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 / Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Françoise KREMER Tél. : 01.49.55.84.94 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2004-8244** **Date : 18 octobre 2004** Classement : SSA 134.2

Date de mise en application :
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexe: 0

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Bilan du plan de surveillance de la qualité bactériologique des viandes de gibier sauvage pour les saisons 2002-2003 et 2003-2004.

Références : note à usage de service DGAL/SDSSA du 22 janvier 2002 et note de service DGAL/SDSSA/N2003-8135 du 05 août 2003

Mots clefs : gibier sauvage – critères microbiologiques – plan de surveillance

Résumé : Cette note présente les résultats des analyses bactériologiques à cœur de prélèvements de viande de gibier sauvage, réalisées lors de deux saisons de chasse, 2002-2003 et 2003-2004.

Destinataires
- DDSV -Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire vétérinaire de Rungis - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - IGVIR - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - ENSV - INFOMA

Réalisation du plan

1 - Période de réalisation

Les prélèvements ont été réalisés par des agents des Directions départementales des services vétérinaires lors des saisons de chasse 2002-2003 et 2003-2004. Des prélèvements réalisés en février 2002 ont également été pris en compte pour l'analyse globale des résultats. Concrètement, les prélèvements ont eu lieu de février 2002 à mars 2004

2 - Réalisation des prélèvements sur le terrain

Les lieux de prélèvements, soit en atelier de traitement du gibier, soit au stade de la distribution pour les départements qui ne disposaient pas d'ateliers de traitement agréés, ont été répartis sur l'ensemble du territoire national.

Des viandes de gibier sauvage tué à la chasse en France et présentées à l'état frais ou congelé ainsi que des viandes de gibier sauvage en provenance d'autres Etats membres ou de pays tiers ont été prélevées.

Les dénombrements microbiologiques (par gramme de produit) ont porté sur la flore totale aérobie mésophile à 30°C, les entérobactéries ou ***Escherichia coli***, les staphylocoques à coagulase positive ainsi que les germes anaérobies sulfitoréducteurs ou ***Clostridium perfringens*** par gramme. La recherche de *Salmonella* a eu lieu dans 25 grammes.

Les prises d'essais en laboratoire ont été réalisées à cœur (muscles pectoraux pour les oiseaux, râble pour les lapins et les lièvres, cube de viande pour les gros gibiers). Pour les pièces de découpe pour lesquelles une prise d'essai en profondeur n'était pas possible, la prise d'essai a été réalisée sur une tranche.

3 – Analyse des résultats

Les résultats de 514 prélèvements de viandes de gibier sont présentés ci-après.

3-1 Présentation générale des prélèvements réalisés.

Tableau 1 : répartition des types d'espèces prélevées/ mode de conservation

Type d'espèce /conservation	Sanglier	Cerf, chevreuil	Lapin, lièvre	Gibier d'eau à plumes	Autres gibiers à plumes	Autres gibiers à poils	Total
Frais	115	166	9	16	45	5	356
Congelé ou surgelé	13	37	60	9	32	3	154
Non renseigné		1	3				4
Total	128	204	72	25	77	8	514

Tableau 2 : répartition des types d'espèces prélevées/ origine

Type d'espèce /origine	Sanglier	Cerf, chevreuil	Lapin, lièvre	Gibier d'eau à plumes	Autres gibiers à plumes	Autres gibiers à poils	Total
France	102	121	9	14	38	5	289
Union Européenne	3	25	5	11	37		81
Pays tiers	16	49	58		2	3	128
Non renseigné	7	9					16
Total	128	204	72	25	77	8	514

L'origine des produits telle qu'elle est relevée par les services lors des prélèvements ne reflète pas toujours l'origine du gibier, notamment dans le cas de découpe dans un atelier situé dans un pays différent du pays de provenance du gibier.

Les pays qui sont membres de l'Union Européenne au 1er mai 2004 ont été enregistrés dans le cadre de ce plan , terminé en mars 2004, en tant que Pays tiers.

Tableau 3 : répartition des origines / mode de conservation

Conservation /origine	Frais	Congelé ou surgelé	Non renseigné	Total
France	267	21	1	289
Union Européenne	33	48		81
Pays tiers	42	83	3	128
Non renseigné	14	2		16
Total	356	154	4	514

Tableau 4 : répartition des modes de présentation selon les types d'espèces

Type d'espèce /origine	Sanglier	Cerf, chevreuil	Lapin, lièvre	Gibier d'eau à plumes	Autres gibiers à plumes	Autres gibiers à poils	Total
Entier en poils			3				3
Non éviscéré, en plumes ou plumé				13	31		44
Plumé, éviscéré				7	28		35
Eviscéré en poils	20	20	2				42
Eviscéré, dépouillé	36	31	2				69
Découpe	72	153	65	5	17	8	320
Non renseigné					1		1
Total	128	204	72	25	77	8	514

3-2 Résultats des analyses microbiologiques

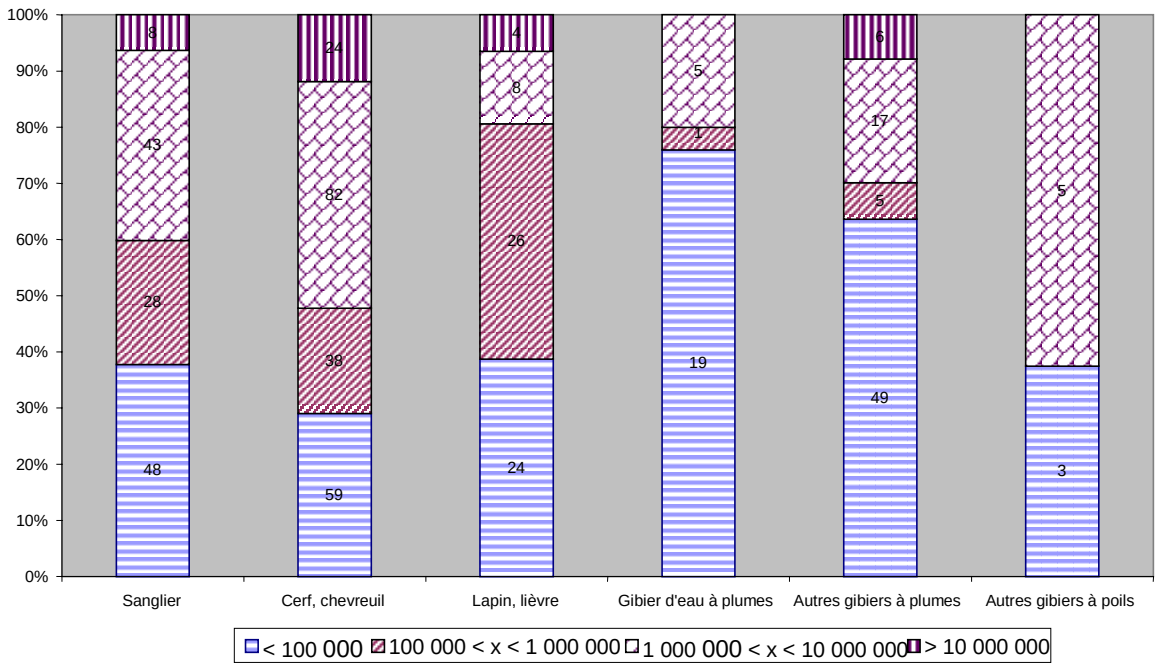
Tableau 5 : résultats des recherches de Salmonelles selon les espèces

Salmonella dans 25 grammes/ type d'espèce	Présence	Pourcentage avec présence	Absence	Total
Sanglier	10	7,8 %	118	128
Cerf, chevreuil	9	4,4 %	195	204
Lapin, lièvre	6	8,3 %	66	72
Gibier d'eau à plumes		0 %	25	25
Autres gibiers à plumes		0 %	77	77
Autres gibiers à poils	5	62,5 %	3	8
Total	30	5,8 %	484	514

Tableau 6 : répartition des contaminations en flore totale à 30°C, selon les espèces

Nb de germes par grammes / type d'espèce	< 100 000	100 000 ≤ x < 1 000 000	1 000 000 ≤ x < 10 000 000	≥ 10 000 000	Total
Sanglier	48	28	43	8	127
Cerf, chevreuil	59	38	82	24	203
Lapin, lièvre	24	26	8	4	62
Gibier d'eau à plumes	19	1	5		25
Autres gibiers à plumes	49	5	17	6	77
Autres gibiers à poils	3		5		8
Total	202	98	160	42	502

et représentation ramenée à 100% par espèce



Il convient de noter que de nombreux résultats de flore totale ont été rendus sous la forme "supérieur à 3 000 000 germes par grammes". Ces résultats sont pris en compte dans la rubrique des résultats compris entre 1 et 10 millions de germes mais auraient, éventuellement, pu être supérieurs

Tableau 7 : répartition des contaminations en *Staphylococcus aureus*, selon les espèces

Nb de germes par grammes / espèce	< 100	100 ≤ x < 1 000	1 000 ≤ x < 10 000	≥ 10 000	Total
Sanglier	113	11	3		127
Cerf, chevreuil	181	15	7	1	204
Lapin, lièvre	63	9			72
Gibier d'eau à plumes	23	1			24
Autres gibiers à plumes	76	1			77
Autres gibiers à poils	8				8
Total	464	37	10	1	512

et représentation ramenée à 100% par espèce

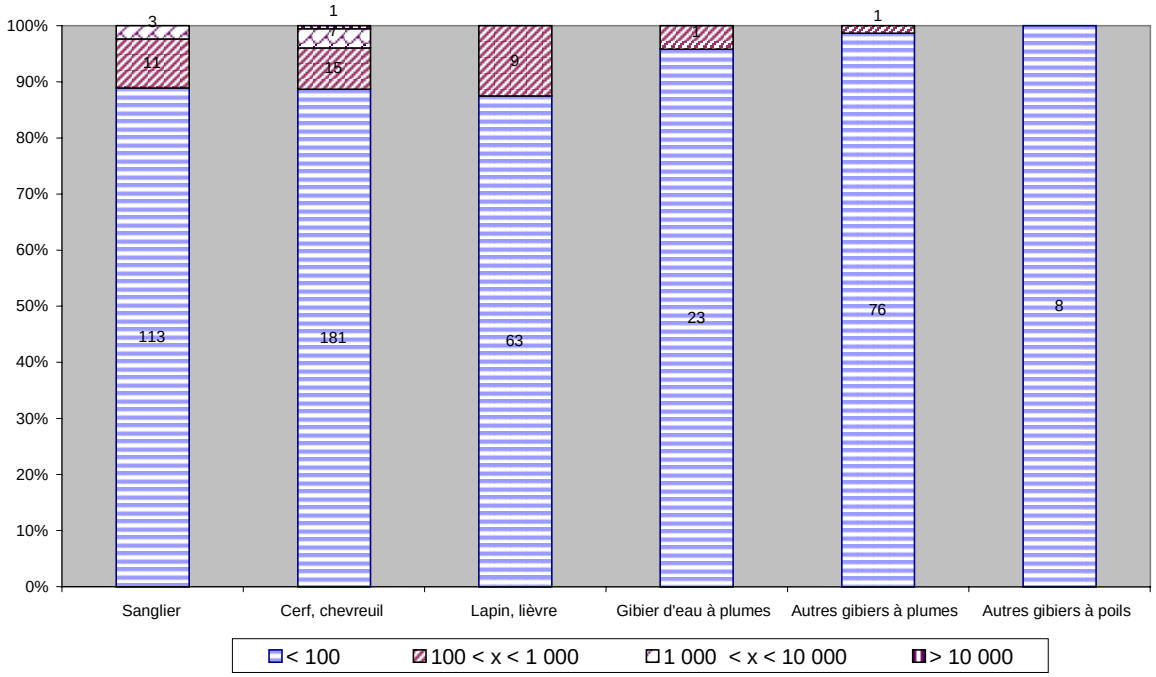


Tableau 8 : répartition des contaminations en entérobactéries, selon les espèces

Nb de germes par grammes / espèce	< 100	100 ≤ x < 1 000	1 000 ≤ x < 10 000	10 000 ≤ x < 100 000	≥ 100 000	Total
Sanglier	19	12	11	14	10	66
Cerf, chevreuil	8	15	14	19	21	77
Lapin, lièvre	2	7	16	6	2	33
Gibier d'eau à plumes	3	2	4			9
Autres gibiers à plumes	14	4	2	5	3	28
Autres gibiers à poils	1					1
Total	47	40	47	44	36	214

et représentation ramenée à 100% par espèce

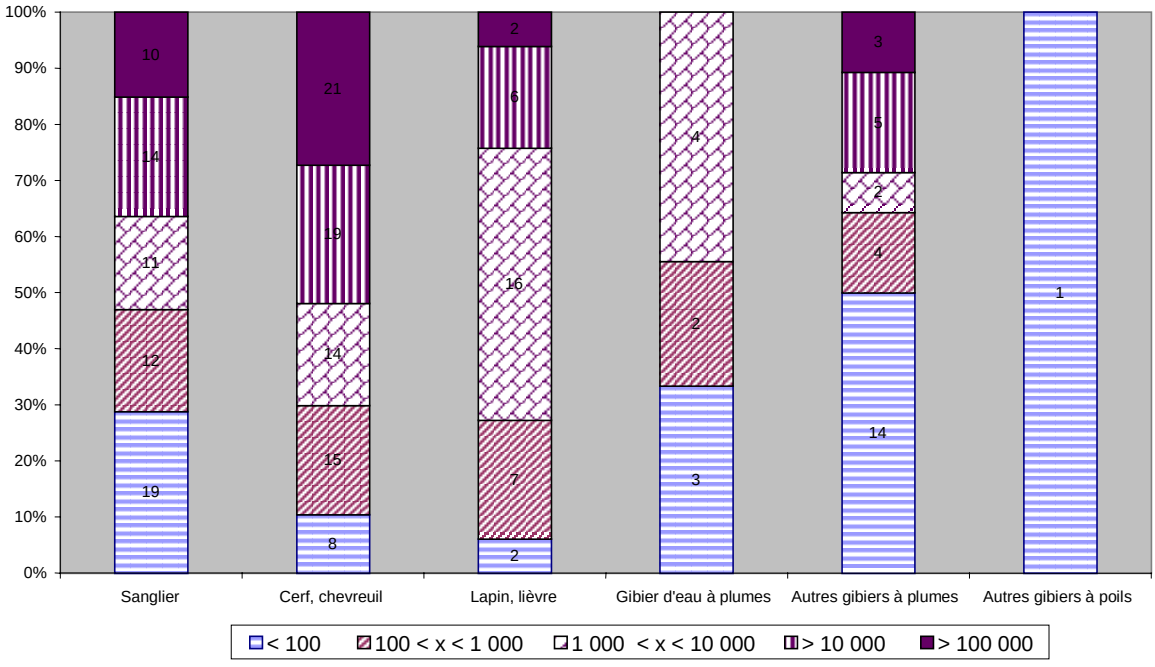


Tableau 9 : répartition des contaminations en *Escherichia coli*, selon les espèces

Nb de germes par grammes / espèce	< 100	100 ≤ x < 1 000	1 000 ≤ x < 10 000	10 000 ≤ x < 100 000	≥ 100 000	Total
Sanglier	23	6	17	15	1	62
Cerf, chevreuil	53	19	37	17		126
Lapin, lièvre	12	6	7	4		29
Gibier d'eau à plumes	15					15
Autres gibiers à plumes	35	11	2			48
Autres gibiers à poils	7					7
Total	145	42	63	36	1	287

et représentation ramenée à 100% par espèce

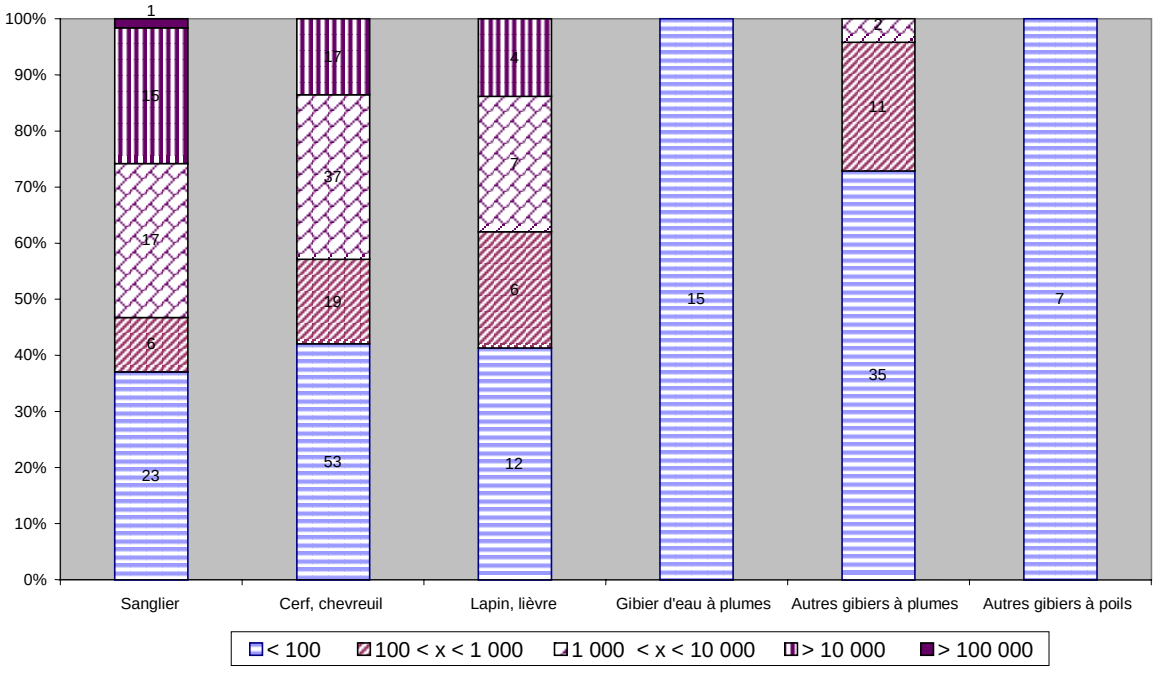


Tableau 10 : répartition des contaminations en bactéries *anaérobies sulfito-réductrices*, selon les espèces

Nb de germes par grammes / espèce	< 10	10 ≤ x < 100	100 ≤ x < 1 000	≥ 1 000	Total
Sanglier	29	12	6	13	60
Cerf, chevreuil	74	17	20	13	124
Lapin, lièvre	15	3	5	1	24
Gibier d'eau à plumes	15				15
Autres gibiers à plumes	38	1	2	1	42
Autres gibiers à poils	7				7
Total	178	33	33	28	272

et représentation ramenée à 100% par espèce

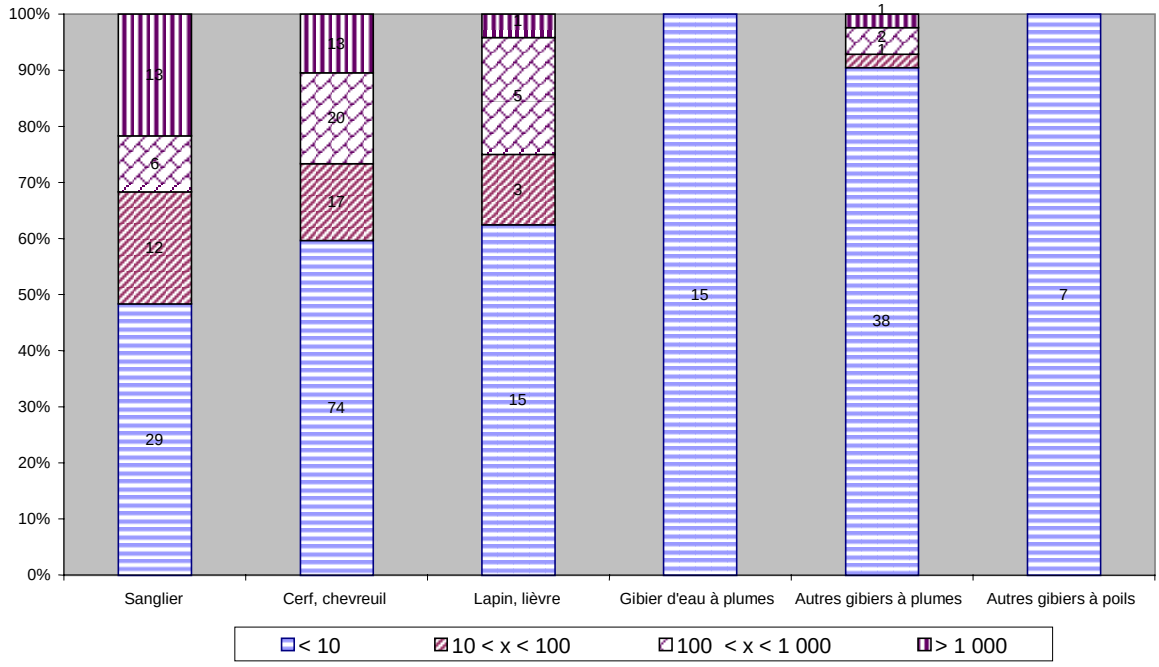
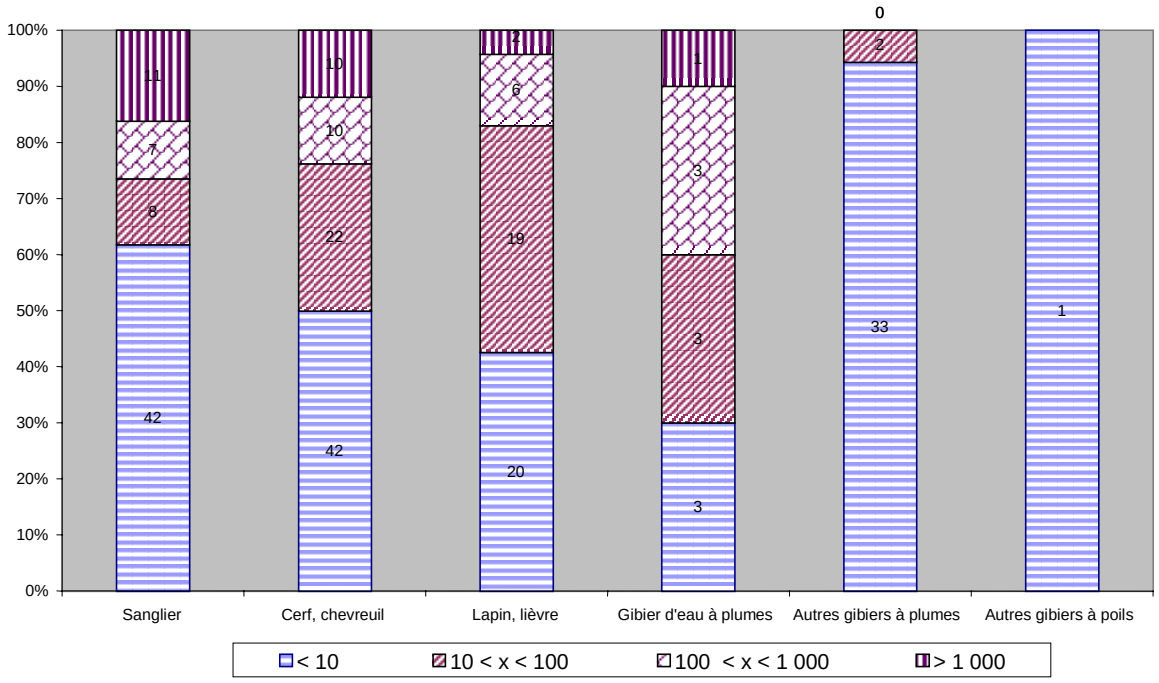


Tableau 11 : répartition des contaminations en *Clostridium perfringens*, selon les espèces

Nb de germes par grammes / espèce	< 10	10 ≤ x < 100	100 ≤ x < 1 000	≥ 1 000	Total
Sanglier	42	8	7	11	68
Cerf, chevreuil	42	22	10	10	84
Lapin, lièvre	20	19	6	2	47
Gibier d'eau à plumes	3	3	3	1	10
Autres gibiers à plumes	33	2			35
Autres gibiers à poils	1				1
Total	141	54	26	24	245

et représentation ramenée à 100% par espèce



4. Conclusion et perspectives

Le gibier sauvage est éviscéré et éventuellement saigné plus ou moins tardivement après la mort ; il peut aussi être présenté non éviscéré comme c'est le caspour certains petits gibiers. Il en résulte généralement une charge microbienne importante de la viande à cœur, issue de la migration *post mortem* des bactéries normalement présentes dans le tube digestif de l'animal (entérobactéries, *Escherichia coli*, bactéries anaérobies sulfito-réductrices, *Clostridium perfringens*). Les salmonelles peuvent également migrer mais les résultats globaux montrent un taux de contamination moyen de l'ordre de 5,8 % (présence de salmonelles dans 25 grammes). Les Staphylocoques sont habituellement présents au niveau des plumes ou des poils des animaux et se retrouvent à des niveaux nettement moindres que les bactéries du tube digestif dans la viande à cœur.

Ces résultats fournissent aux différents opérateurs de la filière "gibier sauvage" des éléments de comparaison concernant leurs résultats d'autocontrôle. Ils serviront de base à l'introduction de critères nationaux dans l'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, en attendant l'adoption éventuelle de critères microbiologiques applicables aux gibiers dans la réglementation communautaire.

Dans l'attente de la mise en place de critères microbiologiques réglementaires, vous pourrez adopter la conduite suivante :

- en cas de présence de *Salmonella* (analyse à cœur dans 25 grammes), vous saisirez les denrées sur la base du code rural (Art. R.* 231-8).

- pour les autres germes, un niveau de contamination élevé doit vous amener à demander la mise en place d'actions correctives dans les ateliers de traitement de gibier où les produits ont séjourné.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Isabelle CHMITELIN