établissement, à une échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements	
Plan(s) de l'ensemble des locaux du centre de collecte, indiquant : - La disposition des éventuels locaux de travail, des locaux d'entreposage et des locaux à usage privé ; - L'implantation des divers équipements. L'échelle doit être précisée. Le plan de masse et le plan de l'établissement peuvent être communs sous réserve de lisibilité. Les plans manuscrits peuvent être acceptés.	Mise à jour des plans lors de modifications.
2.8. La description des conditions de fonctionnement	
Préciser les obligations liées à la planification du travail : - Horaires de travail (y compris les horaires réservés au nettoyage et à la désinfection), jours et périodes de fermeture, - Effectifs : nombre de personnes travaillant dans le centre de collecte du gibier sauvage.	

3° Plan de maîtrise sanitaire

3.1 Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :	
D1	**D2**
3.1.1. Le personnel	
Plan de formation (initiale et continue) : > Objectifs et contenu général	- Procédure de qualification du personnel. - Détail des modules de formation initiale et continue le cas échéant. - Qualité du (des) formateur(s) : interne à l'établissement ou société extérieure (contrat éventuel). - Liste et fonction des personnes ayant suivi la formation. - Attestations de présence visées par les agents. - Vérification par l'exploitant de l'effectivité et de l'efficacité de la formation si plusieurs employés ou centre de collecte collectif.
Hygiène personnelle : - Tenue vestimentaire : description de l'équipement vestimentaire	Modalités de gestion des tenues vestimentaires : o les conditions de stockage des tenues ;

du personnel. Préciser les tenues à disposition du personnel et les modalités d'entretien (interne au centre de collecte ou prestataire) ; - État de santé du personnel : liste des instructions	o qui est responsable de l'entretien des tenues : les employés, l'entreprise, un prestataire (présentation du contrat). État de santé du personnel : instructions au personnel.
3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel	
Description générale de la maintenance : - Liste des locaux, équipements et matériels concernés ; - Préciser l'organisation (interne au centre de collecte ou prestataire(s)).	Description détaillée des modalités de maintenance préventive et curative des locaux, équipements et matériels : quoi, qui, comment, à quelle fréquence, contrats de maintenance ? Modalités de suivi. Modalités de vérification de la maintenance. Enregistrements des opérations de maintenance réalisées : comptes rendus de passage et actions correctives le cas échéant.
3.1.3. Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production	
Plan de nettoyage - désinfection (PND) et plan de contrôle de son efficacité : - Organisation (interne à l'établissement ou prestataire(s)) ; - Plan de nettoyage-désinfection : o Pour chaque local et matériel, indiquer la méthode appliquée, sa fréquence, les modalités d'enregistrement de sa réalisation *(a minima des entretiens non quotidiens),* la procédure de gestion des non-conformités (actions correctives) ; o Modèle de support d'enregistrement de la réalisation du nettoyage-désinfection *a minima* pour les entretiens non quotidiens (exemple : évaporateurs). - Le plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage *(non exigé pour les centres de collecte du gibier sauvage fonctionnant avec un seul employé)* : o Décrire comment est vérifiée l'efficacité du PND *(a minima visuel)* sur les surfaces et équipements et du matériel en contact avec les denrées alimentaires *;* o Préciser à quel moment est effectuée la vérification ; o Procédure de gestion des non-conformités (actions correctives) ;	- Dans le cas d'une société prestataire, présenter la copie du contrat. - Fiches techniques des produits utilisés ou étiquettes si elles comportent les indications nécessaires (usage, mode d'utilisation, dosage…). - Enregistrements au minimum des nettoyages non quotidiens (exemple : évaporateurs). - Pour les centres de collecte collectifs ou fonctionnant avec plusieurs employés : enregistrements des non-conformités et des actions correctives.

o Modèle de support d'enregistrement des contrôles et des actions correctives.	
Instructions de travail relatives à l'hygiène des manipulations si plusieurs employés ou centre de collecte collectif. Liste des instructions	Descriptions des instructions prévues en matière d'hygiène des manipulations. Par exemples : AVANT LA RÉCEPTION : - Vérification de la propreté des locaux et du matériel ; - Vérification de la température des locaux. PENDANT OU APRÈS LA MANIPULATION DES CARCASSES EN POILS/PLUMES : - Précautions prises lors des manipulations pour éviter les risques de contamination croisée. - Gestion des déchets et des sous-produits animaux.
3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles	
- Plan avec légende de l'établissement où figurent les emplacements numérotés des dispositifs de lutte (ces repères doivent se retrouver dans l'établissement et ses abords le cas échéant). Le plan peut être commun avec le plan de l'établissement prévu au point 2.7 sous réserve de lisibilité. - Préciser les types de nuisibles concernés. - Préciser l'organisation (interne à l'établissement ou prestataire(s)). En cas d'organisation interne : o Protocole interne à l'établissement, en précisant la fréquence et la nature des contrôles ; o Modèle des fiches de contrôle utilisées. - Procédure de gestion des non-conformités (actions correctives). - Procédure de vérification.	Fiches techniques des produits employés. En cas de recours à un prestataire : - Contrat de lutte contre les nuisibles ; - Classement chronologique des rapports de visite détaillés. En cas d'organisation interne : enregistrements des contrôles. Actions correctives mises en œuvre en cas d'anomalies**.**
3.1.5. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires	
RÉSEAU PUBLIC : attestation de potabilité de l'eau ou attestation de raccordement de l'établissement au réseau public (à défaut facture d'eau). Adjoindre une déclaration relative à la non-utilisation d'eau d'une autre origine en dehors des utilisations possibles prévues réglementairement.	

RESSOURCE PRIVÉE : copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau d'une autre origine avec éventuellement le résultat des analyses effectuées. Dispositifs de contrôle mis en place pour assurer et contrôler la potabilité de l'eau au sein de l'établissement.	
3.1.6. La maîtrise des températures	
Lister les locaux sous température dirigée en précisant les températures recherchées (cela peut fait sur le plan sous 2.7) et les températures à ne pas dépasser. Décrire le système et le matériel de surveillance des températures (locaux, denrées), les modalités d'enregistrement et d'alertes en cas d'anomalies et les mesures correctives (produit / procédé). Modèle de support d'enregistrement des contrôles.	Enregistrements des contrôles et des actions correctives (produits, procédés).
CONTRÔLES À RÉCEPTION Procédure de contrôle à réception des carcasses en poils/plumes.	Si plusieurs employés ou centre de collecte collectif : instruction de travail relatives au contrôle des carcasses en poils/plumes, mentionnant en particulier les critères de refus des carcasses en poils/plumes. - Le cas échéant, modes opératoires associés (par exemple : modalités de prise de température). - Enregistrements des contrôles à réception et des actions correctives.
CONTRÔLES AVANT EXPÉDITION DES PRODUITS FINIS : Procédure de contrôle des produits avant expédition.	S'ils sont prévus, enregistrement des contrôles avant expédition.

3.2. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel…)

D1	D2
- Description du système de traçabilité (fiche d'accompagnement du gibier sauvage, système de traçabilité interne). - Procédure relative à la gestion des produits non conformes.	- Éléments relatifs à la traçabilité qualitative et quantitative (supports papiers ou informatiques). - Enregistrements relatifs à la gestion des produits non conformes.

ANNEXE II
Synthèse des circuits de transport et d'entreposage des venaisons autorisés

