RÉGLEMENTATION

# Traiter le gibier de chasse en toute sécurité

La saison de la chasse a déjà commencé et les charcutiers-traiteurs doivent impérativement connaître les règles encadrant la commercialisation et le traitement du gibier: complexes et évolutives, elles garantissent la sécurité sanitaire des consommateurs tout en respectant la biodiversité.

**Texte : Stéphanie Chevalier Lopez** (MOF conseil expertise en sécurité alimentaire - Fondatrice de SCL Qualité)

**Pour commencer, la chasse de certaines espèces est strictement interdite afin de préserver leur population. Avant toute manipulation ou commercialisation, il est impératif de vérifier que l'espèce n'est pas protégée (comme la bécasse, par exemple). La liste des espèces chassables est disponible sur les sites officiels *chasseursdefrance.com* ou *service-public.fr*.**

## APPROVISIONNEMENT

Contrairement au gibier d'élevage, qui peut être approvisionné toute l'année à condition de passer par un fournisseur agréé, le gibier sauvage – tué par acte de chasse – ne peut être commercialisé que pendant la période de chasse. Celle-ci peut varier selon les espèces et les départements. Pour la saison générale 2025-2026, les dates de référence sont du 8 septembre au 28 février. Des ajustements peuvent exister localement (chasse anticipée du sanglier, par exemple, ou prolongation pour certaines espèces), il est donc recommandé de consulter les arrêtés préfectoraux de chaque département.

### Deux circuits possibles

→ **Via un atelier de traitement agréé**

Les carcasses sont estampillées par un vétérinaire, sans contraintes spécifiques supplémentaires.

→ **Via un chasseur ou une association de chasseurs**

La vente est limitée à la quantité tuée en une journée dans un rayon de 80 km autour du lieu de chasse (dérogation possible par le préfet). Le gibier doit être livré non congelé, ni dépouillé ni plumé. Seules les carcasses de grand gibier sont éviscérées, sans remise des abats.

## IDENTIFICATION* ET ACCOMPAGNEMENT

→ **Grand gibier**

**Identification (bracelet, boucle) :** individuelle.
**Fiche d'accompagnement obligatoire :** une par espèce, détenteur, destinataire final et date de chasse, une ligne par individu.

→ **Petit gibier**

**Identification (bracelet, boucle) :** par lot.
**Fiche d'accompagnement obligatoire :** une par détenteur, destinataire final et date de chasse.

## EXAMEN SANITAIRE ET RECHERCHE DE TRICHINE

Un examen initial est obligatoire pour toutes les espèces chassables. Réalisé dès que possible après la mise à mort par une personne formée, il porte sur le corps et les viscères, qui doivent être présents et identifiables. Toute anomalie doit être notifiée. L'examinateur doit remplir une fiche de compte-rendu d'examen initial, qui engage sa responsabilité.
**Pour le sanglier, une recherche du parasite trichine est obligatoire :** un prélèvement musculaire doit être effectué pour analyse dans un laboratoire agréé.
La fiche d'accompagnement du gibier doit inclure les coordonnées du laboratoire, l'identification de l'animal, le site de prélèvement et le résultat, qui doit être négatif pour que la carcasse puisse être commercialisée.

## TRAÇABILITÉ : UN REGISTRE SPÉCIFIQUE

L'article R424-22 impose une obligation de traçabilité pour toute personne qui commercialise du gibier mort, y compris sous forme de préparations alimentaires.
**Contenu du registre obligatoire :** le registre doit permettre de retracer l'origine des animaux ou morceaux d'animaux

détenus ou utilisés. Conservé pendant cinq ans, il doit être présenté en cas de contrôle sanitaire par les services vétérinaires. La CNCT propose un modèle numérique à ses adhérents.

## INTERDICTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE GIBIER SAUVAGE DANS LES CIRCUITS COURTS

La livraison d'abats est interdite (commerce de détail local, repas de chasse, consommateur final). La congélation et la mise sous vide sont également interdites. En cas de doute, la venaison doit être envoyée en établissement agréé, sans cession directe.

## TEMPÉRATURES DE CONSERVATION ET CONTRÔLE À RÉCEPTION

La température des carcasses doit être mesurée à cœur et enregistrée à l'arrivée : +7 °C pour le grand gibier et +4 °C pour le petit gibier. Les carcasses doivent être intègres et conformes aux exigences réglementaires. L'établissement doit disposer d'une procédure écrite de contrôle à réception ainsi que d'une procédure de gestion des anomalies.

## CONDITIONS DE TRAVAIL ET HYGIÈNE

**Organisation du travail :** travailler le gibier en fin de journée, après toutes les autres activités, à l'écart des produits sensibles (préparations intermédiaires, produits finis). Prévoir un espace ou une période dédiée à cette activité.

**Respecter les règles d'hygiène du personnel :** lavage des mains régulièrement, port de gant en cas de blessures, tenue propre et adaptée à changer après le travail du gibier.

**Méthodes de travail :**

- Ne pas plumer, dépouiller ou éviscérer à proximité de denrées non protégées.
- Utiliser deux couteaux distincts : un pour les poils/plumes, un pour la viande.
- Ne sortir de la chambre froide que la quantité nécessaire pour 30 minutes de travail, sauf si l'enceinte est dirigée à +12 °C (2 heures tolérées).
- Éviter de percer les viscères. En cas de percement, rincer abondamment et désinfecter les matériels.
- Éliminer immédiatement les viandes contaminées par les viscères, présentant des abcès ou douteuses.
- Parer largement les zones infectées.
- Inciser les gorges avant hachage pour vérifier l'absence de défauts profonds.
- Nettoyer et désinfecter : les matériels, ustensiles, plans de travail en contact avec le gibier ainsi que les locaux après le travail du gibier.

**Gestion des déchets :** éliminer rapidement les déchets (plumes, poils, ganglions, abcès…) dans des sacs étanches fermés. Procéder au flambage après plumaison.

**Stockage :** conserver les viandes de gibier en chambre froide, séparées des autres viandes. Ne pas mettre sous vide ni congeler une viande de gibier provenant directement d'un chasseur.

**L'ensemble de ces pratiques constituent des mesures de maîtrise essentielles dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et du respect de la réglementation en vigueur.**

* Le numéro d'identification doit figurer sur le dispositif d'identification et sur la fiche d'accompagnement.

