

Formation jeunes chasseurs 2019

Bases légales et hygiène du gibier



Sorens, 22.06.2019

Grégoire Gapany

01.05.2017:

**Entrée en vigueur de la nouvelle législation sur
les denrées alimentaires**

Révision de la LDAI et de ses 30 ordonnances

2017-2018: chantier CSF et ASVC

Buts: adapter et uniformiser la formation des chasseurs en Suisse

3 axes:

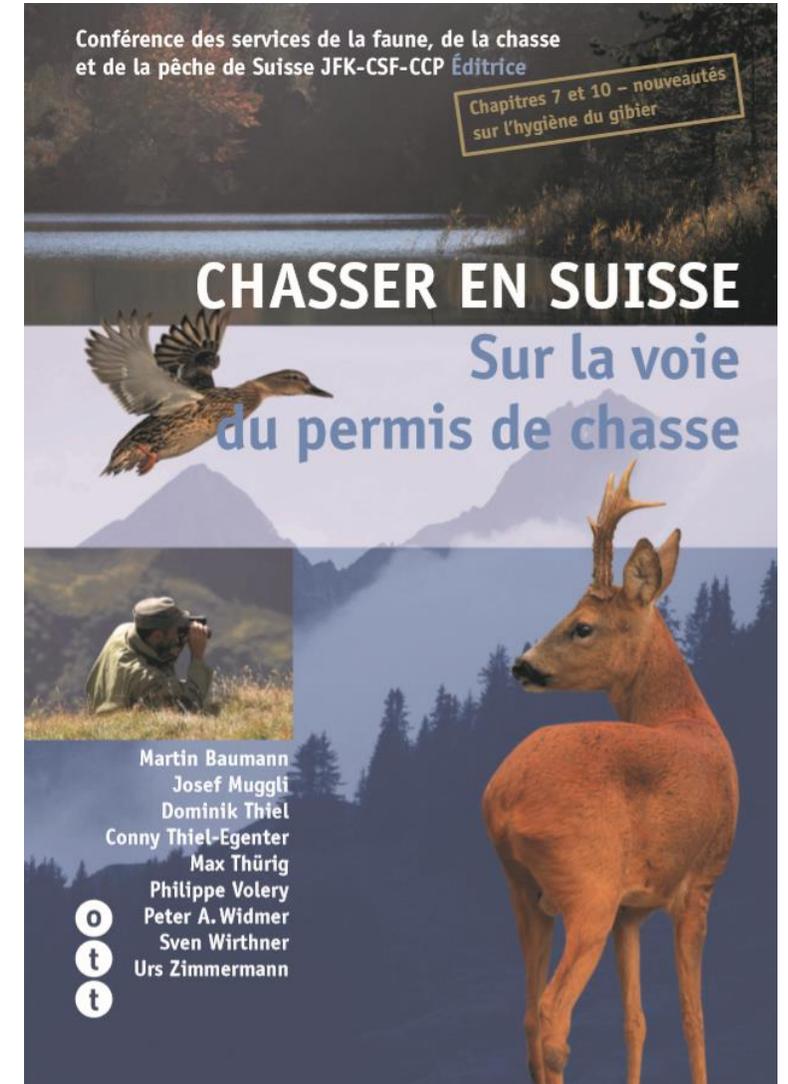
- Révision livre chasser en CH
- Présentations de base
- Brochures



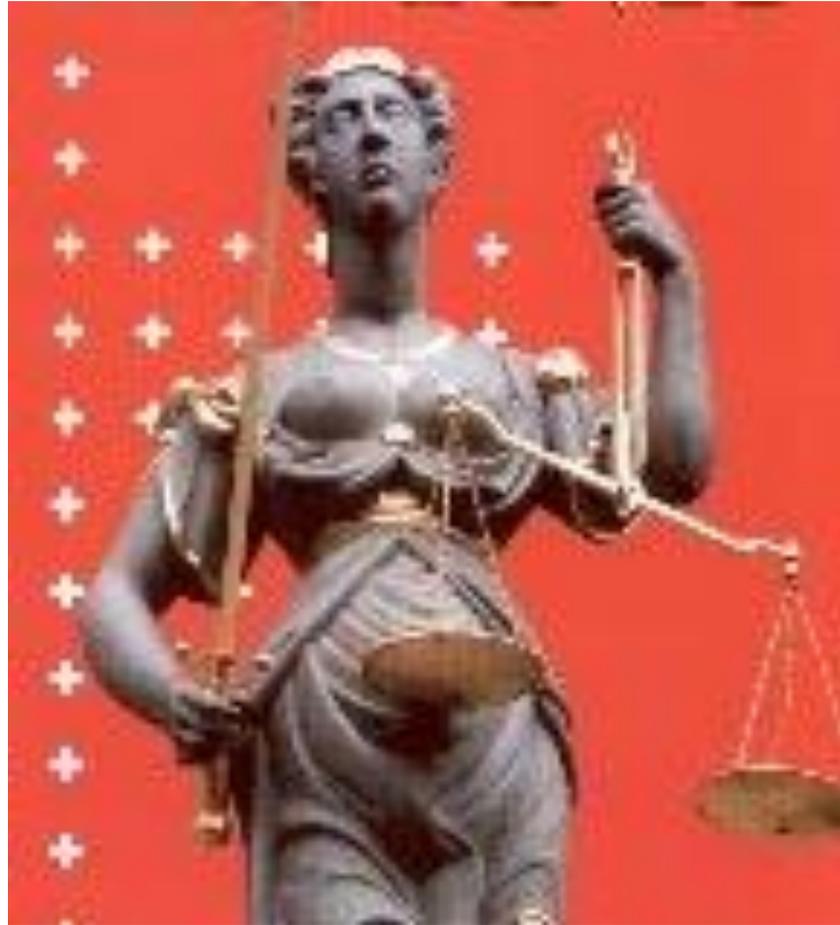
Hygiène de la venaison et modifications des organes chez les ongulés sauvages

Les points les plus importants concernant l'hygiène de la venaison et les altérations possibles des organes chez le gibier à poil

VSKT Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte
ASVC Association Suisse des Vétérinaires Cantonaux
Associazione Svizzera dei Veterinari Cantionali



Bases légales



Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels LDAI

Conseil fédéral

Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels ODAIOUS

Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes OAbCV

Ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels OPCN

Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires OELDAI

Le Département fédéral de l'intérieur DFI

Ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale OPOVA

Ordonnance du DFI sur les résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale dans les denrées alimentaires d'origine animale ORésDAIAn

Ordonnance sur les additifs OAdd

Ordonnance du DFI sur l'hygiène OHyg

Ordonnance sur les arômes

Ordonnance du DFI sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés pour le traitement des denrées alimentaires OPAT

Ordonnance sur les contaminants OCont

Ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Ordonnance du DFI sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires OASM

Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires OIDAi

Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées ODAIGM

Ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux OHyAb

Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible ODAIOV

Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale ODAIAn

Ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public OPBD

Ordonnance sur les matériaux et objets

Ordonnance du DFI sur les boissons

Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers OBNP

Ordonnance du DFI sur les cosmétiques OCos

Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain XXXXXXXXX

Ordonnance du DFI sur les compléments alimentaires OCAI

Ordonnance sur les jouets OSJo

Ordonnance du DFI sur les générateurs d'aérosols

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

Ordonnance de l'OSAV sur l'importation de denrées alimentaires originales ou en provenance du Japon

Ordonnance de l'OSAV régissant l'importation de gomme de guar originale ou en provenance d'Inde

Ordonnance Tchernobyl

Producteur de denrées alimentaires

Protection des animaux

Principe de base

Art. 4 LPA

Moyens et engins interdits dans l'exercice de la chasse

Art. 2 OChP



Hubert

Santé animale

Devoir d'annonce

Art. 61 OFE

Elimination des sous-produits animaux

Art. 9 OSPA

Denrée alimentaire saine

Art. 7 LDAI, art. 31 OAbCV (trichinelles)

Bonnes pratiques d'hygiène

Art. 76 ODAIOUs, annexe 3 ch. 3.2.1 OHyAb

Devoir d'autocontrôle

Art. 26 LDAI, 73-85 ODAIOUs, 19 OAbCV, annexe 14 OHyAb

Contrôle des viandes

Art. 20, 29 OAbCV, art. 9 et annexe 3 ch. 3.2.2 OHyAb

Infrastructures adaptées

Art. 6, 7 OHyg

Traçabilité

Art. 83 ODAIOUs

Tromperie

Art. 18 LDAI

Producteur de denrées alimentaires

Protection des animaux

Principe de base

Art. 4 LPA

Moyens et engins interdits dans l'exercice de la chasse

Art. 2 OChP



Hubert

Santé animale

Devoir d'annonce

Art. 61 OFE

Elimination des sous-produits animaux

Art. 9 OSPA

Denrée alimentaire saine

Art. 7 LDAI, art. 31 OAbCV (trichinelles)

Bonnes pratiques d'hygiène

Art. 76 ODAIOUs, annexe 3 ch. 3.2.1 OHyAb

Devoir d'autocontrôle

Art. 26 LDAI, 73-85 ODAIOUs, 19 OAbCV, annexe 14 OHyAb

Contrôle des viandes

Art. 20, 29 OAbCV, art. 9 et annexe 3 ch. 3.2.2 OHyAb

Infrastructures adaptées

Art. 6, 7 OHyg

Traçabilité

Art. 83 ODAIOUs

Tromperie

Art. 18 LDAI

Ne s'applique pas à l'usage domestique personnel!!!

Art. 21 OAbCV

Définition de personne qualifiée

Formation:

- Anatomie, physiologie et comportement du gibier
- Comportements anormaux et altérations pathologiques du gibier
- Règles d'hygiène: éviscération, découpe, manipulation, etc.

Art. 20 OAbCV

Obligation de contrôler et de documenter le gibier sauvage

Contrôle des viandes:

- par une personne qualifiée: pas d'anomalie/ remise direct à un tiers ou à un établissement de détail situé en Suisse
- Par un VO: dans tous les autres cas(p.ex. anomalies)

Documentation:

- Résultat du contrôle des viandes: formulaire (exemple: annexe 14 OHyAb)
-> **consigné par écrit!**
- Traçabilité: assurée par la **marque blanche** gewährleistet

Art. 20 OAbCV

Obligation de contrôler et de documenter le gibier sauvage

Sangliers:

- Recherche des trichinelles: **obligatoire** (aussi: art. 31 OAbCV)
- Remise à des tiers: **uniquement si les résultats sont négatifs**
- Acquéreur: copie du rapport du laboratoire

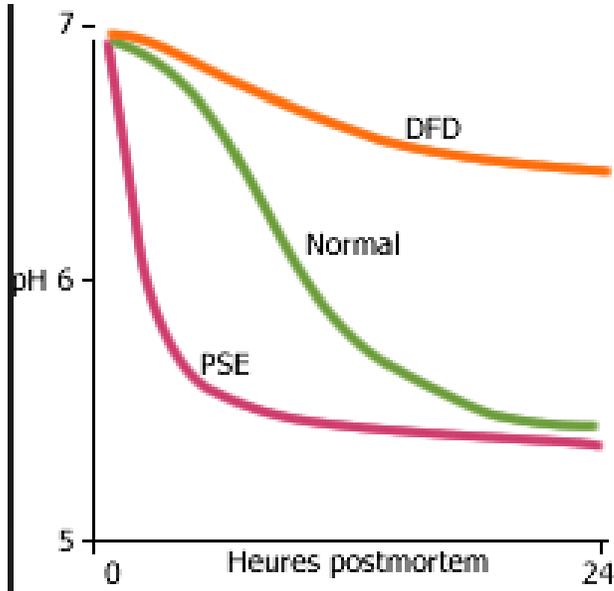
Hygiène du gibier



Hygiène du gibier



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.

Source: https://www.3trois3.com/articles/relation-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

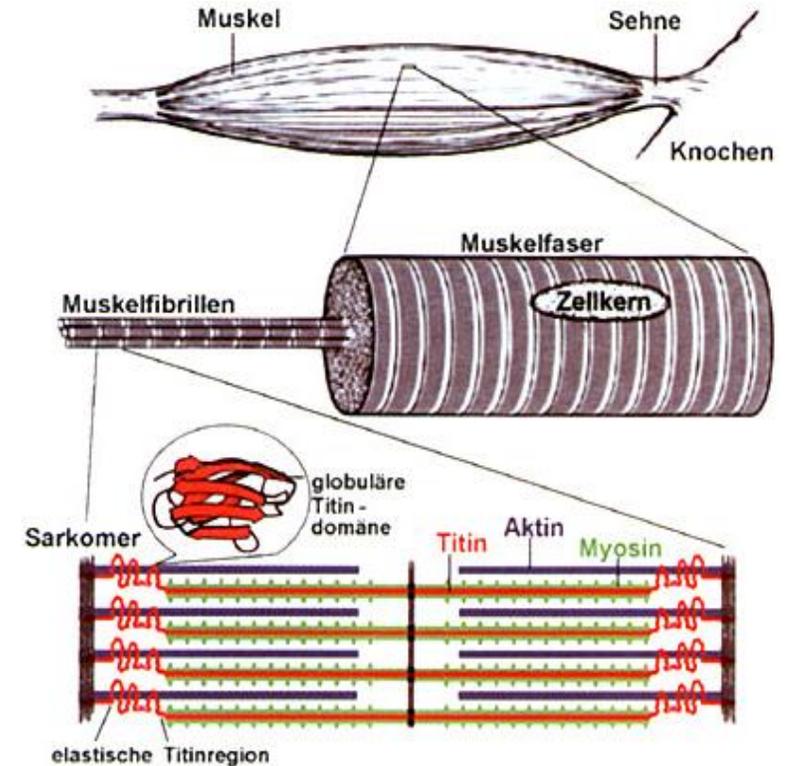
Phase 1: glycolyse anaérobie (début de la mort)

- 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)

Phase 2: 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!



Source: Uni Heidelberg, Institut de physiologie et de pathophysiologie

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



Source: SAAV Fribourg



Source: www.Dog-Control.de

3. Position du tir / conséquences

Armes de chasse

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

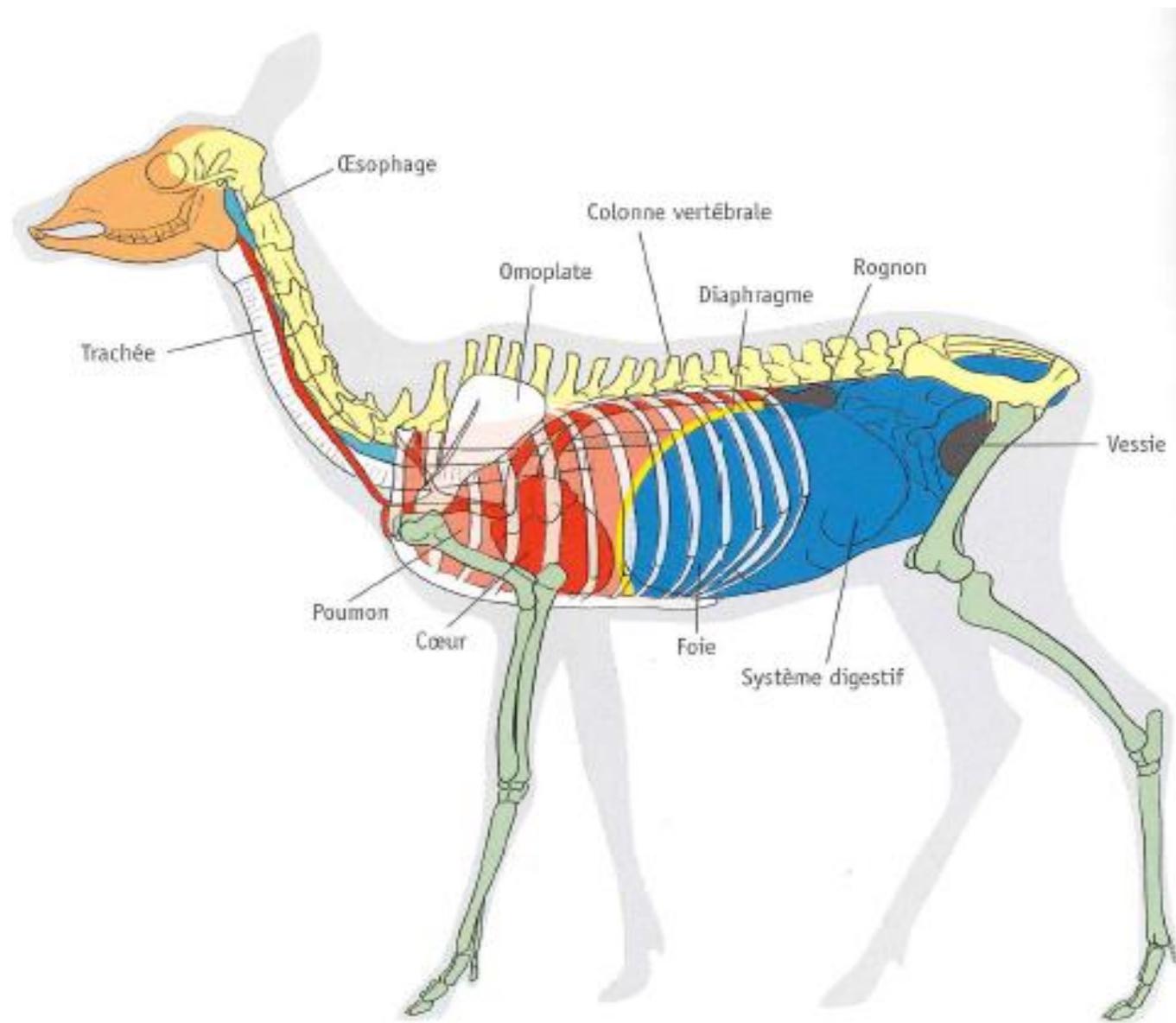
Munition

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

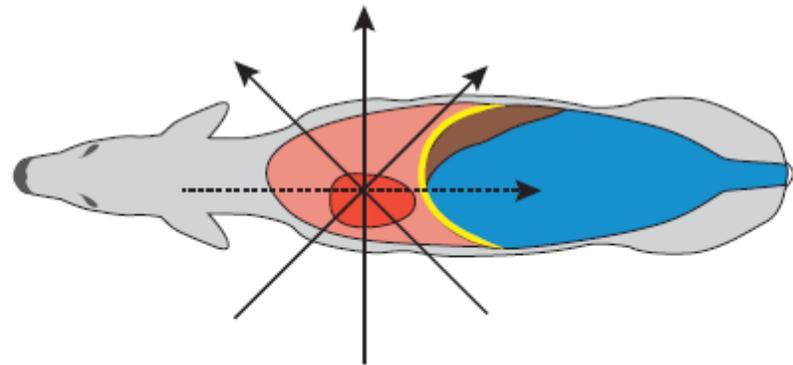
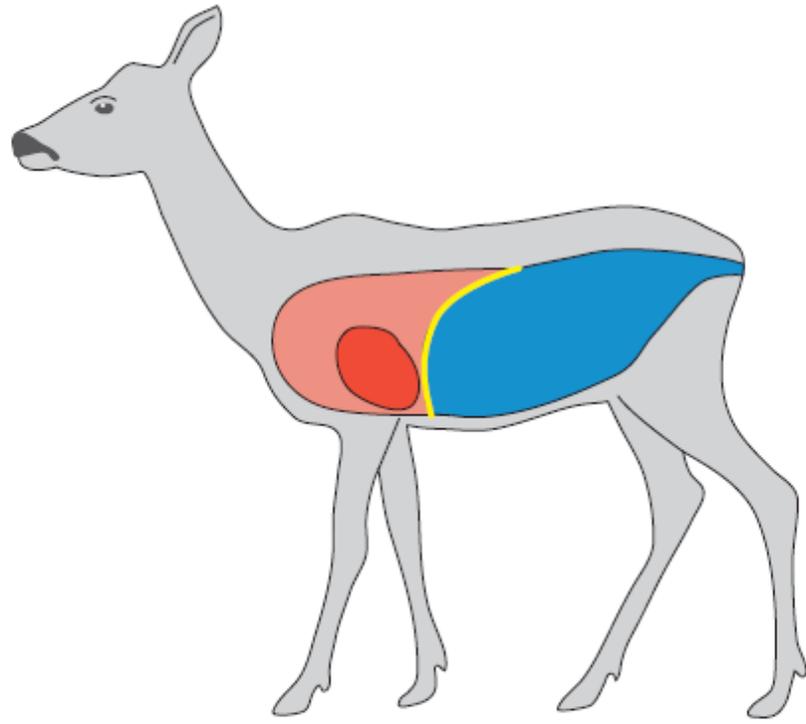
Tir

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

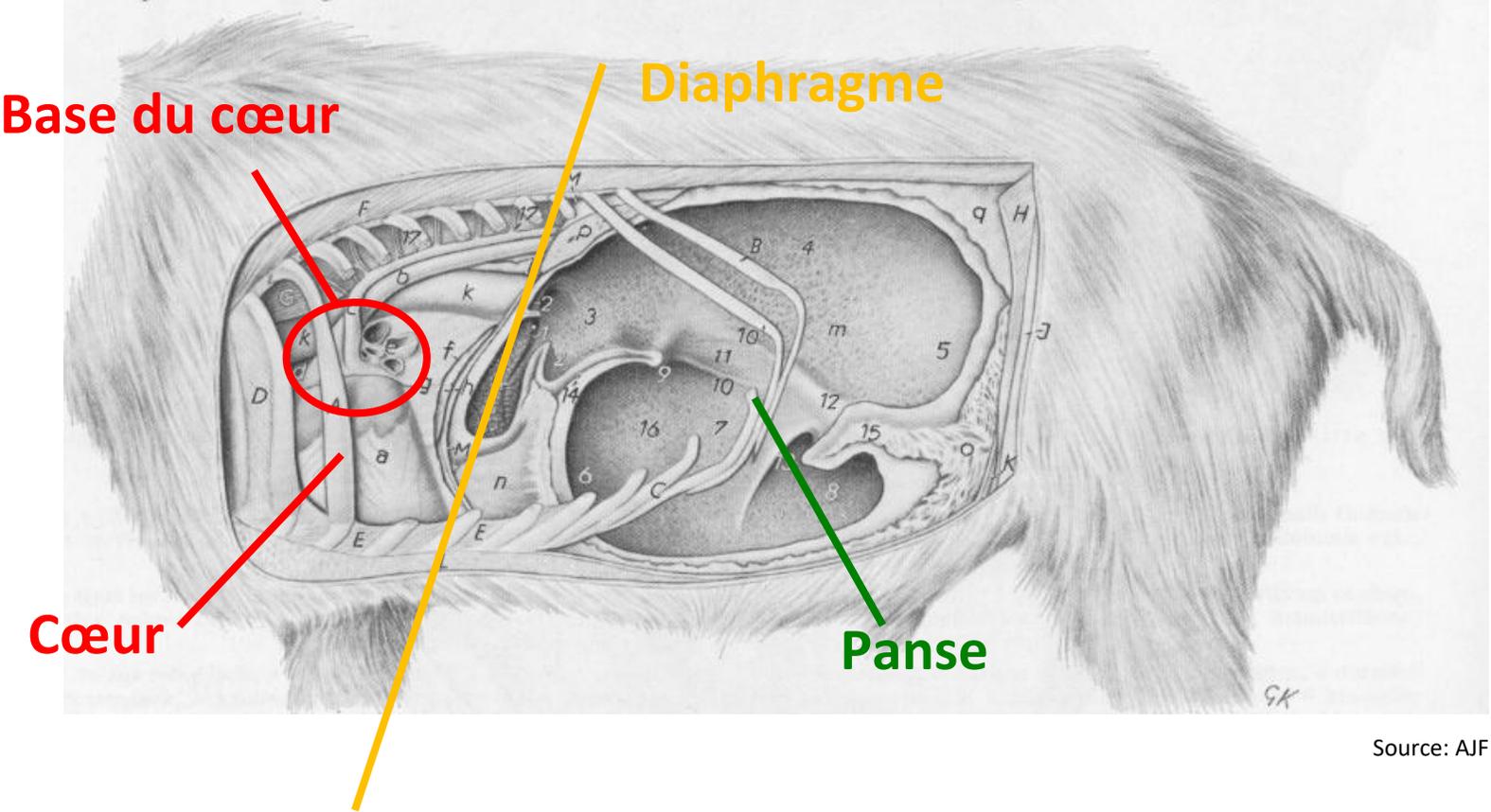




Source: Livre «Chasser en Suisse», graphique 6.4, Conférence des services de la faune, de la chasse et de la pêche de Suisse

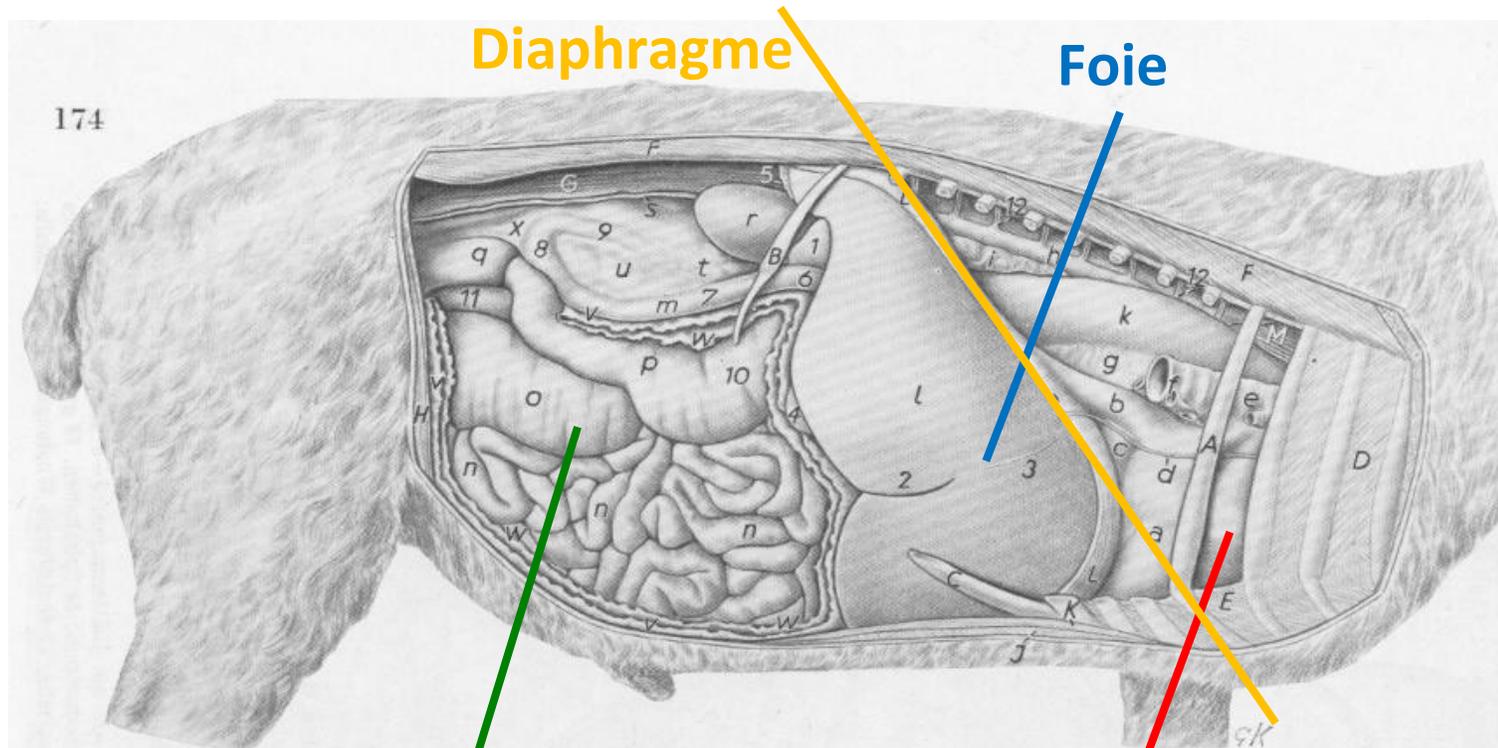


Partie latérale gauche



Source: AJF

Partie latérale droite



Tir à balle

Tir optimal:

- latéralement, à travers la cavité thoracique
- entrée et sortie de la balle se situent à l'avant du diaphragme.

Conséquence: entraîne la destruction du cœur et du poumon.

Mauvais tir:

- Tir de panse
- Tir de colonne
- Tir de mâchoire



Tir à grenaille

Tir optimal:

- nombreux projectiles atteignent l'animal (au niveau du cœur et des poumons chez l'ongulé).

Conséquence: provoque un choc et une mort rapide.

Mauvais tir:

- contamination de la venaison sur une grande surface
- souffrance éventuelle de l'animale.

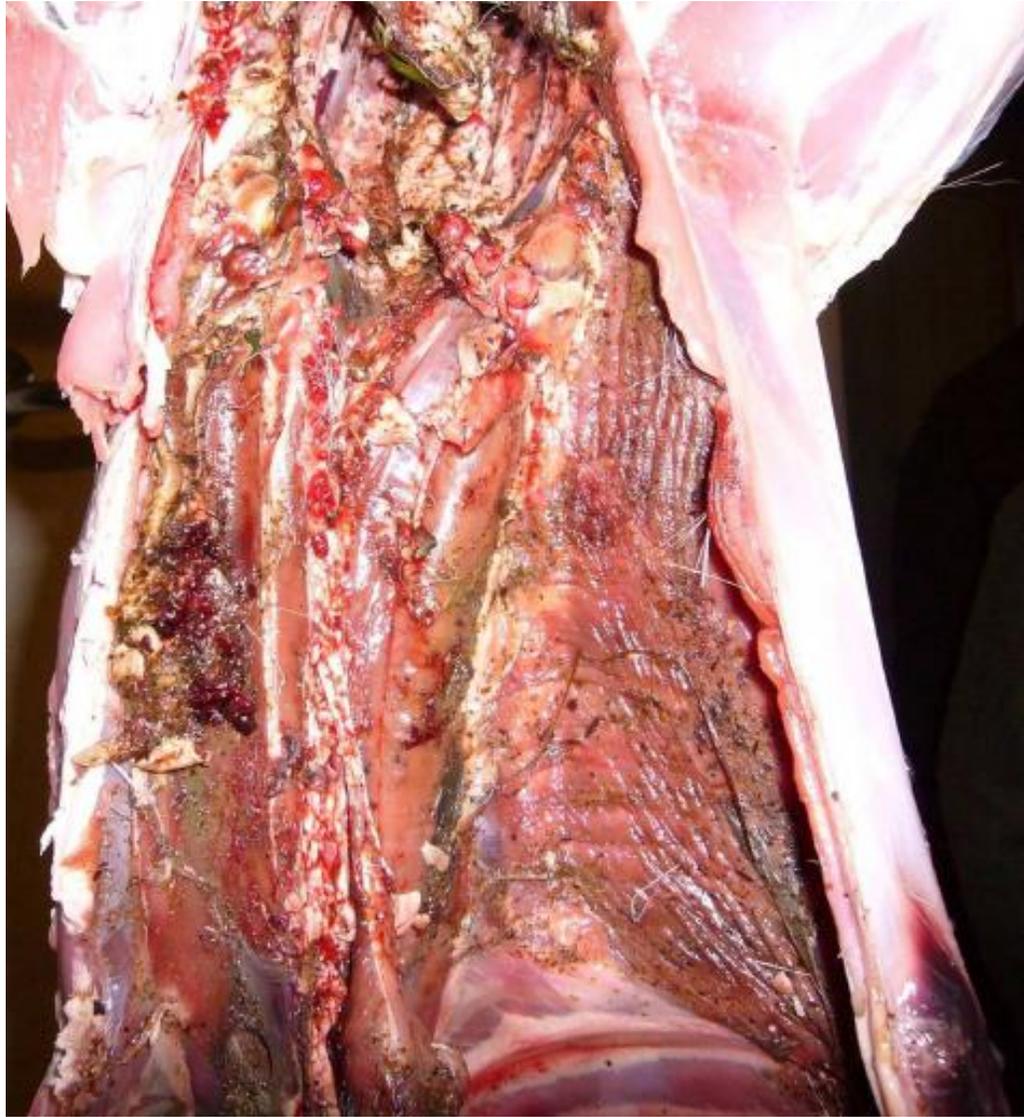
Tir de panse – causes et conséquences

- Causes: tir inapproprié ou mauvaise technique d'éviscération
- Conséquences: les intestins ou la panse sont endommagés, une partie du gibier prélevé est contaminée.

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!



Source: SAAV Fribourg



Source: SAAV Fribourg

4. Recherche

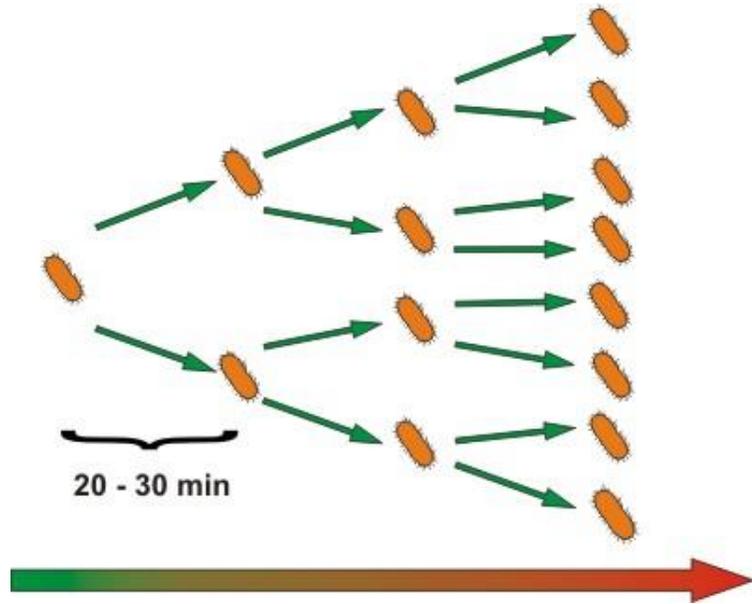


Source: SAAV Fribourg

- 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) :

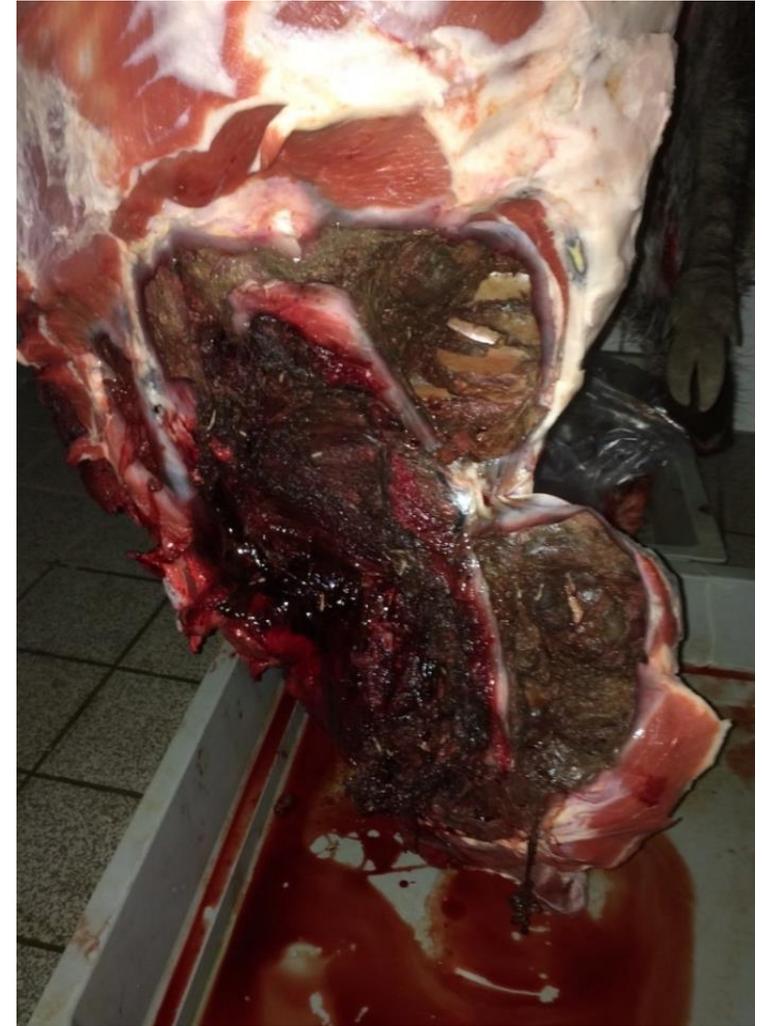
- Pourriture en surface / en profondeur
- Dépend du nombre de germes au départ
- La réfrigération empêche / ralentit la croissance des germes



© Dr Tobias Obwegeser

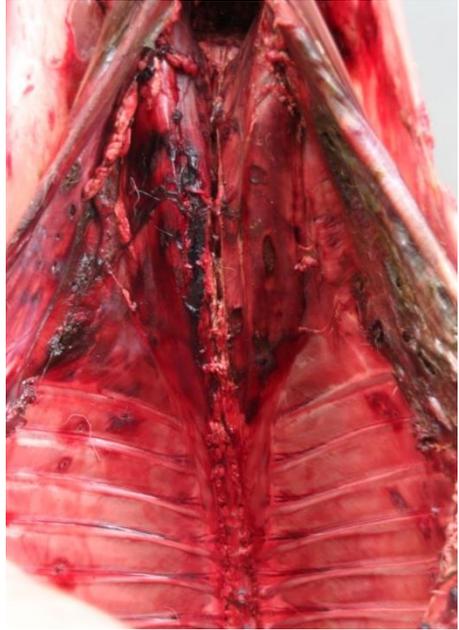


© Dr Tobias Obwegeser



© 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

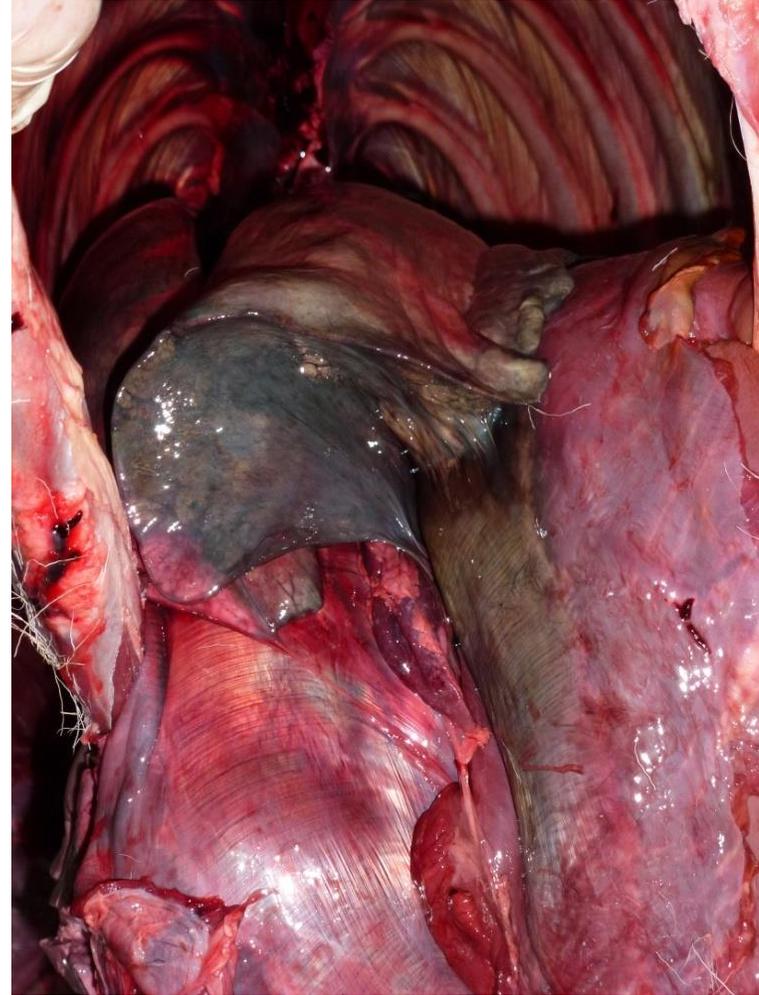
Maturation collante / «poisseuse»

Signes de maturation collante:

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

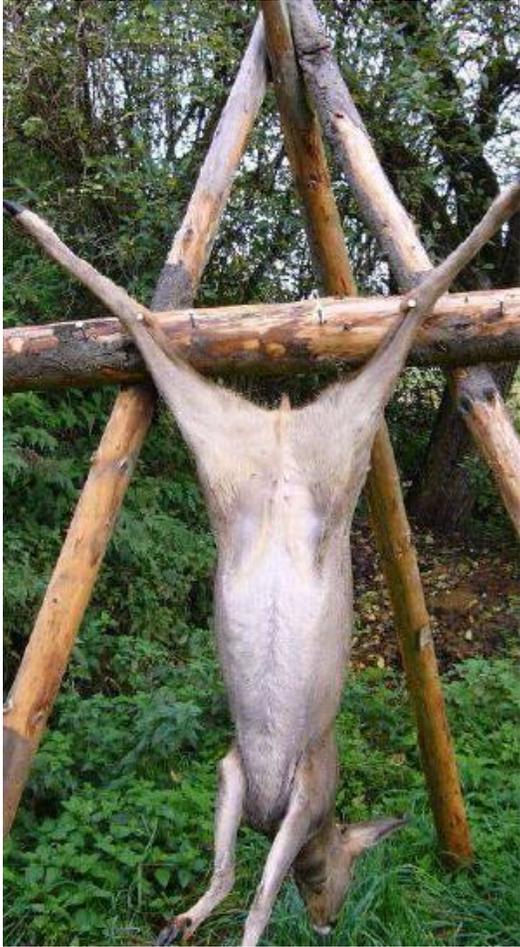


© Hans Heeb



© 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

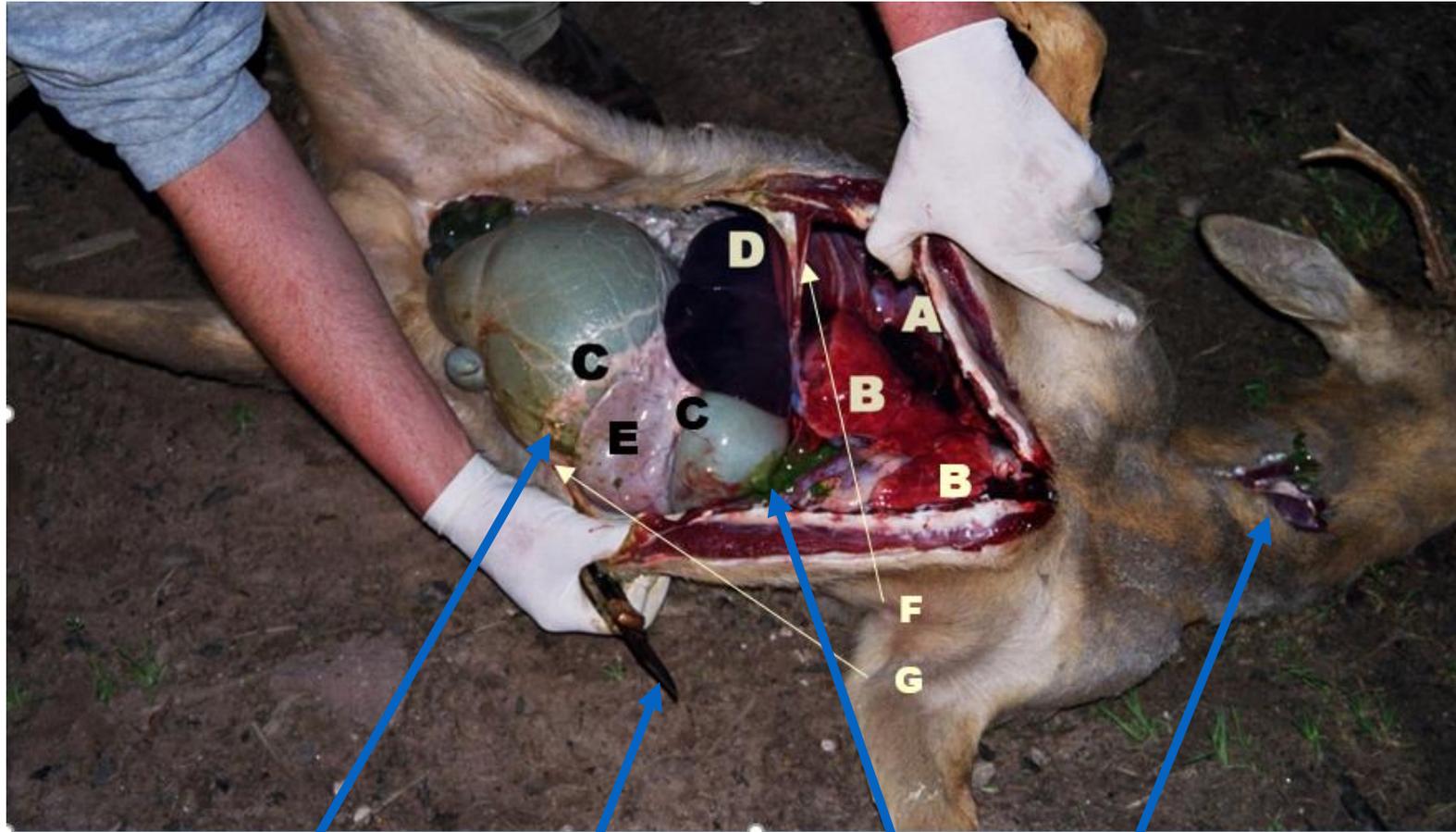
6. Contrôle (extérieur)

- **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)



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

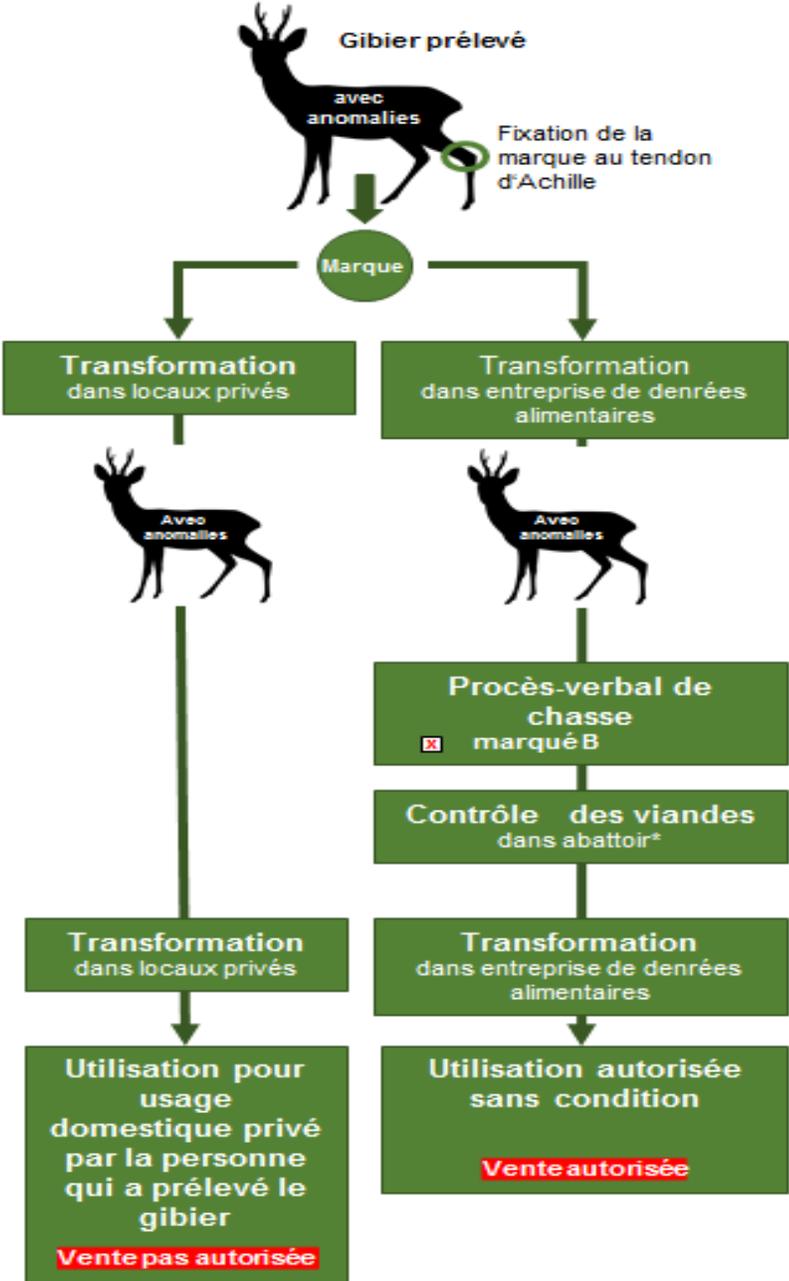
6. Contrôle (intérieur)



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
 - 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



- 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



- 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: SAAV Fribourg



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











© Dr Tobias Obwegeser

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: prévoir protection contre les mouches (p.ex. un filet)
- carcasse **suspendue tête en bas**: évite accumulation sang dans les cuissots (peut provoquer une baisse de qualité).



Source: De la nature à la gastronomie, Philippe Volery

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

- 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)
- Si anomalies: gibier et organes transportés dans un établissement de traitement du gibier -> contrôle officiel par un VO

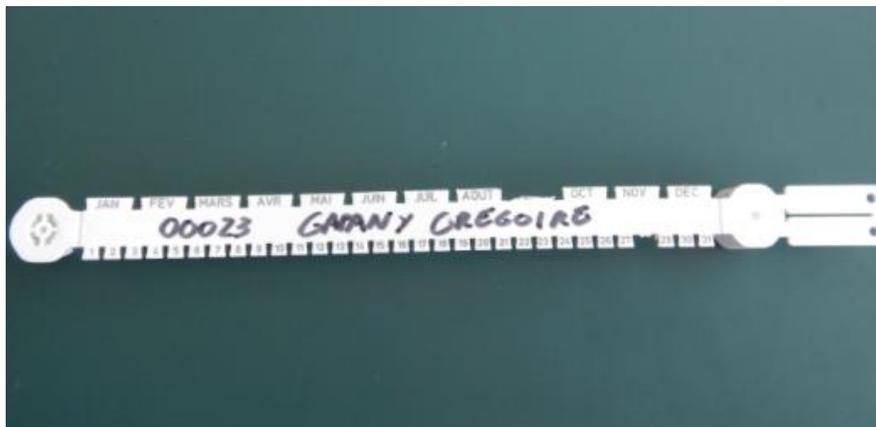
11. Remise / vente

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



<i>Informations générales (complétées par l'auteur du tir)</i>	
Espèce animale :	<input type="checkbox"/> Cerf <input type="checkbox"/> Chevreuil <input type="checkbox"/> Chamois <input type="checkbox"/> Sanglier ¹
Marque de contrôle :
Nom/prénom (chasseur) :
Adresse (chasseur) :
Moment de la mise à mort (jour et heure) :
Lieu de la mise à mort (secteur faune) :
¹ Examen de la trichinose exigé	
<i>Procès-verbal de chasse (complété par l'auteur du tir)</i>	
1. L'animal a présenté un comportement normal avant sa mise à mort :	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
2. Il n'y a pas de suspicion de contamination de l'environnement :	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
3. Il n'y a pas eu d'évènement au cours de la chasse qui pourrait avoir des répercussions dangereuses pour la sécurité des denrées alimentaires :	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Date : Signature :
<i>Déclaration relative à l'examen effectué après la mise à mort (complété par la personne qualifiée = contrôleur)</i>	
Nom/prénom (contrôleur) :	
Adresse (contrôleur) :	
A. Le corps de l'animal et les viscères ne présentent pas de caractéristique indiquant que la viande pourrait comporter un risque sanitaire : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
<u>OU</u>	
B. Le corps de l'animal, présente les anomalies suivantes :	
.....	
et doit faire l'objet d'un contrôle des viandes officiel auprès d'un vétérinaire officiel avant d'être remis, le cas échéant, comme denrée alimentaire : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
Date : Signature :

11. Remise / vente

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.



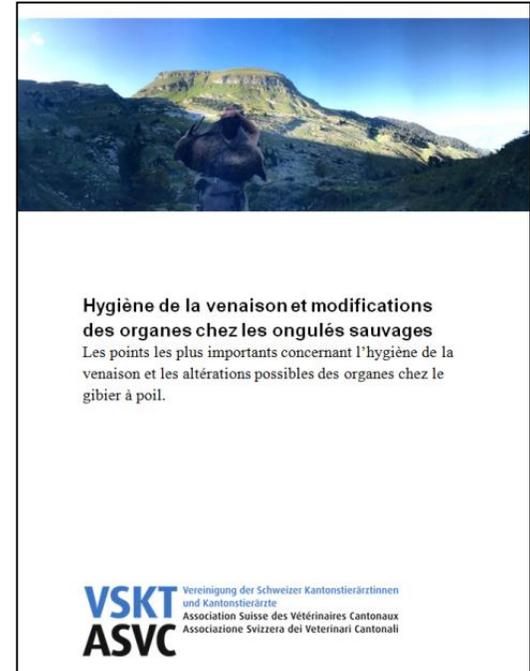
En dehors de l'UE

- conditions d'importation du pays tiers

Traçabilité garantie dans tous les cas: marque d'identification sur l'animal (étiquette, marque, plomb)

12. Formation et perfectionnement

- 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

Questions

