Ordre de service d'action

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** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2025-291** **05/05/2025**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2024-457 du 02/08/2024 : Règles générales encadrant la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 6

Objet : Règles générales encadrant la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP

Résumé : La présente instruction précise les circuits de distribution possibles des viandes de gibier sauvage et rappelle les règles et principes généraux relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires lors de la cession à titre gratuit ou onéreux de viandes de gibier sauvage. Cette instruction technique détaille les modalités d'organisation de l'expérimentation autorisant certaines associations de chasse à dépouiller et découper le grand gibier sauvage avant fourniture à un commerce de détail local. Les modifications introduites par rapport à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2024-457 du 01/08/2024 apparaissent en grisé.

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°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- 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 n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes ;
- 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 l'artisanat ;
- Code de la consommation ;
- Code de l'environnement ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Code du travail ;
- 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 13 avril 2007 relatif à des mesures de gestion des cas de trichinellose chez les porcins ;
- 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 ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-551 du 23/07/2018 - Mise en œuvre par les services vétérinaires d'inspection des règles applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes ;
- 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/2022-349 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/2024-548 du 01/10/2024 - Contrôle des centres de collecte

du gibier sauvage et des véhicules de transport des carcasses en poils/plumes de gibier sauvage.

Table des matières

Table des matières 1
I – Principes généraux encadrant la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage 2
I.1. Prérequis à la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage 3
I.2. Le circuit agréé = « circuit long » 6
I.2.1 Dispositions générales 6
I.2.2 Les activités d'un établissement de traitement du gibier sauvage 6
I.2.3 L'agrément sanitaire 7
I.2.4 La congélation des viandes de gibier sauvage 8
I.3. Le circuit non agréé = « circuits courts » 8
I.3.1 Cas généraux 8
I.3.2 Cas particulier du chasseur/1er détenteur exploitant d'un commerce de détail 12
I.4. La traçabilité 13
II – Expérimentation « circuits courts » 14
II.1. Règles générales 14
II.1.1 Première expérimentation : saison de chasse 2024/2025 14
II.1.2 Deuxième expérimentation : saison de chasse 2025/2026 15
II.2. Les attendus des ATGNA 15
II.3. Autorisation des ATGNA 18
II.3.1 Demande de participation à l'expérimentation 18
II.3.2 Demande d'autorisation 19
II.3.3 Les suites de la demande d'autorisation 19
III – Lutte contre les pratiques illégales de mise sur le marché du gibier sauvage 20

Annexe I : Circuits de commercialisation des viandes de gibier sauvage – règles générales
Annexe II : Circuits de commercialisation des viandes de gibier sauvage –expérimentation
Annexe III : Formulaire de demande de participation à l'expérimentation
Annexe IV : Dossier de demande de participation à l'expérimentation
Annexe V : Formulaire de demande d'autorisation pour dépouiller/découper du grand gibier sauvage – expérimentation
Annexe VI : Synthèse des modalités de participation à l'expérimentation.

CONTEXTE

L'accroissement des populations de cervidés et de sangliers et leur maintien à des niveaux élevés constituent une perturbation majeure sur les milieux forestiers et ruraux. Circonscrire et maîtriser leur influence sur le milieu naturel est un véritable enjeu non seulement pour la forêt

et le maintien de la biodiversité mais aussi pour prévenir les risques de transmission de maladies aux cheptels domestiques et à l'homme et pour réduire les dommages aux cultures et les risques de collisions avec des véhicules. Pour garantir la pérennité des écosystèmes, cet accroissement des populations s'est accompagné d'une augmentation du nombre de prélèvements d'animaux engendrant des déséquilibres entre le tonnage de viande de gibier disponible et les capacités d'autoconsommation des chasseurs.
Dans ce contexte, le 15 novembre 2021, le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) a rendu public un rapport portant sur la « Valorisation de la Venaison » et faisant état de 7 recommandations pour mieux valoriser les viandes de gibier sauvage (mission du CGAAER n° 21032). Parmi ces recommandations, le CGAAER prescrit de dynamiser les circuits courts dans le cadre d'une expérimentation nationale, en invitant les chasses à livrer aux détaillants locaux de grosses pièces de gibier.

La présente instruction technique rappelle le cadre réglementaire général relatif aux conditions de mise sur le marché des viandes de gibier sauvage et décrit, pour la saison de chasse 2025/2026, le dispositif d'expérimentation permettant aux chasseurs de dépouiller et de réaliser une première découpe de gros de grands gibiers chassés afin de les commercialiser auprès de détaillants locaux tel que prévu par l'arrêté du 26 juin 2024 modifiant l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

L'usage domestique privé[1] du gibier chassé n'est pas concerné par la présente instruction.

Point d'attention : les notes de service et les instructions techniques identifiées dans la présente instruction peuvent être amenées à évoluer.

I – Principes généraux encadrant la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage

En application du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, le gibier sauvage tué par action de chasse ne peut être mis sur le marché[2] en vue de la consommation humaine que suite à une inspection *post mortem* par les services vétérinaires d'inspection dans un **établissement de traitement du gibier sauvage[3] agréé**. La liste des établissements de traitement du gibier sauvage agréés est accessible sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture – section IV – catégorie « GHE » : https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved

---

[1] « **Usage domestique privé** » : la préparation et la consommation de la viande de gibier en famille (à entendre comme le **ménage** *(l'ensemble des occupants d'un même logement sans que ces personnes soient nécessairement unies par des liens de parenté))*. Des tiers peuvent être invités au repas, mais la venaison ne peut pas être cédée à des membres de la famille ne vivant pas sous le même toit ni à des voisins ou à des amis. Le repas entre chasseurs, non ouvert au public, où est servie la viande de gibier qu'ils ont tuée ainsi que le partage du gibier entre les chasseurs ayant participé à l'action de chasse entrent également dans cette catégorie.

[2] « **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)*.

[3] « Établissement de traitement du gibier » : tout établissement dans lequel le gibier et les viandes de gibier obtenues après la chasse sont préparés en vue de la mise sur le marché *(Cf. annexe I, point 1.18, du règlement (CE) n°853/2004)*

Le Paquet Hygiène offre également la possibilité pour les États membres d'établir dans le cadre de leur législation nationale des dispositions pour encadrer la mise en place de circuits hors champ de l'agrément sanitaire. Ces circuits couvrent uniquement la fourniture par **les chasseurs** de **petites quantités** de gibier sauvage ou de viande de gibier sauvage **directement** au **consommateur final** ou au **commerce de détail**[4] **local fournissant directement le consommateur final**.
Ces circuits faisant intervenir au maximum un intermédiaire entre le chasseur et le consommateur final sont appelés couramment « circuits courts » et sont encadrés en France par l'arrêté du 18 décembre 2009 – annexe IV.

I.1. Prérequis à la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage

Les chasseurs et les premiers détenteurs[5] sont des **producteurs primaires**[6] au sens du règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002. Ils peuvent mettre sur le marché des **produits primaires** sans être soumis à l'obligation de déclaration d'activité au titre de l'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.

Les produits primaires gardent cette appellation tant que leur nature n'a pas été modifiée substantiellement. Aussi, pour le gibier sauvage, sont considérés comme « produits primaires » :

- Une **carcasse entière** de grand gibier sauvage[7] **éviscérée** mais **non dépouillée/non découpée**[8]**/non congelée** ;
- Une **carcasse entière** de petit gibier sauvage[9] **non éviscérée** et **non dépouillée/non plumée/non découpée/non congelée**.

---

[4] « **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 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002)*.

[5] « **Premier détenteur** » : pour la présente instruction il s'agit 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 et qui n'est pas le chasseur.

[6] « **Production primaire** » : la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages. *Cf. Article 3 du règlement (CE) n°178/2002.*

[7] « **Grand gibier sauvage** » : les mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne répondent pas à la définition de petit gibier sauvage *(Cf. Annexe I du règlement (CE) n°853/2004)*.

[8] La découpe peut être autorisée pour le grand gibier sauvage tué par action de chasse en montagne lorsque le transport du grand gibier s'avère impossible sans une découpe préalable de l'animal. Les opérations de découpe doivent être strictement limitées aux gestes nécessaires au transport de l'animal. Ces pratiques ne doivent en aucun cas conduire à une fragmentation excessive de la carcasse, incompatible avec les exigences de traçabilité et de présentation sanitaire. La dépouille demeure interdite. Il est important de noter que l'examen initial ne peut pas être réalisé sur des morceaux de découpe. Cet examen doit donc être effectué avant les opérations de découpe de la carcasse non dépouillée.

[9] « **Petit gibier sauvage** » : le gibier sauvage à plumes et les lagomorphes vivant en liberté *(Cf. Annexe I du règlement (CE) n°853/2004)*.

Lors du transport, de l'entreposage et de la manipulation du gibier, les exploitants effectuant une production primaire[10] doivent respecter les dispositions d'hygiène visées à l'article 4 du règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, aux articles R. 231-14 et aux articles suivants du code rural et de la pêche maritime et aux dispositions prévues par arrêté du 18 décembre 2009. Ces mesures comprennent notamment :

- Le respect des **bonnes pratiques d'hygiène** et particulièrement lors de l'**éviscération** du grand gibier sauvage.
  L'éviscération est réalisée dès que possible[11] après sa mise à mort et toutes les précautions sont prises de manière à éviter la contamination des viandes. Un retard dans la réalisation de cette opération entraîne plusieurs risques significatifs tant sur le plan sanitaire que sur la qualité de la viande destinée à la consommation (prolifération bactérienne au sein de la carcasse, altération organoleptique de la viande compromettant sa valorisation). De plus, une éviscération retardée peut entraîner la formation de gaz et un gonflement du système digestif, ce qui complique l'ouverture de la cavité abdominale et augmente le risque de perforation du système digestif en entraînant ainsi un risque accru de contamination bactérienne de la carcasse ;

- La mise en place d'une **réfrigération rapide** du gibier et le **respect de la chaîne du froid.**
  Le froid est un élément déterminant permettant de ralentir la multiplication des microorganismes responsables soit de l'altération du produit soit d'intoxication alimentaire. La maîtrise précoce des températures est un paramètre essentiel dans la sécurité sanitaire des viandes. Une attention particulière doit être portée aux conditions climatiques, notamment en période estivale ou dans les zones à forte chaleur. Par ailleurs, il est rappelé que la congélation des carcasses en poils/plumes est interdite *(Cf. arrêté du 18 décembre 2009)*.
  Seuls les **centres de collecte du gibier sauvage**[12] dûment enregistrés auprès des directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) sont autorisés à entreposer du gibier sauvage en vue de sa mise sur le marché. Tout entreposage en dehors de ces établissements constitue une non-conformité aux dispositions réglementaires en vigueur. Les attendus réglementaires encadrant le fonctionnement des centres de collecte du gibier sauvage ainsi que les conditions d'enregistrement auprès des DDecPP sont décrites par instruction technique DGAL/SDSSA/2024-548 du 01/10/2024.

- Le **bon entretien général** et la **propreté** des locaux de stockage et des équipements de transport des carcasses en poils/plumes pouvant être source de contamination des denrées alimentaires ;

- La **protection satisfaisante des carcasses en poils/plumes** pendant leur stockage et leur transport en vue de prévenir tout risque de contamination. Notamment, l'amoncellement des carcasses en peau éviscérées est interdit pendant le transport ;

---

[10] « Exploitants du secteur alimentaire effectuant une production primaire » : les chasseurs et les premiers détenteurs du gibier et les exploitants assurant les activités de stockage et de transport des produits primaires.

[11] Sauf garanties sanitaires suffisantes apportées par les acteurs de la filière permettant de valider un délai d'éviscération supérieur, il est fortement recommandé que l'éviscération soit réalisée dans les 2 heures suivant la mise à mort de l'animal.

[12] **« Centres de collecte du gibier sauvage »** : site de regroupement temporaire où le gibier tué par action de chasse est refroidi et stocké au froid positif et si nécessaire éviscéré (si non éviscéré sur le lieu de chasse) dans le respect des règles d'hygiène en vue de sa mise sur le marché.

- L'utilisation d'**eau potable** où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination des viandes. Il est rappelé que le douchage des carcasses éviscérées est proscrit du fait de la méconnaissance de la qualité de l'eau ou de la diffusion de la souillure macroscopique aux parties non contaminées de la carcasse ;

- L'assurance que les personnes manipulant les denrées alimentaires sont en **bonne santé** et ne représentent pas une source de contamination des viandes ;

- La mise en place de toute mesure visant à empêcher que des **animaux** ou des **organismes nuisibles** ne causent de contamination ;

- La gestion satisfaisante des **déchets** et des **sous-produits animaux** dans un circuit autorisé conformément aux dispositions réglementaires ;

- La garantie de **traçabilité** du gibier chassé lorsque cela est obligatoire. 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 *(pour le grand gibier)* ou du lot de gibier *(pour le petit 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.
  Un numéro d'identification peut également être attribué automatiquement à la demande de l'examinateur initial *via* l'outil numérique officiel de dématérialisation de la fiche d'accompagnement du gibier sauvage (Zacharie)[13] avant d'être reporté sur les corps des animaux.

- La mise en place de toute mesure visant à prévenir l'introduction et la propagation de **maladies contagieuses transmissibles à l'être humain** par le biais des denrées alimentaires.

Le respect de ces prérequis par les exploitants de la production primaire est indispensable pour envisager la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage. Des mesures supplémentaires sont exigées en fonction du circuit de commercialisation des carcasses en poils/plumes.

****

Dans le cadre de la gestion et de la valorisation du gibier sauvage, il est rappelé que chaque exploitant de la production primaire est **responsable** du respect des règles d'hygiène et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires mises sur le marché. Aussi, le respect des prérequis ci-dessus mentionnés ne relève pas seulement du bon sens ou de la tradition mais constituent des **obligations fondamentales** en matière de salubrité des denrées alimentaires. Leur non-respect peut compromettre la qualité des viandes engendrant des pertes de valorisation, exposer les consommateurs à des risques graves pour la santé et engager la responsabilité civile, voire pénale, des exploitants de la production primaire en cas de non-conformité à la réglementation en vigueur.

[13] **Zacharie** est un service permettant de créer des fiches d'accompagnement du gibier sauvage dématérialisées, traçables, modifiables et partagées entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire dans un objectif de **simplification administrative**, de modernisation numérique et de prévention des risques sanitaires. Pour plus d'information, l'équipe Zacharie est accessible *via* le contact suivant : contact@zacharie.beta.gouv.fr

I.2. Le circuit agréé = « circuit long »

Ce circuit réglementaire est considéré comme le circuit offrant le plus haut niveau de garantie sanitaire. Ce circuit permet une valorisation du gibier sauvage sans limitation de quantité, de distance ou de réseaux de distribution. Il constitue ainsi un maillon essentiel de la filière dans un contexte de recherche de débouchés de valorisation du gibier en grande quantité en lien avec les augmentations de population de gibier. En outre, ce circuit peut contribuer à la valorisation locale du gibier sauvage en s'inscrivant dans des démarches de vente de proximité.

I.2.1 Dispositions générales

À la suite d'un **examen initial**[14] favorable effectué par une personne dûment formée, la carcasse en poils/plumes **correctement identifiée** et les éventuels viscères sont acheminés **le plus tôt possible** après le tir jusqu'à un **établissement de traitement du gibier sauvage agréé (ETG)**, c'est-à-dire un établissement agréé où les viandes de gibier sauvage sont préparées en vue de leur commercialisation en alimentation humaine.
Le gibier livré à un établissement de traitement du gibier sauvage est présenté aux services vétérinaires d'inspection (SVI) pour la réalisation systématique d'une **inspection *post mortem*** (IPM) comprenant également un prélèvement en vue de la recherche de larves de **trichine** sur tous les sangliers. Les modalités de réalisation de l'inspection *post mortem* en établissement de traitement du gibier sauvage sont décrites par instruction technique DGAL/SDSSA/2021-634 du 17/08/2021.

À l'issue de l'inspection *post mortem* favorable des carcasses et sauf indications contraires en lien avec des mesures de police sanitaire, les viandes de gibier sauvage ayant atteint 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** peuvent être mises sur le marché sur l'ensemble du territoire national ou faire l'objet d'échanges intracommunautaires.
Sous réserve de respecter certaines conditions exigées par les pays tiers, ces viandes peuvent également être expédiées à destination de pays tiers, accompagnées des documents sanitaires requis.

Le fonctionnement opérationnel des établissements de traitement du gibier sauvage suppose la mise en place d'un maillage territorial structuré, reposant sur des centres de collecte du gibier sauvage dûment enregistrés et un réseau de collecteurs professionnels[15]. Cette organisation est indispensable afin d'assurer un approvisionnement régulier et conforme aux attendus réglementaires.

I.2.2 Les activités d'un établissement de traitement du gibier sauvage

Les établissements de traitement du gibier sauvage ont vocation à réaliser les opérations de dépouille/plumaison du gibier, d'éviscération du petit gibier sauvage et de découpe des carcasses de grand gibier sauvage en demi-carcasse, quartier ou en demi-carcasse découpée en

[14] *Cf. instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 16/07/2021*

[15] **« Collecteurs professionnels »** : on entend par collecteurs professionnels, les exploitants qui se chargent de récupérer les carcasses en poils/plumes auprès de plusieurs chasseurs/1ers détenteurs pour la livrer aux établissements de traitement du gibier sauvage agréés.

3 morceaux maximum. Toute découpe ou désossage ultérieurs au sein de l'établissement nécessite la délivrance d'un agrément sanitaire pour cette activité.

Les opérations de dépouille/plumaison et d'éviscération du petit gibier sauvage ne sont pas obligatoires dans les établissements de traitement du gibier sauvage sous réserve que les conditions de traitement du petit gibier résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus apportent les garanties sanitaires suffisantes permettant d'assurer la mise sur le marché de denrées non dangereuses au sens de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002. Les mesures de maîtrise et de surveillance particulières pour les produits ainsi obtenus doivent être intégrées dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement de traitement du gibier sauvage.

Les exploitants des établissements de traitement du gibier sauvage agréés peuvent effectuer d'autres activités en lien avec le gibier sauvage :

- Le transport de carcasses en poils/plumes, assimilé à une activité de « collecteur professionnel » ;
- Le stockage de carcasses en poils/plumes, assimilé à une activité d'exploitant de « centre de collecte du gibier sauvage ».

Les exigences réglementaires encadrant le stockage et le transport de carcasses en poils ou en plumes de gibier sauvage et les modalités d'enregistrement de ces activités sont décrites par instruction technique DGAL/SDSSA/2024-548 du 01/10/2024.

I.2.3 L'agrément sanitaire

Pour fournir des denrées alimentaires, un **agrément sanitaire** doit au préalable être délivré à l'établissement de traitement du gibier sauvage. L'arrêté ministériel du 8 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, précise les conditions de délivrance des agréments sanitaires pour les établissements du secteur alimentaire en application du règlement (CE) n°853/2004. La procédure d'agrément pour les établissements de traitement du gibier sauvage est identique à celle de toute entreprise du secteur alimentaire et est détaillée par instruction technique DGAL/SDSSA/2022-349 du 25/04/2022. Une fiche sectorielle complétant ces exigences générales pour le gibier sauvage est accessible sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

L'agrément sanitaire est octroyé aux établissements dont le dossier est complet et jugé recevable et pour lesquels la conformité aux conditions sanitaires des installations, d'équipement et du fonctionnement répond aux dispositions réglementaires. En complément de ces exigences, les établissements de traitement du gibier sauvage doivent mettre à disposition des DDecPP des installations et les matériels nécessaires permettant l'exécution des opérations d'inspection sanitaire *(Cf. articles R.4511-1 à R.4514-10 du code du travail)*.

Un vade-mecum sectoriel rappelant l'ensemble de ces dispositions et constituant une aide à la réalisation des inspections dans les établissements de traitement du gibier sauvage est accessible sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture :
https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection

Les dispositions de l'arrêté du 12 août 1994 relatif aux modalités de commercialisation de certaines espèces de gibier pour la consommation qui prévoient un régime d'autorisation pour les établissements de traitement du gibier agréés qui traitent du gibier sauvage en dehors de la période d'ouverture de la chasse sont obsolètes depuis l'entrée en vigueur de la loi N°2005-157

du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux. Bien que l'arrêté ne soit pas abrogé par le ministère chargé de l'environnement, les mesures prévues dans cet arrêté ne sont plus en vigueur. Les viandes de gibier sauvage peuvent être commercialisées toute l'année pour la consommation humaine.

I.2.4 La congélation des viandes de gibier sauvage

Le gibier, en tant que viande à caractère saisonnier, n'est généralement disponible ou commercialisée que durant des périodes limitées de l'année. En conséquence, la pratique de la congélation de viande de gibier sauvage est couramment observée dans les établissements de traitement du gibier sauvage agréés. Toutefois, cette opération nécessite un encadrement rigoureux afin de garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et le respect de la réglementation en vigueur notamment en matière d'étiquetage.
L'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-807 du 12/11/2015 précise les lignes directrices en matière de congélation des denrées animales ou d'origine animale dans les établissements agréés. Elle précise les obligations des opérateurs en ce qui concerne la provenance des produits, les délais de congélation, l'étiquetage et les obligations des exploitants en matière de transmission des informations relatives aux denrées congelées.

Il est demandé aux DDecPP de faire preuve d'une vigilance particulière quand au respect des obligations réglementaires encadrant la congélation du gibier sauvage. À ce titre, lors des contrôles, une attention spécifique doit être portée aux conditions d'hygiène lors de la congélation, à la traçabilité des produits, au respect des températures de conservation, ainsi qu'à l'étiquetage des denrées. Ces exigences visent non seulement à garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, mais également à prévenir toute distorsion de concurrence.

****

La libre circulation des viandes de gibier sauvage sûres constitue un aspect essentiel du marché intérieur. Pour assurer un niveau élevé de la protection de la santé humaine, il convient de prendre en considération tous les aspects de la chaîne de production alimentaire dans sa continuité, à partir de la production primaire jusqu'à la fourniture au consommateur, étant donné que chaque élément peut avoir un impact potentiel sur la sécurité des denrées alimentaires. À ce titre, les exploitants des établissements de traitement du gibier sauvage agréés, en tant que premier maillon professionnel de la viande de gibier sauvage, doivent veiller à ce que les denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché répondent aux attendus réglementaires en prenant en considération l'application des prérequis par les exploitants de la production primaire et le devenir prévisible des viandes. La responsabilité juridique primaire de veiller à la sécurité des denrées alimentaires incombe aux exploitants des établissements de traitement du gibier sauvage agréés.

I.3. Le circuit non agréé = « circuits courts »

I.3.1 Cas généraux

Dans le cadre du circuit non agréé, les chasseurs ou les premiers détenteurs ont la possibilité de fournir à titre gratuit ou onéreux des **produits primaires** en vue de la consommation humaine sous réserve de respecter certaines conditions décrites ci-dessous. Ces règles concernent uniquement les possibilités de mise sur le marché du gibier sur le territoire national. Dans le

cas de remise de gibier au consommateur final ou au commerce de détail dans un autre État membre, c'est la réglementation de l'État membre de destination qui s'applique.

Les « circuits courts » autorisent plusieurs destinations possibles pour les produits primaires issus de la chasse :

- La fourniture directe au consommateur final ;
- La fourniture à l'organisateur d'un repas de chasse ou d'un repas associatif ;
- La fourniture, sans intermédiaire, à un commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

Remarque : l'usage domestique privé correspond à la consommation des venaisons par le chasseur lui-même et sa famille ou au partage du gibier entre les chasseurs ayant participé à la chasse du jour et n'est pas considéré comme un « circuit court ».

- **Fourniture directe par le chasseur/1er détenteur au consommateur final :** au-delà des obligations de traçabilité du gibier pour les animaux soumis à plan de chasse, seule l'**information du consommateur sur les risques liés à *Trichinella sp.*** chez le sanglier est obligatoire. Toutefois, en application de l'arrêté du 13 avril 2007 relatif à des mesures de gestion des cas de trichinellose chez les porcins, le préfet peut définir une zone dans laquelle la recherche de larves de trichine est rendue obligatoire sur toute carcasse en peau de sanglier sauvage cédée en vue d'une mise sur le marché, y compris celles remises directement par le chasseur ou le premier détenteur au consommateur final. Les chasseurs et les premiers détenteurs doivent demeurer vigilants quant au respect de ces dispositions prises à l'issue de la détection d'un cas de trichinellose dans la faune sauvage.

  Par ailleurs, bien que non obligatoire, l'**examen initial** par une personne dûment formée demeure fortement recommandé. Il est à noter que cet examen initial peut être rendu obligatoire dans certaines zones réglementées établies suite à la confirmation d'un cas de maladie animale transmissible.

  La petite quantité pouvant être cédée au consommateur final de produits primaires est fixée à la **journée de chasse**.

- **Fourniture directe par le chasseur/1er détenteur à un repas de chasse[16] ou à un repas associatif [17]:** en tant que producteur primaire, le chasseur ou le premier détenteur doit livrer des carcasses entières. L'ensemble de la préparation (dépouille, plumaison, découpe, congélation, cuisson) est réalisé par l'organisateur du repas. Dans le cadre de cette cession à titre gratuit ou onéreux, l'**identification** du gibier, l'**examen initial** et la recherche de larves de **trichine** (pour les sangliers) sont obligatoires. Seules des petites quantités correspondant à une **journée de chasse** peuvent être cédées.

[16] « **Repas de chasse** » : repas organisé, en dehors de l'usage domestique privé, par un ou plusieurs chasseurs, auquel toute personne, sans lien particulier avec les chasseurs, peut participer.

[17] « **Repas associatif** » : repas organisé, en dehors de l'usage domestique privé, dans un cadre associatif, auquel toute personne sans lien particulier avec les chasseurs, peut participer et consommer des venaisons fournies par un ou plusieurs chasseurs ou premiers détenteurs.

- **<u>Fourniture directe par le chasseur/1er détenteur à un commerce de détail[18] local fournissant directement le consommateur final :</u>** dans le cadre de cette fourniture, l'**identification** du gibier, l'**examen initial** et l'**analyse trichine** (pour les sangliers) sont obligatoires. L'exploitant du commerce de détail doit avoir les moyens de recevoir et de travailler le gibier reçu **non dépouillé, non découpé et non plumé** dans des conditions satisfaisantes et respectueuses des dispositions réglementaires. Il est important de noter que quel que soit le process de fabrication établi par les professionnels, ce dernier doit avoir été au préalable validé.

  Les poils et les plumes sont porteurs de nombreux germes susceptibles de contaminer les denrées alimentaires manipulées et entreposées dans le même établissement. Aussi, il appartient aux professionnels de mettre en œuvre l'ensemble des mesures nécessaires afin de garantir l'absence de risque de contamination croisée entre les viandes de gibiers et les autres denrées alimentaires stockées et manipulées.

  Les obligations pour la fourniture aux commerces de détail s'appliquent également à la distribution à titre gratuit de produits primaires à des **associations caritatives** ou aux **collectivités territoriales** organisatrices d'évènements avec des viandes de gibier (exemples : organisation d'un repas pour les membres de la commune ou organisation de loteries avec des viandes de gibier).

  L'utilisation des termes prévus par le règlement (CE) n°853/2004 encadrant ce type de circuits : *« commerce de détail fournissant directement le consommateur final » ;* exclut la fourniture de ces viandes ou des produits qui en sont issus à d'autres établissements du secteur alimentaire dans le cadre de l'agrément sanitaire ou de la dérogation à l'obligation de l'agrément sanitaire. **<u>Les produits transformés ainsi obtenus dans les commerces de détail ont vocation à être remis exclusivement et directement au consommateur final.</u>**

  Seules des petites quantités correspondant à une **journée de chasse** peuvent être cédées à un commerce de détail situé à **moins de 80 km** du lieu de chasse (à vol d'oiseau). Une extension liée à des contraintes géographiques particulières peut être autorisée par le Préfet.

Pour l'ensemble des circuits non agréés présentés ci-dessus, **seul le chasseur ou le premier détenteur des carcasses en poils/plumes est autorisé à livrer les viandes à l'établissement destinataire ou au consommateur final**. Le transport des produits primaires par d'autres acteurs (exemples : exploitant du commerce de détail destinataire qui se fournit directement auprès d'un ou de plusieurs chasseurs *via* les centres de collecte du gibier sauvage, société de transport, collecteur professionnel) sont prohibés pour les circuits courts.

[18] « **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 surface et les grossistes *(Cf. article 3 du règlement (CE) n°178/2002)*.

Le recours à la **prestation de service**[19] dans le cadre des circuits courts est également interdit et est constitutif d'un **délit pénal**[20] dans la mesure où les carcasses de gibier n'ont pas fait l'objet d'une inspection *post mortem* en établissement de traitement du gibier sauvage agréé.

Par ailleurs, la **remise d'abats dans le cadre des circuits courts est interdite**.

Le tableau ci-dessous synthétise les exigences applicables aux différents circuits de valorisation des viandes de gibier sauvage :

	Circuits non agréés			Circuit agréé
	Consommateur final	**Repas de chasse/associatif**	**Commerce de détail**	**ETG**
Identification du gibier ***(hors obligations plan de chasse)***	**Non obligatoire**	**Obligatoire**	**Obligatoire**	**Obligatoire**
Examen initial	**Fortement recommandé** ou **obligatoire** selon les territoires (exemple : cas de maladie animale transmissible)	**Obligatoire**	**Obligatoire**	**Obligatoire**
Trichine	**Fortement recommandé** ou **obligatoire** selon les territoires. En l'absence d'examen trichine, le consommateur doit être informé du danger.[21]	**Obligatoire** à la charge du chasseur/1er détenteur	**Obligatoire** à la charge du chasseur/1er détenteur	**Obligatoire** à la charge de l'Etat. Les prélèvements sont réalisés à l'occasion de l'IPM du gibier
Dépouille/plumaison avant cession	**Interdit**			
Limites géographiques	**National**		**80 km depuis le lieu de chasse** sur le territoire national	**Pas de limite géographique**
Limites quantitatives	**Journée de chasse**			**Pas de limite quantitative**
Prestation de service	**Interdit** ***(délit pénal)***			**Autorisé**

****

Les circuits courts ou les circuits non agréés sont considérés comme une exception à la règle générale qui prévoit que le gibier doit être envoyé à un établissement de traitement du gibier sauvage agréé. Au vu du **contexte épidémiologique préoccupant vis-à-vis de la peste porcine africaine**, de l'**évolution des pratiques de consommation** sous forme de viandes crues ou peu cuites (salaison, viandes hachées, carpaccio) pouvant représenter un **risque majeur pour la santé des consommateurs** et des risques de **concurrence déloyale** avec les professionnels du secteur alimentaire, il convient de s'assurer que les règles rappelées ci-dessus sont intégralement respectées. En cas de non-conformités, les **mesures de police administratives et pénales proportionnées** doivent être prises. Des tableaux sur les suites administratives ou pénales pouvant être envisagées en cas de constats de non-conformités sont accessibles sur le site intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD).

[19] La **prestation de service** revient, pour un exploitant, à exercer une activité (dépouille, découpe, transformation, stockage, etc.) sur des denrées pour le compte d'un autre exploitant (exemple : le chasseur ou le premier détenteur) qui en assure ensuite la commercialisation.

[20] Le fait de ne mettre sur le marché des denrées alimentaires d'origine animale ou en contenant par un établissement non agréé, est constitutif d'un délit pénal, défini par l'article L.237-2 I du code rural et de la pêche maritime (NATINF 26419).

[21] *Cf. instruction technique DGAL/SDSSA/2024-609 du 06/11/2024.*

I.3.2 Cas particulier du chasseur/1er détenteur exploitant d'un commerce de détail

Si un chasseur ou un premier détenteur souhaite se livrer à des opérations de dépouille, de découpe ou à de la transformation, il doit alors se **déclarer**[22] en tant qu'exploitant d'un commerce de détail et respecter l'ensemble des dispositions réglementaires afférentes à son activité d'entreprise du secteur alimentaire. La réglementation sanitaire spécifique aux activités de commerce de détail est détaillée par instruction technique DGAL/SDSSA/2023-756 du 04/12/2023. En particulier, ces dernières comprennent *(liste non exhaustive)* :

- Le respect des règles en matière de fourniture de carcasses en poils/plumes de gibier sauvage à un commerce de détail local (examen initial, traçabilité, trichine, distance, petites quantités). **Les viandes ainsi travaillées dans le commerce de détail géré par le chasseur ou par le premier détenteur ne peuvent être remises qu'au consommateur final**. La cession à un autre commerce de détail est interdite et est constitutive d'un délit pénal[23].

- Le respect des règles d'installation et de fonctionnement des commerces de détail dont :
  - L'obligation de **déclaration d'activité** en application de l'article R.233-4 du code rural et de la pêche maritime[24] ;
  - L'obligation de **formation** conformément au chapitre XII de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004. Par ailleurs, si un producteur primaire souhaite mettre en place un atelier de dépouille/découpe, désossage de viande de gibier, il doit bénéficier de la qualification professionnelle de boucher au sens du code de l'artisanat ou bien employer du personnel bénéficiant de cette qualification ;
  - L'obligation de mise en place d'un **plan de maîtrise sanitaire**. Le règlement (CE) n°178/2002 confie aux exploitants du secteur alimentaire la responsabilité première de la sécurité des denrées qu'ils mettent sur le marché. Il leur impose de mettre en œuvre des procédures en matière de traçabilité, ainsi que des procédures de gestion des non-conformités, afin d'éviter que des denrées qui seraient potentiellement non sûres n'atteignent le consommateur final.
    Aussi, l'exploitant doit mettre en place et appliquer des procédures en matière de bonnes pratiques d'hygiène ainsi que des procédures fondées sur les principes HACCP[25]. En particulier, il convient que l'exploitant ait validé les durées de vie des aliments mis sur le marché et qu'il ait mis en place et applique un plan d'autocontrôles ;

---

[22] 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 d'origine animale est tenu de déclarer chacun des établissements dont il a la responsabilité. Pour déclarer son activité, il convient de remplir le formulaire CERFA 13984 accessible sur le site « MesDémarches » du ministère chargé de l'agriculture et de le transmettre à la DDecPP du lieu d'implantation de l'établissement : https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/association-ou-organisation-de/assurer-une-activite-de-76/article/declarer-la-manipulation-de

[23] Article L.237-2 I du code rural et de la pêche maritime (NATINF 26419).

[24] Pour rappel, le fait de ne pas déclarer à l'autorité administrative un établissement de préparation, de manipulation, de traitement, de transformation, d'entreposage, d'exposition, de vente de denrées animales ou de denrées d'origine animale dans les conditions mentionnées à l'article R. 233-4 est passible de peine d'amendes contraventionnelles prévues pour les contraventions de 5ème classe (1500 euros au maximum par infraction) par l'article R.237-2 du code rural et de la pêche maritime.

[25] Hazard Analysis Critical Control Point soit système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques.

- Les obligations en matière de locaux, d'équipements et de fonctionnement prévues à l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 ;
- Les obligations en matière d'**information du consommateur** *(Cf. Règlement n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011, article R.412-12 et suivants du code de la consommation)*.

Les locaux peuvent être **collectifs** mais les chasseurs/1er détenteurs doivent se **déclarer individuellement**. Dans ce cadre, les conditions permettant le fonctionnement des ateliers collectifs doivent être respectées : **désignation d'un responsable** (personne physique ou morale) et élaboration d'un **règlement intérieur** précisant les conditions spécifiques d'organisation et de fonctionnement pour chaque activité au sein de ladite structure. La rédaction et la mise à jour du règlement intérieur est de la responsabilité du responsable désigné.

I.4. La traçabilité

Conformément au règlement (CE) n°178/2002 les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en œuvre un système de traçabilité et de gestion des non-conformités. Le choix du système de traçabilité est du ressort de l'exploitant. Ce choix engage la responsabilité de l'exploitant dans la mesure où ce système doit permettre le retrait et, au besoin, le rappel rapide et ciblé de produits susceptibles de présenter un danger.

Dans le cadre spécifique du gibier sauvage et pour garantir la traçabilité des viandes de gibier mises sur le marché, il est nécessaire que :

- Le gibier soit **correctement identifié** conformément à l'arrêté ministériel du 18/12/2009 et que le numéro d'identification soit systématiquement reporté sur les **fiches d'accompagnement du gibier sauvage** lorsque l'examen initial est obligatoire ;
- La personne qui commercialise le gibier mette en place un **système de traçabilité interne** permettant de répondre aux obligations découlant des dispositions du règlement (CE) n°178/2002, auquel l'article L.424-8 du code de l'environnement (précisé par son article R.424-22) fait explicitement référence. 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.

Le système de traçabilité mis en place doit permettre d'identifier l'origine des animaux ou morceaux d'animaux, l'espèce de l'animal, la nature des morceaux, la date d'acquisition, l'identité du fournisseur et des clients (à l'exception du consommateur final).

Pour cela, l'exploitant peut au choix :

- Établir un registre (obligatoire s'il est premier destinataire de produits en provenance d'un autre État membre) ;
- Conserver de manière ordonnée et facilement accessible des documents existants traduisant les flux physiques des produits : par exemple, les bons de livraisons, les étiquettes, les fiches d'accompagnement du gibier.

II – Expérimentation « circuits courts »

II.1. Règles générales

En application de la section IV, de l'annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009, l'expérimentation vise à autoriser des **associations de chasse**[26] (premiers détenteurs) à **dépouiller** et à **découper,** sans obligation de disposer d'un agrément sanitaire, **en 3 morceaux de gros maximum par demi-carcasse**, le grand gibier sauvage **tué uniquement par un membre de l'association** en vue **d'une cession à un commerce de détail local fournissant cette viande exclusivement au consommateur final**. Les structures où sont réalisées ces opérations sont appelées « **atelier de traitement du gibier sauvage non agréé** » (**ATGNA**). Les ATGNA sont sous la responsabilité du premier détenteur du gibier (exemple : le président de l'association de chasse) et ne peuvent pas recevoir ni traiter du gibier tué par action de chasse provenant de chasseurs non adhérents à l'association de chasse ou d'autres premiers détenteurs.

Ce circuit de valorisation du gibier sauvage, en test, a pour premier objectif d'offrir une solution d'écoulement autorisée lorsque les débouchés de valorisation traditionnels font défaut permettant ainsi de réduire les pertes. Aussi, seules les associations de chasse **n'ayant pas la possibilité de valoriser le grand gibier sauvage *via* un ETG** peuvent déposer un dossier pour être autorisées à entrer dans le dispositif d'expérimentation. Il s'agit :

- Des associations de chasse non collectées par un ETG ou collectées par un ETG mais qui se trouve en incapacité à se déplacer pour des petites quantités ;
- Des associations de chasse situées :
  - à plus de 80 km d'un ETG ;

    OU
  - à moins de 80 km d'un ETG en incapacité de collecter tous les prélèvements de l'association de chasse.

II.1.1 Première expérimentation : saison de chasse 2024/2025

Une première expérimentation encadrée a été conduite du **1er octobre 2024 au 1er avril 2025.** Cette expérimentation avait pour enjeux principaux de valider :

- Le respect par les ATGNA de l'ensemble des dispositions réglementaires encadrant la mise sur le marché des denrées alimentaires en vue de garantir la **sécurité sanitaire des viandes de gibier sauvage** ;
- L'absence de risque de **distorsion de concurrence** avec des établissements de traitement du gibier sauvage agréés mettant sur le marché les mêmes produits, aux mêmes destinataires, mais dont les charges administratives et financières sont différentes.

Au terme de cette première session d'expérimentation, le nombre limité d'autorisations délivrées n'a pas permis de disposer d'un échantillon suffisamment représentatif pour établir un bilan pertinent, ni d'évaluer l'impact réel de cette mesure sur la valorisation des viandes, les pratiques et les conditions sanitaires.

---

[26] **« Association de chasse »** : Une association de chasse est une structure de type associatif, régie le plus souvent par la Loi du 1er juillet 1901, ayant pour objet l'organisation, la régulation et la pratique de la chasse sur un territoire donné. Par nature, elle ne poursuit aucun but lucratif : ses ressources doivent être exclusivement affectées à la réalisation de son objet statutaire, sans possibilité de partage de bénéfices entre ses membres.

En conséquence, afin de permettre une évaluation plus complète et fondée, l'expérimentation est reconduite pour une nouvelle période selon les mêmes modalités.

II.1.2 Deuxième expérimentation : saison de chasse 2025/2026

Une nouvelle période d'expérimentation est organisée en deux phases :

- Les associations de chasse qui ont participé à la première session d'expérimentation peuvent poursuivre leur démarche de demande d'autorisation dès la publication de la présente instruction technique. Les autorisations déjà délivrées peuvent être automatiquement renouvelées aux associations concernées ;
- Les associations de chasse souhaitant entrer dans la deuxième session d'expérimentation peuvent déposer leur dossier à partir du **1er juillet 2025**.

Jusqu'à **15 associations de chasse** peuvent être sélectionnées pour entrer dans le dispositif d'expérimentation en sachant qu'il ne peut pas y avoir plus d'un ATGNA autorisé par département.

Cette deuxième session d'expérimentation prendra fin le **1er mai 2026**. À l'issue de cette échéance toutes les autorisations délivrées seront retirées.

Au terme de cette deuxième session d'expérimentation et en fonction des résultats obtenus, cette dernière pourra être prolongée et étendue à d'autres structures à l'occasion de la saison de chasse 2026/2027 ou bien être arrêtée.

Seules les structures autorisées à participer à l'expérimentation ont la possibilité de dépouiller et découper du grand gibier sauvage avant cession à un commerce de détail local. Si des opérations de dépouille/découpe du gibier sont réalisées par une structure non autorisée, les mesures de police administratives et pénales à l'encontre du chasseur/1er détenteur et de l'exploitant du commerce du détail ayant accepté de recevoir ces viandes doivent être prises. **Aucune tolérance ne peut être accordée.**

II.2. Les attendus des ATGNA

Pour être autorisés à fonctionner, les ATGNA doivent respecter l'ensemble des dispositions réglementaires en vigueur afférentes à leur nouvelle activité d'exploitant du secteur alimentaire et comprenant la **sécurité sanitaire des aliments**, la gestion des **sous-produits animaux**, les **mesures de prévention, de surveillance et de lutte à l'égard des maladies animales**, l'**exercice des pratiques commerciales** et la **protection de l'environnement**.

De plus, s'agissant d'une exemption à la règle générale imposant dans cette situation le travail préalable de dépouille/découpe par les professionnels des ETG et un contrôle des viandes par les services officiels, les règles suivantes doivent également être respectées par les responsables des ATGNA pour des besoins de sécurité sanitaire des aliments ainsi mis sur le marché et en vue d'éviter toute distorsion de concurrence avec les professionnels du secteur :

- **Respect des obligations pour les exploitants effectuant une production primaire** détaillées au point « I.1. Prérequis à la mise sur le marché des viandes » de la présente instruction ;

- **Examen initial favorable** permettant la mise sur le marché des viandes dans le cadre des **circuits non agréés**. En conséquence, si l'examen externe ou interne du gibier révèle des anomalies interdisant la mise sur le marché dans le cadre des circuits courts (exemples : abcès, plaies infectées, maigreur extrême, couleur ou odeur anormales, balle d'abdomen, éviscération incorrecte, putréfaction), les viandes ne peuvent pas être mises sur le marché. Les conclusions de l'examen initial du gibier sauvage sont obligatoirement enregistrées dans l'outil de dématérialisation officielle de la fiche d'accompagnement du gibier sauvage (Zacharie) lorsque l'outil sera opérationnel pour les circuits non agréés. L'objectif est de répondre aux dispositions réglementaires en permettant la transmission des conclusions de l'examen initial du gibier sauvage aux exploitants des commerces de détail bien qu'il s'agisse de pièces de viandes. En l'absence d'outil numérique disponible, la fiche d'accompagnement du gibier sauvage peut ne pas accompagner les morceaux de viandes jusqu'au commerce de détail destinataire si cette dernière est conservée par l'ATGNA et si la traçabilité est garantie ;

- **Transport des carcasses en peau vers l'ATGNA dans les plus brefs délais** après la mise à mort des animaux. Afin de garantir la qualité et la salubrité des viandes de gibier, les carcasses en peau doivent être acheminées sans retard indu à l'ATGNA pour y être traitées. Les délais maximums entre la mise à mort, l'acheminement des carcasses en peau à l'ATGNA, l'éviscération et le refroidissement des carcasses aux températures réglementaires sont obligatoirement définis par les premiers détenteurs, responsables des ATGNA, dans leur **plan de maîtrise sanitaire** ;

- **Traçabilité obligatoire**. Chaque carcasse en peau est correctement identifiée et les informations de traçabilité sont enregistrées sur la fiche d'accompagnement du gibier sauvage. Après dépouille/découpe de la carcasse, la traçabilité est garantie *via* la mise en place de procédures de traçabilité interne efficaces permettant notamment d'identifier l'animal concerné, le fournisseur et l'acquéreur ;

- **Obligation de recherche de larves de trichine** par l'exploitant de l'ATGNA sur toutes les venaisons de sanglier. Les prélèvements sont réalisés par l'ATGNA, et sont envoyés dans un laboratoire agréé. Les coûts de prélèvements et d'analyses sont à la charge de l'exploitant de l'ATGNA. Les carcasses en attente de résultat d'analyse trichine sont conservées dans des conditions adaptées dans l'ATGNA et sans procéder à leur remise à un tiers avant l'obtention du résultat négatif. L'exploitant de l'ATGNA remet la carcasse ou les pièces de viande accompagnées du document mentionnant le résultat d'analyse au commerce de détail. La DDecPP peut exiger une copie de chaque résultat d'analyses trichine pour un meilleur suivi ;

- **Connaissance suffisante** du personnel de l'ATGNA en vue d'évaluer la qualité sanitaire des carcasses réceptionnées dans la mesure où les viandes ne font pas l'objet d'une inspection *post mortem* par les services vétérinaires d'inspection présents uniquement dans les établissements agréés. Pour cela le personnel de l'ATGNA doit disposer :
    - D'une **attestation de formation à l'examen initial** du gibier sauvage ;

      ET
    - Des qualifications professionnelles suffisantes pour manipuler des viandes. Il est rappelé que les exploitants du secteur alimentaire qui souhaitent mettre sur le marché des pièces de viande de découpe à destination de commerces de détail,

peuvent exercer cette activité artisanale dès lors que celle-ci est exercée par une **personne qualifiée professionnellement**[27], ou sous le contrôle effectif et permanent d'une telle personne.

- **Maîtrise du refroidissement** des carcasses et **conservation** des viandes à une **température maximale de 7°C en tout point dans l'ATGNA**. La congélation des viandes est interdite. Les viandes ne peuvent quitter l'ATGNA que lorsque les températures réglementaires ont été atteintes ;

- **Respect des quantités et des distances** :
  - Seule une petite quantité de viandes de gibier peut être remise directement par le premier détenteur, responsable de l'ATGNA, au commerce de détail. Cette petite quantité doit correspondre à **3 grands gibiers maximum par semaine**. L'ATGNA est autorisé à réaliser des opérations de dépouille et de découpe en **3 morceaux maximum par demi-carcasse** ;
  - Le premier détenteur peut remettre cette petite quantité de viandes de gibier sauvage directement au commerce de détail. Cependant, le commerce de détail ne peut céder cette viande **qu'au consommateur final**.
    La fourniture par le premier détenteur de ces viandes à la **restauration collective est interdite** ;
  - L'ATGNA et le commerce de détail doivent être situés dans un rayon de **80 km** établi depuis le lieu de chasse sur le territoire national ;
  - La **vente en ligne** de ces viandes par l'ATGNA est interdite ;
  - La **prestation de service est interdite** dans le cadre des circuits non agréés ;
  - Seul **le premier détenteur est autorisé à livrer les viandes** au commerce de détail local. Les commerces de détail ne peuvent pas s'approvisionner directement auprès des ATGNA.

- **Interdiction de remise d'abats** de gibier aux commerces de détail par les ATGNA ;

- **Respect de l'ensemble des dispositions réglementaires applicables aux entreprises du secteur alimentaire** et garantissant notamment la sécurité sanitaire des produits mis sur le marché. La responsabilité des ATGNA est engagée de l'action de chasse jusqu'à la livraison au commerce de détail local. Le principe de flexibilité détaillé par le règlement (CE) n°852/2004 en ce qui concerne des adaptations en matière documentaire ou dans la conception et l'utilisation des locaux peut s'appliquer à ces petites entreprises sous réserve que ces adaptations ne compromettent pas la sécurité sanitaire des aliments. *(Cf. instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07/01/2019).*

---

[27] L'article R. 121-1 du code de l'artisanat précise que pour exercer une activité de découpe/désossage ou pour en contrôler l'exercice par des personnes non qualifiées, les personnes doivent être titulaires d'un **certificat d'aptitude professionnelle**, d'un **brevet d'études professionnelles** ou d'un diplôme ou titre de niveau égal ou supérieur homologué ou enregistré lors de sa délivrance au répertoire national des certifications professionnelles institué par l'article L. 6113-1 du code du travail. Ces diplômes ou titres doivent attester d'une qualification dans le métier ou dans la partie d'activité en cause. L'article R. 121-3 du code de l'artisanat indique qu'à défaut de diplômes ou de titres, ces personnes doivent justifier d'une expérience professionnelle de trois années effectives sur le territoire de la République, de l'Union européenne ou d'un autre Etat partie à l'accord sur l'Espace économique européen, acquise en qualité de dirigeant d'entreprise, de travailleur indépendant ou de salarié dans l'exercice du métier ou de la partie d'activité en cause.

Les viandes ainsi remises aux commerces de détail dans le cadre de ce circuit non agréé ne peuvent pas être utilisées dans la **fabrication de viandes hachées**[28] ni de **préparations de viandes**[29]**.**

II.3. Autorisation des ATGNA

Les associations de chasse pouvant répondre à l'ensemble des conditions nécessaires détaillées ci-dessus peuvent être autorisées à dépouiller/découper le grand gibier sauvage en vue de la fourniture à un commerce de détail local selon la procédure décrite ci-dessous.

II.3.1 Demande de participation à l'expérimentation

Le responsable d'une association de chasse désirant dépouiller/découper du grand gibier sauvage adresse par **voie électronique** une demande de participation à l'expérimentation au bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) à la Direction générale de l'alimentation (bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr). La demande de participation à l'expérimentation est constituée des pièces suivantes :

- Le **formulaire de demande de participation à l'expérimentation** dûment complété, daté et signé et accessible à l'annexe III de la présente instruction technique ;
- Le **dossier de demande de participation à l'expérimentation**, complété des informations nécessaires permettant d'évaluer les capacités de l'association de chasse à réaliser des opérations de dépouille et de découpe du grand gibier sauvage conformément aux dispositions réglementaires. La liste des pièces obligatoires est indiquée à l'annexe IV de la présente instruction. En cas de pièces manquantes, le dossier n'est pas instruit et les éléments manquants sont réclamés au demandeur.

À réception de la demande, un récépissé est envoyé sous format électronique par le BEAD. **Ce récépissé n'a pas valeur de recevabilité du dossier.**

L'instruction du dossier est réalisée par le BEAD qui vérifie la complétude et la recevabilité des éléments du dossier ainsi le respect des critères d'éligibilité pour participer à l'expérimentation. En cas de nécessité, le comité de suivi de l'expérimentation, constitué d'organisations professionnelles représentatives de la filière et de l'administration, est consulté pour avis.

Le responsable de l'association de chasse est informé des suites données à sa demande de participation à l'expérimentation par courriel avec copie à la DDecPP concernée.

Le responsable de l'association de chasse a la possibilité de déposer son dossier de demande de participation à l'expérimentation **à partir du 1er juillet 2025.**

---

[28] « **Viandes hachées** » : les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel *(Cf. annexe I du règlement (CE) n°853/2004).*

[29] « **Préparations de viandes** » : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche *(Cf. annexe I du règlement (CE) n°853/2004).*

II.3.2 Demande d'autorisation

Après avis favorable du comité de suivi de l'expérimentation, le responsable de l'association de chasse dépose une **demande d'autorisation** au préfet du département d'implantation de son établissement préalablement au démarrage de son activité en transmettant :

- Le **formulaire de demande d'autorisation** joint à la présente instruction (annexe V) ;
- Le **courriel de la Direction générale de l'alimentation** (DGAL) validant la participation de l'association de chasse à l'expérimentation.

Cette demande tient lieu de déclaration d'activité telle que prévue par l'arrêté du 28 juin 1994.

Une inspection est dès lors diligentée sur le site de dépouille/découpe par un agent de la DDecPP concernée afin d'apprécier l'état des locaux et des équipements ainsi que des capacités de mise en œuvre de l'activité. À l'occasion de ce premier contrôle, la DDecPP peut exiger la réalisation d'opérations de dépouille/découpe du gibier sauvage. Cependant, le gibier ainsi dépouillé/découpé ne pourra pas être distribué dans le cadre des circuits non agréés.

II.3.3 Les suites de la demande d'autorisation

Attribution de l'autorisation

L'autorisation pour dépouiller/découper le grand gibier sauvage est attribuée à l'exploitant de l'ATGNA **pour la saison de chasse 2025/2026**, à l'issue d'une visite favorable des installations et avant le démarrage de l'activité.

L'inspection de la structure est réalisée à l'aide de la grille d'inspection et du vade-mecum prévus pour les établissements de traitement du gibier sauvage agréés accessible sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Les éléments du vade-mecum concernant l'organisation de l'inspection *post mortem* des carcasses par les agents des services vétérinaires d'inspection ne sont pas exigées dans la mesure où cette mission n'est pas remplie par les services vétérinaires d'inspection dans les ATGNA.

Dans le cadre de l'expérimentation, aucun enregistrement dans RESYTAL de l'approbation n'est demandé. Toutefois, l'unité d'activité « Traitement du gibier sauvage » doit être créée sur l'établissement.

L'autorisation est retirée à la fin de la saison de chasse 2025/2026 soit après le **1er mai 2026**. Cette dernière pourra éventuellement être réattribuée pour la saison de chasse 2026/2027 si les conclusions de l'expérimentation permettent de prolonger le dispositif et si aucune non-conformité en lien avec le respect des dispositions réglementaires n'a été observée.

Refus de l'autorisation

À la suite de l'instruction de la demande ou de la visite de l'établissement, la procédure peut être interrompue lorsque :

- Le formulaire n'est pas complet et que le demandeur ne transmet pas les éléments manquants ;
- Les conclusions de l'inspection sont défavorables au démarrage de l'activité.

Cette décision est défavorable pour le demandeur et doit être motivée en faits et en droit. Aussi, les points de non-conformité doivent être indiqués dans le courrier de refus de l'autorisation.
Cette décision faisant suite à une demande, elle n'a pas à être précédée d'une procédure contradictoire. En revanche, les voies et délais de recours doivent être indiqués dans le courrier de refus.

Révision de l'autorisation

Dans le cadre de l'expérimentation, il est demandé de réaliser **au moins une inspection complète de l'ATGNA** autorisé à fonctionner à l'aide de la grille d'inspection et du vade-mecum prévus pour les établissements de traitement du gibier sauvage agréés. À l'occasion de cette inspection il est également demandé d'évaluer les capacités du personnel de l'ATGNA à réaliser un tri des carcasses selon leur qualité et le tri des sous-produits animaux au sens du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009.
Des inspections dans les commerces de détail réceptionnant les viandes issues des ATGNA doivent également être diligentées.

En cas de non-conformités, les mesures de police administrative et pénale doivent être prises pouvant conduire à la suspension et au retrait de l'autorisation à dépouiller/découper du grand gibier sauvage.

À tout moment, les DDecPP peuvent demander appui au bureau des établissements d'abattage et de découpe (bead.dgal.sdssa@agriculture.gouv.fr).

Une synthèse des modalités de participation à l'expérimentation est présentée en annexe VI.

À la fin de la saison de chasse 2025/2026, une évaluation de l'expérimentation est réalisée par le comité de suivi de l'expérimentation en vue notamment de vérifier le respect des dispositions réglementaires en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, de gestion des sous-produits animaux et de prévention contre les maladies animales. Le comité a également vocation à statuer sur l'impact de ces installations sur la valorisation des viandes de gibier sauvage et la plus-value de ce nouveau circuit pour la filière. Cette évaluation s'appuie sur la collecte d'informations obtenues auprès des acteurs de la filière et des agents des DDecPP. Des recommandations sont établies sur les suites à donner à l'expérimentation et sur l'évolution des critères régissant cette activité en vue de déterminer l'intérêt de pérenniser ce dispositif.

Les acteurs concernés et pouvant se porter candidats pour l'expérimentation (exemples : associations de chasse non collectées par un ETG et éloignées d'un ETG, locaux et équipements utilisés pour la dépouille et la découpe du grand gibier sauvage répondant aux dispositions réglementaires en vigueur, personnel dûment formé, plan de maîtrise sanitaire à jour) sont invités à se mobiliser pour garantir la pertinence de cette démarche et permettre un retour d'expérience exploitable à l'issue de cette phase prolongée.

III – Lutte contre les pratiques illégales de mise sur le marché du gibier sauvage

Il est constaté, de manière récurrente, que certains acteurs de la filière cynégétique ne respectent pas le cadre réglementaire applicable, compromettant ainsi la sécurité sanitaire et l'équité entre les opérateurs. Cette situation ne saurait perdurer. Il convient, en conséquence, d'engager des contrôles ciblés dans les établissements susceptibles de réceptionner des viandes de gibier

sauvage (commerces de détail ou établissements agréés), de mettre en place des procédures visant à enquêter sur les producteurs primaires ne respectant pas les attendus réglementaires et mettant sur le marché des denrées alimentaires en toute illégalité et le cas échéant, de prendre des mesures coercitives proportionnées, y compris par le recours à des sanctions administratives ou pénales prévues par les textes en vigueur.

Si la programmation des contrôles demeure inchangée, il est attendu des DDecPP qu'elles soient pleinement mobilisées dans la recherche de toute infraction aux dispositions réglementaires en lien avec la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage.

À ce titre, une documentation sera mise prochainement à disposition des services sur le site intranet de la direction générale de l'alimentation afin d'accompagner les contrôles sur les viandes de gibier sauvage, y compris lorsque ces derniers sont réalisés par les organismes délégataires. Une formation à distance sur l'inspection sanitaire du gibier sauvage est également proposée par l'INFOMA.

À ce jour moins de 4% du grand gibier sauvage tué en France est traité dans un établissement de traitement du gibier sauvage agréé. Ce chiffre est en constante diminution par rapport aux précédentes saisons de chasse malgré un nombre croissant d'animaux mis à mort par action de chasse.
Aussi, la filière mène actuellement plusieurs groupes de travail pour mieux valoriser les viandes de gibier sauvage répondant à un haut niveau de sécurité sanitaire. Les efforts réalisés par les acteurs de la filière ne doivent pas être entachés par des pratiques non respectueuses des dispositions réglementaires et néfastes pour la santé des consommateurs. Le concours de tous les acteurs, y compris des services de l'État est essentiel pour que ces travaux soient une réussite.

Aussi, il est demandé de faire preuve de la plus grande fermeté si des pratiques illégales sont constatées quel que soit le circuit.

****

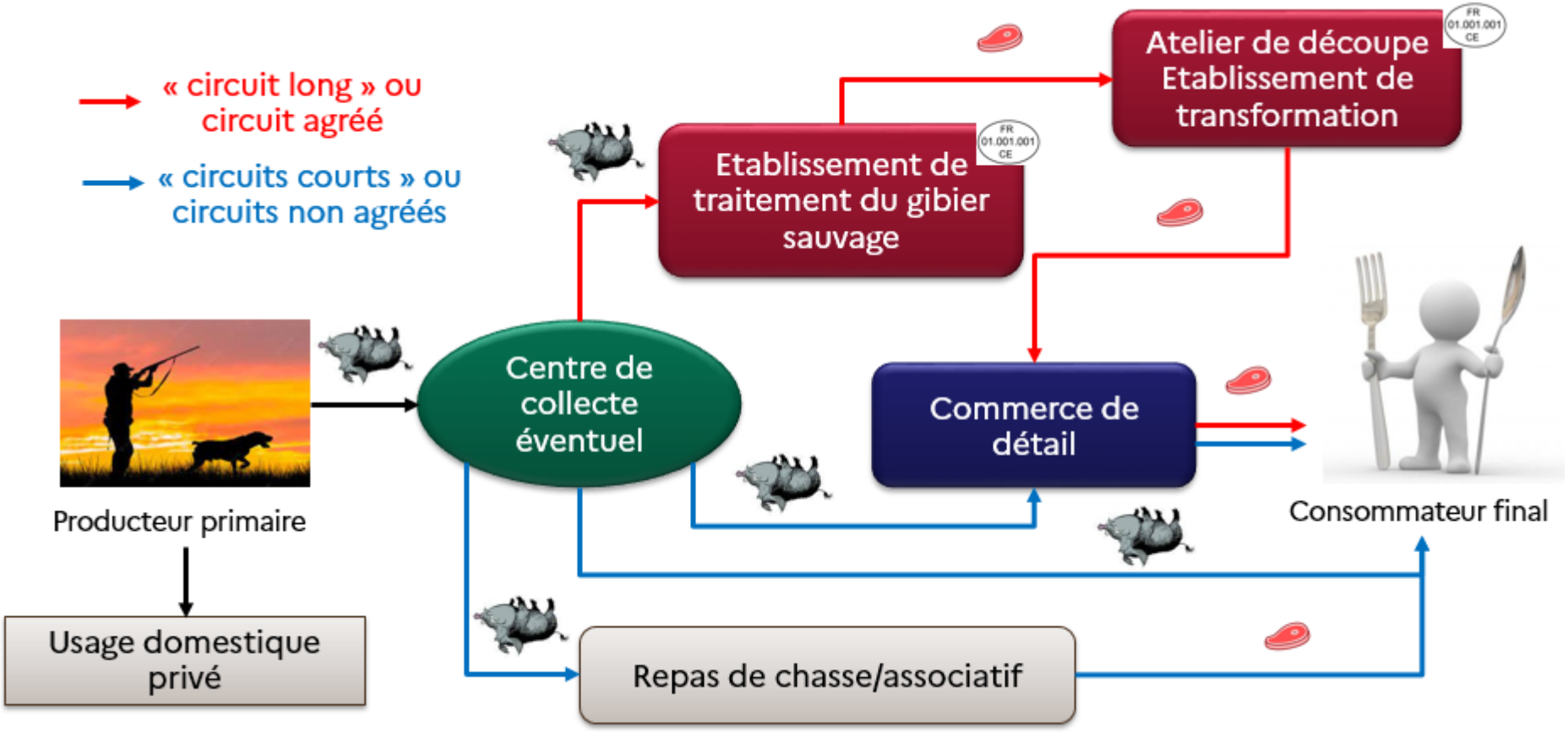
La mise en place d'une filière structurée de valorisation des viandes de gibier repose sur l'implication active de l'ensemble des acteurs concernés : chasseurs, collecteurs professionnels, établissements de traitement du gibier sauvage agréés, établissements du secteur alimentaire destinataires, représentants de la filière et autorités compétentes. Chacun à son niveau contribue à garantir la qualité sanitaire des denrées, condition indispensable au développement d'une filière crédible et durable.
La valorisation des viandes de gibier sauvage ne peut se concevoir sans une responsabilité partagée, un respect rigoureux des règles de mise sur le marché des viandes et un engagement commun en faveur d'une alimentation sûre.

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

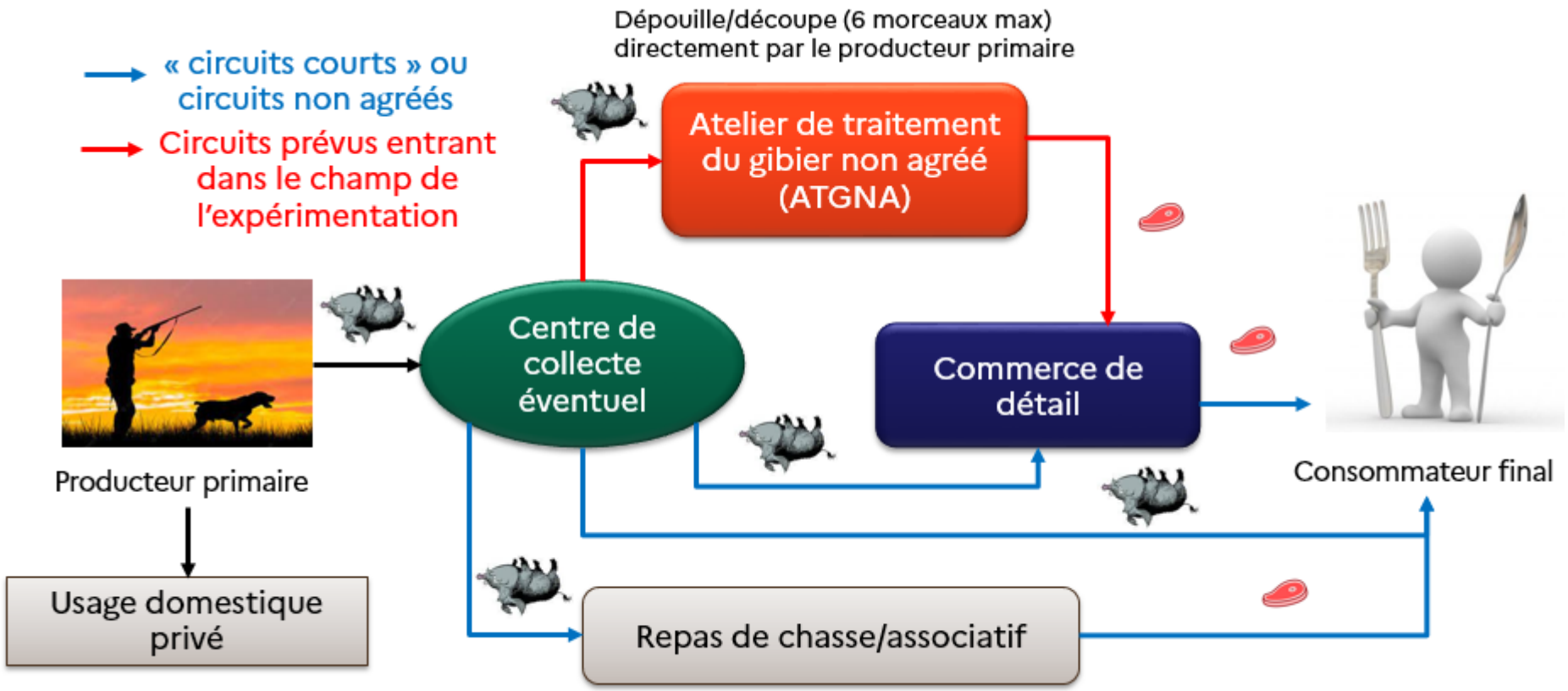
La Directrice générale de l'alimentation

Maud FAIPOUX

ANNEXE I – CIRCUITS AUTORISÉS DE COMMERCIALISATION DES VIANDES DE GIBIER SAUVAGE – RÈGLES GÉNÉRALES



ANNEXE II – CIRCUITS DE COMMERCIALISATION DES VIANDES DE GIBIER SAUVAGE - EXPÉRIMENTATION



ANNEXE III – FORMULAIRE DE DEMANDE DE PARTICIPATION POUR ENTRER DANS LE DISPOSITIF D'EXPÉRIMENTATION

DEMANDE POUR ENTRER DANS LE DISPOSITIF D'EXPÉRIMENTATION DÉPOUILLE/DÉCOUPE DU GRAND GIBIER SAUVAGE

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*
Arrêté du 18 décembre 2009 *relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant*

A renvoyer au Bureau des établissements d'abattage et de découpe : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR (ASSOCIATION DE CHASSE)

N° SIRET : |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|

Ou N° « RNA » : .....

Raison sociale : .....

Adresse du site de dépouille/découpe : .....

.....

Complément d'adresse : .....

Code postal : |__|__|__|__|__| Commune : .....

Responsable juridique de l'établissement

Nom : ..... ; Prénom : .....

Fonction : .....

Téléphone : |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__| ; |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|
Fixe *Mobile*

Mél : .....

VOS DROITS : MENTIONS LÉGALES

La loi n°78-17 du 06 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.

ENGAGEMENTS ET SIGNATURE

Je soussigné(e) .....

- certifie avoir pouvoir pour représenter le demandeur dans le cadre de la présente formalité ;
- déclare souhaiter réaliser les opérations de dépouille/découpe du grand gibier sauvage en trois morceaux de gros maximum par demi-carcasse avant cession à un commerce de détail local situé à moins de 80 km du lieu de chasse et du site de dépouille/découpe (hors restauration collective) ;
- déclare souhaiter fournir des viandes fraîches de moins de 3 grands gibiers par semaine et de ne pas vendre en ligne les produits ;
- déclare ne pas avoir la possibilité de valoriser les viandes de grand gibier sauvage *via* un établissement de traitement du gibier sauvage agréé ;
- joins à ma demande le dossier défini au point 9, section IV, annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009 ;
- m'engage à mettre en place le plan de maîtrise sanitaire décrit dans mon dossier et à respecter l'ensemble des dispositions réglementaires afférentes à mon activité en vue notamment de garantir la sécurité sanitaire des viandes mises sur le marché ;
- certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire.

Fait le : |__|__| / |__|__| / |__|__|__|__| Signature :

ANNEXE IV
Composition du dossier de demande de participation à l'expérimentation

En D1 : pièces devant nécessairement être adressées à la direction générale de l'alimentation (DGAL) pour l'instruction du dossier.
En D2 : pièces consultables sur site ou pouvant être communiquées à la demande de la DDecPP.

1° Note de présentation de l'entreprise

D1	D2
1.1 Organisation générale	
Formulaire de demande de participation à l'expérimentation. Éléments d'identification de l'entreprise (Numéro « RNA » (Répertoire National des Associations) ou numéro SIRET correspondant à l'implantation géographique du local). Présentation synthétique des activités de l'association de chasse et des activités se déroulant sur le site de l'ATGNA.	Courriel de validation de la participation à l'expérimentation (DGAL) et courrier d'attribution de l'autorisation de l'ATGNA (Préfet).
1.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel	
Organigrammes fonctionnel et hiérarchique non nominatifs. Équipe HACCP : nom, qualité et qualification de la (ou des) personne(s) responsable(s) de la mise au point et du suivi du plan HACCP.	

2° Description des activités de l'entreprise

D1	D2
2.1 La liste des catégories de produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et leur utilisation prévisible attendue	
Liste des catégories de produits finis. L'utilisation prévisible attendue (cuisson avant consommation etc.) ainsi que les instructions d'utilisation par le consommateur.	Éléments de confirmation de la durée de vie microbiologique (exemples : études de durée de vie, résultats des tests de vieillissement…) par catégorie de produit périssables permettant de justifier la durée de vie.

La durée de vie microbiologique envisagée et les éléments de justification (exemple : étude bibliographique).	
2.2 La liste des matières premières, des matériaux de conditionnement et d'emballage	
Liste des espèces/catégories d'animaux pouvant être traitées par l'ATGNA.	
Liste des différents types de conditionnements, d'emballages et autres fournitures utilisés. On entend par fourniture tout matériel entrant en contact avec des produits.	Déclaration de conformité du matériau par rapport à l'utilisation prévue.
2.3. 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 : localisation du territoire de chasse où les animaux traités dans l'ATGNA sont prélevés ; - Circuit de commercialisation envisagé : préciser les types d'établissements destinataires (exemples : boucherie, restaurant) et la liste prévisionnelle des établissements destinataires (enseigne et adresse).	Informations disponibles concernant les destinataires.
2.4. Les diagrammes de fabrication	
Réaliser un diagramme de fabrication en indiquant toutes les étapes de fabrication depuis la réception du gibier au site de l'ATGNA jusqu'à l'expédition des produits finis aux commerces de détail sans oublier les étapes suivantes : éviscération, examen initial, dépouille, prélèvements trichine, découpe, refroidissement, stockage, conditionnement, emballage, transport/livraison… Préciser : - Les séquences de production et interactions de toutes les étapes ; - Les délais entre chaque étape clé (mise à mort, éviscération, refroidissement aux températures réglementaires) ; - Les températures de stockage ;	

- Les températures d'expédition des produits finis. Il est recommandé de faire apparaître sur le diagramme les points déterminants (PrPo (*Programme(s) Prérequis Opérationnel(s))*, CCP *(Point(s) critique(s) pour la maîtrise)*).	
2.5. Les volumes de production	
Calendrier prévisionnel des journées de chasse organisées pour la saison 2024/2025. Nombre prévisionnel d'animaux traités par l'ATGNA en vue de leur mise sur le marché à un commerce de détail pour la saison de chasse 2024/2025. Nombre moyen de grands gibiers sauvages tués par action de chasse au cours d'une saison sur le territoire de chasse de l'association.	
2.6. 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. 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 2.9.	- 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.
2.7. La capacité de stockage des matières premières et des produits finis	
À définir pour les matières premières et les produits finis et par chambre de stockage. Sous forme de m^3 utiles ou de nombre de carcasses. Prévoir une distinction carcasses non dépouillées/carcasses dépouillées et découpées/produits conditionnés et/ou emballés.	
2.8. 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 de l'ATGNA et des éléments de voirie ; - Les aires réservées au nettoyage et à la désinfection des véhicules de transport des carcasses en peau et des véhicules de transport des pièces découpées. Le plan doit être orienté (indication du Nord) et l'échelle précisée	
2.9. 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 de l'ATGNA, indiquant :
- La disposition des locaux de travail, des locaux d'entreposage et des locaux à usage privé de l'association de chasse ;
- L'implantation des divers équipements.
 	
Le ou les plans comportent une schématisation des circuits :
- Des opérateurs selon leurs fonctions ;
- Des denrées (carcasses en peau/viandes nues et découpées/viandes conditionnées/viandes emballées) de la réception à l'expédition ;
- Des sous-produits animaux et déchets ;
- Du matériel sale vers la zone de lavage et du matériel propre en retour.
 	
Indiquer les secteurs propres et sales.
 	
Préciser pour chaque local :
- La dénomination et l'utilisation prévue ;
- L'emplacement :
  o Des équipements fixes ou mobiles ;
  o Des dispositifs de lavage installés : lave-mains, stérilisateurs à couteaux, centrales de nettoyage, …
  o Des dispositifs d'évacuation des eaux résiduaires.
 	
Le plan de masse et le plan de l'établissement peuvent être communs sous réserve de lisibilité.
	Mise à jour des plans lors de modifications.

Les plans manuscrits peuvent être acceptés. Fournir des photographies de tous les locaux de fonctionnement de l'ATGNA et comprenant : les vestiaires, la/les chambre(s) froide(s) de stockage, les locaux utilisés pour la réception des carcasses en peau, pour la réalisation de l'éviscération, de l'examen initial, de la dépouille, de la découpe, du conditionnement/emballage des viandes, du nettoyage et la désinfection du matériel.	
2.10. 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 fonctionnement envisagés de l'ATGNA ; - Effectifs : nombre de personnes travaillant dans l'ATGNA.	

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 doit notamment inclure : o La formation en matière d'hygiène alimentaire ; o La formation au retrait des produits en cas d'anomalies observées sur les carcasses après dépouille.	- Procédure de qualification du personnel (par exemple : diplôme de boucher). - Détail des modules de formation initiale et continue le cas échéant. - Qualité du (des) formateur(s) : interne à l'ATGNA ou société extérieure (contrat éventuel). - Liste et fonction des personnes ayant suivi la formation. - Attestations de présence visées par les agents. - Attestation de formation du responsable de sa mise en œuvre à la méthode HACCP. - Vérification par l'exploitant de l'effectivité et de l'efficacité de la formation.

Hygiène personnelle : - Tenue vestimentaire : description de l'équipement vestimentaire du personnel. Préciser les tenues à disposition du personnel et les modalités d'entretien (interne à l'ATGNA ou prestataire) ; - État de santé du personnel : liste des instructions	Modalités de gestion des tenues vestimentaires : o les conditions de stockage des tenues propres, « en cours » et des vêtements de ville (vestiaire individuel, cloisonné ou pas…) ; o qui est responsable de l'entretien des tenues : les membres de l'association de chasse, 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 à l'ATGNA 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'ATGNA 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, la procédure de gestion des non-conformités (actions correctives) ; o Modèle de support d'enregistrement de la réalisation du nettoyage-désinfection. - Plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage : o Décrire comment est vérifiée l'efficacité du PND (visuel, lames de surface...) sur les surfaces et	- 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). - Enregistrements des contrôles, résultats et actions correctives le cas échéant de la surveillance visuelle et/ou microbiologique.

équipements et du matériel en contact avec les denrées alimentaires (plans de travail, couteaux…). o Préciser à quel moment est effectuée la vérification (avant ou après la production) ; o Procédure de gestion des non-conformités (actions correctives) ; o Modèle de support d'enregistrement des contrôles et des actions correctives.	
Instructions de travail relatives à l'hygiène des manipulations. Liste des instructions	Descriptions des instructions prévues en matière d'hygiène des manipulations. Par exemple, et lorsque l'analyse des dangers le justifie : AVANT LA PRODUCTION : - Vérification de la propreté des locaux et du matériel ; - Vérification de la température des locaux et des stérilisateurs à couteaux ; - Vérification du bon fonctionnement des lave-mains et stérilisateurs à couteaux ; - Vérification de l'approvisionnement en produits et en consommables des différents postes de lavage/nettoyage des mains et du petit matériel. PENDANT LA PRODUCTION : - Modalités d'accès à certaines zones de l'établissement (exemple : salle de découpe) ; - Propreté du personnel et du matériel ; - Maintien de propreté des équipements ; - Précautions prises lors des manipulations pour éviter les risques de contamination croisée ; - Approvisionnement en produits et en consommables des différents postes de lavage/nettoyage des mains et du petit matériel.

	APRÈS LA PRODUCTION : - Circulation des agents dans l'ATGNA ; - 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 2.9 sous réserve de lisibilité. - Préciser les types de nuisibles concernés. - Préciser l'organisation (interne à l'ATGNA 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	
Plan de l'établissement à une échelle lisible, faisant apparaître les points d'eau numérotés, la description d'un éventuel dispositif de traitement de l'eau, les réseaux de distribution de l'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires. Ce descriptif peut être réalisé sur le plan d'ensemble cité au point 2.9. 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.	- Relevés des compteurs, factures d'eau le cas échéant, ou autre moyen d'évaluer les consommations (notamment s'il existe plusieurs provenances). - Résultats des analyses bactériologiques et chimiques portant sur l'eau en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires. Les résultats d'analyse font référence au numéro du point de prélèvement (de préférence en fin de réseau). - Actions correctives en cas de non-conformité et enregistrements correspondants.

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. Procédure de gestion des non-conformités (actions correctives)	
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 2.9.) 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 AVANT EXPÉDITION DES PRODUITS FINIS : Procédure de contrôle des produits avant expédition.	S'ils sont prévus, enregistrement des contrôles avant expédition.

3.2 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

D1	D2
3.2.1. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées (principe 1)	
1- Identifier, les dangers raisonnablement attendus parmi : • Les dangers biologiques : organismes pathogènes, parasites, toxines ; • Les dangers chimiques : résidus de nettoyage, contaminants de l'environnement… ; • Les dangers physiques : corps étrangers, insectes… - Justifier les choix retenus (lister les sources de justification).	- Détail des sources de justification. - Instructions précisant, si nécessaire, les modalités d'application des mesures de maîtrise. - Enregistrement des mesures de maîtrise.

- À chaque étape, préciser la condition (PIXS) et la cause (5M) d'apparition du danger. - Rappeler le niveau acceptable de danger pour le produit fini. 2- Hiérarchiser les dangers à l'aide d'un système de cotation (gravité x probabilité) ou d'une évaluation par jugement professionnel pour aboutir à une liste de dangers significatifs (pour lesquels la maîtrise est essentielle à la production d'un aliment sûr). 3- Décrire les mesures de maîtrise associées à chaque danger retenu (ou groupe de dangers pour les mesures de maîtrise identiques). Les dispositions précédentes peuvent être présentées sous forme d'un tableau établi étape par étape du diagramme de fabrication *(cf. tableau ci-après de l'analyse des dangers).*	
3.2.2. Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'il en existe (CCP et PrPo)	
Identifier les points déterminants (Principe 2)	
- Pour chaque danger significatif identifié, lister les CCP et les PrPo retenus en les numérotant. - Justifier les décisions relatives au choix de ces points déterminants ou justifier l'absence de point déterminant le cas échéant. *(Cf. arbre de décision ou jugement professionnel).* - En l'absence de point déterminant, les principes 3, 4 et 5 sont sans objet.	
Définir les limites critiques pour les CCP et les objectifs/niveaux seuils de maîtrise pour les PrPo (Principe 3)	
- Définir des limites critiques pour chaque CCP (et, le cas échéant, les valeurs-cibles) ainsi que les niveaux des seuils de maîtrise pour les PrPo. - Établir la liste des documents de validation des mesures de maîtrise, justifiant le choix des limites critiques et des valeurs cibles éventuelles pour les CCP, ainsi que les niveaux des seuils de maîtrise pour les PrPo.	Documentation justifiant le choix des limites critiques et des valeurs cibles éventuelles. Documents liés à la validation des mesures de maîtrise.

Procédures de surveillance des points déterminants (Principe 4)	
Pour chaque CCP et PrPo, décrire les modalités de surveillance des critères retenus : - Qui (personnels de surveillance et leurs remplaçants) ? - Quoi ? - Où ? - Quand (la fréquence de la surveillance doit être compatible avec une action corrective sur le produit) ? - Comment ? - Modèle de support d'enregistrement.	Pour chaque point déterminant : - Instruction précisant la méthode de surveillance, le cas échéant ; - Enregistrement des opérations de surveillance.
Actions correctives et corrections pour les points déterminants (dont PrPo et CCP) (Principe 5)	
- Procédure écrite définissant : 1) Les actions correctives, incluant 3 types de mesures : o La recherche des causes du dysfonctionnement constaté ; o L'assurance du retour à la maîtrise ; o Les mesures permettant d'éviter le renouvellement du dysfonctionnement (action corrective sur le procédé). 2) Les corrections : devenir des denrées concernées par le dysfonctionnement, obligatoire pour les CCP et facultatif (à analyser au cas par cas) pour les PrPo. 3) Modèle de support d'enregistrement.	- Instructions définissant la mise en œuvre des actions correctives (comprenant la description de la non-conformité, l'analyse des causes, les mesures appliquées au procédé, les mesures permettant d'éviter la répétition de l'anomalie) et des corrections (mesures appliquées au produit). - Enregistrements des actions correctives à chaque dépassement de limite critique (pour les CCP) ou de niveau seuil de maîtrise (pour les PrPo), apportant la preuve de leur application. - Enregistrements des corrections effectuées à chaque dépassement de limite critique (pour les CCP) et enregistrements des corrections effectuées (lorsqu'il y en a) lors des pertes de maîtrise des PrPo.
3.2.3 Les documents relatifs à la vérification (Principe 6)	
Procédures de vérification du plan de maîtrise sanitaire : - De la mise en œuvre effective du plan de maîtrise sanitaire : modalités pratiques (exemples : suivi des enregistrements, audits) et conséquences (mise à jour du plan HACCP…) ; - De l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire : o Plan d'auto-contrôles analytiques ; o Analyses des réclamations-clients.	- Enregistrements de la vérification de la bonne application des procédures de surveillance, des bonnes pratiques d'hygiène, des mesures de maîtrise et des enregistrements associés : audits internes, audits externes. - Résultats des auto-contrôles analytiques et exploitation.

Il est souhaitable que le demandeur présente les deux tableaux suivants (donnés à titre d'exemple) :

1. Pour l'analyse des dangers :

Étape	*Danger*	*Apport/contamination Multiplication Survie*	*Causes (5M)*	*Mesures de maîtrise des dangers (renvoi éventuel à un document)*	*CCP ?*

2. Pour le suivi des PrPo :

PrPo	*Objectif / niveau seuil de maîtrise*	*Procédures de surveillance (référence du document)*	*Actions correctives/corrections (référence du document)*	*Enregistrement (référence du document)*

3. Pour le suivi des CCP :

CCP	*Limites critiques*	*Procédures de surveillance (référence du document)*	*Actions correctives/corrections (référence du document)*	*Enregistrement (référence du document)*

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

D1	**D2**
- Description du système de traçabilité. - Procédure relative à la gestion des produits non conformes. - Procédure permettant la mise en œuvre d'un retrait/rappel en cas de défaut identifié.	- Éléments relatifs à la traçabilité qualitative et quantitative (supports papiers ou informatiques). - Enregistrements relatifs à la gestion des produits non conformes.

ANNEXE V – FORMULAIRE DE DEMANDE D'AUTORISATION POUR DÉPOUILLER/DÉCOUPER DU GRAND GIBIER SAUVAGE - EXPÉRIMENTATION

DEMANDE D'AUTORISATION POUR DÉPOUILLER/DÉCOUPER DU GRAND GIBIER SAUVAGE

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*
Arrêté du 18 décembre 2009 *relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant*

A renvoyer à la direction départementale (de l'emploi, du travail, des solidarités et) de la protection des populations(DD(ETS)PP) du département où est situé l'établissement

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR (ASSOCIATION DE CHASSE)

N° SIRET : |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|

Ou N° « RNA » : .....

Raison sociale : .....

Adresse du site de dépouille/découpe : .....

.....

Complément d'adresse : .....

Code postal : |__|__|__|__|__| Commune : .....

Adresse postale si différente de l'adresse de l'ATGNA : .....

.....

Code postal : |__|__|__|__|__| Commune : .....

Responsable juridique de l'établissement

Nom : ..... ; Prénom : .....

Fonction : .....

Téléphone : |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__| ; |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|
Fixe *Mobile*

Mél :
.....

Coordonnées de la personne à contacter

Nom : ..... ; Prénom : .....

Fonction : .....

Téléphone : |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__| ; |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|
Fixe *Mobile*

Mél :
.....

VOS DROITS : MENTIONS LÉGALES

La loi n°78-17 du 06 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.

ACTIVITÉS DE DÉPOUILLE/DÉCOUPE

Informations sur l'activité

Calendrier prévisionnel des chasses :

.....

.....

.....

.....

.....

Journées de production sur une semaine : .....

Heure prévisionnelle de début de production : ..... ; Heure prévisionnelle de fin de production : .....

Nombre de personnes maximum travaillant directement au contact des denrées alimentaires : .....

Volumes prévisionnels

Espèces travaillées :

☐ **cerfs** ☐ **chevreuils** ☐ **sangliers**

Volumes prévisionnels par semaine (nbre d'animaux/semaine) : .....

Volumes prévisionnels par saison de chasse (nbre d'animaux/saison de chasse) : .....

Origine des animaux

Communes de prélèvements : .....

.....

LISTE DES COMMERCES DE DETAILS LIVRÉS

La liste doit être mise à jour à chaque changement et être transmise à la DD(ETS)PP

Nom de l'établissement	Adresse	Distance moyenne en km par rapport au lieu de chasse	Distance moyenne en km par rapport à l'ATGNA

ENGAGEMENTS ET SIGNATURE

Je soussigné(e) .....

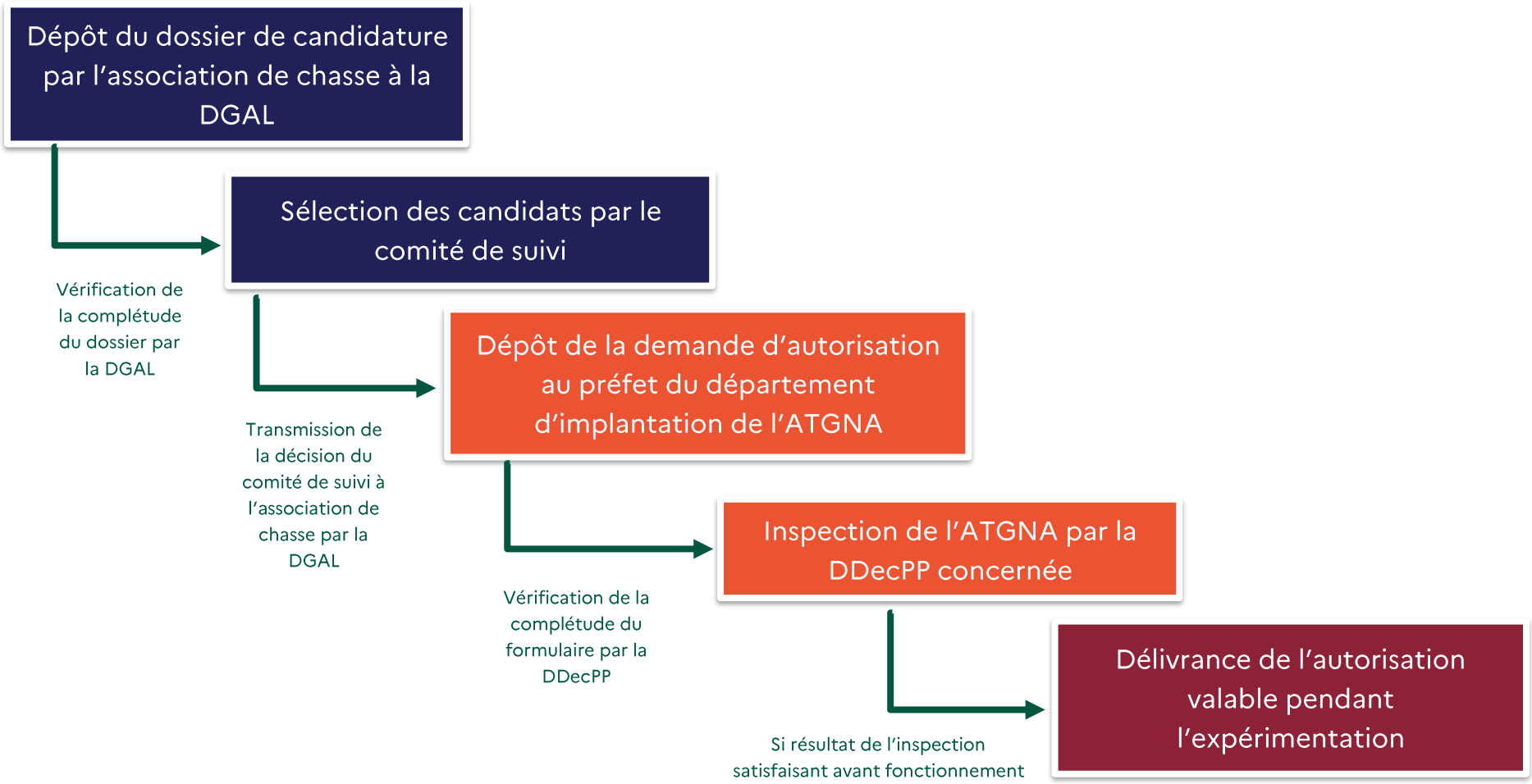
- certifie avoir pouvoir pour représenter le demandeur dans le cadre de la présente formalité ;
- déclare souhaiter réaliser les opérations de dépouille/découpe du grand gibier sauvage en trois morceaux de gros maximum par demi-carcasse avant cession à un commerce de détail local situé à moins de 80 km du lieu de chasse et du site de dépouille/découpe (hors restauration collective) ;
- déclare avoir reçu un avis favorable par la DGAL pour participer à l'expérimentation de dépouille/découpe du grand gibier sauvage avant cession à un commerce de détail local ;
– joins à ma demande le courrier de décision de la DGAL à participer à l'expérimentation ;
- m'engage à respecter l'ensemble des dispositions réglementaires afférentes à mon activité et notamment les règles générales décrites par arrêté du 18 décembre 2009 encadrant le dispositif d'expérimentation de dépouille/découpe du grand gibier sauvage ;
- m'engage à communiquer toutes données demandées par la DD(ETS)PP ou par la DGAL dans le cadre de l'expérimentation ;
- m'engage à actualiser la présente demande d'autorisation en cas de modification ;
- certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire.

Fait le : |__|__| / |__|__| / |__|__|__|__| Signature :

CADRE RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION

RÉCÉPISSÉ DE DEMANDE D'AUTORISATION
(ne valant pas autorisation)

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

NB : L'autorisation sera notifiée par courrier séparé si l'inspection de l'établissement se révèle satisfaisante

ANNEXE VI – SYNTHÈSE DES MODALITÉS DE PARTICIPATION À L'EXPÉRIMENTATION