

Bases du droit alimentaire

Hygiène du gibier

Maladies de la faune

Présentation pour la
formation de base à la chasse
de la CFS - ASVC

Contenu

Bases de la législation sur les denrées alimentaires

- Bases légales (hygiène, contrôle des viandes, traçabilité)

Hygiène du gibier

- Anatomie et position du tir
- 12 points critiques

Maladies de la faune

- Maladies et causes
- Maladies infectieuses/épidémies
- Anomalies
- Maladies sélectionnées (virales, bactériennes, parasitaires)

Bases légales

Champ d'application

- En principe, les mêmes prescriptions d'hygiène s'appliquent pour le gibier sauvage que pour le bétail de boucherie.
- Ce n'est que si le chasseur remet le gibier à un tiers qu'il se doit de respecter les prescriptions d'hygiène en vigueur.
- L'utilisation domestique privée chez soi fait exception à cette obligation (art. 1 al. 2 OAbCV).
- La remise à un établissement de traitement du gibier représente une particularité.

Utilisation domestique privée à domicile (consommation propre)

- Les prescriptions de la loi sur les denrées alimentaires ne s'appliquent pas à l'usage domestique privé.
- Par usage domestique privé, on entend la consommation du gibier uniquement par le chasseur et les personnes qui vivent dans le même ménage (toit). Si la découpe se fait p.ex. dans une boucherie-charcuterie, les prescriptions de la loi s'appliquent.
- Toute remise à un tiers (même gratuitement) **n'est plus** considérée comme usage personnel.

Etablissements de traitement du gibier

- Les établissements de traitement du gibier abattent du gibier sauvage ou d'élevage.
- Ils abattent le gibier sauvage ou d'élevage, mais sans découpe supplémentaire ni transformation (art. 3 let. o OAbCV).
- Les établissements de traitement du gibier sont soumis à autorisation.

Remise de gibier sauvage à des fins alimentaires

Si de la viande de gibier sauvage est remise directement à des tiers ou à des établissements de commerce de détail qui la remettent ensuite directement aux consommateurs, il faut compléter la déclaration selon l'annexe 14 OHyAb (procès-verbal de chasse) qui contient:

- Informations générales
- Procès-verbal de chasse
- Déclaration de l'examen effectué par une personne qualifiée

Informations générales

(Annexe 14 OHyAb)

- Espèce animale
- Identification claire sur la traçabilité (p.ex. une marque officielle de gibier)
- Nom et adresse du chasseur
- Moment du prélèvement
- Lieu du prélèvement

Procès-verbal de chasse

(Annexe 14 OHyAb)

Le chasseur doit attester que:

- avant le prélèvement du gibier, il n'a observé aucun comportement anormal de l'animal;
- il n'y a aucune suspicion de contamination de l'environnement et
- le déroulement de la chasse n'a pas porté préjudice à la sécurité alimentaire.

Contrôle

(Annexe 14 OHyAb)

Par ailleurs, une personne qualifiée doit attester que:

- le corps de l'animal et les viscères ne présentent aucune caractéristique indiquant que la viande pourrait comporter un risque sanitaire pour l'homme ou
- le corps de l'animal, présentant des anomalies doit faire l'objet d'un contrôle des viandes officiel avant d'être remis, le cas échéant, comme denrée alimentaire.

Personne qualifiée

(Art. 21 OAbCV)

Toute personne ayant achevé la formation de chasseur en Suisse est considérée comme personne qualifiée au sens de la législation sur les denrées alimentaires et se porte donc garant de la salubrité de la venaison. La personne qui prélève le gibier peut donc également le contrôler en tant que personne qualifiée si aucune anomalies n'est constatées.

Contrôle officiel des viandes

(Art. 20 OAbCV)

Un contrôle des viandes par le vétérinaire officiel est obligatoire si

- la carcasse présente des modifications ou anomalies par rapport à l'état normal et/ou
- dans la mesure où le gibier sauvage n'est pas remis directement aux consommateurs ou aux entreprises de commerce de détail (p.ex. exportation ou commerce en gros).

Gibier sauvage dans un petit abattoir: le vétérinaire officiel compétent peut contrôler tout le gibier sauvage destiné au processus d'abattage ainsi que les déclarations émises pour ces animaux.

Prescriptions générales

(Annexe 3 ch. 3.2.1 OHyAb)

Une fois prélevé, le gibier sauvage doit être dès que possible:



- Saigné et éviscéré (exception: lièvres et gibier à plumes);
- réfrigéré à une température ne dépassant pas 7°C, 4°C pour les lièvres et le gibier à plumes; une réfrigération active pendant le transport n'est pas indispensable, mais il faut éviter tout amoncellement des carcasses pendant le transport.

Pour les cas où il est prescrit (p.ex. sangliers), l'examen des trichinelles doit être effectué dans un laboratoire accrédité.

Chaque pièce de gibier mise sur le marché (même offerte) doit être contrôlée auparavant quant aux conditions de salubrité pour la consommation.

Dans tous les cas, le chasseur se doit d'effectuer un **contrôle** dans le cadre de son devoir de diligence (**droit pénal**).

Ne s'applique **pas** à la **consommation privée à la maison**.

	Appenzell Ausserrhoden		KANTON APPENZELL INNERRHODEN
Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel <small>(gemäss Anhang 14 VhtyS)</small>			
Marken – Nummer (Kennzeichnung): <input type="text"/>			
Erlegeprotokoll			
Name, Adresse Erleger/In: <input type="text"/>			
Telefon (Natel): <input type="text"/>			
Tierart: <input type="text"/>			
Der/die Erleger/in bestätigt, dass: - vor dem Erlegen beim oben bezeichneten Tier keine Verhaltensstörungen beobachtet worden sind - kein Verdacht auf Umweltkontamination besteht; und - der Jagtverlauf keine für die Lebensmittelsicherheit relevanten Gefahren mit sich gebracht hat.			
Ort: <input type="text"/> Datum: <input type="text"/> Unterschrift Erleger/in: <input type="text"/>			
Bescheinigung über die Untersuchung			
Die fachkundige Person bestätigt, dass:			



© Dr Tobias Obwegeser



Hygiène du gibier

Source : magazine de chasse «Jagd & Natur»

Anatomie et position du tir

Un bon tir est la base de tout

- L'hygiène du gibier commence par une bonne identification et un tir professionnel qui entraîne rapidement la mort.
- Le chasseur doit être conscient de la position et de la trajectoire du tir avant même d'activer la détente.
- Pour cela il a besoin d'avoir de bonnes connaissances de l'anatomie de la faune ainsi que de balistique.



Source: AJF



Résultat
d'un tir sur
l'omoplate

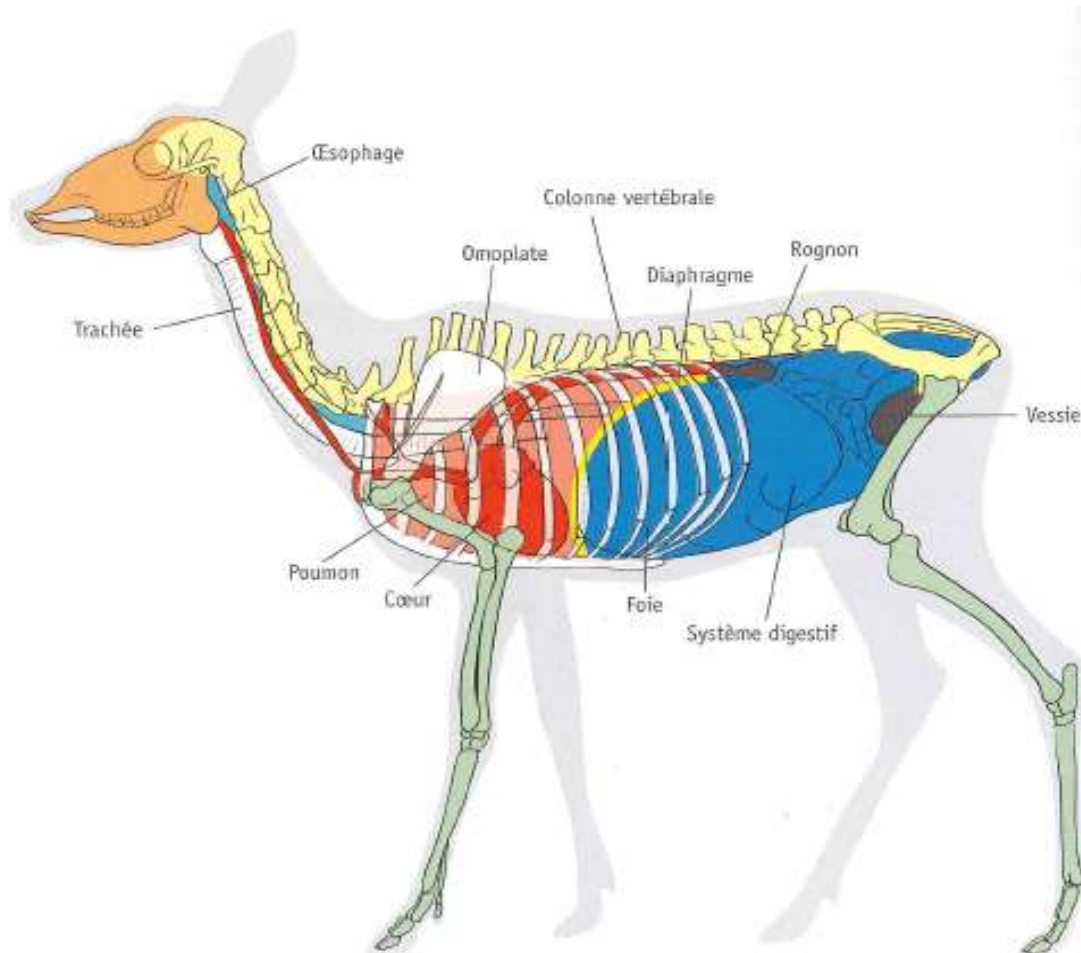
Tir de panse - conséquences

- Si, en raison d'un tir inapproprié ou d'une mauvaise technique d'éviscération, les intestins ou la panse sont endommagés, une partie du gibier prélevé est contaminée.
- Il faut alors protéger les organes et les parties de la carcasse qui sont «propres» et parer généreusement les parties de venaison souillées.
- Dans tous les cas, ce type de tir diminue considérablement la qualité de la venaison.



Tir de panse suivi d'une transformation mal exécutée

Position et présentation des organes internes chez un ongulé. Un tir dans la cavité thoracique (en rouge) se situe devant le diaphragme (jaune) et le tractus gastro-intestinal (bleu).

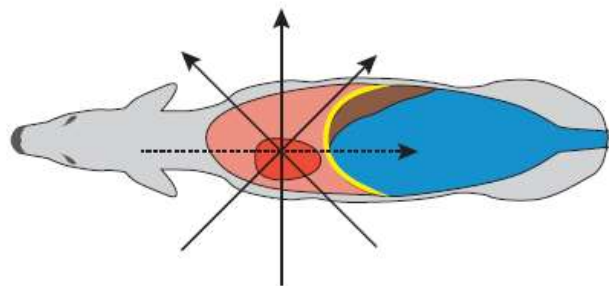
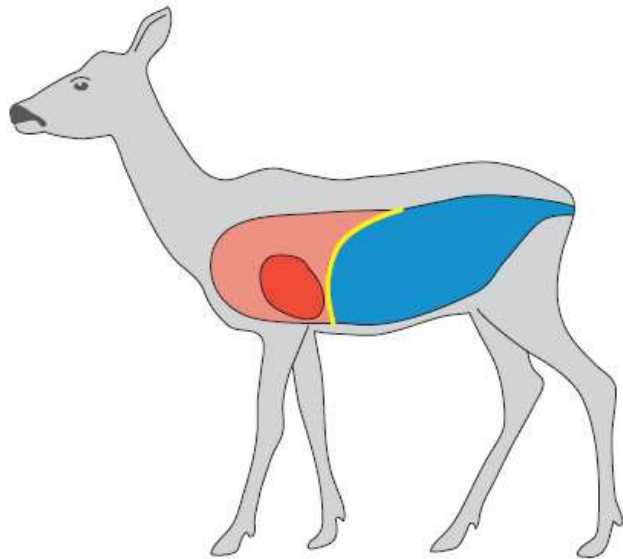


Source: Livre «Chasser en Suisse», graphique 6.4, Conférence des services de la faune, de la chasse et de la pêche de Suisse

Conséquence du tir à balle

- Lors d'un tir à balle, la position optimale du tir est latéralement à travers la cavité thoracique et entraîne la destruction du cœur et du poumon. L'entrée et la sortie se situent à l'avant du diaphragme.
- Attention: si l'animal n'est pas bien placé, la position du tir, même bonne, peut toucher l'appareil digestif, avec les conséquences que l'on sait (voir «Tir de panse»).

L'illustration du gibier en trois dimensions montre les canaux de tir en relation avec la position du point d'impact.

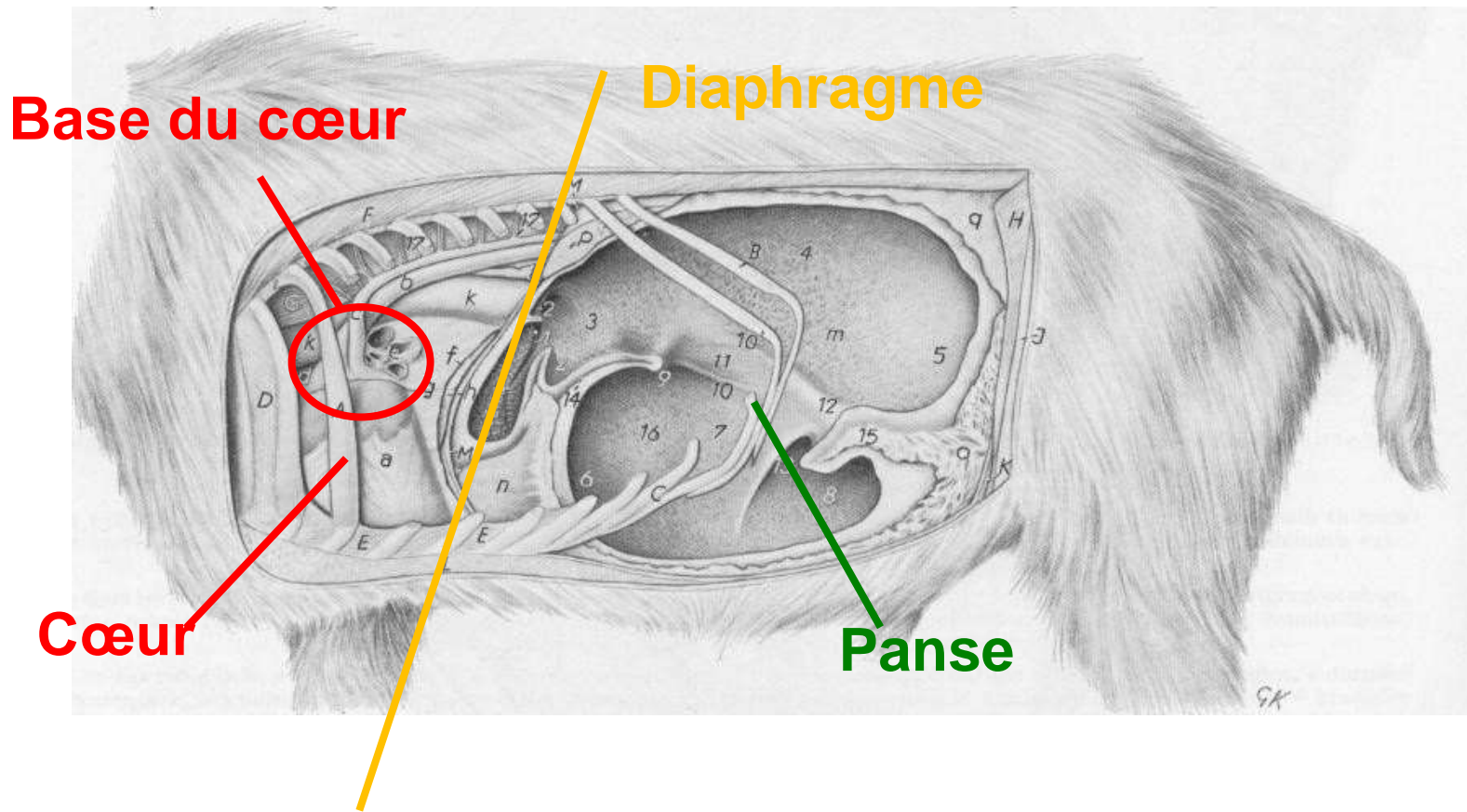


Source: Livre «Chasser en Suisse», graphique 6.4, Conférence des services de la faune, de la chasse et de la pêche de Suisse

Effets d'un tir à grenaille

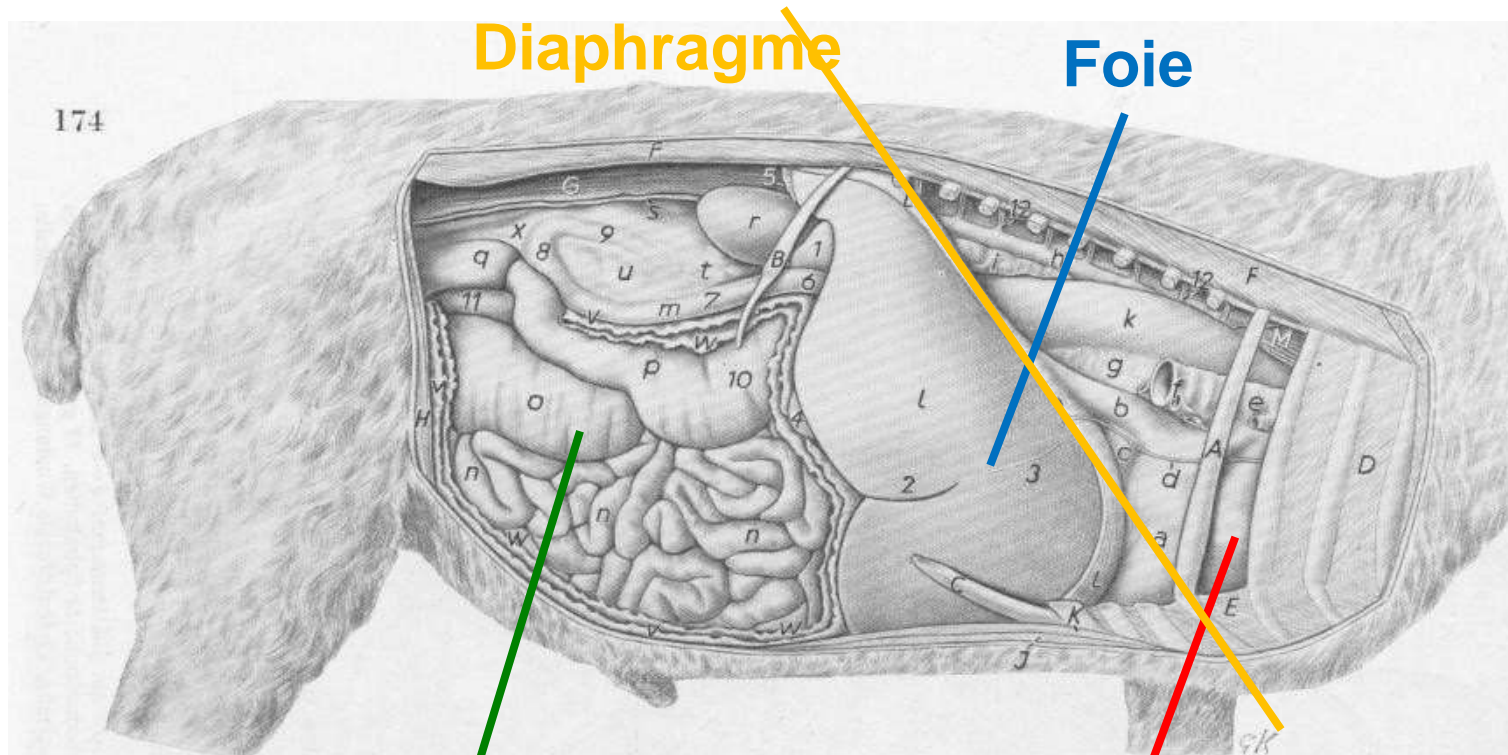
- Lors d'un tir à grenaille, le but est que de nombreux projectiles atteignent l'animal (au niveau du cœur et des poumons chez l'ongulé), provoquant un choc et une mort rapide .
- Un bon tir à grenaille détruit des organes vitaux dans la cavité thoracique.
- De mauvais tirs à grenaille (surtout dans le système digestif) peuvent entraîner une contamination de la venaison sur une grande surface et une souffrance éventuelle de l'animale.

Partie latérale gauche



Source: AJF

Partie latérale droite

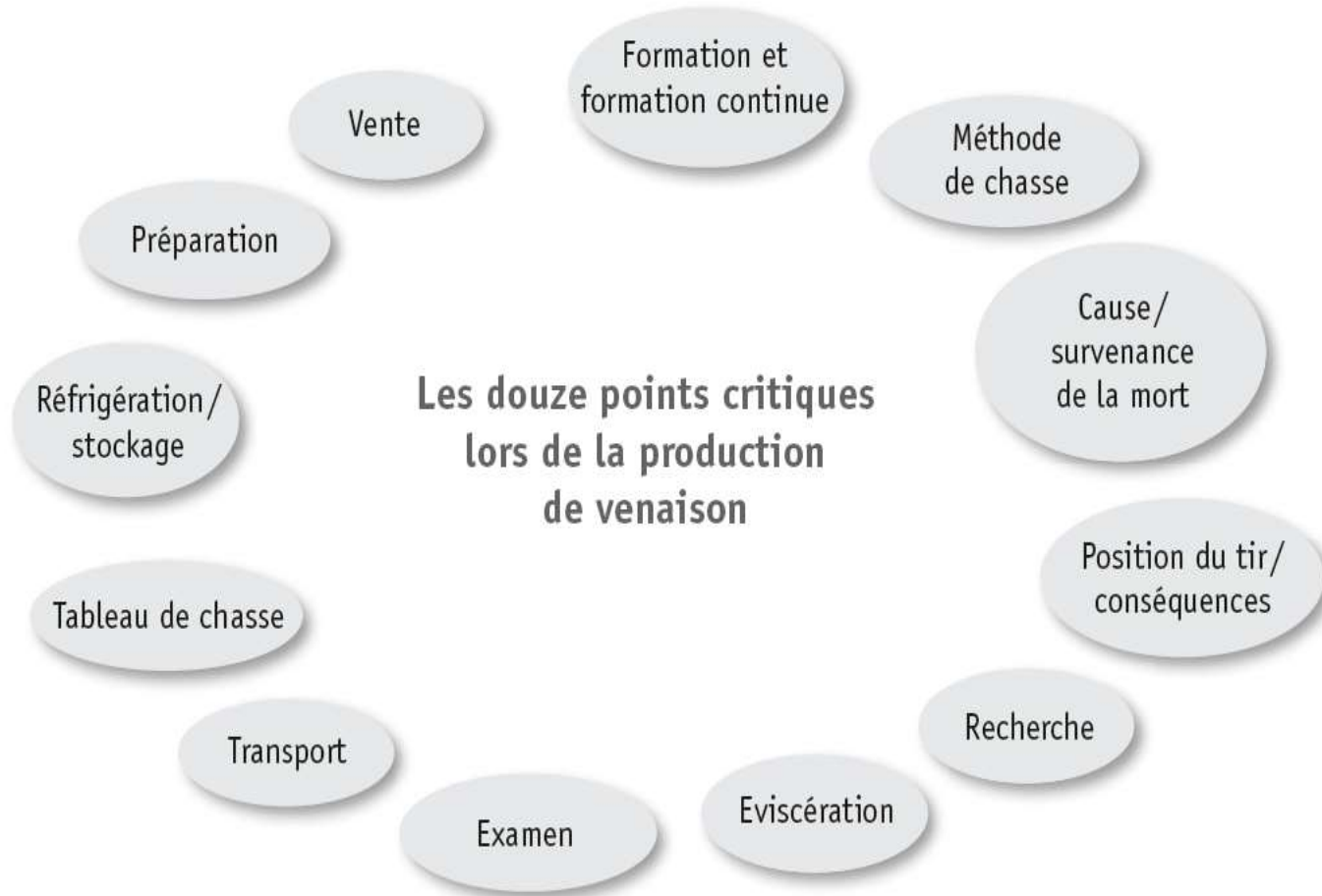


Source: AJF

Appareil digestif

Cœur

Hygiène du gibier



Source: Livre «Chasser en Suisse», graphique 7.1, Conférence des services de la faune, de la chasse et de la pêche de Suisse

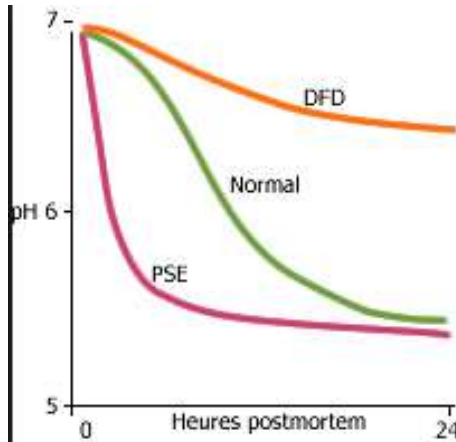
Hygiène du gibier – points de contrôle

La salubrité des denrées alimentaires dépend de beaucoup de facteurs:

- Méthode de chasse, position du tir
- Durée jusqu'à l'éviscération
- Santé animale (avant et après le tir, signes et anomalies?)
- Propreté éviscération / transport
- Temps et température jusqu'à la mise en chambre froide
- Dépouillement / traitement



1. Cause le la mort / survenance de la mort



Teneur en acidité de la viande jusqu'à 24 heures après la survenance de la mort.

PSE et DFD désignent des «défauts de viande», c'est à dire la viande est de moins bonne qualité.

Source:

https://www.3trois3.com/articles/relations-entre-methodes-detourdissement-et-qualite-de-la-viande-i_713/

Mort des animaux:

- Le plus vite possible
- Dans les règles de l'art
- Sans stress inutile

Après la mort:

- Hausse de l'acidité de la viande (le pH baisse)
- L'acidité permet à la viande de sécher / «maturation» → milieu acide + perte d'eau
→ la viande se conserve mieux
→ La baisse du pH (acidification) est importante
- Ventilation et séchage
- Réfrigération

1. Cause le la mort / survenance de la mort

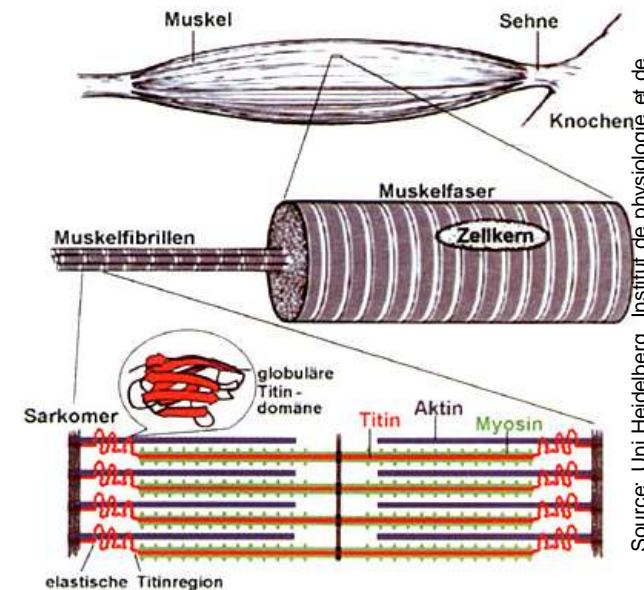
Maturation de la viande

Première phase: glycolyse anaérobie (début de la mort)

- Valeur pH de la viande **baisse** de 7,2 à 5,2–5,5
- Glycogène (réserves énergétiques) → acide lactique
- **Rigidité cadavérique** (fin des réserves d'énergie ATP)

Deuxième phase: détente de la rigidité par les enzymes des muscles
→ La viande s'attendrit et prend du goût

Influence de la chasse par un «**stress**» avant la mort (traque, recherche, etc.) -> le pH ne baisse pas assez!



Autres aspects importants à respecter d'un œil critique lors du prélèvement du gibier:



- Blessures / course / mort n'intervenant pas immédiatement
→ **Loi sur la protection des animaux**
- Tir dans le système digestif / recherche / gibier accidenté
→ **Loi sur les denrées alimentaires (protection des consommateurs)**
- Gibier péri / animaux présentant des signes de maladie
→ **Loi sur les épizooties: cadavres**

Les animaux présentant des signes de maladie infectieuse (suspicion d'épizootie) doivent être annoncés à un VO (obligation d'annoncer)!

2. Méthode de chasse

- **Chasse à l'affût ou à l'approche**

Identification du gibier plus facile et plus précise

Position de tir généralement bonne, peu de tirs manqués

- **Battue, poussée**

Identification du gibier difficile et pas précise

Risque élevé de tir manqué / tir de panse

- **Recherche / fauconnerie**

Peu répandus



3. Position du tir / conséquences

Armes de chasse

- Le chasseur en connaît bien le fonctionnement
- est suffisamment exercé

Munition

- **Calibre** adapté (selon l'espèce animale et la méthode de chasse)
- Préférer une munition sans plomb

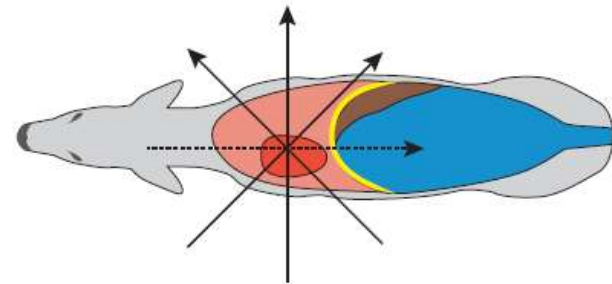
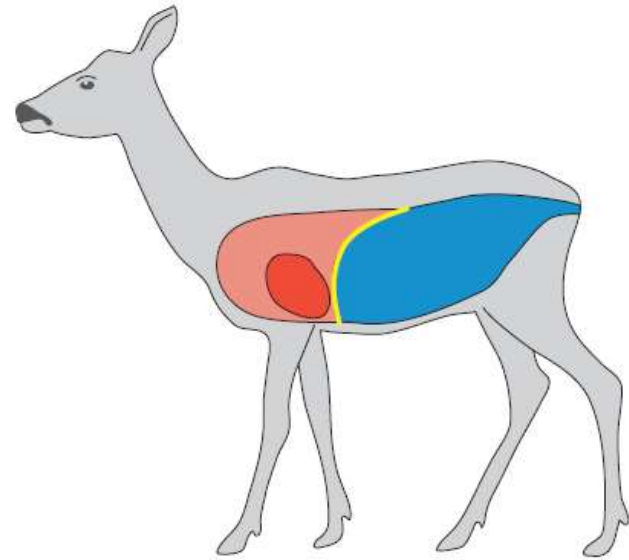
Tir

- Connaissances suffisantes de l'**anatomie** → trajectoire idéale de la balle
- Tir dans la cavité thoracique ✓
- Tir de panse (coup dans le système digestif) ✗



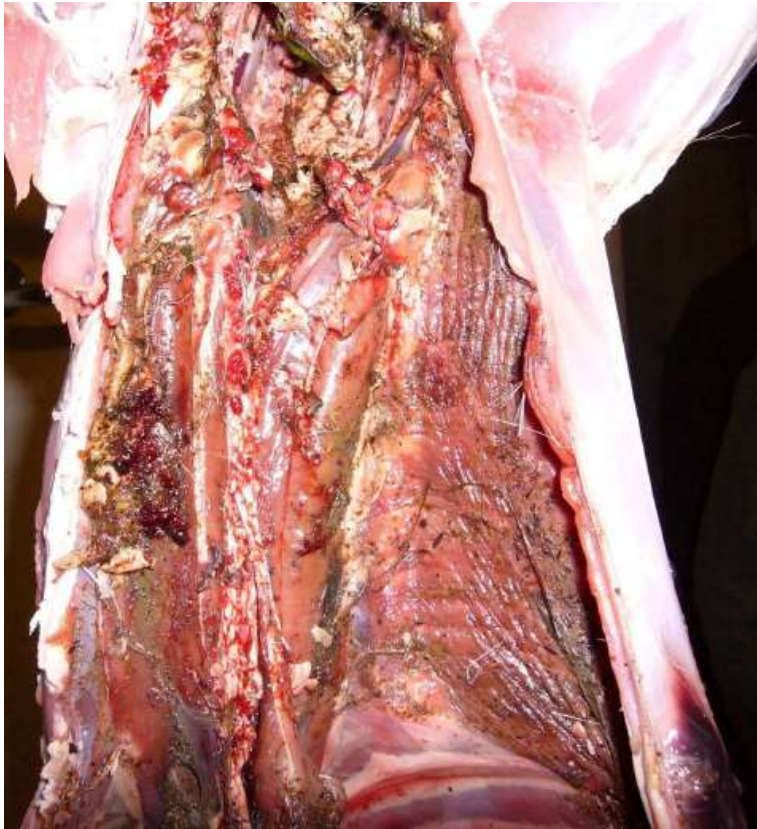


© Dr Tobias Obwegeser



L'illustration du gibier en trois dimensions montre les canaux de tir en relation avec la position du point d'impact.

Source: Livre «Chasser en Suisse», graphique 6.4, Conférence des services de la faune, de la chasse et de la pêche de Suisse



Source: SAAV Fribourg



Source: SAAV Fribourg

4. Recherche

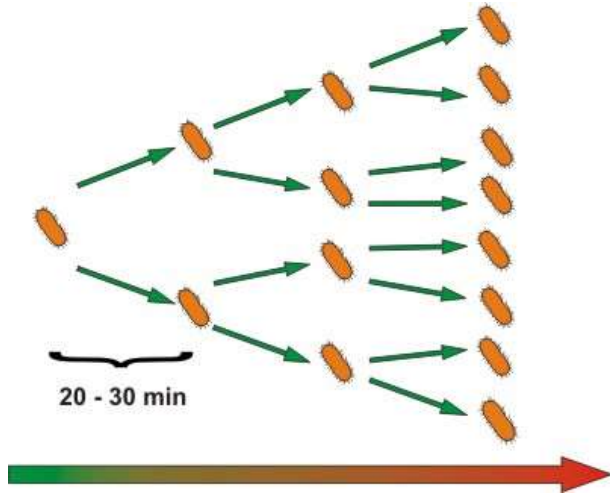


Source: SAAV Fribourg

- Objectif principal: éthique de la chasse et protection des animaux
- Secondaire: venaison encore consommable sans risque
- Facteur temps décisif
- Blessures (contamination?)
- En cas de doute, annoncer directement au VO (vétérinaire officiel)



4. Recherche



© Dr Tobias Obwegeser

Croissance des bactéries:

nombre de bactéries, température, humidité, pH, alimentation, surface, durée

Les bactéries peuvent provoquer:

intoxications alimentaires (staphylocoques)
infections alimentaires (salmonelles, campylobacter)

Problématique de recherche/accident



Source: Internet

- Stress (baisse de qualité de la viande, pH haut)
- Septicémie (diffusion de bactéries par le sang dans la musculature)
- **Gibier péri:**
élimination dans le centre d'équarrissage (C1)

- **Gibier accidenté:**

- **mort** = gibier péri → élimination
- **vivant** → personne qualifiée
si modifications → **vétérinaire officiel**

Tir de panse / Chevreuils accidentés *

Eviscération après	30 minutes	2 heures	Plus de 2 heures
Pas de germe	0%	0%	0%
Peu de germes	75% 65% *	14.2 % 38.4 % *	0%
Beaucoup de germes	25 % 35 % *	85.5 % 61.6 % *	100%

Source: Lenze W. (1979) Contrôle de l'hygiène de la viande de chevreuil, Diss., LMU Munich

Altération

Processus microbien (bactérien) :

- Pourriture en surface / en profondeur
- Dépend du nombre de germes au départ
- La réfrigération empêche / ralentit la croissance des germes



© Dr Tobias Obwegeser



© Dr Tobias Obwegeser



© Lukas Kuhn

Altération favorisée par:



© Dr Tobias Obwegeser

Nombre élevé de germes au départ

- Tir mal positionné
- Eviscération pas correcte

Prolifération rapide des germes

- Température élevée
- Milieu favorable
- Humidité élevée
- pH élevé
- Longue recherche

Stress
Méthode de chasse
Maladie
Position du tir

Maturation collante / «poisseuse»

Signes de maturation collante:

- surface brun-rouge, cuivrée, brillante
- odeur putride, de moisi, acide



© Hans Heeb



© Dr Tobias Obwegeser

5. Eviscération



© Dr Otmar Deflorin

Eviscérer:

- **sans tarder, proprement et soigneusement**
= temps et technique!

Gants:



- protègent le chasseur d'une infection
- protègent la viande de la contamination par le chasseur



© Dr Otmar Deflorin

5. Eviscération

Une éviscération mal faite entraîne aussi des souillures et une perte de qualité:

- nettoyer avec de l'eau potable 
- nettoyer avec une éponge / torchon 

→ **Couper/parer** largement et généreusement les **zones souillées**



Source: SAAV Fribourg



Source: SAAV Fribourg

6. Contrôle

- But: contrôler les éventuelles **modifications** du gibier
- Condition : bien connaître l'état normal
- Chasseur qualifié: est capable de constater les anomalies/altérations des organes et de la venaison
- En cas de particularités constatées: contrôle par un **vétérinaire officiel (VO)**
- Le VO a besoin autant que possible de tous les organes modifiés et de la carcasse

Décision:

- Propre à la consommation
- Impropre à la consommation → élimination comme cadavre

6. Contrôle (extérieur)

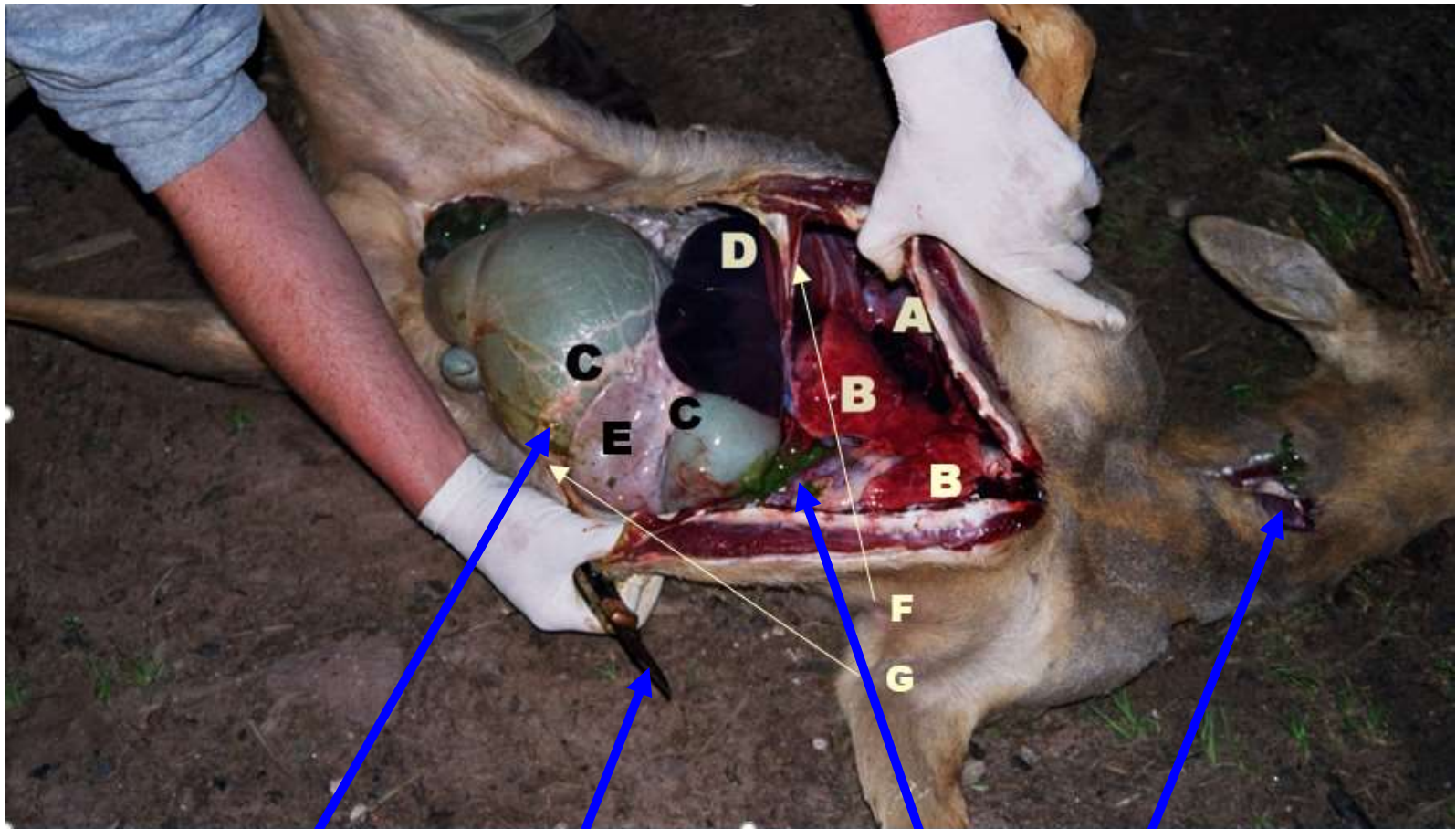
- **Constitution** du gibier: modifications (amaigrissement)
- **Caractéristiques extérieures** (blessures, membres difformes, pelage hirsute / mat, traces d'excréments, yeux / naseaux collés)
- **Comportement anormal** (absence de crainte, agressivité, démarche chancelante, paralysies, reste couché, difficulté à se lever, se déplace en cercles)



© Dr Tobias Obwegeser

Peuvent être des **indications importantes** d'atteintes à la santé de l'animal.

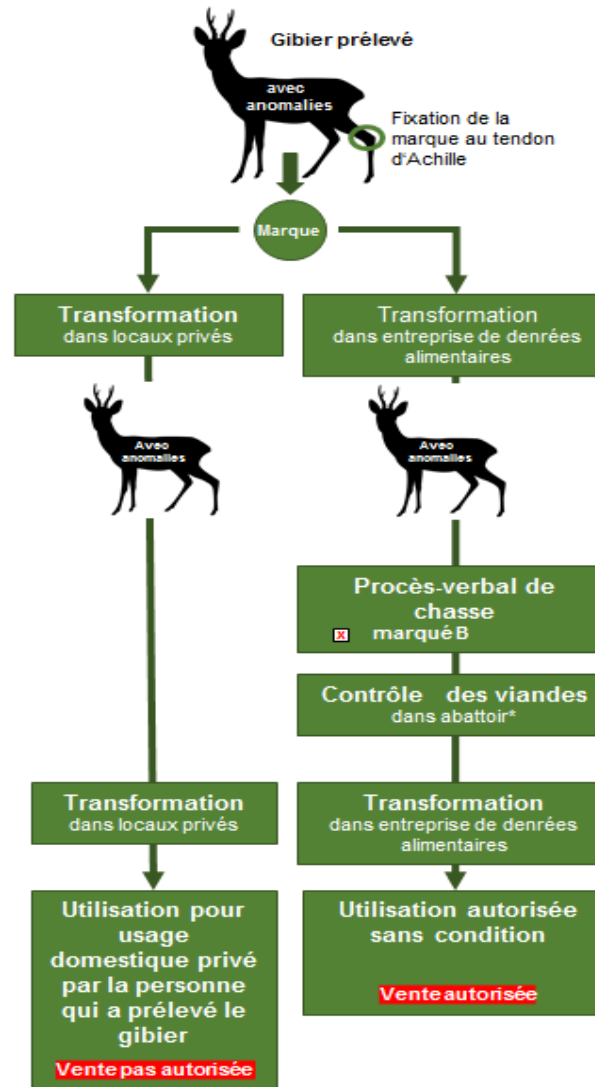
6. Contrôle (intérieur)



Source: SAAV Fribourg

S'il existe des doutes quant à la sécurité alimentaire (modifications / **souillures**): → **contrôle officiel des viandes**

6. Contrôle – Schéma du processus



Source: St-Gall, Peter Weigelt

7. Transport



© Dr Otmar Deflorin



© Dr Tobias Obwegeser



© Dr Otmar Deflorin

- Mode de transport (sac à dos / récipient de transport / véhicule)
 - Protéger l'ouverture en cas de long transport en zone de montagne
 - Il faut veiller à ce que les ouvertures corporelles du gibier ne soient en aucun cas souillées pendant le transport.
 - Ne pas empiler les carcasses
- **Réfrigération passive (éviter un «réchauffement»)**

8. Tableau de chasse



Source: SAAV FR



© Dr Tobias Obwegeser

- Pour traiter correctement la venaison il convient de renoncer à rendre les honneurs au sens classique en fin de journée.
- Des températures douces **empêchent le refroidissement passif** des carcasses.
- Les germes du sol **peuvent souiller les ouvertures corporelle** du gibier.
- Possibilités alternatives de rendre les honneurs:
 - seulement si les températures sont **basses**
 - sur des sols **«propres»**

9. Réfrigération / stockage



Source: SAAV Fribourg

- Dans une chambre froide / cellule de refroidissement propre et suffisamment grande, à température constante (max. 7 °C)
- «**Maturation**» (perte d'eau) suffisante des carcasses grâce à l'**aération**
- Ne pas stocker les carcasses dans la peau **dans le même local** que celles sans la peau.



Source: Service de la forêt, de la chasse et de la pêche, canton de Soleure



© Dr Tobias Obwegeser



Source: De la nature à la gastronomie, Philippe Volery

Pour éviter que la viande ne s'abîme:

- sangliers, cerfs lourds et bouquetins: **ouverture au niveau du cou**
- grands sangliers: **libérer les épaules (aération)**
- selon la situation il faut aussi prévoir une protection contre les mouches, p.ex. un filet
- la carcasse est **suspendue tête en bas**, sans quoi le sang s'accumule dans les cuissots ce qui peut provoquer une baisse de qualité.

10. Transformation



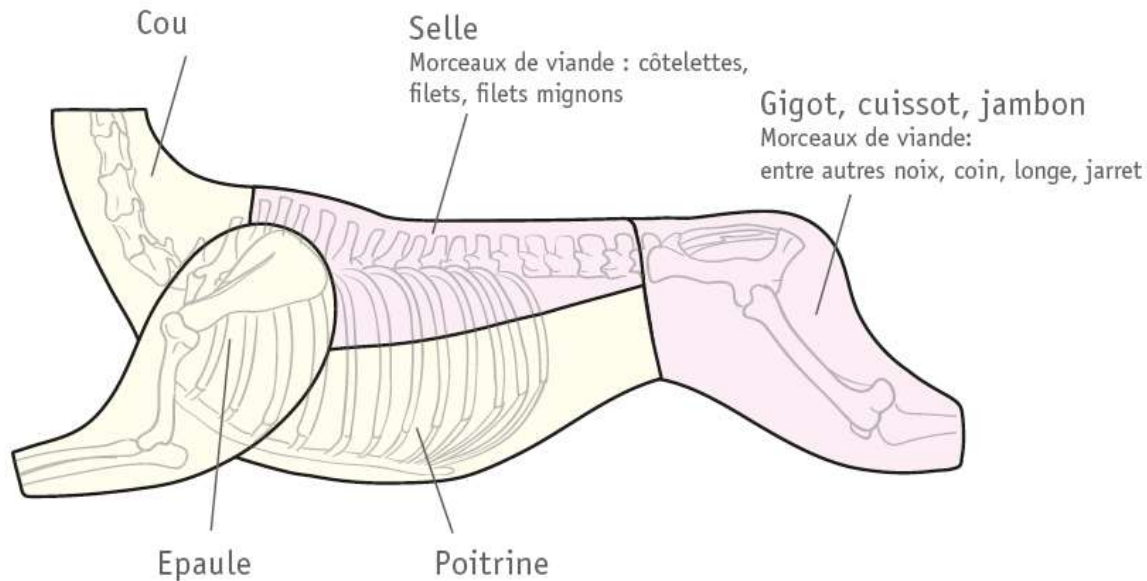
© Dr Otmar Deflorin

Etablissement de traitement du gibier: soumis à autorisation (VC), uniquement abattage de gibier sauvage et d'élevage, pas de découpe supplémentaire (< 1/6) et de préparation/fabrication

Locaux d'abattage pour le gibier

- Doivent être annoncés au chimiste ou au vétérinaire cantonal (VC)
- Exigences en matière de construction:
 - surfaces **lisses**
 - **faciles** à nettoyer
 - installation **pour se laver les mains** avec suffisamment d'eau froide et chaude, du savon, du produit désinfectant et du papier essuie-mains
- Uniquement pour le gibier qui ne présente pas d'anomalie (ou après le contrôle des viandes et la libération par le VO)
- En cas de constats d'anomalies: le gibier et les organes doivent être transportés dans un établissement de traitement du gibier -> contrôle par un VO

- Même pour leur usage personnel (consommation privée), de nombreux chasseurs confient aujourd'hui leur gibier à un professionnel compétent.
- Les bouchers de formation peuvent garantir que la carcasse sera préparée de façon professionnelle.



© Lukas Kuhn, ZH

Source: livre «Chasser en Suisse», graphique 7.3, Conférence des services de la faune, de la chasse et de la pêche de Suisse

11. Remise / vente

Vente

- uniquement une venaison **en parfait état**
- de grande qualité, naturelle et écologique

Traçabilité

- garantie par une marque (p.ex. étiquette, plomb, bracelet) et le procès-verbal de chasse



Source: SAAV FR



© Dr Tobias Obwegeser

Remise directe au consommateur, ou au boucher pour vente au magasin, ou au patron d'un restaurant.

La carcasse

- est étiquetée, la traçabilité est assurée jusqu'au chasseur
- est accompagnée d'une attestation qui confirme qu'une personne qualifiée a contrôlé l'animal et que la carcasse satisfait aux exigences pour l'utilisation comme denrée alimentaire
- la classification est parfaitement claire.

Importation de gibier prélevé à l'étranger

En provenance de l'UE, la Norvège et l'Islande:

- même procédure que pour le gibier indigène
- se conformer à la réglementation douanière et du pays où le gibier a été prélevé.

En dehors de l'UE

- conditions d'importation du pays tiers

La traçabilité doit être garantie dans tous les cas:

- marque d'identification sur l'animal (étiquette, marque, plomb)

Attestation par le chasseur



Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel durch die Jägerin / den Jäger

Reh: Wildschwein: Gämse: Rothirsch:
Jagdwild: Unfallwild: Kugel: Schrot: Gewicht: kg

Name der Jägerin oder des Jägers:
Adresse: PLZ / Ort:
Telefon:

Zeitpunkt des Erlegens: Datum: Zeit:

Erlegeprotokoll: Die unterzeichnende Person bestätigt, dass:

- vor dem Erlegen beim oben bezeichneten Tier keine Verhaltensstörungen beobachtet worden sind;
- der Jagdverlauf keine für die Lebensmittelsicherheit relevanten Gefahren mit sich brachte.

Datum: Unterschrift:

Attestation par une personne qualifiée



Bescheinigung über die Untersuchung durch eine fachkundige Person

Name:

Adresse:

Die unterzeichnende Person bestätigt dass:

- der Tierkörper und die Eingeweide keine Merkmale gezeigt haben, die darauf schliessen lassen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte;

oder

- der Tierkörper die nachfolgenden Abweichungen aufweist und deshalb vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen ist.

.....

.....

Datum:

Unterschrift:

12. Formation et perfectionnement



Source: <http://kreisjaegerschaft-gelsenkirchen.de/wp-content/uploads/2011/09/wie-werde-ich-jaeger.jpg>

- Lors des formations cantonales pour les jeunes chasseurs (modules législation, hygiène du gibier et maladies) on pose les bases en matière de mise en valeur du gibier
- Les connaissances de base doivent être approfondies aussi pour les chasseurs expérimentés, et toujours adaptées aux nouvelles connaissances -> collaboration avec les autorités cantonales (services vétérinaires)

Brochure «Hygiène de la venaison et modifications des organes chez les ongulés sauvages, CFS et ASVC



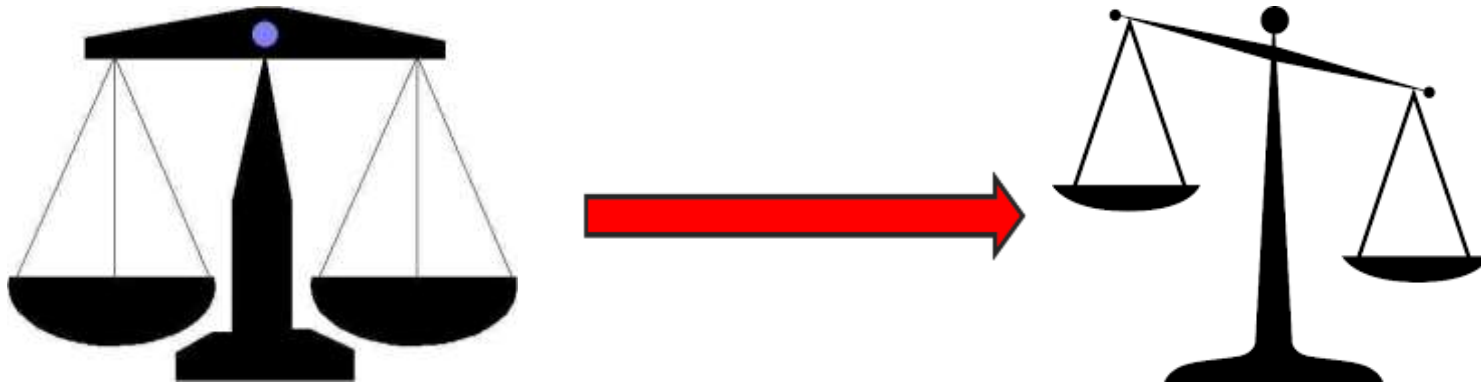
Maladies de la faune



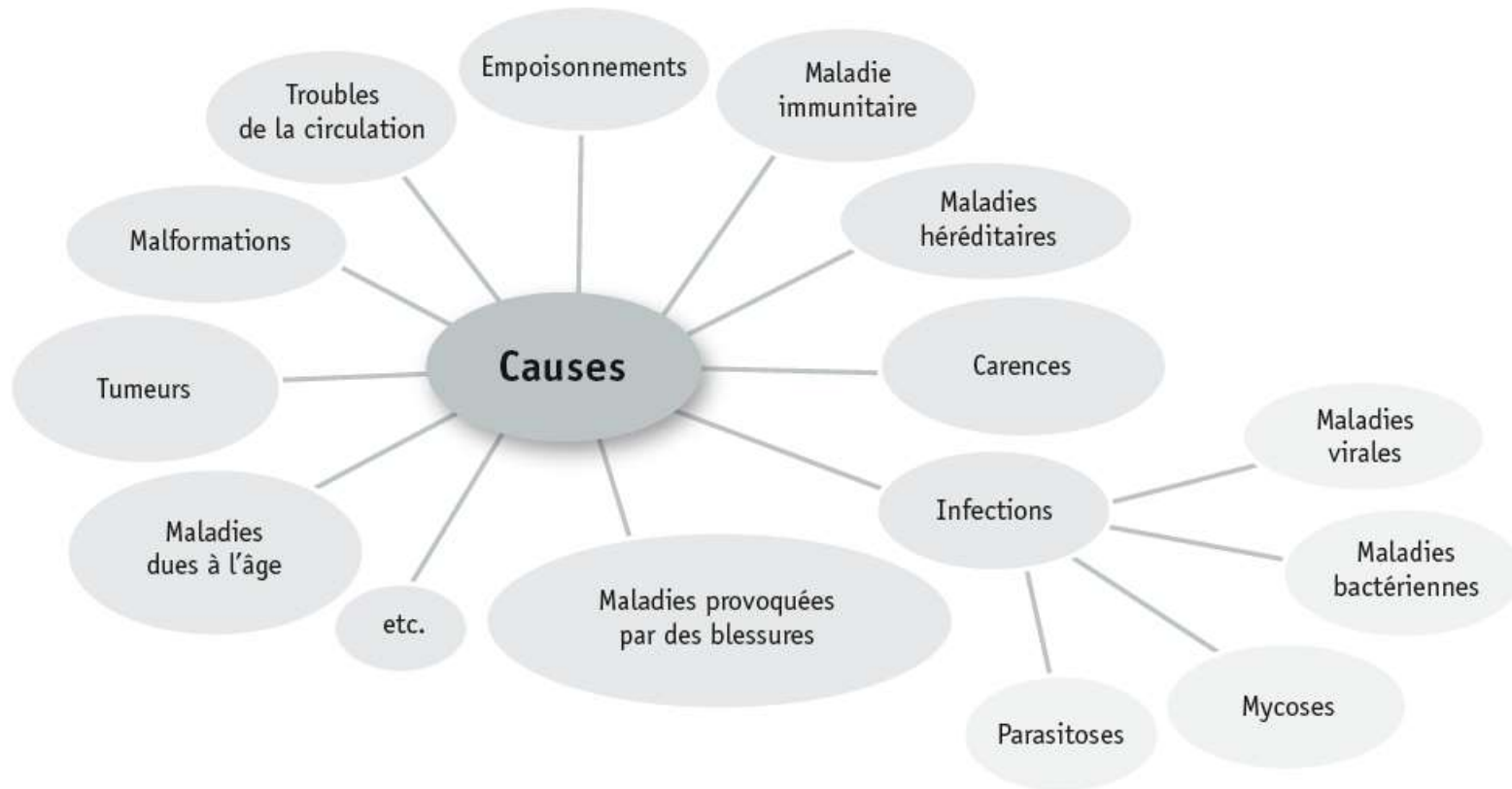
Maladie

Par maladie on entend un dysfonctionnement des fonctions normales d'un être vivant, resp. de certains organes ou systèmes corporels.

→ Ces troubles fonctionnels peuvent être graves au point d'entraîner la mort.



Causes possibles des maladies



Source: livre «Chasser en Suisse», graphique 10.1, Conférence des services de la faune, de la chasse et de la pêche de Suisse

A quoi doit / devrait veiller le chasseur?

- Un seul animal touché (plusieurs = épizootie)?
- Danger pour l'homme (zoonose)?
- Carcasse utilisable / peut être mise en vente – contrôle officiel des viandes nécessaire?
- Annonce obligatoire?

Maladies contagieuses: épizooties

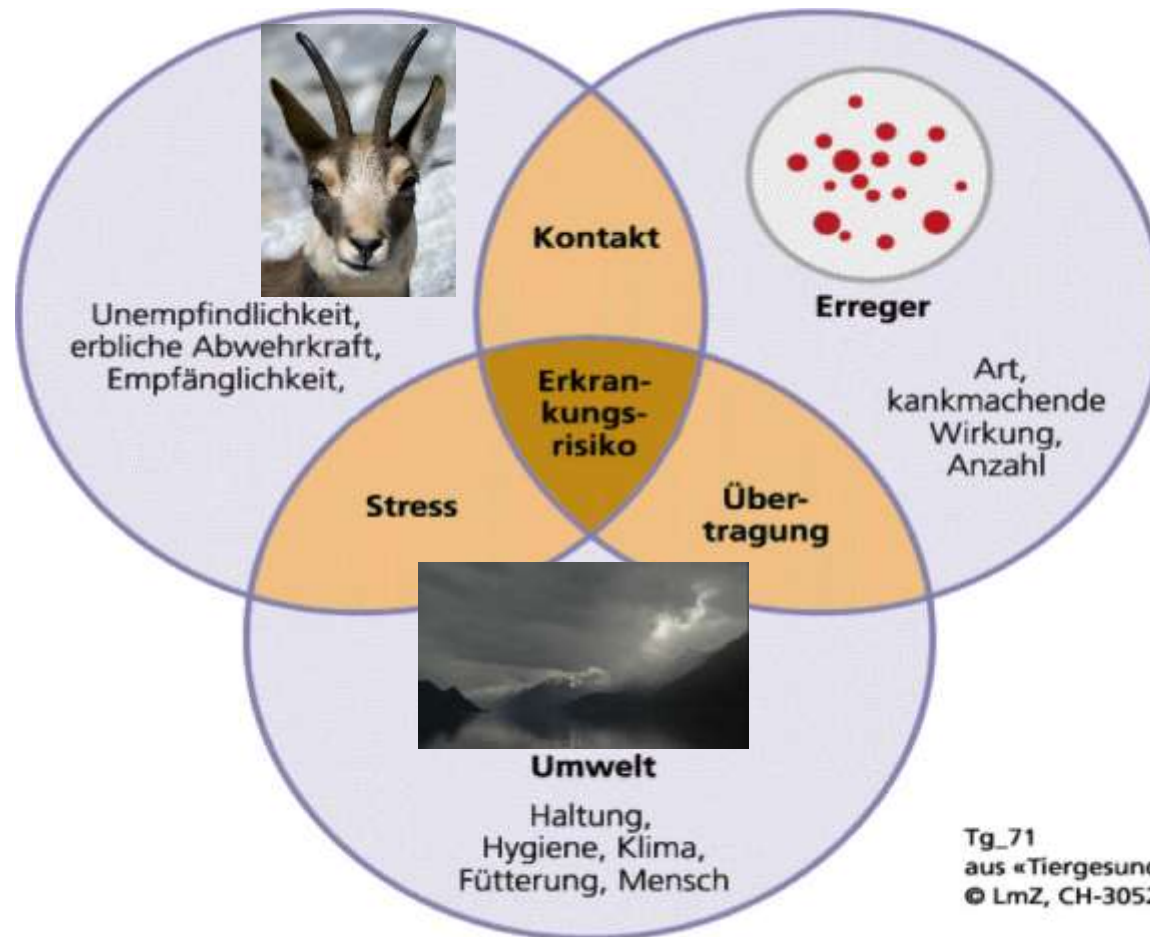
Les épizooties sont des **maladies qui se transmettent d'animal à animal**. Il y a les **épizooties hautement contagieuses** (très infectieuses) qui mettent sérieusement en péril les populations d'animaux sauvages et/ou domestiques et peuvent causer des **dommages économiques importants**.



Exemples:

- Peste porcine, grippe aviaire
- Fièvre aphteuse
- Des zoonoses telles que la tuberculose et la rage

Apparition de maladies infectieuses: plusieurs facteurs



Agent pathogène:
bactéries
virus
parasites

Facteurs de stress:
Chaleur / froid
Humidité de l'air et
vitesse de l'air
Recherche

Tg_71
aus «Tiergesundheit» 2001
© LmZ, CH-3052 Zollikofen

Maladies infectieuses: zoonoses



Les zoonoses sont des maladies contagieuses transmissibles entre l'homme et l'animal.

Exemples:



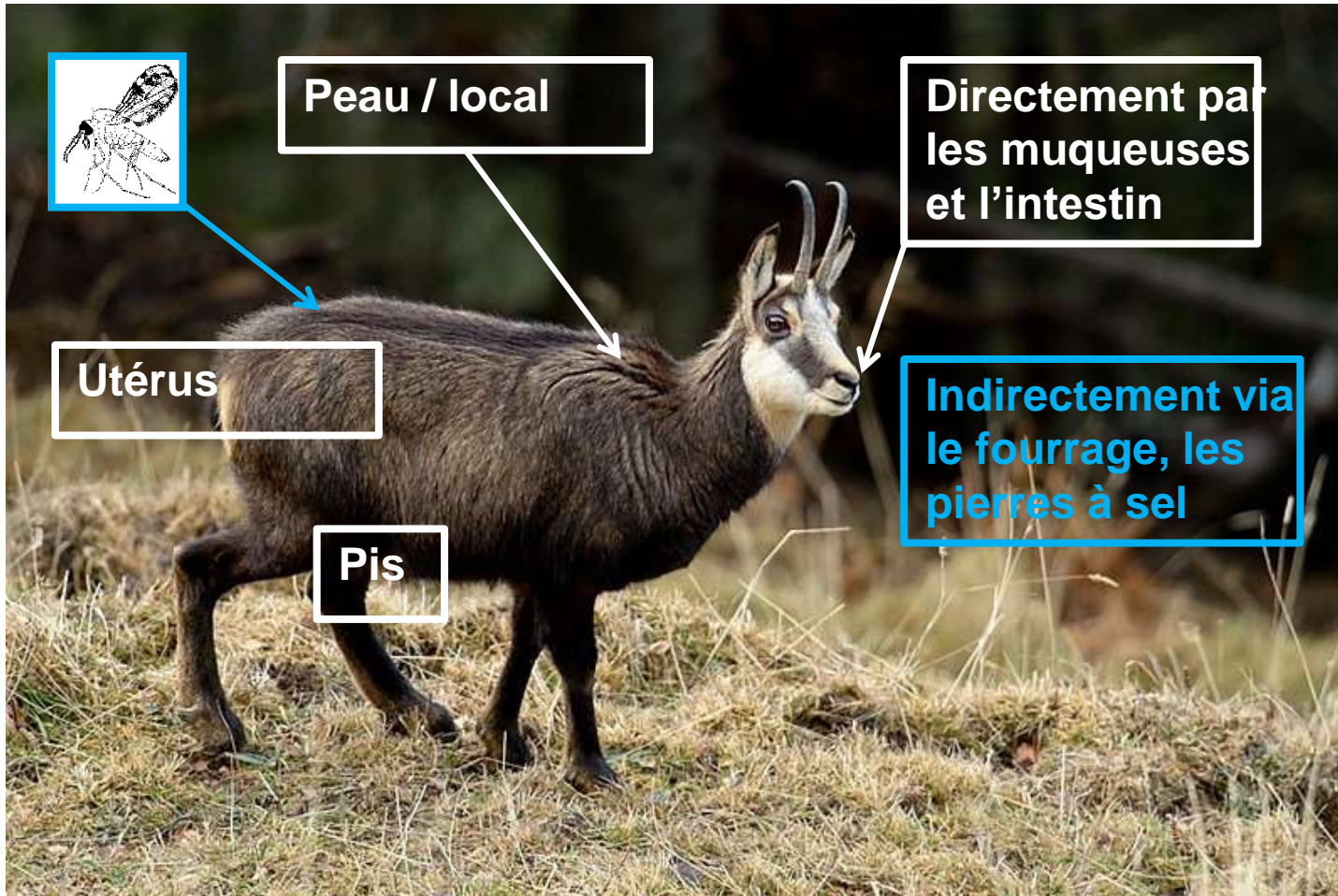
- rage / ecthyma contagieux
- tuberculose
- peste du lapin (tularémie)
- ténia du renard (échinococcose) / trichines / gale



Source: Service de la chasse et de la pêche, canton des Grisons

Ces maladies sont soumises à déclaration obligatoire!

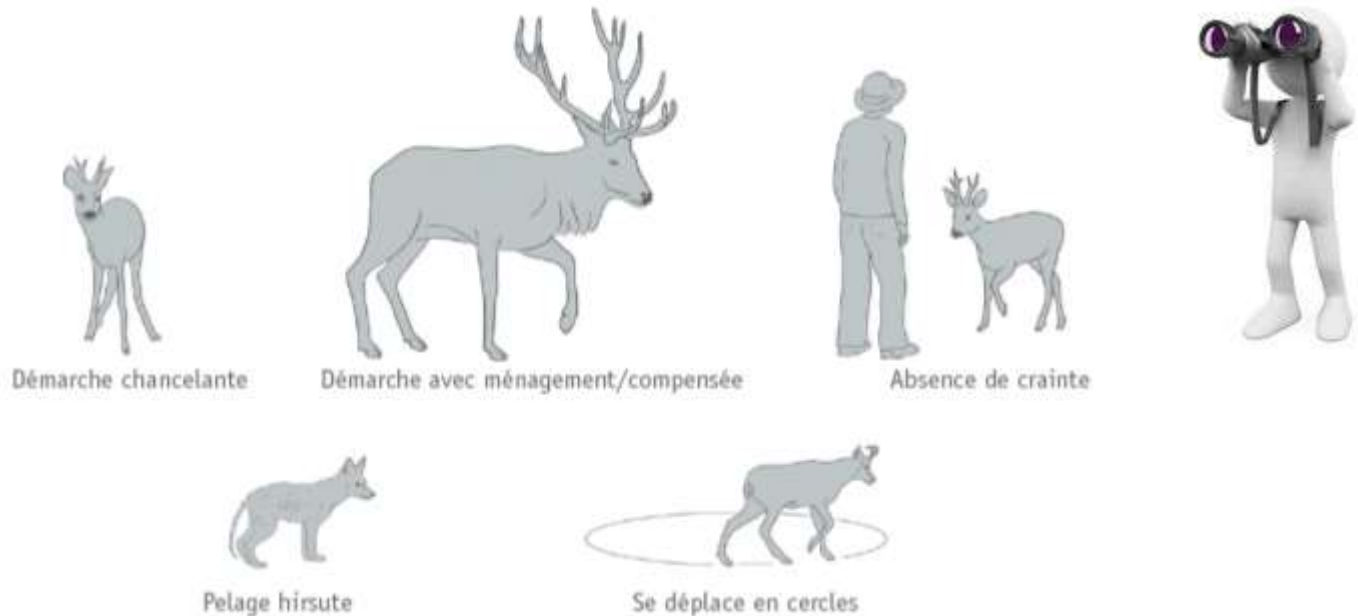
Voies de transmission: maladies infectieuses



Source: AJF, GR

Symptômes avant le tir

En observant attentivement, le chasseur peut reconnaître un comportement anormal et des modifications dues à la maladie.



Source: livre Chasser en Suisse, graphique 10.4, Conférence des services de la faune, de la chasse et de la pêche de Suisse

S'il est prévu de vendre la venaison, la carcasse doit obligatoirement être soumise à un contrôle officiel!

Particularités après le tir

Il faut bien veiller aux modifications externes sur l'animal, ainsi que du côté de la cavité abdominale (organes).



Bouche déformée



Traces de diarrhée

S'il est prévu de vendre la venaison, la carcasse doit obligatoirement être soumise à un contrôle officiel!

Eviscération

Particularités externes et **internes** visibles

Forme

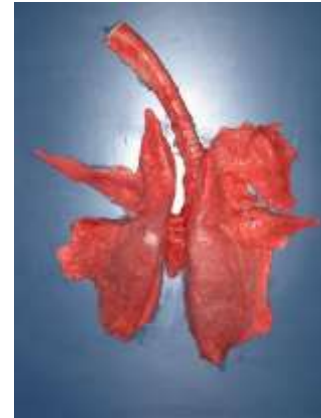
Couleur

Odeur

Consistance



Cavités corporelles, organes et musculature



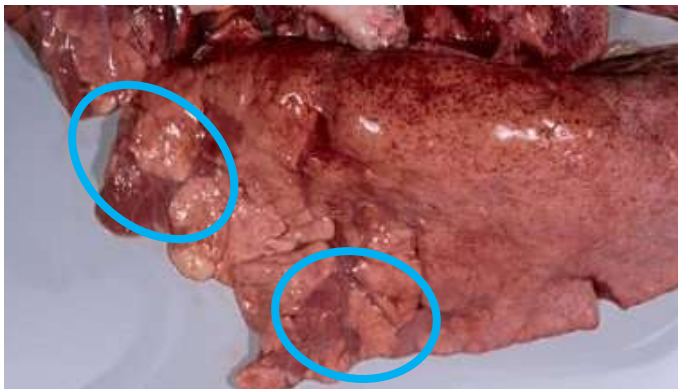
Source: FIWI Berne



Abcès au niveau de l'aîne



Tubercules au niveau du tractus gastro-intestinal: tuberculose



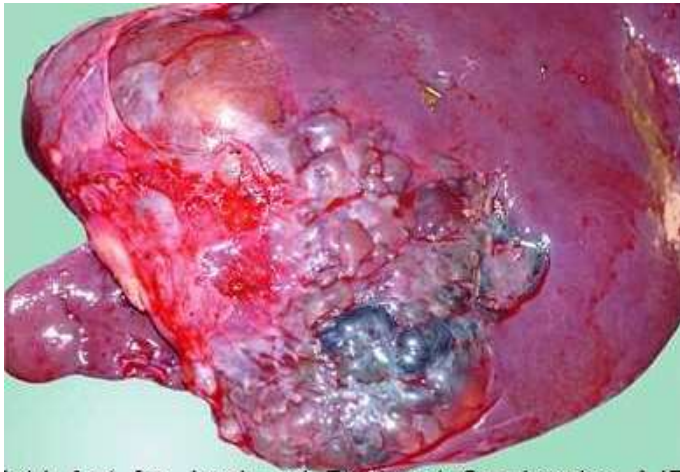
Pneumonie



Cysticerque d(u ténia) au foie

Source: FIWI Berne
et AJF GR

S'il est prévu de vendre la venaison, la carcasse doit obligatoirement être soumise à un contrôle officiel!



10.14 Amt für Jagd und Fischerei Graubünden AJF

Foie avec des cloques en surface: kystes / tumeur



(c) 10.11 Amt für Jagd und Fischerei Graubünden

Rein avec points rouges: peste porcine africaine (PPA)

Nodosités claires sur le foie: abcès




Institut für Fisch- und Wildtiermedizin Universität Bern


S'il est prévu de vendre la venaison, la carcasse doit obligatoirement être soumise à un contrôle officiel!

Maladies sélectionnées

Maladies infectieuses virales:



- Peste porcine classique / africaine (PPC/PPA)
-  Rage / grippe aviaire
- Maladie de Carré

Maladies infectieuses bactériennes:

- Pneumonie
- Kératoconjonctivite ou cécité du chamois
-  Tuberculose
- Actinophytose

Maladies sélectionnées

Maladies infectieuses parasitaires:

-  Gale
-  Ténia du renard (échinococcose)
- Petite et grande douve du foie
- Oestridae

Maladies infectieuses virales

Peste porcine classique et peste porcine africaine (PPC/PPA)

Généralités	Cette maladie virale est très contagieuse et peut provoquer d'importants dommages économiques.
Espèces touchées	Sangliers et porcs domestiques
Transmission / évolution	Transmission par le contact avec des animaux infectés ou par l'affouragement avec des déchets carnés insuffisamment chauffés. Par des équipements (de chasse) et des objets contaminés aussi. La mort survient rapidement.
Que peut-on entreprendre?	Maintenir les populations de sangliers à un niveau bas. Aucune importation de viande/trophées en provenance de zones à risque. Respecter strictement les règles d'hygiène. Lutte organisée par l'Etat/les cantons.
Remarques	Des particularités telles qu'une coloration sombre de la peau ou des saignements de la taille d'une tête d'épingle, en forme de points, sur les reins, le larynx ou le cœur peuvent être des signes de l'épizootie. Examen minutieux de la venaison et annonce rapide de cas suspect au vétérinaire officiel.

Maladies infectieuses virales

Peste porcine classique et peste porcine africaine (PPC/PPA)



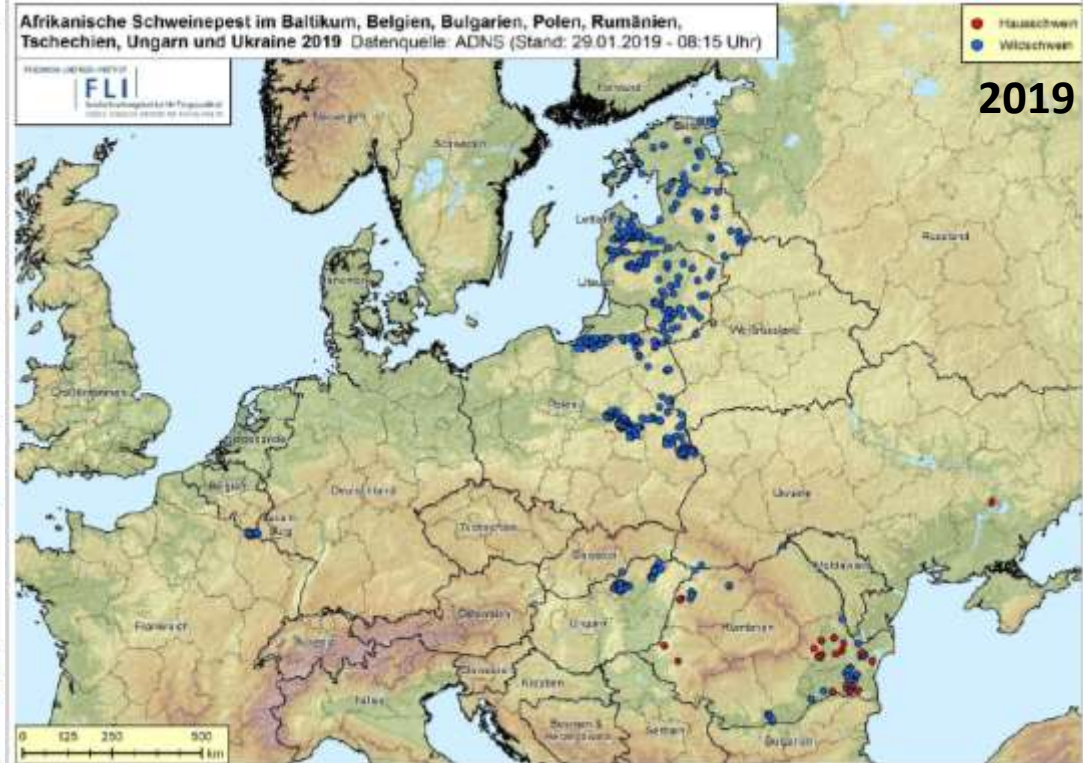
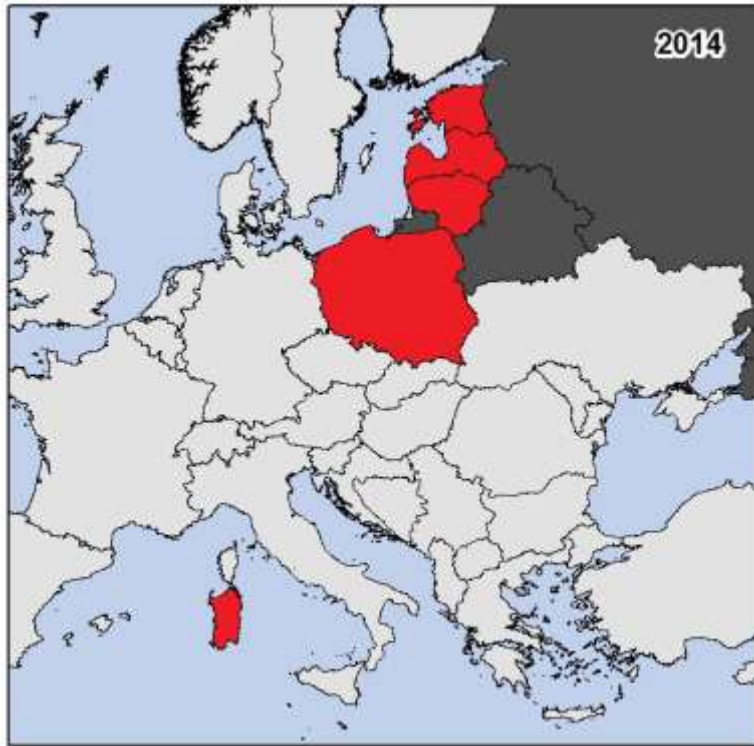
Rein (en haut à g.),
rate (en haut à d.) et
intestins avec PPA



Source: <https://www.chassenature.ch/apres-la-tuberculose-bovine-la-peste-porcine/>

Maladies infectieuses virales

Peste porcine classique et peste porcine africaine (PPC/PPA)



Progression de la PPA: situation en Tchèque, Pologne, les pays baltes, Ukraine et Russie (Avril 2018: 300 km de la Suisse)
Cas détectés en Chine (août 2018) et en Belgique (septembre 2018)

Maladies infectieuses virales

Peste porcine classique et peste porcine africaine (PPC/PPA)

Mesures de précaution pour éviter à tout prix l'introduction en Suisse de cette maladie hautement contagieuse, pour les sangliers aussi (OSAV):

PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES :

Consignes pour les voyageurs qui séjournent dans des régions touchées par la PPA, en particulier les détenteurs d'animaux, les saisonniers travaillant dans des exploitations agricoles et les routiers :

- Ne ramener aucune denrée alimentaire (viande / charcuterie) des régions touchées.
- Interdiction de nourrir les porcs domestiques et les sangliers avec les déchets de cuisine.
- Jeter tous les restes de repas dans des poubelles fermées.
- Chasse dans des pays touchés par la PPA : respecter strictement les mesures d'hygiène (nettoyage des vêtements et des armes de chasse). Ne rapporter aucun trophée.



Source: graphiques OSAV, pictogrammes Fotolia



Maladies infectieuses virales

Rage

Généralités	La rage est une maladie infectieuse mortelle qui a été combattue avec succès en Suisse à la fin des années 90. La rage est encore très répandue aujourd'hui dans le monde, principalement en Afrique et en Asie. Des cas isolés aussi en Europe de l'Est/dans les Balkans.
Espèces touchées	Mammifères, avant tout le renard.
Transmission/évolution	L'agent pathogène (virus) est sécrété par la salive et propagé par des morsures de carnivores infectés. Les animaux atteints présentent des modifications de comportement et peuvent se montrer agressifs. Cette maladie est mortelle pour les animaux atteints et pour l'homme.
Que peut-on entreprendre?	Une chasse au renard intensive et la vaccination des renards (appâts) et des animaux de rente et domestiques peut retarder considérablement une nouvelle propagation de cette épidémie.
Remarques	Officiellement, la rage est considérée comme éradiquée en Suisse. Les animaux (chien étranger) et l'homme peuvent être vaccinés. Annoncer les cas suspects au garde-faune/vétérinaire officiel.

Maladie de Carré

Généralités	Les épidémies peuvent diminuer drastiquement les populations de renards et de blaireaux.
Espèces touchées	Avant tout les renards et les blaireaux, mais aussi les martres, chiens, chats et autres carnivores.
Transmission / évolution	Le virus de la maladie de Carré se transmet par le contact direct ou par les liquides corporels. La maladie se déroule de manières très variées (changements de comportement, faiblesse générale, écoulements au museau et aux yeux, toux) et peut entraîner la mort.
Que peut-on entreprendre?	Limiter les effectifs (renards et blaireaux) et vacciner les animaux domestiques (chiens). Annoncer les cas suspects au garde-faune. Les renards et blaireaux ne sont pas des espèces destinées à la consommation.

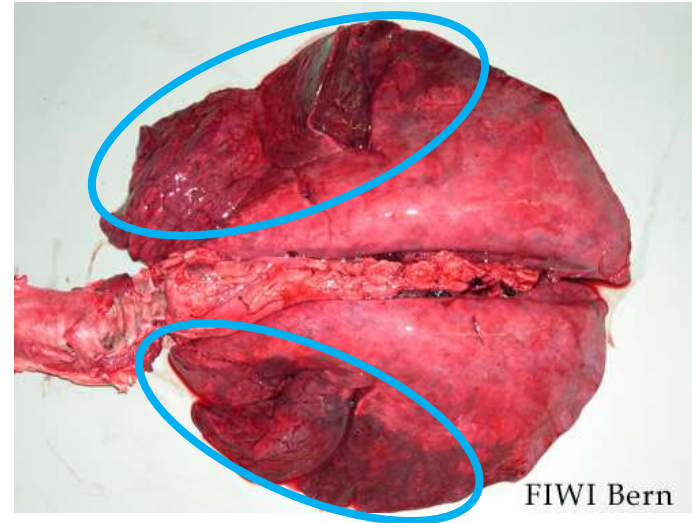
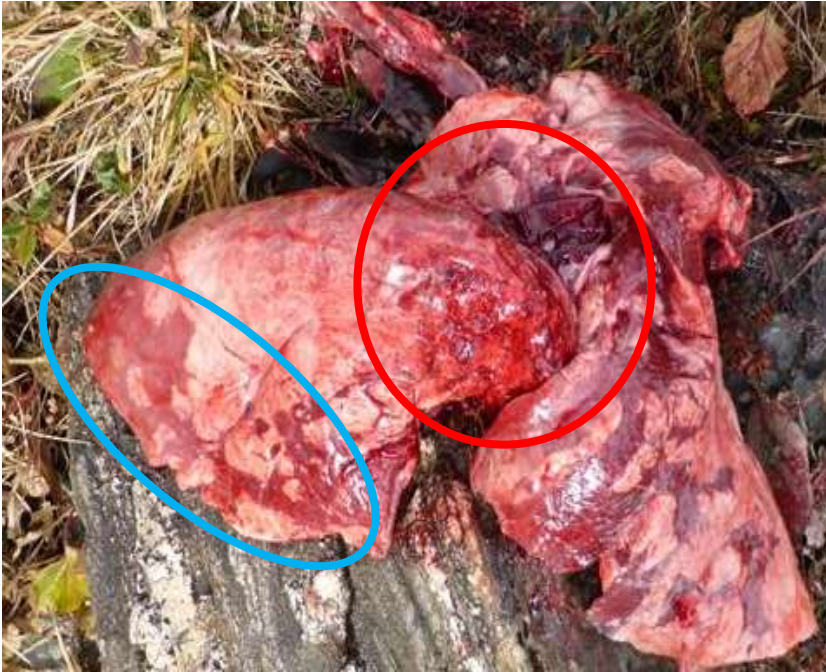
Maladies infectieuses bactériennes

Pneumonie

Généralités	Les pneumonies sont causées avant tout par des virus, des bactéries, et peuvent être mortelles.
Espèces touchées	Toutes les espèces de faune
Transmission / évolution	Très variable, p.ex. soit la maladie atteint des animaux individuels affaiblis, soit elle atteint un grand nombre dans toute une population.
Que peut-on entreprendre?	Adapter les stratégies de chasse. Des populations trop importantes et un mauvais état de santé général favorisent l'expansion de cette maladie.
Remarques	Les animaux prélevés qui ont des anomalies aux poumons sont présentés avec cet organe à un vétérinaire officiel pour examen avant d'être destinés à la consommation.

Maladies infectieuses bactériennes

Pneumonie



Poumons avec des régions charnues rouge foncé (inflammation) et des saignements provoqués par le tir.

Maladies infectieuses bactériennes

Kératoconjunctivite

Généralités	La kératoconjunctivite est une maladie des yeux hautement contagieuse qui est transmise par les moutons aux chamois et aux bouquetins.
Espèces touchées	Les chamois et les bouquetins (parfois mortelle) Les moutons et les chèvres (non mortelle)
Transmission / évolution	L'agent pathogène est transmis par les sécrétions oculaires. La transmission se fait par un contact direct ou indirect, ainsi que par des mouches. Opacification de l'œil, sécrétions purulentes autour de l'œil.
Que peut-on entreprendre?	Il ne faut pas déranger les animaux aveugles. Ne tirer que les animaux aux yeux perforés (aucune possibilité de guérison). Pas de moutons infectés dans l'alpage!
Remarques	Une affection légère peut guérir. Une affection violente provoque la cécité de l'animal, et donc sa mort (généralement suite à une chute). Annoncer les cas suspects au garde-faune.

Maladies infectieuses bactériennes

Kératoconjunctivite

Cette maladie ne se transmet pas de l'animal à l'homme.
Elle est par contre très contagieuse entre les animaux!



Source: AJF GR



Maladies infectieuses bactériennes

Tuberculose

Généralités	La tuberculose est une épizootie qui peut aussi se transmettre à l'homme (zoonose) et fait l'objet d'une annonce obligatoire. L'agent pathogène peut survivre pendant des mois dans l'environnement.
Espèces touchées	Mammifères et oiseaux, avant tout cerfs, sangliers, blaireaux, bovins.
Transmission / évolution	L'agent pathogène est répandu dans l'environnement par les sécrétions (salive, excréments) et transmis à d'autres animaux par l'alimentation. Les indices sur les animaux vivants sont rares (év. amaigrissement). A l'éviscération on peut remarquer un grossissement des ganglions lymphatiques, parfois sclérosés, des petites boules blanchâtres (abcès) sur les organes internes.
Que peut-on entreprendre?	Selon la situation, le vétérinaire cantonal prend des mesures de lutte en collaboration avec l'administration de la chasse. Contrôle précis de la carcasse et annonce rapide des cas suspects au vétérinaire officiel.

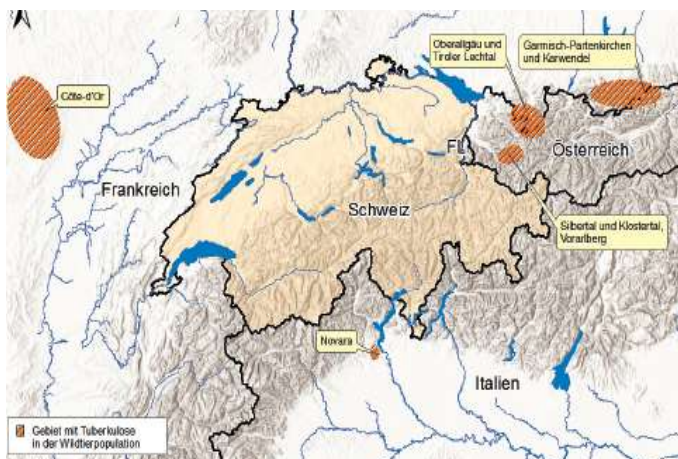


Maladies infectieuses bactériennes

Tuberculose



Source: SAAV Fribourg



Source: FIWI Berne et AJF GR

Actinophytose



Généralités	Un observateur attentif peut reconnaître facilement les enflures de la mâchoire inférieure, parfois très importantes.
Espèces touchées	Avant tout chez le chevreuil; plutôt rare chez les autres animaux.
Transmission / évolution	L'agent pathogène s'introduit dans les muqueuses par les blessures, p.ex. au moment du changement de dents, et provoque une modification grave de l'os de la mâchoire. Il en résulte des problèmes pour s'alimenter et ruminer.
Que peut-on entreprendre?	Selon entente avec les autorités responsables, ces animaux devraient être abattus pour des raisons de protection des animaux.
Remarques	Par le passé on l'appelait aussi actinomycose. N'atteint que des individus, maladie non contagieuse.



Maladies infectieuses parasitaires

Gale (en CH surtout gale du renard)

Généralités	Modification importante de la peau et chute des poils sur de grandes surfaces. Les animaux atteints souffrent de violentes démangeaisons. Une gale avancée entraîne généralement la mort.
Espèces touchées	Fréquente chez le renard (gale du renard). Particulièrement redoutée chez les chamois et les bouquetins (gale sarcoptique).
Transmission / évolution	Les sarcoptes vivent dans l'épiderme où ils creusent des galeries pour déposer leurs œufs.
Que peut-on entreprendre?	La gale est une maladie très contagieuse qui peut provoquer des pertes importantes chez les animaux touchés. Il n'y a pratiquement aucun traitement possible. La faune fortement affectée doit être abattue et correctement éliminée.
Remarques	Eviter autant que possible le contact direct avec les animaux atteints! Les chiens infectés peuvent être traités par le vétérinaire. Annoncer les cas au garde-faune.



Maladies infectieuses parasitaires

Gale du renard (Sarcoptes scabiei canis)



Source: AJF GR



Maladies infectieuses parasitaires

Ténia du renard (Echinococcose)

Généralités	Le ténia du renard est un parasite dangereux pour l'homme transmis par les animaux sauvages. Une infection n'est souvent constatée qu'après plusieurs dizaines d'années.
Espèces touchées	Toutes les espèces. Même les chiens! Hôte final: renards et chiens; hôte intermédiaire: souris et autres espèces; homme = hôte accidentel.
Transmission / évolution	Pour se développer, le ténia du renard nécessite un hôte final et un hôte intermédiaire. Le ténia ayant atteint la majorité sexuelle vit dans l'intestin de l'hôte final et y dépose des tout petits œufs éliminés avec les excréments. L'hôte accidentel ou intermédiaire peuvent être infectés par voie orale.
Que peut-on entreprendre?	Respecter les mesures d'hygiène (gants, év. masque de protection) au moment de dépecer un renard. Traiter régulièrement les chiens et les chats contre les vers. L'homme (chasseur) peut procéder à un examen sérologique (sang).
Remarques	Nom de la maladie chez l'homme → Echinococcose Les sangliers peuvent être atteints d'une forme d'échinococcose.



Maladies infectieuses parasitaires

Ténia du renard (Echinococcose)



Kystes *E. granulosus* dans un foie de sanglier

© Dr Henri Pestieau, DMV



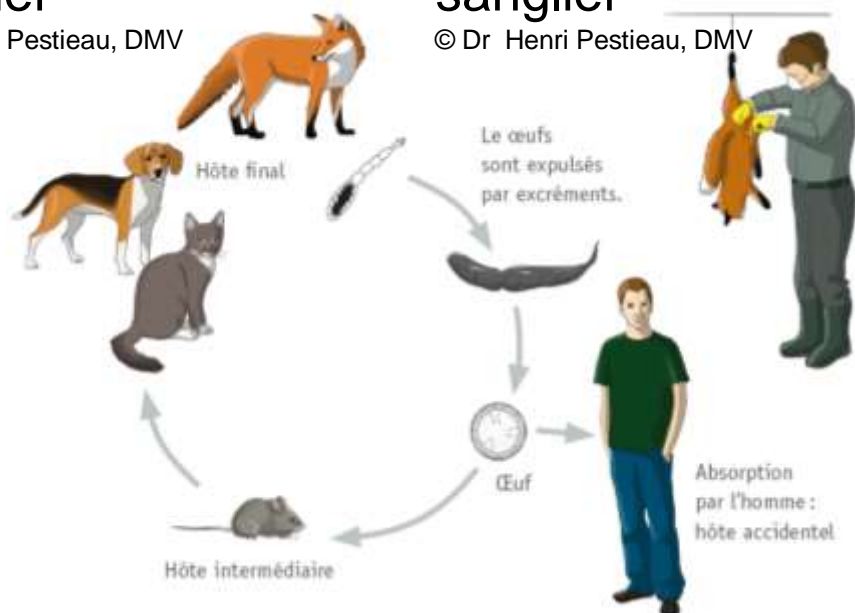
Kystes *E. granulosus* dans un poumon de sanglier

© Dr Henri Pestieau, DMV



Kystes *E. multilocularis* dans un rein de sanglier

© Dr Henri Pestieau, DMV

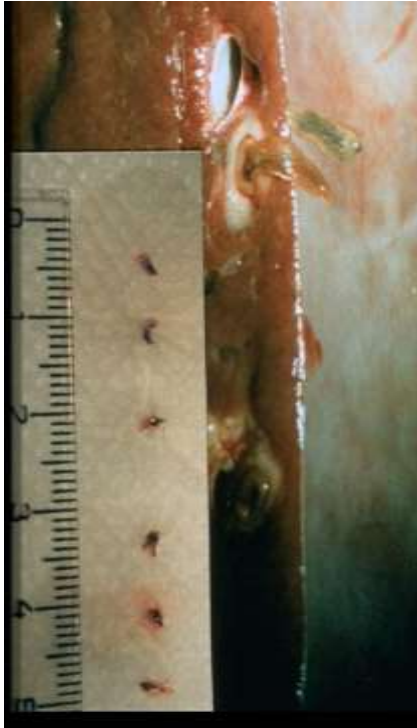


Source: Livre «Chasser en Suisse», graphique 10.2, Conférence des services de la faune, de la chasse et de la pêche de Suisse

Petite et grande douve du foie

Espèces touchées	Ruminants (p.ex. bovins, ovins), porcs et lièvres.
Transmission / évolution	La grande et la petite douve du foie nécessitent toutes deux un hôte intermédiaire pour se développer. Ceux-ci vivent dans des zones humides (un escargot, fourmis) où les animaux domestiques et sauvages sont contaminés.
Que peut-on entreprendre?	Assécher/clôturer les zones humides, traitements contre les vers (animaux domestiques). Ne peut se remarquer que chez les animaux gravement atteints (pelage hérissé).
Remarques	Au moment de l'éviscération on peut remarquer des calcifications sur la surface du foie. Pour faire un diagnostic sûr il faut entailler le foie (canaux hépatiques épaissis, extraire la douve).

Douves, nématodes & acariens



Petite et grande douve du foie



Grands vers pulmonaires



Sarcoptes (gale du renard)

Source: photos de Franz-Joseph Schawalder, Tierarzt i.R., Mosnang



Tique sur la peau

© 10.20 Hospitalis Buchverlag Zürich

Maladies de la faune: résumé

- Epizooties: maladies qui se transmettent d'animal à animal
- Epizooties hautement contagieuses: mettent sérieusement en péril les effectifs d'animaux sauvage et/ou domestiques + dommages économiques conséquents
- Zoonoses: maladies transmissibles entre l'homme et l'animal
- Maladies infectieuses virales:
 - Peste porcine classique (PPC)/africaine (PPA)
 - Rage
 - Grippe aviaire
 - Maladie de Carré
- Maladies infectieuses bactériennes:
 - Pneumonie
 - Kératoconjonctivite (cécité du chamois)
 - Tuberculose
 - Actinophytose
- Maladies infectieuses parasitaires:
 - Gale
 - Tenia du renard (échinococcose)
 - Oestridae