



L'élevage et la commercialisation des sangliers

ANNIE CHARLEZ¹

¹ ONCFS, Chef de la Mission
Conseil juridique, Paris.

Pendant longtemps, l'élevage du sanglier a relevé de règles très souples déterminées par un arrêté ministériel du 28 février 1962. Cette souplesse était en grande partie liée à la faiblesse des populations et aux difficultés rencontrées pour la mise au point des techniques d'élevage. Enfin, ce n'était pas dans les mœurs.

En raison de l'augmentation des populations des sangliers, notamment par des croisements hasardeux entre l'espèce sauvage et le porc domestique, l'arrêté du 8 octobre 1982 réservait aux seuls professionnels le droit de détenir des sangliers en vue de leur élevage, dès lors que la superficie de l'établissement était inférieure à 20 hectares. Au-delà de cette superficie, on considérait que les animaux étaient dans des enclos ou des parcs clos destinés à la chasse.

L'application de cet arrêté a suivi les évolutions relatives à la détention d'animaux sauvages par des professionnels, avec notamment l'intervention du décret n° 94-198 du 8 mars 1994. Ce texte soumettait à autorisation les établissements d'élevage de gibier chassable classés en deux catégories : A pour les élevages dont les animaux étaient destinés au lâcher dans la nature, et qui devaient donc avoir les caractéristiques des animaux sauvages sur les plans génétique et comportemental ; B pour les établissements dont les animaux étaient destinés à la commercialisation après abattage dans un abattoir agréé. En outre, l'opérateur devait être titulaire d'un certificat de capacité.

Cette réglementation stricte mise en place par la France a été revue à la demande de la Commission européenne, afin d'assurer la libre circulation des marchandises (si tant est que des animaux sauvages puissent être des marchandises) et la liberté de l'élevage des espèces nées et élevées en captivité, dès lors que les règles techniques de cette activité sont respectées. Ce sont deux arrêtés du 10 août 2004 qui ont mis en place ces mesures.

Au début des années 1980, les règles applicables à l'élevage du sanglier s'étaient durcies en France en raison de l'augmentation des populations sauvages. Cette réglementation stricte mise en place dans notre pays a été revue en 2004, à la demande de la Commission européenne, par deux arrêtés prévoyant de nouvelles mesures pour les élevages d'agrément des particuliers et les établissements d'élevage, de vente, de location, de transit ou de présentation au public d'animaux sauvages. Il restait à encadrer les élevages professionnels des espèces de gibier chassables dont le sanglier et sa commercialisation. C'est chose faite avec deux arrêtés ministériels pris en 2009. Analyse de ces nouvelles dispositions...



© ONCFS, SD76

Il restait à encadrer les élevages professionnels des espèces de gibier chassables. C'est ce qui a été fait récemment avec, pour les sangliers, deux arrêtés ministériels en date du 20 août 2009. L'un fixe les caractéristiques et les règles générales de fonctionnement des installations des établissements d'élevage, de vente ou de transit appartenant à la catégorie A et détenant des sangliers. L'autre, modifié par un arrêté du 3 décembre 2009, est relatif à l'identification des sangliers détenus au sein des établissements d'élevage, de vente ou de transit de catégorie A ou de catégorie B.

Les élevages de catégorie A

L'objet du texte relatif aux établissements de catégorie A

Cet arrêté définit en préambule les caractéristiques et les règles générales de fonctionnement des installations des établissements se livrant à l'élevage, à la vente ou au transit de sangliers. Les installations concernées garantissent le bien-être des animaux hébergés en respectant leurs besoins physiologiques et comportementaux, et ne doivent présenter aucun

danger pour la sécurité et la santé des personnes et des animaux. En outre, un certain nombre des déclarations obligatoires pour les éleveurs de porcins domestiques s'impose également aux établissements détenant des sangliers.

Cependant, les dispositions de l'arrêté ne s'appliquent pas aux sangliers détenus durant un mois au plus au sein d'une enceinte de pré-lâcher intégrée à un parc de chasse. Cette enceinte constitue un dispositif préalable au lâcher et ne s'assimile pas à un établissement de transit. La superficie d'une telle enceinte ne peut excéder 1 hectare. Ainsi, l'administration tient compte de la possibilité pour un territoire de chasse d'avoir des parcs de pré-lâcher d'une superficie limitée. On peut penser que cela pourrait concerner notamment les parcs de pré-lâcher des enclos de chasse ou les parcs de chasse, clôturés le plus souvent.

Par ailleurs, l'arrêté s'attache à la définition des élevages de catégorie A, les seuls importants pour la protection de l'environnement et la biodiversité, les élevages de catégorie B étant à des fins exclusivement bouchères et continuant de relever de l'arrêté du 8 octobre 1982.

Ainsi, un élevage de catégorie A est constitué par tout espace clos, bâti ou non, au sein duquel sont détenus au moins deux spécimens vivants de l'espèce *Sus scrofa scrofa* L. destinés en totalité ou pour partie, directement ou par leur descendance, à être introduits dans la nature.

Le cas échéant, l'autre partie peut être destinée à la consommation et donc à la vente par des marchands de gibier, après abattage en abattoir agréé.

De la même façon, l'entrée et la sortie des animaux de l'établissement sont définies précisément, y compris les naissances ou les transferts d'un sanglier vers un élevage d'agrément autorisé (dans la limite d'un seul spécimen détenu en tout).

Parmi ces établissements de catégorie A (ou B si les conditions permettant une vie analogue à celle en nature ne sont pas remplies) figurent également les enclos ou les parcs de chasse lorsqu'ils accueillent plus d'un animal par hectare. Ils constituent alors un établissement d'élevage, de vente ou de transit de sangliers, et se trouvent obligatoirement soumis aux dispositions réglementaires rappelées ci-dessus.

Les caractéristiques de l'établissement d'élevage

Elles comportent des spécificités selon les espèces détenues, et des dispositions communes à tous les élevages de grands animaux chassables.



Le bien-être des sangliers en élevage doit être garanti par le respect de leurs besoins physiologiques et comportementaux.

© ONCFS, SD27

Les dispositions spécifiques aux sangliers

Tout d'abord, un établissement d'élevage, de vente ou de transit de sangliers comporte, soit un site unique d'élevage, soit plusieurs sites d'élevage lorsque la distance entre les bâtiments ou les parcelles est supérieure à 500 m. La totalité des installations de l'établissement s'étend sur une surface minimale de 3 ha. Le fonctionnement d'un tel établissement ne génère ni bruits aériens ni vibrations mécaniques susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage, ou de constituer une gêne pour sa tranquillité.

La charge moyenne maximale à l'hectare est de 750 kg, avec l'instauration d'un vide sanitaire obligatoire pendant trois mois consécutifs par rotation des parcelles. Toutefois, si la charge moyenne à l'hectare est inférieure ou égale à 375 kg/ha, le dispositif de rotation devient facultatif.

L'élevage doit comporter un couvert pour au moins un tiers de sa superficie ; ce couvert est boisé ou arbustif, ou formé de plantes ligneuses ou persistantes ainsi que des abris naturels ou artificiels pour protéger les portées au cours des premiers jours.

Enfin, la conception et l'entretien de la clôture permettent de prévenir toute évasion d'adultes et de marçassins ainsi que toute pénétration non contrôlée de sangliers, et évitent que des animaux n'y restent piégés ou ne s'y blessent. Cette clôture est suffisamment solide pour supporter des chocs avec les sangliers. Elle présente une hauteur minimale hors sol

de 1,60 m et, soit un enfouissement dans le sol de 0,40 m, soit au niveau du sol une double rangée de barbelés ou un fil électrifié en bon état de fonctionnement ou tout dispositif équivalent empêchant son soulèvement.

Dans tous les cas, la réalisation des équipements puis leur fonctionnement se conforment strictement au dossier accompagnant la demande d'autorisation d'ouverture de l'établissement ; toute transformation, extension ou modification notable apportée aux installations autorisées devant satisfaire à la procédure prévue par le Code de l'environnement.

De plus, l'emprise délimitée par la clôture de l'établissement doit se situer à une distance minimale de 100 m des habitations voisines occupées par des tiers et réciproquement.

Toute cessation temporaire d'activité d'un établissement d'élevage de sangliers est déclarée dans le mois qui suit, par lettre recommandée avec accusé de réception, au préfet ainsi qu'à l'Établissement de l'élevage (EdE). Le titulaire de l'autorisation d'ouverture de l'élevage indique dans sa déclaration la destination qui sera donnée aux animaux sous le contrôle de l'administration. Il dispose d'un délai de deux ans à compter de la déclaration de cessation d'activité pour décider de la remise en service des installations ou de la cessation définitive d'activité. Au cours de ce délai, il veille au maintien en bon état de la clôture afin d'éviter la création de « pièges à gibier ».

Enfin, l'établissement comporte un dispositif efficace de capture et d'isolement des animaux vivants, maintenu en bon état de

fonctionnement et non susceptible de blesser les sangliers repris.

L'établissement dispose en permanence d'une source naturelle ou artificielle d'eau nécessaire à l'abreuvement des animaux. L'alimentation est équilibrée et hygiénique, conforme aux besoins de l'espèce. L'emploi de déchets de cuisine à base de viande ou de poisson est interdit.

La reproduction, la mise bas, le sevrage et la croissance des animaux s'effectuent de manière naturelle, afin de garantir le respect de la vie sociale du sanglier. Néanmoins, peuvent être autorisés des dispositifs permettant d'isoler individuellement les laies, afin d'assurer leur alimentation en période de gestation ou d'allaitement, de surveiller la réussite de leur portée et d'alimenter séparément les jeunes jusqu'à leur sevrage.

La chasse à tir du grand gibier ainsi que les entraînements, concours ou épreuves de chiens de chasse sont interdits dans ces établissements.

Le fonctionnement de l'élevage

Conduite de l'élevage

Chaque établissement doit avoir un responsable titulaire d'un certificat de capacité pour l'élevage des sangliers.

Ce responsable de l'établissement prend les dispositions nécessaires pour éviter tout déversement direct, y compris accidentel, de boues, d'eaux polluées et de matières dangereuses ou insalubres dans les cours d'eau, les lacs et les étangs. Il doit donc veiller aux conditions de stockage et d'évacuation des déchets et effluents afin d'éviter toute pollution.

Il doit également tenir le registre d'élevage consultable sans délai par les agents habilités à effectuer le contrôle de l'établissement. Ce registre d'élevage peut être tenu sur support informatique, avec une édition trimestrielle obligatoire du registre informatisé.

Pour les animaux issus du milieu naturel à la suite d'une reprise autorisée par le préfet ou en provenance d'un autre établissement, l'inscription au registre d'élevage, en entrée, s'effectue le jour de leur introduction dans l'établissement d'accueil. Pour ceux qui sont nés à l'intérieur de l'établissement, l'inscription au registre d'élevage, en entrée, s'effectue au moment du sevrage ou au plus tard lors de la perte de leur livrée de marcassin. Pour les animaux quittant l'établissement, elle s'effectue, en sortie, le jour de leur départ.

Chaque établissement d'élevage, de vente ou de transit de sangliers s'attache les soins d'un vétérinaire titulaire du mandat sanitaire. Il effectue un contrôle régulier, et

au minimum une fois par an, de l'état de santé des animaux ainsi que les prophylaxies éventuelles obligatoires contre les maladies animales. Il mentionne la date de sa visite et ses observations sur le registre d'élevage prévu à l'article 11 du présent arrêté.

Le responsable de l'établissement prend toutes dispositions de nature à éviter l'apparition et la propagation des maladies. Et on sait que le sanglier en particulier est sensible à toutes les maladies affectant le porc domestique, notamment la peste porcine qui sévit chez certains de nos voisins et dont des foyers existent sporadiquement en Alsace ou en Moselle.

Bien évidemment, les animaux malades ou ne présentant pas un bon état général, ou bien dépourvus des garanties sanitaires à jour, ne peuvent être ni vendus, ni cédés à titre gratuit ou onéreux, ni introduits dans le milieu naturel.

Caractéristiques génétiques des sangliers

Seuls peuvent être détenus dans un élevage de sangliers de catégorie A des animaux de l'espèce *Sus scrofa scrofa* et de race chromosomique pure dont le patrimoine génétique est porté par 36 chromosomes, et le caryotype est obligatoirement réalisé sur chaque animal entrant

La totalité des installations d'un établissement d'élevage de sangliers s'étend sur une surface minimale de 3 ha. La charge moyenne ne dépasse pas 750 kg/ha.

© ONCFS, SD27



dans l'établissement. Les animaux ne correspondant pas à ces caractéristiques génétiques, comme ceux issus de croisements entre sangliers et porcs, sont prohibés à l'intérieur des établissements de catégorie A et doivent être abattus.

La recherche du caryotype est également obligatoire pour la totalité des sangliers choisis comme reproducteurs au sein d'un établissement. Pour atteindre cet objectif dans les élevages existants, les reproducteurs sont maintenus dans une enceinte séparée jusqu'à la détermination du patrimoine génétique de chacun d'eux. La descendance de sangliers issus d'un établissement dont la totalité des animaux a fait l'objet d'un caryotype est réputée posséder un patrimoine génétique de 36 chromosomes. Les autorisations préfectorales d'introduction de sangliers dans le milieu naturel, lorsque cela est encore possible, portent exclusivement sur des animaux accompagnés d'un certificat d'origine de race chromosomique pure ou issue de reproducteurs de race pure.

L'élevage est conduit de manière à prévenir l'apparition de caractères morphologiques différents de ceux du phénotype sauvage, empêcher le développement chez les animaux de comportements d'imprégnation et garantir un comportement alimentaire normal.

L'identification des sangliers

Le marquage inamovible aux fins de l'identification des sangliers détenus au sein des établissements d'élevage, de vente ou de transit constitutifs des catégories A ou B est rendu obligatoire. L'identification des animaux a pour finalité la traçabilité de tout animal vivant ou mort. Elle s'effectue par apposition du numéro d'identification du site d'élevage à l'aide d'un repère auriculaire d'identification. Chaque site d'élevage de sangliers est caractérisé par un numéro d'identification également nommé indicatif de marquage, attribué par l'EdE.

Tous les sangliers détenus dans un établissement d'élevage, de vente ou de transit appartenant à la catégorie A sont identifiés à l'aide d'un repère auriculaire d'identification de couleur verte, autorisé par le ministère en charge de l'Agriculture, et chaque repère auriculaire d'identification doit obligatoirement porter le numéro d'identification du site d'élevage détenant les sangliers. Ce numéro se compose des initiales de la France FR, de deux chiffres ou caractères correspondant au code Insee du département où se situe le site d'élevage détenant les animaux, et d'une combinaison de trois caractères alphanumériques, unique pour chaque site d'élevage de sangliers du département.



Seuls les sangliers génétiquement purs sont admis dans les élevages de catégorie A. Le caryotype est obligatoirement réalisé sur chaque animal entrant dans un établissement ; idem pour les individus choisis comme reproducteurs.

© P. Massit

Tous les sangliers détenus dans un établissement d'élevage, de vente ou de transit appartenant à la catégorie B sont identifiés grâce à des repères auriculaires d'identification de couleur jaune autorisés par le ministère en charge de l'Agriculture.

Un repère auriculaire d'identification supplémentaire, distinct des deux autres, peut être attribué aux animaux reproducteurs ou pour faciliter le travail de l'éleveur en individualisant les animaux à l'intérieur des enclos.

L'identification des sangliers nés dans un établissement se livrant à l'élevage, à la vente ou au transit s'effectue lors du sevrage et, pour le sanglier, au plus tard lors de la perte de la livrée de marcassin. Lorsqu'ils sont identifiés, les animaux en provenance d'un établissement situé en France ou dans un État membre de l'Union européenne, et destinés à entrer dans un nouvel établissement, conservent leur identification d'origine. Il en est de même pour ceux en provenance d'un pays tiers, mais ils doivent être ré-identifiés avec les repères en vigueur en France. Lorsqu'ils sont dépourvus d'identification,

par exemple lorsqu'ils sont issus du milieu naturel ou ont perdu leur repère auriculaire en cours de transit, les animaux destinés à entrer dans un établissement sont identifiés le jour de leur arrivée par un repère auriculaire ou une marque d'identification portant le numéro du site d'élevage correspondant.

En cas de perte du repère auriculaire ou de la marque d'identification au cours de la détention de l'animal au sein de l'établissement, le remplacement doit être effectué dans les meilleurs délais, et en tout état de cause préalablement à la sortie de l'animal du site d'élevage, afin de satisfaire à l'obligation réglementaire de marquage. Le numéro porté sur le nouveau repère correspond à celui du site d'élevage détenant l'animal. Chaque animal sortant d'un site d'élevage ou d'un établissement d'élevage, de vente ou de transit est obligatoirement identifié par apposition du numéro d'identification de ce site. Mais surtout, les animaux introduits dans le milieu naturel conservent obligatoirement leur identification.

“ Seuls les sangliers génétiquement purs sont admis dans les élevages de catégorie A. ”

Mesures transitoires

Les établissements en place disposent d'un délai de deux ans, à compter de la date de publication de l'arrêté, pour écouler par la filière de la boucherie les sangliers issus de reproducteurs non caryotypés ou dont le patrimoine génétique ne correspond pas à 36 chromosomes. Ils disposent d'un même délai de deux ans à compter de la date d'entrée en vigueur de l'arrêté pour identifier la totalité de leurs animaux.

En outre, et à compter de la date d'entrée en vigueur de l'arrêté, les établissements d'élevage de sangliers disposent d'un délai de trois ans pour mettre leurs installations en conformité avec les dispositions de cet arrêté.

Toutefois, la mise en conformité doit être effectuée avant cette échéance dès lors que sont réalisés des travaux substantiels sur les clôtures, abris, traitement des déchets et effluents, etc.

Mesures nouvelles pour les élevages d'agrément

L'arrêté du 10 août 2004 relatif aux élevages d'agrément, qui régit la détention à des fins personnelles d'espèces sauvages par les particuliers, a été modifié en ce qui concerne le nombre de sangliers qui peuvent être détenus dans ce cadre.

Désormais, cette détention est limitée à un individu, ce qui évitera les problèmes de reproduction rencontrés bien souvent. De plus, les établissements d'élevage à caractère non professionnel, lorsqu'ils détiennent des animaux d'espèces dangereuses, sont désormais soumis aux règles prévues par les articles R.413-15 à 20 du Code de l'environnement. Cela implique une procédure renforcée de délivrance de l'autorisation préfectorale nécessaire et préalable à la détention. Or, les familles des cervidés (à l'exception des genres *Hydropotes*, *Mazama* et *Pudu*) et des suidés font partie des espèces dangereuses selon l'arrêté du 21 novembre 1997 modifié.

Commercialisation des sangliers

Notre revue s'est déjà fait l'écho de l'imminence des mesures d'application de ce que l'on a appelé le « paquet hygiène », constitué par les règlements européens 2004-852, 853 et 854, à la commercialisation du gibier sauvage. Le texte français vient enfin d'être publié sous la forme d'un arrêté du 18 décembre 2009, paru au JO du 29 décembre 2009, et sous la responsabilité du ministre chargé de l'Agriculture.



Désormais, les particuliers ne peuvent détenir à des fins personnelles qu'un seul sanglier.
© ONCFS, SD27

Ce texte prévoit de nombreuses et copieuses annexes dont trois concernent les sangliers. Il s'agit :

- de l'annexe IV qui décrit les conditions applicables à l'approvisionnement direct, par le chasseur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final en petites quantités de produits primaires ;
- de l'annexe V relative aux dispositions particulières applicables aux abattoirs et aux ateliers de découpe d'ongulés domestiques et de gibiers d'élevage ongulés ;
- de l'annexe VII qui décrit les dispositions particulières applicables à la collecte, au traitement et à la mise sur le marché des viandes fraîches de gibiers sauvages.

Ces mesures entraînent l'abrogation de l'arrêté du 4 mars 1993 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibiers d'élevage ongulés, de l'arrêté du 19 novembre 1993 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage, et de 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.

L'utilisation domestique privée de viandes de gibiers sauvages, c'est-à-dire la consommation ou tout autre usage fait par le chasseur lui-même et ses proches, n'est pas concernée par ces règles.

Les mesures du « paquet hygiène » ne concernent pas l'usage domestique privé des viandes de gibiers sauvages par le chasseur et ses proches.

© J. Hars/ONCFS



La cession en petites quantités

L'annexe IV fixe les conditions sanitaires applicables à la mise à mort du gibier sauvage, à la préparation et à la mise sur le marché de viandes fraîches de gibier sauvage, soit remises par le chasseur ou le premier détenteur directement et localement, en petite quantité, au commerce de détail fournissant directement le consommateur final, soit remises par le chasseur ou le premier détenteur directement au consommateur final.

La petite quantité de gibier que le chasseur ou le premier détenteur peut remettre directement au commerce de détail local, correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse réalisée par ce chasseur ou ce premier détenteur.

Le chasseur ou le premier détenteur peut remettre cette petite quantité de gibier sauvage directement au commerce de détail fournissant directement le consommateur final, dans un rayon de 80 km établi depuis le lieu de chasse. Toutefois, dans le cas de lieux de chasse situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet peut autoriser une livraison à une distance supérieure.

L'ensemble des sangliers remis directement au commerce de détail doit être identifié individuellement et de manière unique, afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse jusqu'à la remise au consommateur final. Le numéro d'identification attribué à chaque pièce doit commencer par le numéro du département dans lequel le sanglier a été chassé, puis être complété par le numéro d'ordre de la pièce de gibier. Dans le cas des sangliers soumis à un plan de chasse, le numéro d'identification sera le numéro du dispositif de marquage du plan de chasse à condition qu'il soit unique dans le département. Les informations relatives à la traçabilité de chaque pièce doivent pouvoir être contrôlées par les services vétérinaires.¹

Après la mise à mort par action de chasse, le gibier peut être stocké – à l'exclusion de tout autre lieu – et si nécessaire éviscéré – dans le cas où l'éviscération n'est pas effectuée sur le lieu de chasse –, dans un centre de collecte avant remise au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

Les repas de chasse organisés en dehors de l'usage domestique privé par un ou plusieurs chasseurs, auxquels toute personne sans lien particulier avec les chasseurs peut participer, ou les repas associatifs organisés en dehors de l'usage domestique privé dans un cadre associatif, auxquels toute personne sans lien particulier avec les chasseurs peut participer et consommer des sangliers fournis par un ou plusieurs chasseurs ou premiers détenteurs, sont directement concernés par l'arrêté.

Le sanglier sauvage consommé lors de repas de chasse ou de repas associatifs doit, car il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose, avoir fait l'objet d'une recherche de larves de trichine. Il ne pourra être consommé lors de repas de chasse ou de repas associatifs qu'après obtention d'un résultat négatif du laboratoire agréé.

Dans tous les cas, le chasseur ou le premier détenteur doit informer le consommateur final du risque de trichine lié à la consommation de viande de sanglier. Cette disposition peut être étendue par instruction du ministre chargé de l'agriculture à d'autres parasites présents dans la viande de sanglier.

La collecte et les conditions sanitaires applicables à la préparation et à la mise sur le marché de viandes fraîches de sanglier sauvage transitant par un établissement de traitement agréé

Les mesures applicables aux opérations susvisées relèvent de l'annexe VII de l'arrêté. Elle précise que l'ensemble du gibier sauvage acheminé jusqu'à un établissement de traitement doit être identifié individuellement pour le sanglier et de manière unique, afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse jusqu'à la remise au consommateur final. Les informations relatives à la traçabilité de chaque pièce de gibier doivent pouvoir être contrôlées par les services vétérinaires.

Après la mise à mort par action de chasse, le gibier sauvage peut être stocké et si nécessaire éviscéré, dans le cas où l'éviscération n'est pas effectuée sur le lieu de chasse, dans un centre de collecte avant d'être acheminé vers un établissement de traitement.

Le centre de collecte est un site où le gibier sauvage est regroupé et amené aux températures positives inférieures ou égales à +7 C° pour le sanglier. La congélation y est interdite. Ce type d'établissement doit être déclaré auprès de l'autorité compétente, où il sera enregistré.

Le sanglier tué à la chasse et destiné à la

vente doit faire l'objet d'un examen initial, avant qu'il ne soit acheminé jusqu'à un établissement de traitement, par une personne formée spécialement. À l'issue de l'examen initial, la personne formée reporte ses constatations sur une fiche de compte rendu d'examen initial.

La formation est animée par un formateur référent. Elle se déroule en deux phases : la première correspond à un stage destiné aux formateurs référents, la seconde à la formation des chasseurs par les formateurs référents. Il est nécessaire qu'il y ait au minimum un formateur référent par département.

Les personnes pouvant devenir formateur référent doivent, d'une part, posséder des connaissances en matière de gibier et avoir un rapport direct avec la faune sauvage et, d'autre part, avoir dans la mesure du possible des capacités pédagogiques puisqu'elles seront amenées à transmettre par la suite leur savoir aux chasseurs.

Le stage destiné aux formateurs référents doit se réaliser sur trois jours, dans des locaux permettant à la fois la réalisation de la partie théorique (conférences, projections de photos et éventuellement de films vidéo) et de la partie pratique (examen d'abats, réalisation d'éviscération et de différents prélèvements).

La formation dispensée aux chasseurs formés par les formateurs référents doit se dérouler sur trois heures. L'objectif de cette formation pour les chasseurs est qu'ils soient en mesure, d'une part, d'effectuer un tri entre le « normal » et le « douteux » et, d'autre part, qu'ils sachent où s'adresser en cas de problème.

La formation proprement dite est uniquement constituée d'une partie théorique relative au contexte réglementaire, au marché du gibier sauvage et d'élevage ; elle comprend des notions sur l'anatomie et les maladies et l'étude du comportement du gibier ; elle intègre la gestion des déchets de chasse.

La partie « pratique » de cette formation des chasseurs consiste en fait en une démonstration sur support audiovisuel d'éviscération et de prélèvement sur sanglier pour analyse de trichine. Les chasseurs doivent connaître les conduites à tenir lors de découvertes d'anomalies, et être capables de remplir correctement la fiche-type accompagnant les carcasses en atelier de traitement.

Les animaux qui passent par un centre de traitement doivent être revêtus d'une marque de salubrité délivrée par les services vétérinaires aux frais du commerçant, et les carcasses de sangliers doivent avoir subi un examen trichinoscopique effectué dans un laboratoire agréé. Les carcasses testées sont consignées dans l'établissement de traitement jusqu'à l'obtention des

¹ 1) Nom du chasseur ou du premier détenteur.

2) Espèce de gibier.

3) Numéro d'identification de l'animal ou du lot d'animaux.

4) Lieu de mise à mort par action de chasse.

5) Date de mise à mort par action de chasse.

6) Destination de la pièce ou du lot de gibier.

résultats. Le laboratoire doit informer sans délai l'autorité compétente du lieu de prélèvement en cas de résultat positif. Ce n'est que si aucune anomalie n'est constatée que le sanglier peut être mis sur le marché.

Dispositions relatives au contrôle sanitaire des sangliers

Le sanglier, espèce de gibier sauvage sensible à la trichinellose, doit subir un prélèvement en vue d'une recherche de larves de trichine effectué dans un laboratoire agréé.

Dans le cadre de la remise directe par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail local ou lors de repas de chasse, les frais d'analyse sont à la charge du chasseur ou du premier détenteur. Deux procédures peuvent être envisagées pour la réalisation des prélèvements.

- Pour la première, la carcasse de sanglier est apportée dans un abattoir disposant de locaux réservés à cet usage, ou un établissement de traitement de gibier, ou un centre de collecte de gibier dans lequel est effectué, sous la responsabilité des services vétérinaires, le prélèvement « trichine ». La carcasse y est consignée, sous réserve qu'elle ne constitue pas une source de contamination pour les autres viandes, et le prélèvement est envoyé dans un laboratoire agréé avec la fiche d'accompagnement des prélèvements pré-remplie par le chasseur. Le laboratoire transmet la fiche d'accompagnement sur laquelle figure le résultat directement au chasseur ou au premier détenteur. Si la consignation des carcasses de sangliers n'est pas envisageable sur le site où les prélèvements ont été effectués, celle-ci se fait sous la responsabilité du détenteur de la carcasse.

- Pour la seconde, le prélèvement (langue entière ou éventuellement piliers du diaphragme) est réalisé par le chasseur ou le premier détenteur et est envoyé dans un laboratoire agréé avec la fiche d'accompagnement prévue (un modèle de cette fiche est reproduit ici). La consignation de la carcasse en attente du résultat est réalisée sous la responsabilité du chasseur ou du premier détenteur. Cette fiche,

sur laquelle figure le résultat, lui est renvoyée directement par le laboratoire. Le chasseur peut ainsi remettre la carcasse accompagnée de la fiche au commerce de détail. La consignation peut éventuellement s'effectuer chez ce commerçant dans la mesure où celui-ci ne commercialise pas la viande avant réception de la fiche mentionnant un résultat négatif. Lorsqu'un résultat d'analyse est confirmé positif, le chasseur ou premier détenteur s'assure de la destruction de la carcasse incriminée selon la réglementation en vigueur, et doit faire parvenir à l'autorité compétente du lieu de prélèvement la preuve de cette destruction.

Le laboratoire doit en outre informer sans délai l'autorité compétente du lieu de prélèvement en cas de résultat non négatif. Les modalités de suivi et de gestion d'un cas non négatif sont précisées dans le règlement (CE) n° 2075/2005 du 5 décembre 2005 et par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Dispositions particulières applicables aux abattoirs et aux ateliers de découpe des viandes de sangliers

Des exigences particulières sont applicables aux gibiers ongulés d'élevage. En effet, tout éleveur ou détenteur de gibiers d'élevage ongulés désirant abattre en exploitation ses animaux, doit faire parvenir au préfet une déclaration d'activité telle que mentionnée dans l'arrêté du 28 juin 1994.

L'éleveur ou le détenteur doit remplir le modèle de déclaration prévue au règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004. Le vétérinaire sanitaire doit remplir le modèle de certificat vétérinaire d'information prévu au même règlement. Ces documents doivent tous deux accompagner les carcasses en peau jusqu'à l'abattoir. Les honoraires et frais de déplacement dû au vétérinaire sanitaire pour l'examen de l'animal et l'établissement du certificat vétérinaire d'information sont à la charge du demandeur de la visite.

L'abattage de sangliers dans l'exploitation est assimilé à un cas d'urgence pour cause d'accident. Ces animaux peuvent faire l'objet d'un abattage en dehors d'un

abattoir, au même titre que les animaux accidentés depuis moins de 48 heures.

La déclaration de l'éleveur ou du détenteur et le certificat vétérinaire d'information accompagnent ces animaux lorsqu'ils sont acheminés à l'abattoir. Les honoraires et frais de déplacement dus au vétérinaire sanitaire pour l'examen initial de l'animal en dehors d'un abattoir et l'établissement du certificat vétérinaire d'information sont à la charge du demandeur de la visite.

Une marque de salubrité spécifique est apposée sur les carcasses des animaux abattus en dehors d'un abattoir. Cette marque de salubrité nationale, de forme carrée à angles arrondis, est utilisée dans les établissements de traitement du gibier sauvage bénéficiant d'un agrément communautaire qui sont soumis à des restrictions de mise sur le marché pour des raisons de police sanitaire. La mise sur le marché des produits porteurs de cette marque de salubrité et de tous produits qui en sont issus est limitée au territoire national.

En conclusion

On constate à la lecture du texte qu'un renforcement des obligations est opéré dans les élevages en ce qui concerne la pureté chromosomique des animaux, la qualité des établissements assurant le bien-être des animaux détenus et garantissant une vie analogue à celle existant en nature, la protection de l'environnement, tant en ce qui concerne le contrôle des pollutions que les nuisances que peuvent subir les voisins, et le suivi vétérinaire des animaux.

De plus en plus, ces élevages se rapprochent des exigences applicables aux élevages des espèces domestiques. Il en est de même en ce qui concerne la commercialisation des sangliers et la traçabilité désormais obligatoire de la venaison.

Toutefois, on peut se demander, alors qu'un plan de réduction importante des populations de sangliers est mis en œuvre par le gouvernement, si la période est bien encore au développement des installations d'élevage de sangliers, même si elles ont surtout pour vocation d'alimenter des enclos et parcs de chasse. ■



Fiche d'accompagnement des prélèvements dans le cadre de la recherche
des larves de trichine réalisée à l'initiative du détenteur de la carcasse de sanglier

<p><u>Détenteur de la carcasse :</u> (chasseur ou premier détenteur de la carcasse)</p> <p>Nom :</p> <p>Adresse :</p>	<p><u>Destination de la présente fiche :</u></p> <p>Adresse :</p> <p>ou fax :</p>
<p><u>Laboratoire agréé réalisant l'analyse :</u></p> <p>Nom :</p> <p>Adresse :</p>	
<p><u>Animal :</u></p> <p>Numéro d'identification (bague ...) :</p> <p>Lieu de mise à mort :</p> <p>Date de mise à mort :</p> <p>Sexe : Mâle : Femelle :</p> <p>Age (<i>facultatif</i>) : Marcassin (jusqu'à 6 mois) :</p> <p style="padding-left: 40px;">Bête rousse (6 mois à 1 an) :</p> <p style="padding-left: 40px;">Bête de compagnie (1 à 2 ans) :</p> <p style="padding-left: 40px;">Ragot ou laie ragote (2 à 3 ans) :</p> <p style="padding-left: 40px;">Adulte (3 ans et plus) :</p> <p style="padding-left: 40px;">Indéterminé :</p>	
<p><u>Prélèvement :</u></p> <p>Personne ayant réalisé le prélèvement : détenteur (ci-dessus) autre :</p> <p>Nature du prélèvement : langue autre :</p>	
<p><u>A remplir par le laboratoire :</u></p> <p>Date d'arrivée du prélèvement au laboratoire :</p> <p>Date de l'analyse :</p> <p>Méthode utilisée :</p> <p>Résultat : absence de trichine : présence de trichine :</p> <p>Date de remise du résultat d'analyse :</p>	
<p><u>Signature du détenteur de la carcasse :</u></p>	<p><u>Signature du responsable du laboratoire :</u></p>