



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ordre de service d'action

Direction générale de l'alimentation Service des actions sanitaires Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments Bureau des établissements d'abattage et de découpe 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	Instruction technique DGAL/SDSSA/2026-549 21/09/2026
--	---

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :

DGAL/SDSSA/2025-291 du 12/05/2025 : Règles générales encadrant la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 4

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.

Point d'attention : les dispositions relatives à la mise sur le marché des viandes de sanglier décrites dans la présente instruction doivent être mises en œuvre en tenant compte des mesures spécifiques applicables dans le cadre de la peste porcine africaine (PPA). Il convient notamment de se référer à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2026-531 relative à la réglementation et aux contrôles officiels des échanges intracommunautaires de produits carnés de porc ou de sanglier dans un contexte de PPA.

Les modifications introduites par rapport à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2025-291 du 05/05/2025 apparaissent en grisé, certaines parties supprimées ont également été conservées au

format barré pour une meilleure appropriation des évolutions.

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/2024-308 du 31/05/2024 – Échanges intracommunautaires et importations de viandes de gibier sauvage ;
- 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 ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2026-531 du 07/09/2026 – Règlementation et contrôles officiels des échanges intracommunautaires de produits carnés de porc ou de sanglier dans un contexte de peste porcine africaine.

Table des matières

Table des matières	1
I – Principes généraux encadrant la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage.....	3
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.....	7
I.2.3 L'agrément sanitaire	7
I.2.4 La congélation des viandes de gibier sauvage	9
I.3. Le circuit non agréé = « circuits courts ».....	10
I.3.1 Cas généraux	10
I.3.2 Cas particulier du chasseur/1^{er} détenteur exploitant d'un commerce de détail.....	13
I.4. La traçabilité	15
II – Expérimentation « circuits courts ».....	16
II.1. Règles générales.....	16
II.1.1 Première expérimentation : saison de chasse 2024/2025.....	16
II.1.2 Deuxième expérimentation : saison de chasse 2025/2026.....	17
II.1.3 Troisième expérimentation : saison de chasse 2026/2027	17
II.2. Les attendus des ATGNA	18
II.3. Autorisation des ATGNA	21
II.3.1 Demande d'autorisation.....	21
II.3.2 Les suites de la demande d'autorisation.....	22
III – Lutte contre les pratiques illégales de mise sur le marché du gibier sauvage	24

- [Annexe I](#) : Circuits de mise sur le marché des viandes de gibier sauvage – règles générales
[Annexe II](#) : Circuits de mise sur le marché des viandes de gibier sauvage – expérimentation
[Annexe III](#) : Formulaire de demande d'autorisation pour dépouiller/découper du grand gibier sauvage – expérimentation
[Annexe IV](#) : Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

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 2026/2027, 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 privé¹ 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.

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.

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 marché² 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-cendeg8532004-lists-ue-approved>

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 détenteurs⁵ 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](#).

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](#))

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](#).

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 sauvage⁷ **éviscérée** mais **non dépouillée/non découpée⁸/non congelée** ;
- Une **carcasse entière** de petit gibier sauvage⁹ **non éviscérée** et **non dépouillée/non plumée/non découpée/non congelée**.

Lors du transport, de l'entreposage et de la manipulation du gibier, les exploitants effectuant une production primaire¹⁰ 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 possible¹¹ 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](#)).

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. **Tous les morceaux obtenus après les opérations de découpe doivent parvenir au même destinataire.**

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

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.

Seuls les **centres de collecte du gibier sauvage**¹² dûment enregistrés auprès des directions départementales en charge de la protection des populations¹³ (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 ;
- 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 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'examineur initial *via* l'outil numérique officiel de dématérialisation de la fiche d'accompagnement du gibier sauvage (Zacharie)¹⁴ avant d'être reporté sur les corps des animaux.

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.

¹³ Pour la présente instruction on entend par DDecPP : les DDPP, les DDETSPP et les DAAF.

¹⁴ 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

L'application est disponible sur les stores ou *via* l'adresse suivante : <https://zacharie.beta.gouv.fr/>

- 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.

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**¹⁵ 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

¹⁵ Cf. [instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 16/07/2021](#). Les conclusions de l'examen initial peuvent être reportées sur la fiche d'accompagnement du gibier sauvage numérique : « Zacharie » (<https://zacharie.beta.gouv.fr/>)

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 professionnels¹⁶. 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 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

GÉNÉRALITÉS :

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](#)

¹⁶ « **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.

[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.

ATELIERS COLLECTIFS :

Les établissements de traitement du gibier sauvage agréés peuvent être organisés sous la forme d'un **atelier collectif**, lorsque plusieurs exploitants, notamment des associations de chasse, utilisent une même structure, simultanément ou de manière séparée dans le temps ou dans l'espace. Dans ce cas, les dispositions applicables aux ateliers collectifs s'appliquent. En particulier, une personne physique ou morale **responsable** de l'entité collective doit être désignée et un **règlement intérieur** doit définir les modalités d'organisation et de fonctionnement de l'atelier collectif, conformément aux dispositions de l'[arrêté du 8 juin 2006](#).

À titre d'exemple, cette organisation peut notamment concerner (*liste non exhaustive*) :

- des sociétés de chasse copropriétaires d'un établissement de traitement du gibier sauvage ;
- une association de chasse mettant tout ou partie de son atelier à disposition d'une ou plusieurs autres associations de chasse ;
- plusieurs associations de chasse utilisant un même atelier au cours de la saison de chasse selon un planning partagé (répartition des jours ou des créneaux horaires) ;
- une fédération départementale des chasseurs mettant un établissement de traitement du gibier sauvage collectif à disposition de plusieurs associations de chasse adhérentes ;
- un groupement de sociétés de chasse ayant créé une structure commune pour le traitement du gibier sauvage.

Pour rappel, lorsque les activités de plusieurs exploitants sont exercées simultanément ou ne peuvent être entièrement séparées dans le temps et/ou dans l'espace, l'ensemble des activités exercées dans l'établissement doit relever d'un même statut sanitaire : l'établissement doit disposer d'un **agrément sanitaire collectif** couvrant l'ensemble des activités qui y sont exercées. Un seul dossier de demande d'agrément est déposé auprès de la DDecPP pour l'entité collective ; il comprend notamment les éléments communs du plan de maîtrise sanitaire ainsi que les dispositions propres à chaque exploitant. L'utilisation d'un atelier collectif ne dispense toutefois pas chaque exploitant de ses obligations individuelles, notamment en matière de déclaration d'activité et de formation à l'hygiène des aliments. En outre, l'ensemble des carcasses transitant par l'établissement relève de l'agrément collectif et doit être présenté aux services vétérinaires d'inspection pour la réalisation de l'**inspection post mortem**. Les modalités d'organisation et de fonctionnement des ateliers collectifs (*désignation d'un responsable, règlement intérieur, constitution du dossier d'agrément, etc.*) sont précisées dans l'[instruction technique DGAL/SDSSA/2022-349](#).

ÉTABLISSEMENTS DE TRAITEMENT DU GIBIER SAUVAGE AGRÉÉS MOBILES

Le recours à un établissement mobile pour le traitement du gibier sauvage est possible dans le cadre du circuit agréé sous réserve qu'il soit exploité sous la responsabilité d'un **exploitant unique**. On entend par « établissement de traitement du gibier sauvage mobile », tout établissement de traitement du gibier sauvage réalisant de **manière itinérante** l'intégralité des étapes de traitement des carcasses de l'habillage jusqu'au refroidissement des viandes aux températures réglementaires (*Cf. section IV de l'annexe III du [règlement \(CE\) n° 853/2004](#)*). Par conséquent, un établissement mobile ne peut pas être organisé sous la forme d'un atelier collectif au sens de l'[instruction technique DGAL/SDSSA/2022-349](#). En outre, compte tenu du caractère itinérant de l'activité, l'exploitant doit anticiper l'organisation de l'inspection *post mortem* obligatoire en lien avec les services vétérinaires d'inspection territorialement compétents, afin de garantir la présentation de l'ensemble des carcasses dans des conditions et des délais compatibles avec la réalisation de cette inspection.

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 et est fortement encouragée pour des raisons sanitaires¹⁷. 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.

¹⁷ Cf. [Saisine n°2023-SA-0055 du 04/12/2023](#) relatif à la présence de parasite *Toxocara spp.* dans les viandes de sanglier sauvage.

Il est demandé aux DDecPP de faire preuve d'une vigilance particulière quant 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/1^{er} 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 lorsque l'analyse pour la recherche de larves de trichine n'a pas

été réalisée¹⁸. 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**¹⁹ 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/1^{er} détenteur à un repas de chasse²⁰ ou à un repas associatif²¹** : 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**²² et la recherche de larves de **trichine**²³ (pour les sangliers) sont obligatoires. Seules des petites quantités correspondant à une **journée de chasse** peuvent être cédées.
- **Fourniture directe par le chasseur/1^{er} détenteur à un commerce de détail²⁴ local fournissant directement le consommateur final** : dans le cadre de cette fourniture, l'**identification** du gibier, l'**examen initial**²⁵ et l'**analyse trichine**²⁶ (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**

¹⁸ Cf. [instruction technique DGAL/SDSSA/2026-609 du 06/11/2024](#) – Réalisation des prélèvements pour la recherche de larves de *Trichinella* spp. dans les viandes de porcins domestiques, de sangliers et d'équidés.

¹⁹ Cf. [instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 16/07/2021](#). Les conclusions de l'examen initial peuvent être reportées sur la fiche d'accompagnement du gibier sauvage numérique : « Zacharie » (<https://zacharie.beta.gouv.fr/>)

²⁰ « **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.

²¹ « **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.

²² Cf. [instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 16/07/2021](#). Les conclusions de l'examen initial peuvent être reportées sur la fiche d'accompagnement du gibier sauvage numérique : « Zacharie » (<https://zacharie.beta.gouv.fr/>)

²³ Cf. [instruction technique DGAL/SDSSA/2026-609 du 06/11/2024](#) – Réalisation des prélèvements pour la recherche de larves de *Trichinella* spp. dans les viandes de porcins domestiques, de sangliers et d'équidés.

²⁴ « **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](#)).

²⁵ Cf. [instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 16/07/2021](#). Les conclusions de l'examen initial peuvent être reportées sur la fiche d'accompagnement du gibier sauvage numérique : « Zacharie » (<https://zacharie.beta.gouv.fr/>)

²⁶ Cf. [instruction technique DGAL/SDSSA/2026-609 du 06/11/2024](#) – Réalisation des prélèvements pour la recherche de larves de *Trichinella* spp. dans les viandes de porcins domestiques, de sangliers et d'équidés.

plumé dans des conditions satisfaisantes et respectueuses des dispositions réglementaires. Il est important de noter que quel que soit le processus 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'événements 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. **Les produits transformés ainsi obtenus dans les commerces de détail ont vocation à être remis exclusivement et directement au consommateur final.**

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.

Le recours à la **prestation de service**²⁷ dans le cadre des circuits courts est également interdit et est constitutif d'un **délit pénal**²⁸ 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 :

²⁷ 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.

²⁸ 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).

	Circuits non agréés			Circuit agréé
	Consommateur final	Repas de chasse/associatif	Commerce de détail	ETG
Identification du gibier (<i>hors obligations plan de chasse</i>)	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. ²⁹	Obligatoire à la charge du chasseur/1 ^{er} détenteur	Obligatoire à la charge du chasseur/1 ^{er} 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 \(BEAD\)](#).

I.3.2 Cas particulier du chasseur/1^{er} 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**³⁰ 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

²⁹ Cf. [instruction technique DGAL/SDSSA/2024-609 du 06/11/2024](#).

³⁰ 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>

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 pénal³¹.
- Le respect des règles d'installation et de fonctionnement des commerces de détail dont :
 - o L'obligation de **déclaration d'activité** en application de l'[article R.233-4 du code rural et de la pêche maritime](#)³² ;
 - o 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 ;
 - o 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 HACCP³³. 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 ;
 - o Les obligations en matière de locaux, d'équipements et de fonctionnement prévues à l'[annexe II du règlement \(CE\) n°852/2004](#) ;
 - o 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/1^{er} 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.

³¹ [Article L.237-2 I du code rural et de la pêche maritime](#) (NATINF 26419).

³² 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 5^{ème} classe (1500 euros au maximum par infraction) par [l'article R.237-2 du code rural et de la pêche maritime](#).

³³ Hazard Analysis Critical Control Point soit système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques.

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**³⁴ 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.

³⁴ Cf. [instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 16/07/2021](#). Les conclusions de l'examen initial peuvent être reportées sur la fiche d'accompagnement du gibier sauvage numérique : « Zacharie » (<https://zacharie.beta.gouv.fr/>)

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**³⁵ (premiers détenteurs) à **dépouiller** et à **découper**, sans obligation de disposer d'un agrément sanitaire, **en 3 morceaux de gros maximum par demi-carrosse**, 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 :
 - ~~o à plus de 80 km d'un ETG ;~~
 - ~~OU~~
 - ~~o à moins de 80 km d'un ETG en incapacité de collecter tous les prélèvements de l'association de chasse.~~~~

Cette expérimentation a pour objectif de disposer d'un retour d'expérience représentatif des conditions réelles de fonctionnement, afin d'évaluer les bénéfices, les limites, les capacités de contrôle et les éventuelles difficultés de mise en œuvre du dispositif pour autoriser, à termes et de manière pérenne, ou non les ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés.

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.

³⁵ « **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.

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.

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

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

Une nouvelle période d'expérimentation a été organisée en deux phases :

- Les associations de chasse qui ont participé à la première session d'expérimentation ont pu poursuivre leur démarche de demande d'autorisation dès la publication de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2025-291 du 05/05/2025. Les autorisations déjà délivrées ont pu être automatiquement renouvelées aux associations concernées ;
- Les associations de chasse souhaitant entrer dans la deuxième session d'expérimentation pouvaient déposer leur dossier à partir du **1^{er} juillet 2025**.

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

Cette deuxième session d'expérimentation a pris fin le **1^{er} 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.~~

II.1.3 Troisième expérimentation : saison de chasse 2026/2027

Compte tenu du faible nombre de carcasses ayant pu être valorisées dans le cadre de la deuxième phase de l'expérimentation, celle-ci doit être prolongée. Toutefois, les modalités de cette troisième phase d'expérimentation sont adaptées afin de permettre une mise en œuvre plus proche des conditions de terrain, en mobilisant toutes les marges de flexibilité autorisées par la réglementation, tout en maintenant un niveau élevé de maîtrise sanitaire.

Cette troisième phase est déployée selon deux modalités :

- Les associations déjà autorisées à participer à l'expérimentation peuvent poursuivre leur activité. À leur demande, les autorisations déjà délivrées peuvent être automatiquement renouvelées ;
- De nouvelles candidatures peuvent être déposées dès la publication de la présente instruction technique, conformément aux modalités décrites ci-après.

Les limitations relatives au nombre d'associations de chasse participantes définies à l'occasion des précédentes expérimentations sont supprimées. **Plusieurs associations de chasse** peuvent ainsi être autorisées **au sein d'un même département**, sous réserve que la DDecPP soit en mesure d'assurer le suivi et les contrôles nécessaires dans le cadre de l'expérimentation.

Contrairement aux autres phases d'expérimentation, la localisation des établissements de traitement du gibier sauvage agréés ne constitue plus un critère d'appréciation permettant de refuser l'implantation d'un ATGNA. De même, la capacité d'un établissement de traitement du gibier sauvage agréé à prendre en charge ou à récupérer toutes les carcasses issues des ATGNA ne constitue plus un critère de refus. Les demandes d'autorisation sont instruites au regard des seuls critères prévus par la présente instruction (*Cf. point « II.2. Les attendus des ATGNA »*).

L'expérimentation est reconduite jusqu'au **1er mai 2027**.

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/1^{er} 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, soit dans l'outil de dématérialisation officielle de la fiche d'accompagnement du gibier sauvage (Zacharie), ou sur la fiche papier officielle. Dans le cas des ATGNA expédiant des pièces de viande, 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, au format numérique ou papier, 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**³⁶ ;

- **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**³⁷, 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 ;

³⁶ Voir annexe IV pour plus de précisions sur le PMS des ATGNA éligibles à la flexibilité.

³⁷ 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.

- **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. Concernant les ATGNA, ils relèvent du cas 2 décrit au chapitre 3.2.1 de l' [instruction technique DGAL/SDSSA/2024-528 du 24/09/2024](#) qui impose une analyse de dangers formalisée. Toutefois, l'analyse de dangers peut être fondée exclusivement sur la base d'un document de référence élaboré par la filière (guide de bonnes pratiques d'hygiène validé, PMS-type, ...). Il en est de même pour les autres étapes de la démarche HACCP tel que décrit au chapitre 4.4 de l'instruction technique précitée, qui détaille pour chacune d'elle les obligations de formalisation selon qu'il existe ou non un document de référence élaboré par la filière. Par ailleurs, les éléments de flexibilité en lien avec les bonnes pratiques d'hygiène pour les ATGNA (incluant le formalisme documentaire) sont précisés en annexe IV. Il est enfin rappelé que lorsqu'il est fait mention d'un document de référence élaboré par la filière, ce document doit :
 - être connu par l'exploitant du secteur alimentaire,
 - rigoureusement correspondre aux activités réalisées,
 - être disponible chez l'exploitant (format indifférent),
 - être complété s'il propose des champs permettant de construire le PMS,
 - être correctement appliqué.

- 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**³⁸ ni de **préparations de viandes**³⁹.

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 d'autorisation

Le responsable d'une association de chasse désirant dépouiller/découper du grand gibier sauvage 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 III](#)) et en mettant en copie le bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD)

(bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr).
~~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.~~

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

³⁸ « **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](#)).

³⁹ « **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](#)).

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.

Le responsable de l'association de chasse a la possibilité de déposer son dossier de demande de participation à l'expérimentation dès parution de la présente instruction technique.

II.3.2 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 2026/2027**, à l'issue d'une visite favorable des installations et avant le démarrage de l'activité. À l'issue de l'inspection, l'autorisation peut être délivrée pour une ou plusieurs espèces, ou pour l'ensemble des espèces pour lesquelles l'association souhaite participer à l'expérimentation. La délivrance d'une autorisation couvrant l'ensemble des espèces ne suppose pas nécessairement l'observation, lors de l'inspection, des opérations d'éviscération, de dépouille et de découpe pour chacune de ces espèces. La DDecPP apprécie le périmètre de l'autorisation au regard des équipements, de l'organisation de l'établissement et de la capacité de l'exploitant à maîtriser les opérations de traitement des espèces concernées.

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 2026/2027** soit après le **1^{er} mai 2027**. Cette dernière pourra éventuellement être réattribuée pour la saison de chasse 2027/2028 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, en complément des visites de délivrance de l'autorisation, 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.

Pour chaque contrôle effectué et pour chaque autorisation délivrée ou refusée, la direction générale de l'alimentation (bead.dgal.sdssa@agriculture.gouv.fr) ainsi que le service régional de l'alimentation de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF/SRAL) sont tenus informer des évolutions du dossier.

À tout moment, les DDecPP peuvent demander appui au bureau des établissements d'abattage et de découpe (bead.dgal.sdssa@agriculture.gouv.fr). Des documents d'accompagnement à l'organisation de ces contrôles sont également accessibles sur le site intranet de la DGAL : <https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/le-gibier-sauvage-r7588.html>

À la fin de la saison de chasse 2026/2027, un questionnaire est transmis aux DDecPP participantes afin de recueillir le bilan de chaque demande d'autorisation. Les acteurs de la filière peuvent également être interrogés.

Ce bilan est communiqué au 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. 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 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 est 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.

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

Marie-Christine LE GAL

ANNEXE I – CIRCUITS AUTORISÉS DE MISE SUR LE MARCHÉ DE VIANDES DE GIBIER SAUVAGE – RÈGLES GÉNÉRALES

Légendes :



Examen initial
obligatoire



Analyses trichine
obligatoire



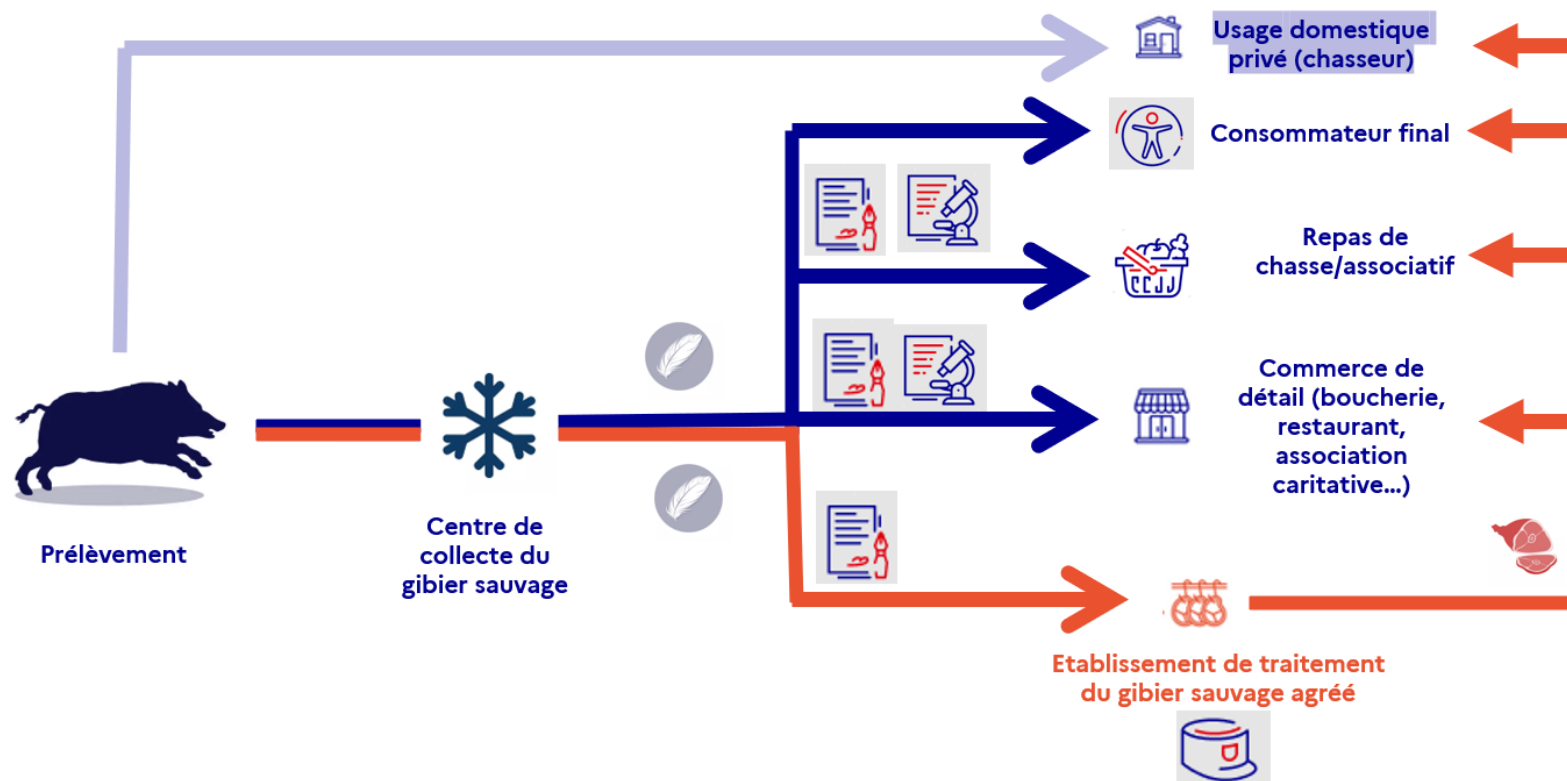
Inspection *post
mortem*



Mise sur le marché de carcasses
en poils/plumes

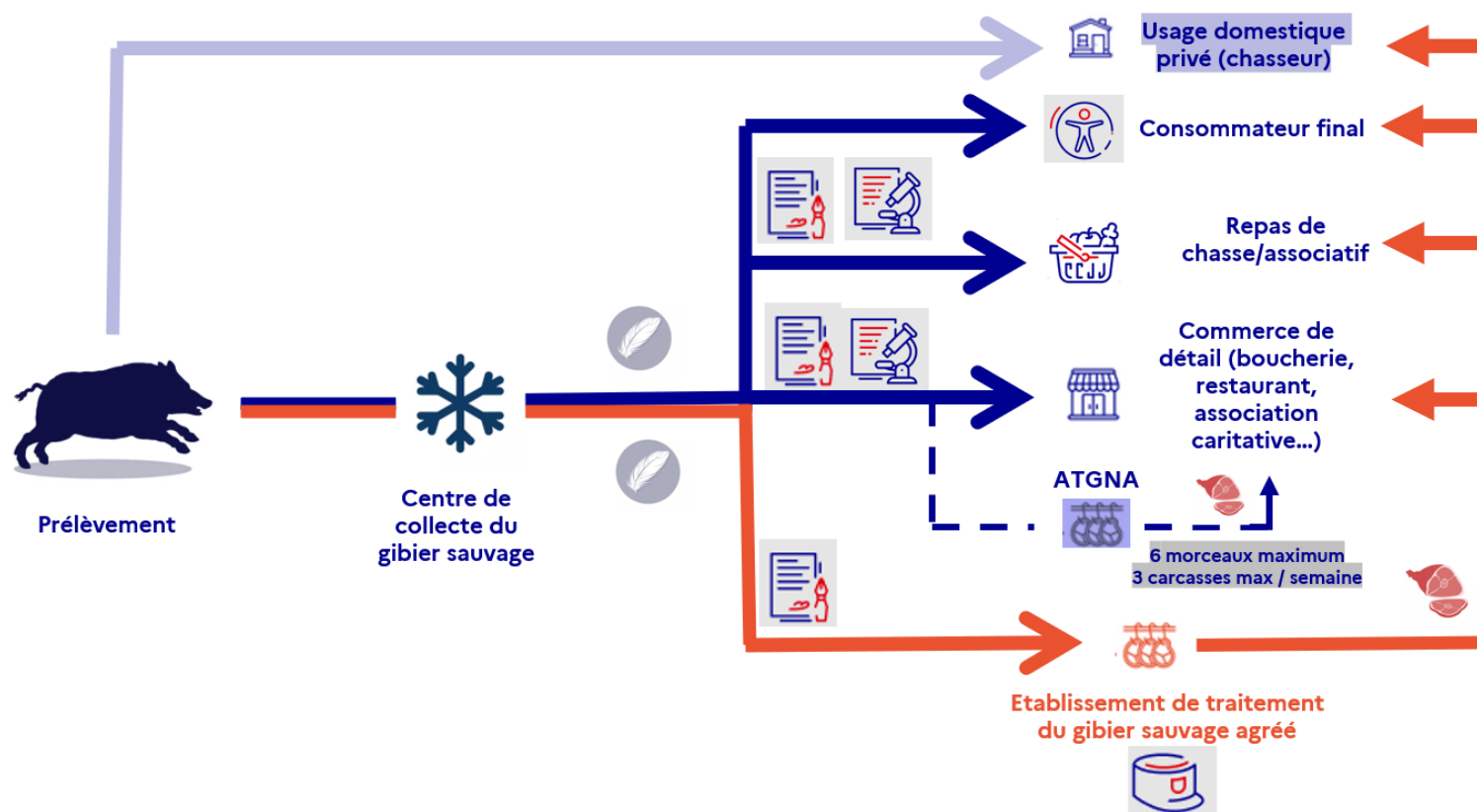


Mise sur le marché de viandes
dépouillées/découpées et transformées



ANNEXE II – CIRCUITS DE MISE SUR LE MARCHÉ DES VIANDES DE GIBIER SAUVAGE – DANS LE CADRE DE L'EXPÉRIMENTATION

Légendes :



**ANNEXE III – 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° 853/2004 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 et copie au BEAD (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 :

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) ;
- 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 IV

Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Secteur : Ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés

(Document valable uniquement dans le cadre de l'expérimentation décrite dans la partie II de la présente instruction)



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
-----	--------------------------	---------------------	---	--

Points d'attention : les mesures de flexibilité présentées dans la présente annexe peuvent être mises en œuvre sous réserve du respect des critères d'éligibilité à la flexibilité décrits par instruction technique DGAL/SDSSA/2024-528 du 24/09/2024. Cette flexibilité ne constitue en aucun cas une diminution des exigences en matière de maîtrise des risques sanitaires : elle porte sur les modalités de formalisation et de traçabilité des mesures de maîtrise, et non sur leur mise en œuvre effective.

En cas de défaillance du dispositif, ou lorsque l'exploitant n'est pas en mesure de démontrer la maîtrise des risques et le respect des procédures mises en place, la DDecPP peut demander la mise en œuvre de procédures écrites ainsi que la conservation d'enregistrements complémentaires.

Locaux et équipements

Locaux, équipements et opérations de maintenance	Locaux : - Présence des locaux ou zones réglementairement exigibles par la réglementation. - Infrastructures hygiéniques et locaux en bon état et adaptés à l'activité et à l'ensemble des espèces et volumes traités pour : - un bon déroulement des activités de traitement et de découpe des carcasses ; - un ressuage et un stockage satisfaisants en enceinte réfrigérée des viandes ; - un nettoyage et une désinfection efficaces y compris pour les véhicules de transport. - Ventilation suffisante.	- Contrôle visuel régulier de l'établissement. - Vérification périodique des instruments de mesure, notamment des thermomètres. - Vérification périodique du bon état de fonctionnement des équipements et du petit matériel.	Documents à rédiger : - néant Documents à conserver : - justificatifs des travaux de réparation ou remplacements des équipements (bons d'intervention de sociétés de maintenance, factures...). - justificatifs des vérifications du bon fonctionnement des instruments de mesures. Enregistrements : - des non conformités et actions correctives.	- Réparer ou remplacer les équipements défaillants. - Revoir la fréquence de vérification des appareils de mesure. - Rénover les revêtements de locaux dégradés.

ANNEXE IV

Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Secteur : Ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés

(Document valable uniquement dans le cadre de l'expérimentation décrite dans la partie II de la présente instruction)



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	- Raccordement des équipements et locaux le nécessitant au réseau des eaux usées ou au dispositif individuel de traitement. - Éclairage suffisant pour permettre l'examen et le tri des viandes. <i>Adaptations possibles :</i> - Un local ou une enceinte unique peut être accepté, sous réserve de garantir une sectorisation stricte des catégories de produits, et une protection des denrées. - Une séparation des secteurs dans le temps est possible sous réserve de réaliser un nettoyage et une désinfection préalable des locaux et des équipements. <u>Équipements :</u> - Équipements adaptés à l'activité, aux volumes et en bon état de maintenance. - Disponibilité des instruments de mesure nécessaires à l'activité et en bon état de fonctionnement (<i>a minima</i>, posséder un thermomètre). <u>Fonctionnement :</u> - Sectorisation des locaux : marche en avant dans le temps pouvant être privilégiée.			

ANNEXE IV

Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Secteur : Ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés

(Document valable uniquement dans le cadre de l'expérimentation décrite dans la partie II de la présente instruction)



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	Toilettes correctement équipées pouvant être aménagés dans les locaux de l'association de chasse sous réserve que les opérateurs puissent facilement y accéder, et qu'ils prennent les mesures nécessaires pour ne pas contaminer la zone de production (changement de chaussures par exemple si les toilettes sont situées dans un autre bâtiment).			
Nettoyage et désinfection (N&D)	- Les locaux et équipements sont visuellement propres. - Le personnel est capable d'expliquer : - le plan de nettoyage et désinfection et sait comment le mettre en œuvre ; - les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser et leurs modalités d'utilisation (concentration, temps de contact, température en lien avec les prescriptions du fabricant) ; - les surfaces à nettoyer et désinfecter quotidiennement. - Un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de N/D n'est pas exigé. Toutefois, dans ce cas, il est impératif que les produits de N/D soient stockés/entreposés en dehors des locaux de production et de stockage des denrées.	- Contrôles visuels de l'état de propreté des locaux et équipements. - Réalisation de prélèvements de surface dans les cas suivants : - prévus dans le cadre du règlement (CE) n°2073/2005 - après une reprise d'activité après plusieurs mois d'interruption ; - pour valider ou vérifier l'efficacité d'un plan de nettoyage et désinfection ; - en cas de non-conformité produits.	<u>Documents à rédiger :</u> - plan de nettoyage et désinfection décrivant <i>a minima</i> les méthodes, produits et fréquences de nettoyage et désinfection des surfaces qui ne sont pas réalisés après chaque période d'activité (plafonds par exemple). <u>Documents à conserver :</u> - fiches techniques des produits utilisés ; - résultats des analyses de surface - contrats éventuels avec une société extérieure. <u>Enregistrements :</u> - des opérations ponctuelles de nettoyage et désinfection (plafonds, murs, etc.) ; - des non-conformités et des actions correctives.	- Détruire, si nécessaire, les denrées susceptibles d'avoir été contaminées au contact d'équipements sales ou de produits de N&D. - Nettoyer et désinfecter les locaux et/ou équipements concernés par les non-conformités. - Adapter le plan de nettoyage et désinfection suite à un relevé de non-conformité.

ANNEXE IV

Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Secteur : Ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés

(Document valable uniquement dans le cadre de l'expérimentation décrite dans la partie II de la présente instruction)



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	Les produits utilisés sont adaptés à la lutte contre le danger de la filière.			
Lutte contre les nuisibles	- Absence de nuisibles ou de traces de leur passage (déjections...). - Lutte préventive contre les nuisibles mis en œuvre en fonction des abords et de la conception des locaux. - Absence de points d'entrée des nuisibles. - Stockage des produits biocides à l'écart des denrées alimentaires et des animaux et avec un étiquetage les identifiant. Un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de lutte contre les nuisibles n'est pas exigé. Toutefois, dans ce cas, il est impératif que les produits de lutte contre les nuisibles soient stockés/entreposés en dehors des locaux de fabrication et de stockage des denrées. - Utilisation des produits biocides conformément aux prescriptions du fabricant.	Contrôles visuels	<u>Documents à rédiger :</u> - néant. L'exploitant doit être en mesure d'expliquer les mesures et les dispositifs mis en place pour lutter contre les nuisibles. <u>Documents à conserver :</u> - bons d'intervention des prestataires extérieurs intervenant dans la lutte contre les nuisibles le cas échéant, avec plan de localisation des pièges et appâts. - fiches techniques des produits. <u>Enregistrements :</u> - des non conformités et actions correctives.	- Supprimer les points d'entrée des nuisibles (exemple : bas de porte ajourée à cause de la corrosion, etc.). - Mettre en place un plan d'action curatif en cas d'infestation (exemple : faire appel à un professionnel spécialisé dans la lutte contre les nuisibles en cas d'infestation majeure ou récurrente). - Destruction des denrées alimentaires ayant été en contact avec des nuisibles.

ANNEXE IV

Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Secteur : Ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés

(Document valable uniquement dans le cadre de l'expérimentation décrite dans la partie II de la présente instruction)



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
-----	--------------------------	---------------------	---	--

Denrées et maîtrise des process

Contrôles à réception des animaux tués par action de chasse et examen initial	- Les carcasses en peau sont conformes aux exigences réglementaires et aux attendus de l'ATGNA - critères définis par l'exploitant et validés (<i>exemples : conditions de réception, délai maximal d'éviscération en fonction de la température extérieure, conditions de transport</i>). - Les carcasses en peau sont correctement identifiées. - Les carcasses en peau éviscérées font l'objet d'un examen initial par une personne dûment formée. Seuls les animaux présentant un résultat favorable sont mis sur le marché. - Les carcasses en peau sont fournies exclusivement par les membres de l'association de chasse.	- Vérification systématique du respect des exigences réglementaires et des critères définis par l'exploitant (<i>exemples : examen initial favorable, conditions de transport, qualité sanitaire des viandes, délai d'éviscération</i>). - Respect des procédures de traçabilité.	<u>Documents à rédiger :</u> - néant. La formalisation de la procédure de contrôle à réception des carcasses en peau n'est pas obligatoire. Dans ce cas, elle doit pouvoir être expliquée oralement. <u>Documents à conserver :</u> - éléments de traçabilité (<i>exemples : fiches d'accompagnement du gibier sauvage dûment renseignées</i>). <u>Enregistrements :</u> - des éléments de traçabilité et des conclusions de l'examen initial. - des non-conformités et actions correctives.	- Notifier les informations qui donnent lieu à des préoccupations d'ordre sanitaire à la DD(ETS)PP/DAAF du département d'implantation de l'exploitation. - Mettre en place les actions correctives prévues, conformément à la procédure de contrôle à réception des carcasses en peau. - Selon les non-conformités, éliminer les produits conformément aux dispositions réglementaires.
Gestion de l'Eau	Utilisation d'eau potable.	- Si l'eau provient d'une source privée autorisée à des fins alimentaires : application des mesures définies dans l'arrêté préfectoral (traitement, analyses microbiologiques régulières, etc.). - Si adduction au réseau public, analyses en cas de non-	<u>Documents à rédiger :</u> - néant. <u>Documents à conserver :</u> - autorisation préfectorale lorsque l'eau utilisée ne provient pas du réseau public. - factures d'eau si raccordement au réseau d'eau potable.	- Effectuer une demande de raccordement ou d'une autorisation auprès de l'ARS en cas d'utilisation d'un forage privé non autorisé. - Analyses en cas de d'anomalies observées.

ANNEXE IV

Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Secteur : Ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés

(Document valable uniquement dans le cadre de l'expérimentation décrite dans la partie II de la présente instruction)



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
Ressuage ⁴⁰ et stockage		conformités constatées (non-conformité produits, baisse de pression, etc.).	- résultats d'analyses, le cas échéant. Enregistrements : - des non conformités et des actions correctives.	
	- La descente en température des carcasses et/ou des pièces de découpe est maîtrisée. Les conditions de refroidissement permettent d'atteindre les températures réglementaires dans le délai défini par l'exploitant sur la base de la cinétique de refroidissement validée. - La température de la chambre froide est connue et respectée pendant le ressuage et le stockage. L'établissement dispose d'au moins un thermomètre fonctionnel	- A la mise en place du procédé : validation de la cinétique de descente en température dans les conditions représentatives de fonctionnement (espèces, poids, chargement de l'enceinte froide, préparations préalables, température initiale, délai entre la mise à mort, la mise au froid et l'atteinte des températures réglementaires). - En fonctionnement courant : contrôle « quotidien » (<i>chaque jour où du gibier est entreposé</i>) de la température de la chambre froide et vérification à une fréquence définie	Documents à rédiger : - procédure de maîtrise des températures des carcasses et/ou des pièces de découpe lors du ressuage précisant : conditions de mise au froid, température de la chambre froide, délai maximal entre la mise à mort et l'atteinte aux températures réglementaires, objectifs de température des viandes, modalités de surveillance, fréquence des relevés de température, seuils de non-conformités, actions correctives. Ce document à rédiger peut renvoyer vers un document de référence élaboré par la filière s'il existe et qu'il est appliqué par l'exploitant. Documents à conserver :	- Recherche de la cause de la non-conformité et vérification du dispositif de mesure des températures. - Réparer ou remplacer les équipements défectueux. - Selon les non conformités : relever la température à cœur des produits concernés, éliminer les produits ou utilisation adaptée lorsque cela est possible.

⁴⁰Le ressuage des carcasses et/ou des pièces de découpe est un process à risques devant faire l'objet d'une surveillance particulière. Il est essentiel de garantir la maîtrise d'un refroidissement précoce des carcasses et/ou des pièces de découpe jusqu'à l'atteinte de la température cible (7°C en tout point), *a minima via* :

- des études cinétiques de descente en température des carcasses et/ou des pièces de découpe pour chacune des espèces/catégories d'animaux traités, conduites dans les conditions les plus défavorables ;
- la surveillance de la descente en température des carcasses et/ou des pièces de découpe en prenant en compte le temps entre la mise à mort et la fin du ressuage ;
- le respect des barèmes temps/température validés.

ANNEXE IV

Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Secteur : Ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés

(Document valable uniquement dans le cadre de l'expérimentation décrite dans la partie II de la présente instruction)



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	- Si plusieurs enceintes, il est recommandé d'avoir un thermomètre par enceinte. - L'utilisation de thermomètres enregistrant les températures minimales et maximales peut constituer un moyen de surveillance des enceintes efficace, notamment pendant les heures de fermeture. - L'étalonnage des thermomètres n'est pas obligatoire. Cependant, l'exploitant doit s'assurer du bon état de fonctionnement des appareils de mesure des enceintes froides de stockage. - Mise en place d'une procédure de maîtrise des températures des carcasses et/ou des pièces de découpe lors du ressuage et du stockage précisant les seuils de conformité ainsi que les actions correctives à réaliser en cas d'anomalie. - Former le personnel sur les paramètres à respecter et la conduite à tenir en cas d'anomalies. - Les viandes ne sont pas congelées.	par l'exploitant de la température à cœur des viandes. Connaître les seuils de conformité, valeurs cibles et les actions correctives à mettre en place en cas de non-conformité.	- certificats d'étalonnage éventuels des thermomètres ou des résultats des vérifications des appareils de mesure. « cinétiques » pour valider la descente continue en température jusqu'à la température réglementaire : au démarrage et en cas d'évolution du process. Les cinétiques doivent permettre de justifier des conditions retenues. - bons de maintenance ou interventions sur les équipements frigorifiques. Enregistrements : - de la température de l'enceinte froide de stockage lors des contrôles « quotidiens ». - de la température à cœur des viandes selon la fréquence définie par l'exploitant. - des non conformités en précisant le devenir des produits et des actions correctives menées.	- Adaptation du chargement ou du fonctionnement de l'enceinte froide. - Validation de la cinétique de refroidissement si les conditions ont évolué. - Former à nouveau le personnel.

ANNEXE IV

Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Secteur : Ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés

(Document valable uniquement dans le cadre de l'expérimentation décrite dans la partie II de la présente instruction)



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
Maîtrise des procédés de fabrication	<u>Maîtrise des dangers biologiques, chimiques et physiques :</u> - Procédés de traitement du gibier sauvage définis éventuellement par la profession et correctement appliqués : prévention des contaminations croisées, respect des BPH, maîtrise des températures, etc. <i>Par exemple :</i> - identifier des dangers contenus dans les matières premières, y compris ceux liés aux projectiles de chasse ; - identifier les potentielles sources de contaminations croisées et les maîtriser (ustensiles, matériels, contact peau-carrosse, accidents d'éviscération etc.) ; - s'assurer que les matériaux entrant en contact avec les denrées ne sont pas des sources de contamination ; - s'assurer que les équipements en surplomb des denrées ou des zones de préparation ne sont pas des sources potentielles de contaminations (chutes, gouttes de condensation, etc.).	- Contrôle visuel et interrogation du personnel sur le respect : - des bonnes pratiques d'hygiène : stockage séparé, séparation des productions dans l'espace ou dans le temps etc. - de l'efficacité des nettoyages et des désinfections (notamment petit matériel au cours des opérations d'éviscération, de dépouille et de découpe) ; - de l'absence de condensation en surplomb des denrées ; - de la bonne connaissance et de la bonne exécution des tâches.	<u>Documents à rédiger :</u> - a minima procédure de gestion des souillures (eviscération, habillage) Ce document à rédiger peut renvoyer vers un document de référence élaboré par la filière s'il existe et qu'il est appliqué par l'exploitant L'exploitant doit montrer qu'il connaît ce document et donc doit être en mesure d'expliquer oralement sa maîtrise des dangers. <u>Enregistrements :</u> - des non-conformités et des actions correctives liées à la surveillance des points déterminants (CCP ou PRPO) ;	- Examiner et remédier aux causes des potentielles contaminations croisées. - Examiner et remédier aux causes des surfaces mal nettoyées. - Revoir l'isolation des surfaces froides et/ou la ventilation pour l'extraction de l'humidité. - En cas de nécessité, avertir la DD(ETS)PP/DAAF du département d'implantation de l'établissement et mettre en œuvre les procédures de retrait/rappel des produits.
Conformité des produits finis et	Information adéquate sur les produits (exemples : durabilité, conditions de conservation, conditions d'utilisation, origine des	- Contrôle de la température des produits finis. - Mise en place d'un plan d'autocontrôles respectant les	<u>Documents à rédiger :</u> - Néant. La formalisation des procédures : de retrait au poste de contrôle des viandes, de vérification du plan de maîtrise sanitaire	Retrait des produits.

ANNEXE IV

Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Secteur : Ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés

(Document valable uniquement dans le cadre de l'expérimentation décrite dans la partie II de la présente instruction)



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
informations du consommateur	viandes etc. : respect des dispositions réglementaires). - Conformité des produits finis : - respect des critères d'hygiène et de sécurité prévus réglementairement ; - analyse trichine négative pour les viandes de sanglier ; - qualité sanitaire des viandes satisfaisante ; - mise en place d'une procédure de retrait au poste de contrôle des viandes avant la réalisation des opérations de découpe, respectée par un personnel qualifié. - Mise sur le marché de 3 morceaux de gros maximum par demi-carcasses et moins de 3 carcasses par semaine. - Température des produits finis conforme aux dispositions réglementaires. L'établissement dispose d'un thermomètre fonctionnel	exigences réglementaires et comprenant <i>a minima</i> les dangers microbiologiques. - Contrôles visuels continus de la qualité sanitaire des viandes. Les viandes présentes dans les enceintes froides doivent être exemptes de toutes souillures. - Vérification du respect de la procédure de retrait au poste de contrôle des viandes. Le personnel dispose de connaissances suffisantes au retrait des viandes impropres à la consommation humaine (anomalies observées en dehors de l'examen initial).	(PMS), dont le plan d'autocontrôles microbiologiques (à l'exception des analyses entrant dans le cadre de la vérification du plan HACCP) et de gestion des produits non-conformes ne sont pas obligatoires. Dans ce cas, ces procédures doivent pouvoir être expliquées oralement. <u>Documents à conserver :</u> - résultats des analyses dont trichine ; - certificats d'étalonnage éventuels des thermomètres ou des résultats des vérifications des appareils de mesure. - attestations de formation éventuelles du personnel participant au contrôle des viandes. <u>Enregistrements :</u> - non-conformités avec précision sur le devenir des produits et des actions correctives menées.	Notification des critères de sécurité au service de contrôle.
Contrôles à expédition	Températures de conservation des carcasses définies réglementairement, connues et respectées. L'établissement dispose d'au moins un thermomètre fonctionnel	- Contrôles visuels continus (aspect / étiquetage, identification...) - Surveillance systématique et enregistrement des températures des produits finis et éventuellement	<u>Documents à rédiger :</u> - néant <u>Documents à conserver :</u> - bons de livraison ; - factures ;	- Réparer ou remplacer les équipements défectueux. - Revoir la fréquence de vérification des appareils de mesure.

ANNEXE IV

Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Secteur : Ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés

(Document valable uniquement dans le cadre de l'expérimentation décrite dans la partie II de la présente instruction)



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	- Le numéro de traçabilité des carcasses est inscrit lisiblement. - Moyens et équipements de transport adéquats, propres et permettant de conserver les denrées aux températures réglementaires.	des véhicules de transport conformément aux exigences réglementaires. Vérification que le personnel respecte la procédure d'expédition des viandes.	- certificats d'étalonnage éventuels des thermomètres ou des résultats des vérifications des appareils de mesure. <u>Enregistrements :</u> - registre/cahier des lots expédiés et leur destination. - plaintes/réclamations clients. - des non-conformités et des actions correctives sur le produit et le process. - le cas échéant : - enregistrement des températures des produits finis au moment de leur chargement dans le véhicule de transport conformément aux exigences réglementaires ; - enregistrement des températures de l'air du véhicule transportant des viandes conformément aux exigences réglementaires.	- Prolonger le refroidissement des viandes. - Procéder à la destruction des viandes en fonction des anomalies observées. - Former à nouveau le personnel.
Traçabilité	- Traçabilité amont/aval : l'exploitant est en mesure d'assurer la traçabilité depuis la réception des carcasses en peau jusqu'à l'expédition des produits. - Connaissance suffisante du personnel du système de traçabilité mis en place.	Contrôles visuels continus des éléments de traçabilité.	<u>Documents à rédiger</u> - néant. L'exploitant doit être en mesure d'expliquer oralement son système de traçabilité. <u>Documents à conserver</u> - éléments de traçabilité des carcasses en peau, factures ;	- Re-définir le numéro de traçabilité des carcasses. - Former à nouveau le personnel à la vérification et à l'enregistrement des données.

ANNEXE IV

Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Secteur : Ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés

(Document valable uniquement dans le cadre de l'expérimentation décrite dans la partie II de la présente instruction)



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
			- éventuels éléments de traçabilité internes permettant d'assurer la correspondance entre carcasses en peau et produits issus du traitement des carcasses ; - le cas échéant, bons de livraison à destination des clients, factures. Enregistrements : - du traitement des carcasses ; - des non-conformités et des actions correctives.	
Gestion des déchets et sous-produits animaux (SPAN)	• Séparation physique entre les déchets, les sous-produits animaux et les denrées alimentaires. • Respect des dispositions spécifiques, notamment pour les SPAN (Sous-produits animaux) et en fonction des catégories (C1, C2 et C3). • Collecte de sous-produits animaux par un opérateur autorisé. • Connaissance satisfaisante du personnel des circuits des déchets et des sous-produits animaux.	• Contrôles visuels de la séparation physique entre les différents flux (tri et stockage). • Vérification du respect des exigences réglementaires en matière de collecte et de gestion des déchets et des sous-produits animaux.	Documents à rédiger : - néant. Dans ce cas, les modalités de gestion et d'élimination des déchets et des sous-produits animaux doivent pouvoir être expliquées oralement. Documents à conserver : - pour les SPAN : bons d'enlèvements et documents d'accompagnement commerciaux à conserver pendant 2 ans. Enregistrements : - des non-conformités et des actions correctives.	• Retirer les déchets et sous-produits animaux au fur et à mesure. • Stocker les déchets et SPAN dans des contenants ou locaux dédiés et adaptés. • Former à nouveau le personnel. • Revoir les circuits d'élimination de déchets/SPAN ou leur fréquence d'enlèvement.

ANNEXE IV

Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Secteur : Ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés

(Document valable uniquement dans le cadre de l'expérimentation décrite dans la partie II de la présente instruction)



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
-----	--------------------------	---------------------	---	--

Formation et comportement du personnel

Formation et comportement du personnel				
Comportement et état de santé du personnel	• Règles d'hygiène à respecter par le personnel à son poste de travail connues et appliquées. • Tenues de travail dédiées, adaptées à l'activité propres et régulièrement changées. • Définition des affections incompatibles avec la manipulation de denrées alimentaires connues par le personnel. • Déclaration des problèmes de santé susceptibles d'entraîner la contamination des aliments (troubles gastro-intestinaux, abcès, rhinopharyngites, coupure...).	• Contrôles visuels de la tenue du personnel, l'état de propreté des EPI (équipements de protection individuels) et du respect des règles d'hygiène imposées. • EPI disponibles et entretenus. • Contrôles visuels quotidiens du respect des BPH par le personnel.	<u>Documents à rédiger :</u> - néant <u>Documents à conserver :</u> - activités et actions de formation, le cas échéant ; - attestations de formation du personnel. <u>Enregistrements :</u> - des non conformités et des actions correctives.	• Informer le personnel. • Prévoir une formation aux bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel. • Changer le personnel de poste en cas de problème de santé susceptible d'entraîner la contamination des aliments. Prévoir des tenues de travail adaptées à la pathologie et au poste en nombre suffisant.
	Méthodologie Instructions de travail, connaissance des process Sécurité sanitaire des viandes	• Consignes et instructions de travail données par le responsable, connues du personnel et appliquées. • Paramètres des procédés de traitement du gibier décrits, connus et respectés par le personnel. • Procédure de gestion des souillures respectée par un personnel qualifié.	• Contrôles visuels quotidiens du respect des bonnes pratiques par le personnel. • Contrôle continu de l'absence de souillure sur les carcasses. • Vérification régulière du respect des bonnes pratiques d'hygiène.	<u>Documents à rédiger :</u> - instruction a minima sur le ressuyage et la gestion des souillures. Cette instruction à rédiger peut renvoyer vers un document de référence élaboré par la filière s'il existe et qu'il est appliqué par l'exploitant <u>Documents à conserver :</u> - attestations de formations du personnel. - résultats des analyses

ANNEXE IV

Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Secteur : Ateliers de traitement du gibier sauvage non agréés

(Document valable uniquement dans le cadre de l'expérimentation décrite dans la partie II de la présente instruction)



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	Les viandes présentes dans les chambres froides doivent être dépourvues de souillures.	- Existence de mesures correctives pertinentes. - Réalisation de prélèvements sur les produits dans les cas suivants : - prévus dans le cadre du règlement (CE) n°2073/2005 ; - en cas de non-conformité sur les produits.	<u>Enregistrements :</u> - des non conformités et des actions correctives	