

# Fiche 4

## L'ESSENTIEL SUR L'HYGIÈNE DE LA VENAISON

Même s'il n'est pas le seul acteur concerné, le chasseur est en première ligne pour veiller à la qualité sanitaire de la viande de gibier. Certaines règles sont alors à respecter et des gestes simples permettent de minimiser les risques, du prélèvement de l'animal jusqu'à sa consommation.

### LE TRAITEMENT DE LA VENAISON EN FONCTION DE SA DESTINATION

La réglementation diffère selon le parcours de la venaison avant d'être consommée, comme l'indique le tableau suivant :

Traitements	Cession à des particuliers « anonymes »	Repas de chasse ou associatif	Vente (commerçant ou atelier de traitement)
Dépeçage, plumaison, découpe	Autorisés	Interdits	Interdits
Traçabilité	Recommandée	Obligatoire	Obligatoire
Examen initial (fiche)	Recommandé	Obligatoire	Obligatoire
Analyse trichine	Information trichine obligatoire	Obligatoire	Obligatoire
Bons gestes d'hygiène	Recommandées	Recommandées	Obligatoires

Concernant l'autoconsommation de la viande dans un cercle privé, aucune réglementation ne s'impose, simplement du bon sens et de la prudence.

Pour la viande de sanglier, les **analyses trichines** sont à la charge du chasseur dans le cas d'une vente directe. Il doit alors faire le prélèvement de l'échantillon (morceau de 5 g minimum provenant de la langue ou de l'un des piliers du diaphragme) pour envoi au laboratoire accompagné de la fiche d'examen initial. Pour une vente à un atelier de traitement, c'est ce dernier qui assume le prélèvement, l'envoi et les frais d'analyse.

La **fiche d'examen initial** est disponible et détaillée au dos de cette page. Elle peut être récupérée auprès de la FDC83 ou téléchargée sur le site de la FNC. En plus de donner des informations sanitaires sur la viande, elle constitue un document de traçabilité à part entière. **Dans le cadre d'une vente, chaque équipe de battue concernée doit inclure une personne référente formée à l'hygiène de la venaison.**

### LES GESTES D'HYGIÈNE LES PLUS IMPORTANTS

#### Les premiers gestes

**⚠ Avant toute manipulation du gibier, il est impératif de porter des gants en latex. Le matériel utilisé doit être propre et les couteaux bien aiguisés.**

Dès le prélèvement, l'animal doit être inspecté succinctement avant le déplacement (aspect du poil, maigreur, etc.). Avant le tir, le chasseur aura pu noter tout comportement anormal.

L'éviscération doit ensuite intervenir **très rapidement**, au plus tard 2h après la mort. Ceci est particulièrement important en cas de forte chaleur ou si une balle est logée dans l'abdomen (viscères potentiellement percés). Elle pourra se faire sur place ou à la cabane de chasse si les délais peuvent être respectés. Les abats doivent être gardés pour réaliser l'examen initial.

**L'examen initial :** Il permet, par l'aspect des abats et de la carcasse en général, de repérer tout caractère anormal. Il doit être **systématique**. Sa pratique a pour but de remplir la fiche d'examen initial, fortement conseillée même si la venaison est consommée dans le cercle privé. La formation dispensée annuellement par la FDC83 donne aux participants les clés pour différencier une venaison saine d'une autre douteuse.

#### Le dépeçage, la plumaison et la découpe

Si ceux-ci sont possibles (en cas d'autoconsommation), ils devront se faire en lieu propre et avec un matériel adéquat (couteaux bien aiguisés et gants en latex). **La découpe ne se fera en aucun cas en peau** (source microbienne importante).

#### Le stockage et le transport

Si la carcasse doit être stockée avant d'être transportée en atelier de traitement ou chez le commerçant, il est conseillé de la suspendre dans un **lieu froid** (< 7°C). Le transport se fera de façon réfrigérée s'il dure plus de 2h.

Pour le sanglier, en cas d'autoconsommation et si aucune analyse n'est réalisée, le seul moyen de s'épargner le risque d'une contamination par la trichine sera de faire bien cuire la viande. Toute viande saignante ou salaison est à éviter. De plus, la congélation, même très froide et longue, ne permet en aucun cas de tuer toutes les larves de trichine.

Si la viande est découpée et destinée à la congélation, celle-ci se fera 1 à 3 jours après la mort de l'animal, pendant au moins 24h, et à une température de -20 à -25°C (congélateur de norme iso « 4 étoiles »).



LA FICHE D'EXAMEN INITIAL

A, B et C : Zones d'identification des personnes intervenantes

**FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DU GIBIER**  
une seule espèce animale par fiche, petit ou grand gibier

**A L'EXAMINATEUR INITIAL**  
(Personne formée à l'examen initial ayant établi cette fiche)  
NOM : ..... Prénom : ..... Tel : .....  
N° d'attestation : .....  
Signature de l'examinateur : .....

**B LE PREMIER DÉTENTEUR DU GIBIER**  
(Chasseur, société de chasse ou association de chasseurs ...)  
NOM : ..... Prénom : ..... Tel : .....  
Adresse : .....  
Signature du détenteur : .....

**C LA DESTINATION DU GIBIER**  
 Atelier de traitement  Centre de collecte  
 Commerce de détail  Repas de chasse, associatifs  
NDM : .....  
Adresse : ..... Tel : .....

**D1 GRAND GIBIER UNITAIRE**  
Espèce : .....  
Lieu de mise à mort : .....  
Date de mise à mort : .....  
Identification du ou des animaux : .....  
N° : .....  
N° : .....  
N° : .....  
N° : .....  
N° : .....  
N° : .....

**D2 PETIT GIBIER PAR LOTS**  
Espèce : .....  
Lieu de mise à mort : .....  
Date de mise à mort : .....  
Lot : .....  
N° : .....  
N° : .....  
N° : .....  
N° : .....  
N° : .....  
N° : .....

**E1 L'EXAMEN INITIAL DU GRAND GIBIER**  
Lieu d'éviscération :  Sur le lieu de chasse  Au local de chasse  En centre de collecte  
Lieu d'examen initial :  Sur le lieu de chasse  Au local de chasse  En centre de collecte  
Date et heure de l'examen initial : .....  
 Anomalies constatées sur  
organes rouges  tube digestif  carcasse  
\*CODES ANOMALES :  
C = Anomalie cœur  
F = Anomalie foie  
P = Anomalie poumon  
CODES ANOMALES TUBE DIGESTIF  
1 = Aspect purpuré du tube digestif et coloré de pourpre à l'ouverture du crâne abdominale.  
2 = Soufflure due à une perforation de paroi ou due à une mauvaise évacuation.  
3 = Hémeragie sur le tube digestif.  
4 = Talle, forme et aspect à la section des ganglions mésentériques anormaux.  
5 = Mise en évidence d'un ou plusieurs abcès sur le tube digestif.  
ANOMALIE CARCASSE :  
Mettre une croix

**E2 L'EXAMEN INITIAL DU PETIT GIBIER**  
 Pas d'anomalie pour aucun des animaux listés sur le cadre D1  
Commentaires éventuels : .....  
 Pas d'anomalie pour aucun des animaux listés sur le cadre D2  
Anomalies petit gibier (réviser) : .....

**F1 RECHERCHE TRICHINE**  
(Sangliers pour commerce de détail et repas de chasse ou associatifs)  
Norme et adresse du laboratoire : .....  
Résultats à retourner à (nom et adresse ou fax) : .....  
Prélèvement réalisé sur le lieu de chasse par  examinateur  autre (nom) : .....  
Nature du ou des prélèvements)  langue  autre.  
Prélèvement arrivé le : .....  
Analyse effectuée le : .....  
Méthode : .....  
Résultat remis le : .....  
Signature du responsable de laboratoire : .....

**F2 A REMPLIR PAR LE LABORATOIRE**  
 Absence de larves de trichine pour tous les échantillons  
 Présence de larves de trichine pour :  
N° : .....  
N° : .....  
N° : .....  
N° : .....  
N° : .....  
N° : .....  
Absence dans les autres échantillons

F1 : Ne remplir que lorsqu'il s'agit de sanglier(s), destiné(s) au commerce de détail, aux repas de chasse ou associatifs

F2 : Zone de résultats d'analyse réservée au laboratoire

E1 et E2 : Zones détaillant les anomalies

D1 : Zones d'identification du grand gibier

D2 : Zones d'identification du petit gibier

Si le nombre de grands gibiers de la même espèce à examiner dépasse 12, utiliser plusieurs fiches.