Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments

Bureau des matières premières

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

Suivi par : Benjamin LE CHATELIER

Tél : 01 49 55 80 01
Fax : 01 49 55 56 80
Réf. Interne :SDSSA/BLC
Réf. Classement : SSA 225 – SSA 233-52 – SSA 234

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2003-N8191

Date : 10 DECEMBRE 2003

Date de mise en application :immédiate

Annule et remplace :

Date limite de réponse : 17 décembre 2003 et 30 janvier 2004

Nombre d'annexe : 1

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales
à

Mesdames et Messieurs les Préfets

A l'attention de Mesdames et Messieurs les Directeurs départementaux des services vétérinaires

Objet : Conditions d'application des textes réglementaires relatifs à la production et à la commercialisation des viandes de gibier.

Bases juridiques : - Arrêté du 4 mars 1993 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier d'élevage ongulé ;
- Arrêté du 19 novembre 1993 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage ;
- Arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches ;
- Arrêté du 12 août 1994 relatif aux modalités de commercialisation de certaines espèces de gibiers pour la consommation ;
- Arrêté du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage.

Résumé : La présente note de service explicite plusieurs notions réglementaires relatives à l'interprétation des textes relatifs à la production de viandes de gibier d'élevage et de viandes de gibier sauvage.

MOTS-CLÉS : gibier - chasse - élevage - production - commercialisation

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs départementaux des services vétérinaires chargés de région	**Pour information :** - Préfets - Inspecteurs généraux de santé publique vétérinaire - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeurs de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - DRAF - DDAF - Laboratoires vétérinaires départementaux

Mon attention a récemment été appelée sur l'interprétation de certaines dispositions réglementaires concernant la production et la commercialisation du gibier. La présente note a donc pour but d'expliciter certains points sur ce sujet.

I. DISPOSITIONS GENERALES - TENUE D'UN REGISTRE :

L'article R 224-15 du Code de l'environnement impose à tous les marchands de gibier (sauvage ou d'élevage), qu'ils soient grossistes, demi grossistes ou détaillants, hôteliers, restaurateurs, gérants de cantine et éleveurs producteurs de gibier même non commerçants, de tenir un registre sur lequel ils inscrivent, jour par jour, les noms, qualité et adresse de tous leurs contractants ainsi que le nombre et l'espèce des gibiers achetés ou vendus. Les détaillants de gibier mort, les hôteliers, les restaurateurs et les gérants de cantine sont dispensés de mentionner sur le registre les noms et adresses de leurs acheteurs.

L'instruction PN/S2 N°1 du 14 février 1995 prise pour l'application de l'arrêté du 12 août 1994 précise que le registre des entrées et sorties concerne les pièces et les produits à base de gibier.

Par ailleurs, ces dispositions ont été complétées par l'article 8 de l'arrêté du 12 août 1994 qui prévoit que des documents informatiques écrits peuvent tenir lieu de registre.

Par conséquent, les marchands de gibier sont libres du support utilisé pour ce registre, dès lors que :

- le registre sous forme papier est coté, paraphé par le maire ou le commissaire de police, et complété sans blanc ni rature ;
- le registre sous forme informatique est identifié, numéroté et daté dès son établissement par des moyens offrant toute garantie en matière de preuve. L'accès au fichier informatique considéré doit donc être sécurisé par un mot de passe par exemple, et limité à un nombre très restreint de personnes responsables de sa bonne tenue et de la véracité des informations qui s'y trouvent. Dans le cas notamment des distributeurs qui commercialisent un grand nombre de produits autres que du gibier, et qui saisissent informatiquement leur gestion de stocks, toutes denrées confondues, il n'est pas nécessaire d'exiger de ces opérateurs la tenue d'un registre spécifique pour les gibiers commercialisés, dès lors que le fichier global qui intègre les données relatives aux gibiers :
    - comporte l'ensemble des informations requises rappelées ci-dessus ;
    - est sécurisé ;
    - permet à l'opérateur d'extraire les informations utiles concernant les gibiers à toute réquisition des agents de vos services comme le prévoit l'article R 224-15.

II. DISPOSITIONS SPECIFIQUES – GIBIER SAUVAGE :

1 - CONDITIONS DE MISE SUR LE MARCHE DES VIANDES DE GROS GIBIER SAUVAGE EN POILS :

A. Mise sur le marché national :

Conformément à l'article 52 de l'arrêté du 2 août 1995, les viandes de gros gibier sauvage mises sur le marché non dépouillées sont revêtues de l'estampille plaquette reproduisant la marque de salubrité décrite à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994, à savoir une marque ronde.

En règle générale, l'apposition d'une telle marque implique pour les viandes fraîches produites dans un établissement agréé pour la mise sur le marché local, à l'exception des viandes de gibier d'élevage à poils ou à plumes autres que les ratites, une limitation de l'aire de commercialisation au département de production et aux départements limitrophes.

En revanche, dans le cas précis du gros gibier sauvage commercialisé éviscéré en poils, et produit par un atelier de traitement agréé pour la mise sur le marché communautaire, le texte ne spécifie pas l'aire de commercialisation autorisée.

Afin d'harmoniser la conduite à tenir en la matière, je vous indique que, comme cela avait été spécifié dans l'instruction n°3566 du 1er décembre 1997, les carcasses de gros gibier sauvage, revêtues d'une estampille de forme ronde portant le numéro d'agrément d'un atelier de traitement agréé pour la mise sur le marché communautaire, peuvent être mises sur le marché sur l'ensemble du territoire national.

Compte tenu du risque accru de contamination pour les autres denrées que représente ce type de présentation des viandes de gibier, je vous demande de veiller à ce que ces carcasses ou les pièces de gros en poils soient stockées, manipulées et transportées dans des conditions d'hygiène rigoureuses, évitant tout risque de contamination d'autres denrées.

Outre les mesures liées aux bonnes pratiques hygiéniques qu'il appartient aux opérateurs de mettre en place (hygiène des manipulations, usage de locaux ou de compartiments dédiés à cette présentation des carcasses, stockinettes à maille fine individuelles par carcasse,…), il convient de rappeler qu'en application de l'article 25 de l'arrêté du 2 août 1995, les professionnels qui détiennent et transportent ces viandes doivent avoir mis en place et appliquer des procédures de contrôle de l'hygiène des denrées basées sur les principes du HACCP. Ces procédures devraient notamment prendre en considération le risque de contamination des locaux, des équipements et des denrées que représente cette présentation particulière des gibiers.

B. Echanges intracommunautaires :

Certains opérateurs ont récemment manifesté auprès de vos services ou de la DGAl leur souhait d'expédier vers d'autres pays de la Communauté européenne des gros gibiers en peau, avant que ceux-ci ne soient revêtus de l'estampille ronde limitant leur aire de commercialisation au marché national comme rappelé ci-dessus.

La directive 92/45/CEE du 16 juin 1992 *concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage*, prévoit en son article 5 que les Etats membres peuvent autoriser, sous conditions, les échanges de pièces entières de gros gibier sauvage non dépouillées.

Bien que l'arrêté du 2 août 1995 précité ne le prévoit pas explicitement, il est possible d'autoriser l'expédition de pièces de gros gibier éviscérées mais non dépouillées à destination exclusive d'un atelier de traitement agréé, dans les conditions suivantes :

. les gibiers concernés ont été tués, collectés et manipulés dans les conditions prévues aux titres I et II de l'arrêté du 2 août 1995 ;

. les viscères (abats rouges) de ces gibiers ont subi une inspection post mortem avec résultat favorable dans un atelier de traitement agréé pour la mise sur le marché communautaire ;

. les viandes sont accompagnées d'un certificat sanitaire établi sur le modèle de l'annexe V de l'arrêté précité ;

. les viandes sont soumises à une température supérieure ou égale à – 1° C et :

- inférieure à + 7° C et maintenues à cette température au cours de leur transport jusqu'à l'atelier de traitement destinataire dans un délai maximal de sept jours à compter de l'inspection post mortem;
- inférieure à + 1° C et maintenues à cette température au cours de leur transport jusqu'à l'atelier de traitement destinataire dans un délai maximal de quinze jours à compter de l'inspection post mortem ;

. les viandes d'espèces sensibles à la trichine ont été soumises à un dépistage de ce parasite avec résultat favorable. Le résultat favorable de cette analyse est attesté par l'apposition sur chaque carcasse concernée de l'estampille particulière d'examen trichinoscopique, sous forme plaquette le cas échéant, prévue à l'annexe VII point 2 de l'arrêté du 10 juillet 1986 *relatif à l'entrée en France de viandes fraîches d'animaux de boucherie destinées à la consommation ;*

. les pièces de gibiers sont transportées non estampillées en camion plombé ;

. les services vétérinaires du pays de destination (chargés du contrôle de l'atelier de destination) sont informés au préalable de la nature des marchandises, de la date prévue d'arrivée du camion à destination, ainsi que de la référence à l'apposition des scellés.

2 - DECLARATION DES CENTRES DE COLLECTE :

Les centres de collecte du gibier sauvage sont des sites de regroupement et de réfrigération des gibiers tués à la chasse comme le prévoit l'article 6 de l'arrêté du 2 août 1995.

A ce titre, ces centres sont soumis à déclaration auprès de vos services en application 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*.

Je vous demande d'informer les fédérations de chasse de votre département de leurs obligations dans ce domaine et du fait que la non-déclaration d'un centre de collecte est sanctionnable sur la base de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994.

Les centres de collecte sont des lieux essentiels dans lesquels sont effectuées les premières manipulations des gibiers chassés, et bien qu'ils ne soient pas soumis à inspection permanente de vos services, il est utile de connaître les circuits d'approvisionnement en gibiers qui font intervenir ces centres, pour pouvoir les contrôler.

Ces centres, à proximité immédiate des chasses, pourraient en effet dans l'avenir être les lieux d'une inspection préliminaire des gibiers, notamment lorsque ces derniers sont destinés à être commercialisés en remise directe, et qu'ils ne transitent pas par un atelier de traitement agréé. Dans ce cadre, je vous informe que le futur « Règlement hygiène » qui devrait entrer en application d'ici le début de l'année 2006, prévoit qu'une première inspection des animaux tués pourra être réalisée sur place par un chasseur formé à cet effet.

Le rôle des centres de collecte comme lieu de rassemblement et éventuellement d'inspection est donc amené à se développer, et il est nécessaire que vous ayez une connaissance exhaustive des centres de collecte de votre département.

Le passage par un centre de collecte des gibiers tués n'est pas, en l'état actuel de la réglementation, une obligation, quel que soit le mode de commercialisation des viandes concernées (remise directe, restauration, mise sur le marché par les grossistes, etc…). Néanmoins, je vous informe que ce passage pourrait prochainement être rendu obligatoire, afin de disposer de lieux de regroupement identifiés sur l'ensemble du territoire national. Il est donc souhaitable, le cas échéant, que vous initiiez une réflexion, par les contacts que vous entretenez localement avec les chasseurs d'une part, les distributeurs d'autre part, sur la mise en place de centres de collecte dans votre département.

Aussi, et dans le cadre de la réflexion menée actuellement pour renforcer les contrôles sur les viandes de gibier commercialisées en remise directe notamment, je vous demande de bien vouloir **compléter le tableau joint en annexe I** qui concerne les éventuels centres de collecte de votre département.

Il vous est demandé ici de fournir un certain nombre d'informations qualitatives et quantitatives qui, même s'il ne s'agit que d'estimations, sont nécessaires pour faire un état des lieux au niveau national.

Je vous demande donc de bien vouloir me retourner ce tableau **par MAIL exclusivement** à l'adresse suivante : Bmp.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr, **avant le 17 décembre 2003.**

NB : Une version électronique de ce tableau vous a été envoyée il y a quelques jours en prévision de la diffusion de la présente note de service.

3- DEPISTAGE DES LARVES DE TRICHINE

Comme je vous le rappelais dans la note de service du 10 janvier 2003, le dépistage des larves de trichine sur les viandes de sangliers est une obligation réglementaire pour tout sanglier commercialisé, à la seule exception des animaux cédés par le chasseur directement au consommateur final. Or, les bilans annuels établis au plan national par le laboratoire national de référence de l'AFSSA situé à Maisons-Alfort montrent que :

- sur près de 400 000 sangliers tués chaque année en France, le nombre d'animaux faisant l'objet d'un dépistage chaque année n'excède pas 15 000 sangliers ;
- la répartition géographique des analyses réalisées par département n'est pas proportionnelle à la densité de sangliers et donc au nombre d'animaux chassés dans les différents départements.

La survenue récente d'une épidémie de trichinellose humaine dans le sud de la France rappelle la nécessité d'une vigilance toute particulière vis-à-vis du risque pour la santé publique que représente ce parasite.

Je vous demande donc de rappeler aux opérateurs concernés de votre département leurs obligations en la matière. La commercialisation de viandes de sangliers n'ayant pas été reconnue officiellement indemne de trichinose contrevient à la réglementation et engage la responsabilité des personnes se livrant à la mise sur le marché de ces viandes.

Je vous rappelle à cet effet que ce dépistage fait partie des contrôles officiels. Par conséquent, seul un prélèvement effectué par les services vétérinaires, dans un abattoir ou dans tout autre lieu désigné par le Directeur départemental des services vétérinaires, suivi d'une analyse effectuée dans un laboratoire officiel peut donner lieu à un estampillage officiel 'T'. Dans les autres cas, l'estampille officielle ne peut être apposée sur les carcasses.

J'ai été informé du fait que dans certains départements, des chasseurs et marchands de gibiers ont mis en place des procédures pour soumettre au dépistage des larves de trichine les sangliers qu'ils commercialisent. Ces procédures qui consistent par exemple à :

- faire réaliser le prélèvement par leurs soins (ou par un vétérinaire praticien qu'ils auraient recruté à leurs frais pour cette opération), dans un lieu identifié par vos services ;
- identifier les échantillons et les viandes correspondantes pour assurer la traçabilité du résultat ;
- consigner, sous leur responsabilité, les carcasses analysées dans l'attente du résultat ;
- apporter la preuve, sous leur responsabilité, d'un résultat favorable obtenu sur toute carcasse qu'ils souhaitent commercialiser,

ne répondent pas strictement à la réglementation en vigueur rappelée plus haut, et ne peuvent par conséquent pas donner lieu à l'apposition d'une estampille officielle 'T'. Néanmoins, dans la mesure où de telles initiatives vont manifestement dans le sens de l'objectif de sécurité sanitaire des viandes de gibier commercialisées en remise directe (restaurateurs et détaillants), elles ne doivent pas être découragées.

Dans le cadre de cette analyse, je vous rappelle que les sites d'élection pour rechercher le parasite de la trichine, sont le diaphragme, les masséters, et la langue.

III. DISPOSITIONS SPECIFIQUES – GIBIER D'ELEVAGE

Mon attention est régulièrement appelée sur les difficultés d'application de la réglementation concernant les conditions de préparation des carcasses de gros gibier d'élevage abattus à l'exploitation.

Comme je vous le rappelais par note de service en date du 10 janvier 2003 référencée N2003-8004, outre la saignée qui doit être réalisée systématiquement en cas de mise à mort sur l'exploitation, seule l'éviscération peut, dans un cas très particulier, avoir lieu en dehors d'un abattoir : aucune autre opération, et notamment le dépouillement de l'animal, ne peut être effectuée sur place.

S'agissant de l'éviscération, la réglementation en vigueur (arrêtés modifiés du 4 mars 1993 et du 9 juin 2000) prévoit qu'elle doit être effectuée sur place dans le seul cas d'un abattage pour cause d'accident.

Par ailleurs l'arrêté du 4 mars 1993 prévoit que l'éviscération doit être réalisée dans les 3 heures au plus suivant l'étourdissement. Plusieurs départements m'ont récemment fait état de l'impossibilité pour les opérateurs de leur département de répondre à cette exigence, dans la mesure où,

pour des raisons d'éloignement géographique de l'abattoir par rapport à l'exploitation d'origine, le transport des animaux abattus excède inévitablement les 3 heures.
Par conséquent, considérant que :

- la qualité sanitaire des viandes peut être altérée en cas d'éviscération tardive, pouvant justifier une saisie des viandes à l'arrivée à l'abattoir ;
- l'éviscération doit être réalisée dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, sous supervision vétérinaire ;
- la réglementation impose que l'abattage des gibiers ongulés d'élevage à l'exploitation soit réalisée en présence d'un vétérinaire,

il vous est possible, à titre dérogatoire et temporaire, d'autoriser l'éviscération sur place des gibiers ongulés d'élevage, sous contrôle vétérinaire, dans les cas particuliers où le délai d'éviscération réglementaire ne peut être respecté, et sous réserve que l'éleveur et l'abatteur mettent tout en œuvre pour que ce délai soit le plus court possible.

Les carcasses éviscérées seront transportées vers un abattoir agréé pour y subir l'inspection post mortem, accompagnées du foie, de la rate, des reins, du cœur et des poumons, ainsi que de l'attestation relative au résultat de l'inspection ante mortem et de la saignée telle que prévue à l'article 9 de l'arrêté du 4 mars 1993.

L'ensemble des viandes issues des animaux ainsi abattus et préparés sera revêtu après inspection post mortem favorable de la marque de salubrité de forme ronde prévue à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994. Cette marque autorise la mise sur le marché national exclusivement des viandes ainsi produites, en application de l'article 2 de cet arrêté. En effet, l'apposition d'une marque ovale sur ces viandes ne peut être autorisée dans la mesure où la réglementation communautaire en vigueur ne prévoit pas que l'éviscération puisse être réalisée sur place.

Je vous demande de bien vouloir me tenir informé des difficultés éventuelles rencontrées dans l'application de ces dispositions, ainsi que des propositions d'évolutions réglementaires qui vous apparaîtraient pertinentes sur ce sujet, notamment à la suite de réunions d'harmonisation et d'informations qui vous pourriez organiser localement.

Dans ce cadre, les Directeurs départementaux des services vétérinaires chargés d'échelon régional assureront un rôle de coordination des actions envisagées dans leur région sur ce thème, et sont chargés d'assurer, le cas échéant, la remontée d'informations et/ou de propositions auprès du bureau des matières premières à la DGAl, avant le 30 janvier 2004.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Thierry KLINGER

ANNEXE I

Département	Nombre de centres de collecte identifiés dans votre département	Les centres de collecte de votre département font-ils l'objet d'un contrôle par vos services en moyenne (noter "1" dans la colonne correspondante)			
		Plus d'une fois par semaine	Entre une fois par semaine et une fois par mois	Entre une fois par mois et une fois par an	Moins d'une fois par an
0	0	0	0	0	0

Nombre de centres bénéficiant d'un dispositif de réfrigération à + 4/7 °C	Type de gibiers passant par ces centres de collecte (noter "1" dans la ou les colonne(s) correspondante(s))		Volume total estimé de gibiers transitant par l'ensemble des centres de collecte de votre département chaque année (noter "1" dans la colonne correspondante)		
	Gros gibier	petit gibier	Moins de 10 tonnes	Entre 10 et 100 tonnes	Plus de 100 tonnes
0	0	0	0	0	0

Part du gibier chassé dans votre département passant par un centre de collecte (noter "1" dans la colonne correspondante)			Part du gibier passant par les centres de collecte de votre département faisant par la suite l'objet d'une inspection officielle en atelier de traitement (ou en abattoir) (noter "1" dans la colonne correspondante)		
0 - 30 %	30 - 70 %	70 - 100 %	0 -30 %	30 - 70%	70 - 100%
0	0	0	0	0	0

Part des sangliers passant par les centres de collecte de votre département faisant l'objet d'un dépistage de la trichine (sur place ou dans tout lieu identifié par vos service) (noter "1" dans la colonne correspondante)			Commentaires
0 - 30%	30 - 70%	70 - 100%	
0	0	0	