

Note d'information relative à l'hygiène de la venaison, à sa préparation, à sa cession et à l'enfouissement des déchets en résultant

Mise à jour le 15-06-2015

La venaison, comme toute denrée alimentaire, peut présenter des risques en termes sanitaires, souvent mineurs mais parfois très graves. Des méthodes de traitement et de conservation assorties de contrôles et d'une vigilance de bon sens sont requises, d'autant plus qu'il s'agit d'animaux sauvages. Les exigences sanitaires en la matière se sont renforcées au cours de la dernière décennie et particulièrement en application des dispositions législatives et réglementaires prescrites par :

- le règlement CE 999/2001 du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;
- le règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- le règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- le règlement CE 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- le règlement CE 854/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- le règlement CE 2075/2005 du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes ;
- l'article L. 226-4 du Code rural et de la pêche maritime.
- l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Le gibier tué à la chasse est concerné par ces obligations, qu'il s'agisse de grand ou de petit gibier et qu'il soit destiné à la consommation dans le cercle familial, à la distribution aux membres de la société de chasse et aux propriétaires apporteurs de leurs droits de chasse, à des repas associatifs ou éventuellement à une mise sur le marché. Cette note d'information n'a pas de caractère réglementaire ni contractuel. Elle vise à porter à connaissance des sociétés et associations communales de chasse les principales précautions et bonnes pratiques ainsi que les prescriptions à observer.

1. L'ÉVISCÉRATION

Dès l'instant où le gibier tué peut être récupéré, il faut impérativement le surveiller pour éviter une possible contamination par des agents pathogènes extérieurs (salissures, mouches) puis procéder à une éviscération rapide et à une bonne aération de la carcasse. Les animaux doivent être portés et non traînés par terre (sauf zone difficilement accessible au véhicule). Les animaux ayant une balle d'abdomen doivent être éviscérés avant les autres, voire même sur le lieu de prélèvement par temps chaud si l'action de chasse est amenée à se prolonger durant plus de 2 heures.

1.1 Pourquoi une éviscération rapide

Le gonflement de l'animal est très rapide surtout quand la température est relativement douce ou chaude. La fermentation et le développement des bactéries sont immédiats. On compte un million de bactéries par gramme de viande souillée dans l'heure qui suit la mort. Après la mort, l'intestin devient perméable aux bactéries et celles-ci vont traverser ses parois pour coloniser et envahir le reste de la carcasse. La température est un facteur aggravant d'extrême importance. Un chevreuil non vidé peut être inconsommable après une exposition au soleil d'une durée de 2 heures. L'éviscération précoce permet un refroidissement plus rapide à l'intérieur de l'animal et facilite l'assèchement de la carcasse.



*Gonflement d'un animal non éviscéré : biche atteinte d'une balle d'abdomen
(3 heures exactement séparent ces 2 photos prises par une température extérieure de 1°C).*

1.2 Animal suspendu

L'éviscération d'un animal suspendu par les pattes arrières constitue la méthode la plus saine et la plus facile. Cette éviscération commencera à l'anus et à la symphyse pubienne pour s'achever à la gorge de l'animal (d'arrière en avant).

Cette technique présente les avantages suivants :

- écoulement naturel des viscères abdominaux ;
- ouverture de la symphyse pubienne plus facile ;
- écoulement naturel du sang ;
- moindres risques de souillure de la venaison noble (gigues) par une ouverture involontaire de la vessie ou du gros intestin.

Le lavage de la carcasse est le plus souvent inutile si l'éviscération s'est effectuée sans souillure. L'eau claire est nécessaire lorsque les projectiles ont atteint l'abdomen ou l'arrière train. L'usage de torchons, d'éponges ou de brosses est à proscrire. Ces ustensiles recueillent et conservent des bactéries puis contaminent la venaison à chaque utilisation. En cas de besoin, du papier absorbant de type sopalin est plus indiqué pour sécher la carcasse.



1.3 Traitement des points d'impacts sur la carcasse

Il consiste à :

- parer complètement la zone atteinte par les projectiles en élargissement le pourtour de la plaie pour supprimer les parties brûlées, souillées, le sang, les poils, la balle et les esquilles d'os ;
- éliminer la partie touchée en cas de balle de panse ;
- pratiquer un lavage plus abondant.

2 L'EXAMEN INITIAL

L'examen initial de la venaison consiste en une inspection des carcasses. Il a pour but de distinguer le normal de l'anormal et d'écarter le "douteux" de la consommation. Il ne s'agit pas de détecter ou de diagnostiquer précisément telle ou telle maladie ni d'effectuer un contrôle vétérinaire. Il s'agit simplement de faire preuve d'esprit critique et de ne pas distribuer la venaison de l'animal si celui-ci présente un aspect anormal.

L'examineur initial a reçu une formation officielle, dispensée par la Fédération départementale des chasseurs. Il n'est pas obligatoirement chasseur. Généralement dans les sociétés et associations communales de chasse, ce sont les personnes qui ont en charge la préparation des carcasses et de la venaison. Cet examen de la venaison sera sans valeur légale si la personne qui le pratique n'a pas suivi la formation relative à l'examen initial.

2.1 Nature des examens à réaliser

- Examen externe de l'animal.
- Examen interne de la carcasse.
- Examen des abats rouges : poumons, cœur, foie, rate, reins.
- Examen des abats blancs : œsophage, estomac ou panse, intestins.

À la lumière des connaissances acquises lors de la formation, en cas de doute, la prudence doit prévaloir en appliquant de manière responsable le principe de précaution. La venaison et les abats devront parfois être exclus de la consommation humaine mais aussi de la consommation animale.

2.2 La traçabilité

La traçabilité est obtenue grâce à la fiche d'accompagnement du gibier remplie par l'examineur initial, à l'issue de l'examen initial. Cette fiche d'accompagnement permet d'assurer la traçabilité de la venaison du chasseur, 1^{er} détenteur, au consommateur final. Cette fiche d'accompagnement a un caractère réglementaire.

Elle est obligatoire dans les cas suivants :

- cession de venaison (grand ou petit gibier en dehors du cercle des proches) ;
- venaison (grand ou petit gibier) destiné aux repas de chasse, aux repas associatifs, aux lotos, aux tombolas, concours et festivités ;
- venaison destinée à la vente, quelle que soit la forme de la vente ;
- analyse en laboratoire pour la recherche de la trichine.

2.3 Utilisation des fiches d'accompagnement du gibier

- Une fiche différente pour chaque espèce de gibier.
- Un seul détenteur initial par fiche.
- Un seul destinataire par fiche.
- Identification des cervidés grâce au numéro du bracelet de marquage pour le plan de chasse.
- Les exemplaires n°1 et n°2 comme les résultats d'analyses trichine sont à conserver pendant 5 ans par l'association ou la société communale de chasse ou le 1^{er} détenteur.

Modèle de fiche remplie pour les cervidés (cerf, chevreuil, daim)

Exemple de fiche pour l'examen initial du gibier

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

Exemplaire N°4 destiné au laboratoire d'analyses

L'EXAMINATEUR INITIAL
(Personne formée à l'examen initial ayant établi cette fiche)
NOM : ZOLA
Prénom : Emile
N° d'attestation : 40802
Tél : 04.06.06.06
Signature de l'examineur : [Signature]

LE PREMIER DÉTENTEUR DU GIBIER
(Chasseur, société de chasse ou association de chasseurs...)
NOM : HUGO
Prénom : Victor
Tél : 04.01.01.01
Adresse : "Le Bosquet" 40010 LA BROUSSAILLE
Signature du détenteur : [Signature]

LA DESTINATION DU GIBIER
☐ Atelier de traitement
☐ Centre de collecte
☐ Commerce de détail
☒ Repas de chasse, associatifs
NOM : Société de chasse LA BROUSSAILLE
Adresse : "Le Bourg" 40010 LA BROUSSAILLE
Tél : []

COORDONNÉES DU PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DE CHASSE OU DU DÉTENTEUR DU DROIT DE CHASSE.

COORDONNÉES DU SIÈGE SOCIAL DE L'ASSOCIATION DE CHASSE OU DU DÉTENTEUR DU DROIT DE CHASSE.

Volet à remplir que pour le(s) sanglier(s) destiné(s) à un repas de chasse, d'association ou de commerce de détail local.

NE PAS REMPLIR partie réservée au laboratoire

une fiche différente par espèce

Concerner le chasseur ainsi que les chasses commerciales uniquement dans les cas où il y a cession du petit gibier, d'une espèce commercialisable au commerce de détail local ou à un négociant.

Modèle de fiche remplie pour le sanglier avec demande d'analyse trichine

Exemple de fiche pour l'examen initial du gibier

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

Exemplaire N°4 destiné au laboratoire d'analyses

L'EXAMINATEUR INITIAL
(Personne formée à l'examen initial ayant établi cette fiche)
NOM : ZOLA
Prénom : Emile
N° d'attestation : 40802
Tél : 04.06.06.06
Signature de l'examineur : [Signature]

LE PREMIER DÉTENTEUR DU GIBIER
(Chasseur, société de chasse ou association de chasseurs...)
NOM : HUGO
Prénom : Victor
Tél : 04.01.01.01
Adresse : "Le Bosquet" 40010 LA BROUSSAILLE
Signature du détenteur : [Signature]

LA DESTINATION DU GIBIER
☐ Atelier de traitement
☐ Centre de collecte
☐ Commerce de détail
☒ Repas de chasse, associatifs
NOM : Société de chasse LA BROUSSAILLE
Adresse : "Le Bourg" 40010 LA BROUSSAILLE
Tél : []

COORDONNÉES DU PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DE CHASSE OU DU DÉTENTEUR DU DROIT DE CHASSE.

COORDONNÉES DU SIÈGE SOCIAL DE L'ASSOCIATION DE CHASSE OU DU DÉTENTEUR DU DROIT DE CHASSE.

Volet à remplir que pour le(s) sanglier(s) destiné(s) à un repas de chasse, d'association ou de commerce de détail local.

NE PAS REMPLIR partie réservée au laboratoire

une fiche différente par espèce

N° à reporter sur chaque poche de langue et sur chaque carcasse correspondante.

Concerner le chasseur ainsi que les chasses commerciales uniquement dans les cas où il y a cession du petit gibier, d'une espèce commercialisable au commerce de détail local ou à un négociant.

3 GRAND GIBIER ET RISQUE DE TUBERCULOSE BOVINE

3.1 Qu'est-ce que la tuberculose bovine

La tuberculose bovine est une maladie contagieuse commune à l'homme et à de nombreuses espèces animales. Elle est due à un bacille, le *Mycobacterium bovis*. Il ne s'agit pas de la tuberculose humaine, qui elle, est due à *Mycobacterium tuberculosis*. Néanmoins, la tuberculose bovine peut être transmise à l'homme. Chez les animaux domestiques, ce sont surtout les bovins qui sont touchés. Le mode de contamination de la maladie entre bovins est majoritairement aérienne mais la voie de transmission digestive par consommation d'aliments ou d'eau contaminés est possible, d'où le rôle de l'environnement dans la transmission. En France, les espèces sauvages retrouvées positives ont été le cerf, le sanglier et le blaireau, exceptionnellement le chevreuil et le renard.



Le blaireau n'étant pas soumis à l'examen initial, sauf présence inopinée d'un chasseur formé dans une équipe de vénerie sous terre, c'est essentiellement sur le cerf et le sanglier que la recherche sera accentuée par les personnes pratiquant l'examen initial du gibier.

Au cours des 10 dernières années, la mise en évidence de plusieurs cas de tuberculose bovine dans la faune sauvage a conduit les autorités sanitaires à mener des investigations plus poussées dans les départements où la maladie sévissait de façon répétée en élevage bovin. Les résultats de ces enquêtes montrent qu'au cours du temps, cette maladie spécifique des bovins a pu contaminer les animaux sauvages, dans des circonstances encore mal connues. Dans de tels cas, la tuberculose risque alors de s'installer durablement dans la faune sauvage, laquelle peut constituer un réservoir difficile à maîtriser. Sur tout le territoire national, une surveillance de premier degré a été définie sur la base de l'examen initial du gibier chassé, mis en place dans notre pays depuis 2009.

Le département de LOT-ET-GARONNE fait l'objet d'une forte prévalence de cette zoonose et sur le territoire de certaines communes, des suivis et des études sont conduits sur la faune sauvage pour mieux connaître et maîtriser les risques qu'elle engendre. En tout état de cause, il s'agit d'une maladie à déclaration obligatoire. Ainsi les examinateurs initiaux du gibier sont appelés à la vigilance vis-à-vis de toute lésion évocatrice de tuberculose, particulièrement les abcès. Lors de l'examen initial, la présence de lésions sera recherchée. L'attention doit être attirée par des abcès sur des organes ou sur des ganglions. Une grande vigilance lors de l'éviscération doit être exercée même lorsque l'examen initial n'est pas obligatoire pour détecter tout indice de tuberculose.

3.2 Quelles lésions rechercher ? Sur quels animaux ?

Pour le cerf, les lésions sont à rechercher sur les ganglions situés le long de l'intestin et sur le foie. Ces ganglions, dits mésentériques, présentent une augmentation de volume et prennent une forme abcédée. Des abcès peuvent également être observés sur les poumons, les ganglions pulmonaires et les parois du thorax. Pour le sanglier, comme chez le cerf, il est possible d'observer des abcès d'origine tuberculeuse sur les viscères digestifs et les poumons. Toutefois, il arrive que des sangliers ne soient atteints qu'au niveau des

ganglions de la tête, ce qui n'est pas visible à l'examen initial. Pour le blaireau, les abcès concernent principalement les poumons, l'intestin et les ganglions situés sous l'omoplate. Dans tous les cas, la découverte du caractère anormal d'un gibier avec présence d'abcès, où qu'ils soient situés, doit entraîner la suspicion. Attention, il ne faut pas chercher à inciser soi-même les abcès ou les lésions observées.

3.3 En cas de suspicion de lésions tuberculeuses

L'animal douteux doit être écarté de toute cession et de tout partage. Les techniciens de la fédération doivent être contactés sans délai aux numéros suivants :

- Régis BERTRAND : 07.77.86.25.25 ;
- Jean-François COURREGES : 06.85.94.52.40.

En cas d'absence ou d'indisponibilité, vous pouvez contacter le secrétariat de la Fédération départementale des chasseurs au 05.53.89.89.00.

Il ne doit pas s'écouler plus de 48 h entre la chasse et l'acheminement au laboratoire. La fiche d'examen initial doit être remplie le plus complètement possible et remise au référent. Le laboratoire mettra en œuvre les analyses nécessaires pour la confirmation de la tuberculose. Les frais seront pris en charge par l'État. Les résultats seront communiqués au détenteur initial du gibier après 1 à 3 mois, temps nécessaire aux analyses. En cas de détection de tuberculose bovine, c'est la direction départementale en charge de la protection des populations (ex services vétérinaires) qui assure le suivi de la situation.

3.4 Quelles précautions prendre en cas de suspicion ?

La tuberculose bovine est une zoonose. Sa transmission à l'homme à partir du gibier peut se faire par voie cutanée, principalement lors de blessures ou d'écorchures et par voie digestive, à l'occasion de la consommation de viandes de gibier insuffisamment cuites. Pour éviter cela, le respect de mesures d'hygiène générale demeure la règle de base. Il faut porter des gants pour éviscérer un animal, quel qu'il soit et pour effectuer l'examen initial du gibier. Il ne faut pas consommer la viande d'un gibier sur lequel des lésions douteuses auront été trouvées.

Ces mesures peuvent utilement être complétées par :

- le lavage systématique des mains après manipulation du gibier, des venaisons et des abats ;
- l'utilisation de vêtements réservés aux opérations de travail des venaisons, en particulier l'éviscération. Ces vêtements seront conservés et lavés à part des autres vêtements (important dans les zones où la tuberculose est avérée dans la faune sauvage) ;
- l'emploi de couteaux et d'outils destinés au seul travail des venaisons et leur nettoyage et désinfection régulière.

3.5 Exemples de lésions chez le cerf et la biche



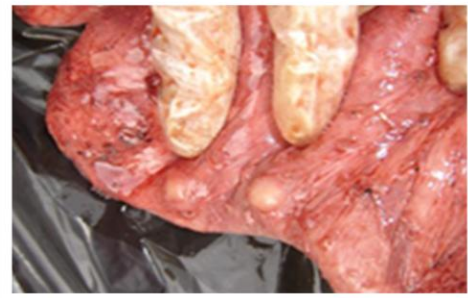
Ganglion mésentérique (intestin) tuberculeux
chez une biche



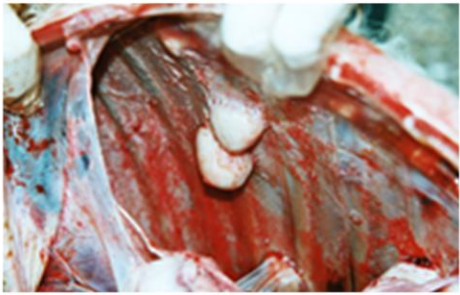
Abcès de ganglions mésentériques (intestin)
chez un cerf



Abcès hépatique chez un cerf



Abcès tuberculeux pulmonaire chez un cerf



Abcès costaux chez un cerf



Abcès tuberculeux sur la rate d'un cerf

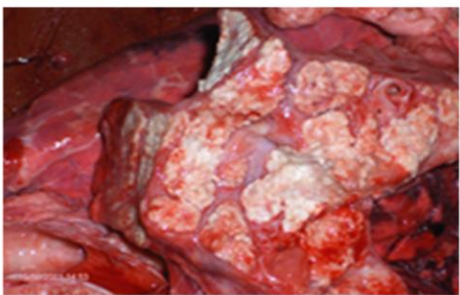
3.6 Exemples de lésions chez le sanglier



Abcès des ganglions de la gorge chez un sanglier



Abcès des ganglions de la gorge chez un sanglier



Tuberculose pulmonaire avancée chez un sanglier



Gros abcès tuberculeux dans le poumon d'un sanglier



Abcès tuberculeux sur la rate d'un sanglier



Tuberculose du foie chez un sanglier

4 SANGLIER ET RISQUE DE TRICHINE

La trichine est un très petit parasite, un vers de 0,8 à 1 mm, dont les larves s'enkystent dans les muscles du sanglier. Il est invisible à l'œil nu et ne provoque aucun symptôme chez cet animal. La seule façon de révéler sa présence avec certitude est l'analyse effectuée par un laboratoire agréé.

4.1 Comment prévenir les risques ?

La congélation ne garantit pas l'inactivation de la trichine. Il existe des espèces de trichines qui résistent à la congélation. La salaison et la fumaison n'inactivent pas davantage la trichine. La cuisson à cœur est la seule méthode de prévention efficace à 100 % (70°C / 75°C pendant plus de 5 minutes, viande grise à cœur, pas de cuisson saignante). Daubes et civets seront par exemple d'excellentes solutions !

**A éviter
pour la cuisson du sanglier**



4.2 Obligation d'information

La société de chasse comme le chasseur individuel, premiers détenteurs du gibier, doivent informer le consommateur final du risque trichine lié à la consommation de venaison de sanglier. Dans le cas d'une cession directe de morceaux de sanglier à des proches, cette information doit être de préférence matérialisée sur le sac contenant le gibier ou sur un ticket spécifique. Céder un sanglier sans analyse trichine pour un repas associatif ou un repas de chasse mettrait en cause la responsabilité du chasseur ou de la société de chasse.

4.3 Analyse obligatoire

Avant toute découpe ou préparation, la venaison destinée à une collectivité, un repas d'association ou toute autre festivité, autre que la consommation strictement privée, la recherche de la trichine doit être effectuée par analyse dans un laboratoire agréé. Dans l'attente des résultats d'analyse, la venaison doit être conservée à bonne température ou congelée et suivie de sa fiche d'accompagnement. La traçabilité est obligatoire. La consignation de la carcasse en attente du résultat est réalisée sous la responsabilité du détenteur, société ou association communale de chasse ou chasseur dans le cas d'une chasse individuelle.

4.4 Modalités de collecte des langues de sangliers pour la recherche de trichine

La qualité du prélèvement d'une part, la traçabilité d'autre part, sont indispensables à un contrôle efficace et valable.

Nature et qualité du prélèvement

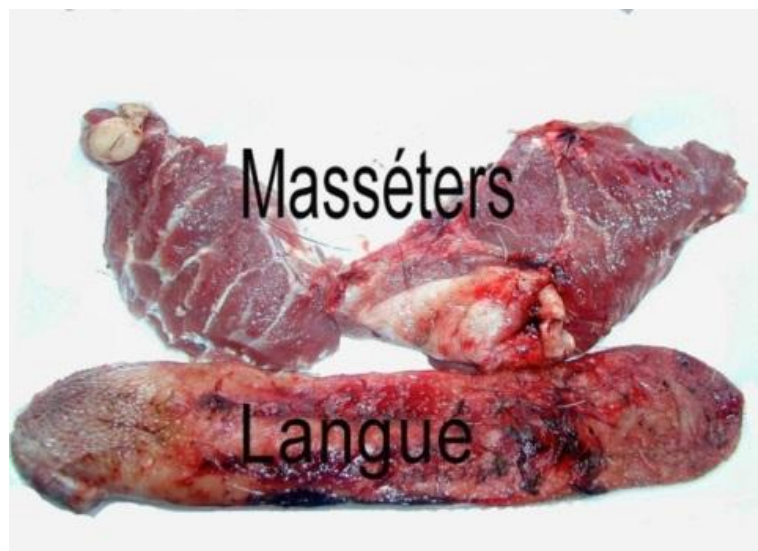
Pour chaque animal à contrôler, la langue entière doit être prélevée afin de disposer d'une quantité suffisante de muscle pour procéder aux analyses. Il ne faut pas se contenter de l'apex (la pointe) et dans la mesure du possible, les masséters (muscles des joues) peuvent utilement être joints au prélèvement.

Technique de prélèvement des masséters et de la langue pour la recherche des trichines

Inciser la commissure des lèvres, ouvrir la gueule et prélever la langue entièrement



Inciser la peau et prélever les masséters gauche et droit (muscles masticateurs)



Conditionnement des prélèvements

Il n'y a pas de conditionnement imposé, des petits sacs à congélation conviennent très bien pour emballer et numéroter individuellement chaque langue. Les poches utilisées doivent néanmoins être étanches (attention au système de fermeture) et porter les éléments d'information nécessaires à la traçabilité. La bonne technique consiste àagrafer la fiche d'accompagnement du gibier et à écrire le numéro d'identification sur la poche.

Mise au froid des prélèvements

Les échantillons doivent obligatoirement être conservés au froid jusqu'à leur acheminement au laboratoire. La conservation des prélèvements dans un frigo ménager (+4°C) puis le transport dans un sac isotherme permettent de préserver leur qualité durant 3 à 4 jours maximum. Les langues ne doivent jamais être congelées.

Traçabilité et marquage

C'est le point essentiel du dispositif. Le prélèvement destiné au laboratoire, à savoir la poche avec la langue et la fiche, doit comporter une identification unique (47 + n° d'ordre). Ce numéro doit être apposé sur le sanglier conservé entier en chambre froide ou en quartiers au congélateur (étiquette, marquage au feutre indélébile sur l'emballage). Cette identification doit rester sur la carcasse ou les quartiers jusqu'à la cession ou le repas de chasse. La traçabilité, sous la responsabilité du détenteur de la carcasse, vise à permettre de retrouver avec certitude une venaison parasitée.

Fiche d'accompagnement des prélèvements

La fiche réglementaire d'accompagnement des prélèvements (feuillet carbone n° 4 du carnet d'examen initial) consigne les coordonnées du détenteur initial de la carcasse. Elle permet d'assurer la traçabilité de chaque envoi et de décrire les animaux prélevés. Cette même fiche est utilisée par le laboratoire pour transmettre les résultats d'analyses. Elle doit être remplie la plus précisément possible, avec notamment l'adresse pour la facturation des analyses. Une même fiche peut être utilisée pour l'envoi groupé de 6 langues maximum, placées chacune en poche individuelle numérotée.

Points et jours de collecte des prélèvements

Les sociétés et associations communales souhaitant faire réaliser des analyses peuvent porter leurs prélèvements aux cinq points de collecte desservis par les tournées du laboratoire des PYRÉNÉES. La facturation est effectuée par le laboratoire au détenteur initial de la carcasse sur la base d'un tarif unique indépendant du nombre de langues, négocié en début d'année par la fédération des chasseurs.

- **AU PASSAGE D'AGEN** : local de dépôt - 68 chemin de Malakoff 47520 - Le Passage
☎ 05.59.60.23.85. Dépôt des langues du lundi au jeudi avant 16 h. et le vendredi avant 11 h.
Accès par digicode (code sur demande auprès de votre technicien de secteur ou du secrétariat au 05.53.89.89.03).
- **À DURAS** : à la clinique vétérinaire du Dr Boua - 1 rue Jean Orieux.
☎ 05.53.83.71.18. Dépôt des langues les lundis uniquement entre 14 h. et 18 h.
- **À LAVARDAC** : à la clinique vétérinaire de L'Hérisson - 28 zone industrielle de L'Hérisson -
☎ 05.53.97.38.78. Dépôt des langues tous les lundis.
- **À MARMANDE** : à la clinique vétérinaire du Dr Du Roc - Avenue Marius Paul-Otto.
☎ 05.53.64.25.82. Dépôt des langues tous les lundis.
- **À MONFLANQUIN** : à la clinique vétérinaire des Bastides - 96 boulevard Clémenceau.
☎ 05.53.36.41.23. Dépôt des langues les lundis et jeudis matin entre 9 h. et 10 h.
- **À SAINTE-LIVRADE-SUR-LOT** : à la clinique vétérinaire des Drs Mercier et Avril - Rte de Rogas.
☎ 05.53.01.01.38. Dépôt des langues les lundis et jeudis matin entre 9 h. et 10 h.

Les cliniques vétérinaires assurent ce service gracieusement et il est important de respecter les horaires impartis comme d'utiliser des emballages hygiéniques et bien fermés.

5 LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS - RECOMMANDATIONS TECHNIQUES

5.1 Le local

Les salles de découpe et de traitement de la venaison ne sont pas soumises à des normes dès lors que vous ne faites que dépecer, éviscérer et découper le gibier pour un partage de la venaison entre chasseurs et leurs proches (famille, voisins, amis, propriétaires). Néanmoins, les opérations de dépeçage et de découpe ne doivent pas négliger les bonnes pratiques en matière d'hygiène.

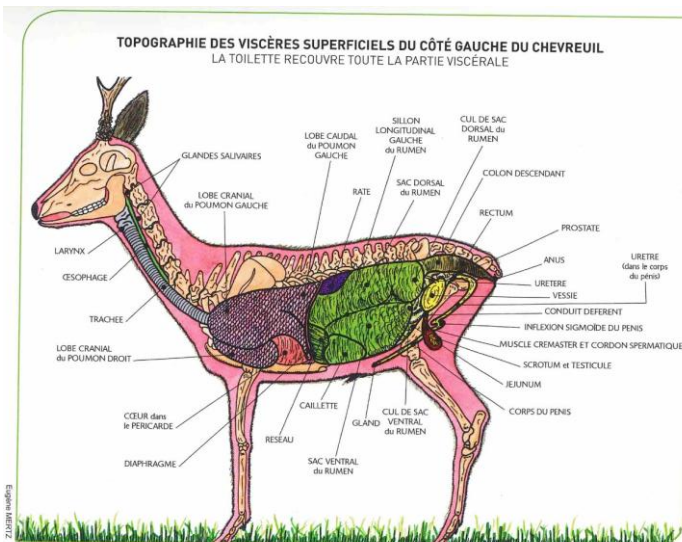
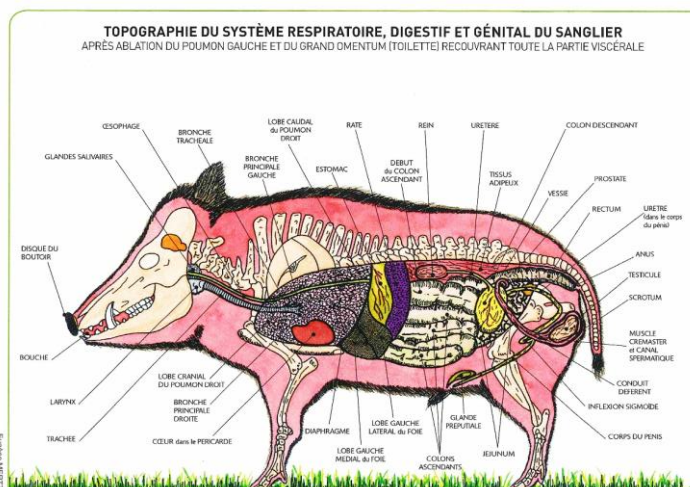
Les opérations dites "sales", de dépouille et d'éviscération, doivent être séparées des opérations de découpe dites "propres". Au sol, les surfaces doivent être suffisamment lisses mais non glissantes pour un lavage efficace. Le minimum est un sol bétonné recouvert d'une peinture adéquate. Les surfaces murales doivent être faciles d'entretien, de préférence carrelées. Il conviendra d'être attentif aux jonctions sol-murs qui sont souvent des lieux d'encrassement. Il est important d'avoir de l'eau courante et potable. Le nettoyage au jet d'eau des surfaces salies avant dépeçage est le moyen le plus pratique. Les carcasses, elles, ne doivent pas être lavées. Il peut être judicieux d'envisager l'évacuation des eaux usées, avec si possible un raccordement à un système d'épandage. Une grille retenant les gros déchets et les morceaux de viande perdus est à prévoir. Il est important de prévoir des crochets pour pendre les animaux afin d'éviter que les carcasses ne traînent au sol. Ainsi, les carcasses ne se contaminent pas et le travail est plus aisé pour ceux qui éviscèrent, et dépècent.

Il est recommandé d'effectuer les opérations d'éviscération séparément du dépeçage (à distance l'une de l'autre). La découpe doit se faire dans un endroit propre, où viscères et peau ne "traînent" pas. Des tables de découpe sont à envisager. Il faut qu'elles soient facilement nettoyables et ne rouillent pas.

L'animal sera suspendu dans un local propre pour permettre un écoulement simple et rapide des éventuels liquides. La manipulation du gibier lors de l'éviscération s'effectue impérativement avec des gants. Au-delà de la contamination des carcasses, l'usage de gants en latex est indispensable pour se préserver d'une éventuelle infection vite transmise en présence de plaies ou de coupures. Cette protection est également très utile pour éviter d'accumuler du sang et des graisses sous les ongles. Un tablier en PVC peut aussi protéger les vêtements des souillures. D'autre part, toujours dans un souci d'hygiène, il va de soi que les outils (couteaux, scies, tranchoirs) ne serviront qu'au traitement de la venaison et à rien d'autre. Il n'y a pas de bons ouvriers sans bons outils. Aussi, un palan ou un treuil vous aideront à soulever la carcasse, un chevalet permettra d'éviscérer sans trop avoir à se plier, une table robuste ou un billot serviront à la découpe des morceaux. Ces éléments sont très utiles à la bonne préparation du gibier. En cas de coupure lors de l'éviscération et du dépeçage, il est important de disposer de désinfectant et de pansements pour soigner immédiatement la plaie.

5.2 Maturation, congélation et surgélation

Il est préférable d'attendre 1 à 3 jours avant de congeler la venaison. Cette période de réfrigération permet sa maturation. Le froid



négatif permet un arrêt des activités enzymatiques et bactériennes. La température idéale de congélation se situe entre -20°C et -25°C, ce qui n'est possible pour des congélateurs domestiques que lorsqu'ils satisfont aux exigences de la norme iso "4 étoiles", permettant la congélation de produits frais en plus de la conservation de produits surgelés. La durée de congélation est de 24 heures, pour obtenir une température à cœur de -18°C. Seul le congélateur est en mesure de congeler un aliment. La congélation ne garantit pas la destruction totale des larves de trichines même si elle est appliquée pendant 5 jours à -18°C.

Nombre d'étoiles	Type d'appareil	Température maximale	Durée de conservation
Pas d'étoile	Ce genre d'appareil ne possède pas de compartiment congélateur.	-0°C	Pas de conservation possible de produits surgelés
*	Conservateur (freezer)	-6°C	Jusqu'à 2-3 jours de conservation
**	Conservateur (freezer)	-12°C	Jusqu'à 1 mois de conservation
***	Conservateur	-18°C	Jusqu'à 12 mois de conservation
****	Congélateur	-18°C et -24°C	Conservation des aliments surgelés jusqu'à la date limite de consommation ou pendant 12 mois. Réelle congélation maison de 3 à 12 mois.

Le congélateur (****) : les congélateurs capables de maintenir un produit à une température de -18°C et munis d'une fonction de congélation permettent de congeler les aliments par un abaissement rapide de leur température en les exposant à un froid plus intense, inférieur ou égal à -24°C. Le pouvoir de congélation, exprimé en kilogrammes, détermine la quantité de denrées qu'un appareil est capable de congeler en 24 heures à la température requise, c'est-à-dire à un minimum de -18°C à cœur. La norme correspondant aux 4 étoiles impose la règle suivante : il faut pouvoir congeler au minimum 6,5 kg de produit à cœur en moins de 24 heures pour un volume de 100 litres utile. Ce qui signifie que pour un appareil de 400 litres, il faut donc au minimum un pouvoir de congélation de 24 kg de produits. Les congélateurs à normes iso "1 à 3 étoiles" ne permettent que la conservation des produits préalablement surgelés et ne sont donc pas adaptés.

La surgélation est réservée à l'usage industriel et est réalisée entre -40°C et -196°C, en froid dynamique.

Le conservateur (***) : les conservateurs capables de maintenir un produit à une température de -18°C, permettent uniquement le stockage des produits congelés ou surgelés.

6 MODALITÉS DE CESSIION DU GIBIER SAUVAGE

6.1 Règles d'utilisation de la venaison dans le cadre de l'usage domestique privé, du partage convivial et des repas de chasse ou associatifs

Usage domestique privé	Cession aux amis, voisins et propriétaires du territoire de chasse	Repas de chasse, repas associatifs
Hors champ d'application des dispositions réglementaires, en revanche la responsabilité des chasseurs reste entière	Dépeçage, plumaison, découpe possibles	L'arrêté ne dit rien mais dépeçage et découpe nécessaire
	Pas d'obligation d'examen initial (mais recommandé)	Examen initial obligatoire
	Pas d'obligation de traçabilité	Traçabilité obligatoire (fiche d'accompagnement du gibier)
	Information trichine obligatoire	Contrôle trichine obligatoire
	Bonnes pratiques d'hygiène à respecter	Bonnes pratiques d'hygiène à respecter

Partage entre chasseurs et/ou usage domestique privé (le chasseur et ses proches)

- hors du champ d'application de la réglementation, aucune exigence particulière pour l'utilisation de la venaison pour le sanglier : analyse trichine recommandée ou bonne cuisson de la viande ;
- respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la chaîne du froid ;
- le gibier est destiné à l'usage privé et ne peut être vendu ;
- dans tous les cas, le chasseur individuel ou l'association de chasse détient une responsabilité vis à vis de la denrée qu'il cède ou qu'il prépare.

Cession gratuite et directe aux amis, voisins et propriétaires du territoire de chasse

- dépeçage, plumaison et découpe possibles ;
- pas d'examen initial obligatoire pour le gibier cédé (néanmoins recommandé) ;
- pas d'obligation de traçabilité (aucun document à remplir) ;
- pas de limitation géographique ni quantitative pour ce type de cession gratuite ;
- information obligatoire du consommateur vis à vis du risque trichine pour le sanglier (notice d'information de préférence) ;
- respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la chaîne du froid, congélation possible ;
- le gibier est destiné à l'usage privé et ne peut être vendu ;
- dans tous les cas, le chasseur individuel ou l'association de chasse détient une responsabilité vis à vis de la denrée qu'il cède ou qu'il prépare.

Règles d'utilisation de la venaison pour les repas de chasse et/ou les repas associatifs

- dépeçage, plumaison et découpe possibles ;
- examen initial obligatoire du gibier par un examinateur référent (chasseur formé) ;
- traçabilité obligatoire avec rédaction de la fiche d'accompagnement du gibier (fiche à conserver 5 ans) ;
- pour le sanglier : analyse trichine obligatoire (conserver le résultat du laboratoire pendant 5 ans) ;
- respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la chaîne du froid, congélation possible ;
- au niveau de la charcuterie, seules des terrines réalisées et cuites au four pour cette occasion sont autorisées ;
- dans tous les cas, le chasseur individuel ou l'association de chasse détient une responsabilité vis à vis de la denrée qu'il cède ou qu'il prépare.

6.2 Règles d'utilisation de la venaison dans le cadre d'une cession pour lotos, tombolas, concours, etc.

Destination de la venaison	Lotos, tombolas, concours, etc. Avec gibier frais et entier	Lotos, tombolas, concours, etc. Avec gibier découpé et/ou congelé.
Préparation du gibier	Dépeçage, plumaison, découpe interdits	Dépeçage, plumaison, découpe uniquement dans un atelier de traitement du gibier agréé ou en faisant appel à un intermédiaire professionnel (boucher, traiteur, restaurateur...)
Examen	Examen initial NON obligatoire	Examen initial obligatoire
Traçabilité	Traçabilité NON obligatoire	Traçabilité obligatoire (fiche d'accompagnement du gibier)
Trichine (sanglier)	Contrôle trichine NON obligatoire mais information obligatoire	Contrôle trichine obligatoire sous la responsabilité des chasseurs
Hygiène	Bonnes pratiques d'hygiène à respecter	Bonnes pratiques d'hygiène à respecter

Cession de gibier entier et frais aux lotos, tombolas, concours

Cette cession est considérée comme du gibier remis directement au consommateur final. Seule l'information trichine est obligatoire.

- dépeçage, plumaison et découpe interdits (gibier en peau ou en plume) ;
- pas d'examen initial obligatoire pour le gibier cédé ;
- pas d'obligation de traçabilité (aucun document à remplir) ;
- information obligatoire du consommateur vis à vis du risque trichine pour le sanglier (notice d'information de préférence) ;
- cession des abats interdits ;
- respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la chaîne du froid.

Cession de gibier en quartier et/ou congelé aux lotos, tombolas, concours

Cette cession est considérée comme du gibier déjà travaillé et transformé.

- examen initial obligatoire du gibier par un examinateur référent (chasseur formé) ;
- traçabilité obligatoire avec rédaction de la fiche d'accompagnement du gibier ;
- si sanglier offert: analyse trichine obligatoire, joindre le résultat du laboratoire ;
- dépeçage, plumaison et découpe uniquement dans un atelier de traitement du gibier agréé ou en faisant appel à un intermédiaire professionnel (boucher, traiteur, restaurateur...) ;
- traçabilité des différentes pièces d'un même gibier ;
- cession des abats interdits ;
- respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la chaîne du froid.

Dans les deux cas, il est souhaitable de rappeler aux gagnants d'une pièce de gibier qu'elle est destinée à leur usage privé et qu'elle ne peut être vendue. Dans ce contexte, il ne faut pas perdre de vue que la responsabilité civile de celui qui cède une pièce de gibier reste pleine et entière.

6.3 Règles d'utilisation de la venaison dans le cadre d'une vente sur le marché local, à des ateliers de traitement ou des négociants de gibier.

Ce type d'utilisation de la venaison n'est pas compatible avec notre organisation communale de la chasse qui repose sur une cession gratuite du droit de chasse par les propriétaires, agriculteurs et sylviculteurs.

Destination de la venaison	Vente directe sur le marché local (80 kms de rayon)	Vente aux ateliers de traitement et négociants de gibiers
Préparation du gibier	Dépeçage, plumaison, découpe interdits	Dépeçage, plumaison, découpe interdits
Examen	Examen initial obligatoire	Examen initial obligatoire
Trichine (sanglier)	Contrôle trichine obligatoire sous la responsabilité des chasseurs	Contrôle trichine obligatoire effectué en atelier de traitement
Traçabilité	Traçabilité obligatoire (fiche d'accompagnement du gibier)	Traçabilité obligatoire (fiche d'accompagnement du gibier)
Hygiène	Bonnes pratiques d'hygiène à respecter	Bonnes pratiques d'hygiène à respecter

Vente directe de gibier au commerce de détail local (boucher, restaurant, traiteur, etc.), à un négociant, à un atelier de traitement du gibier

- dépeçage, plumaison et découpe interdits ;
- examen initial obligatoire du gibier par un examinateur formé par la fédération départementale des chasseurs ;
- traçabilité obligatoire (n° d'identification par lot pour petit gibier, par carcasse pour gros gibier) avec rédaction de la fiche d'accompagnement du gibier (original de la fiche à conserver 5 ans) ;
- pour le sanglier, analyse trichine obligatoire, incombant au vendeur pour une vente à un commerce de détail local, conserver un double du résultat du laboratoire pendant 5 ans, incombant à l'atelier de traitement ;
- respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la chaîne du froid ;
- congélation interdite.

6.4 Le centre de collecte

Le centre de collecte est un local équipé d'une chambre froide où le gibier tué par action de chasse est éviscéré et stocké, conformément aux règles de l'hygiène, avant sa remise au particulier consommateur final, au négociant ou à l'atelier de traitement. Dès que la mise en vente d'une partie, même minoritaire, de la venaison est prévue, que ce soit à destination des particuliers, des détaillants locaux, ou d'ateliers de traitement et qu'est utilisée une chambre froide, le lieu devient un centre de collecte soumis à déclaration obligatoire auprès de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (ex. DSV). Il ne s'agit pas d'un agrément préalable à sa construction ou à son ouverture mais d'une déclaration obligatoire. La Direction Départementale de la Protection des Populations est alors susceptible de contrôler l'installation qui doit répondre à des normes. Au cours du stockage, la venaison de gibier doit être amenée à cœur à la température de + 7°C. Les responsables doivent prendre les mesures adéquates afin de nettoyer toute installation, et au besoin après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée.

6.5 Cas particulier des produits transformés

Les salaisons, la charcuterie, les jambons, les pâtés en boîtes et autres conserves à base de viandes de gibier élaborés par les chasseurs ou les membres de sa famille, ne peuvent rester que dans le circuit privé, pour une consommation familiale. En aucun cas, une boîte de pâté provenant de ce circuit doit être mise sur le marché de la distribution. Pour ce type de produit, il y a obligation d'un barème de stérilisation et/ou d'un étiquetage adéquat relatif au code de la consommation. Une société de chasse ne peut donc pas servir ses préparations pour un repas de chasse, les distribuer dans un loto, les vendre ou les céder à des personnes autres qu'à "sa table". En revanche, les terrines cuites au four peuvent être servies dans les repas de chasse.

7 ENFOUISSEMENT DES DÉCHETS DE VENAISON

En pratique pour une association de chasse et afin d'éliminer convenablement les déchets de venaison, à moindre coût et dans l'intérêt commun, il est recommandé d'enfouir les viscères, les peaux, les têtes et les pattes du gibier dans une fosse aménagée spécialement et à usage unique. En matière de réglementation, cet enfouissement des déchets de gibier demeure autorisé par dérogation mais il est par contre interdit de constituer une décharge de sous-produits de gibier à ciel ouvert (forêt, tas de fumier, etc.).

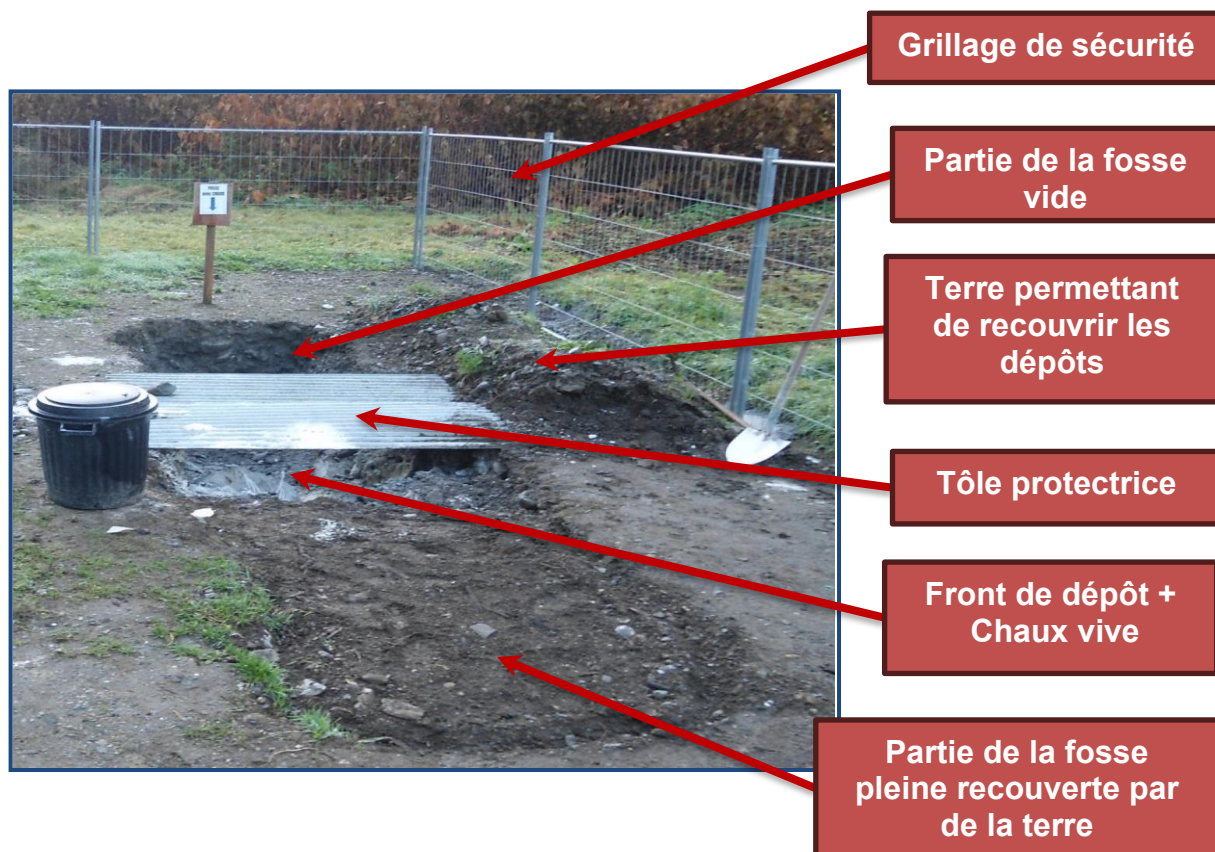
La bonne méthode consiste à recouvrir totalement les déchets de venaison pour les rendre inaccessibles durant le temps nécessaire à leur dégradation naturelle. Les peaux se dégradent très lentement. Elles nécessitent un enfouissement suffisamment profond pour ne pas être déterrées par les sangliers, les chiens et les renards. Cela peut poser problème dans les forêts fréquentées par le public. Le type "fosse tranchée" est une bonne solution. Il est en tous cas essentiel d'éviter tout risque de contamination, de respecter l'environnement et les autres utilisateurs de la nature. À cette fin, il serait bon de suivre les conseils de bonnes pratiques suivants pour la réalisation de la fosse :

- de largeur équivalente à un godet de pelle mécanique ;
- de profondeur et longueur adaptées au volume à enfouir ;
- sur un terrain où vous avez l'autorisation du propriétaire ;
- sur un terrain avec une pente inférieure à 7 % ;
- hors zones humides ou inondables ;
- hors périmètre de protection des eaux potables ;
- à plus de 100 m d'un cours d'eau, d'un plan d'eau ou d'un captage d'eau pour usage domestique ;
- à plus de 100 m des habitations des tiers ;
- à 200 m des zones inondables ;
- à plus de 50 m d'un chemin communal ou de randonnée ;
- à plus de 50 m des bâtiments d'élevage ;
- empêcher l'accès de la fosse aux animaux sauvages ou domestiques (ex : autour de la fosse ou grille posé et fixé à plat sur la tranchée) ;
- recouvrir à chaque fois ces déchets de chaux vive (environ 1/4 du volume des déchets) ;
- stocker la chaux vive sous abri à proximité de la fosse évite le transport à chaque opération.

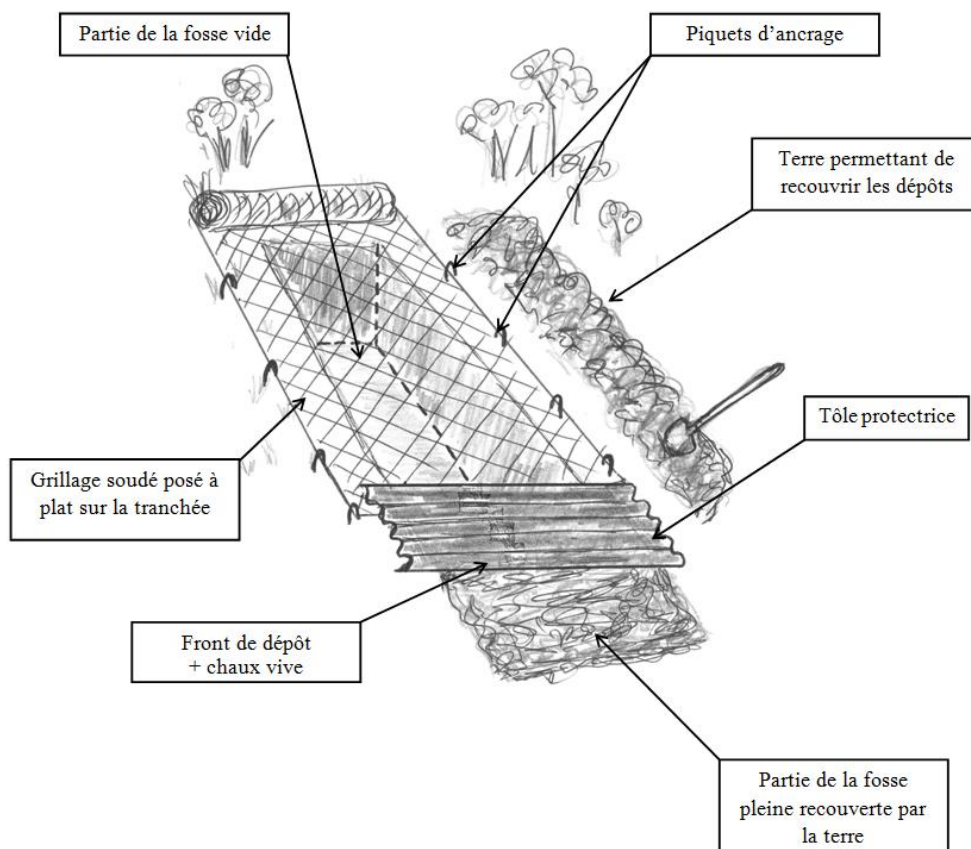
Fosse type lors de son creusement, avant utilisation



Exemple 1 - d'aménagement d'une fosse type "tranchée" avec clôture



Exemple 2 - d'aménagement d'une fosse type "tranchée" avec grille posée et fixée à plat



8 PLUSIEURS MALADIES TRANSMISSIBLES

8.1 La maladie de Lyme

C'est une maladie bactérienne. La bactérie concernée s'appelle la *Borrelia burgdorferi*. Elle est transmise par les tiques. Entre autre, elle affecte les rongeurs, les cervidés, les oiseaux, les bovins, les chevaux, les sangliers et les chiens (liste non exhaustive). Peu mortelle sur la faune sauvage, elle se présente sous forme de douleurs articulaires, fièvre inflammation de la peau et est responsable d'avortements. Plus sévère chez les animaux



domestiques, elle est transmise par la piqure des tiques infectées. La protection consiste principalement à lutter contre les tiques avec des produits anti-tique à appliquer régulièrement sur les animaux domestiques (chiens de chasse). Chez l'homme la maladie est grave et évolue sournoisement, parfois sur plusieurs années, avant de se déclarer. Des manifestations générales (maux de tête, douleurs articulaires, légère ascension de la température corporelle, fatigue) et le gonflement des ganglions proches de la lésion cutanée peuvent être associés, traduisant la dissémination de la bactérie dans l'organisme. La transmission se fait par les tiques mais aussi par l'urine des animaux infectés. C'est pourquoi il ne faut jamais manger de

baies et autres fruits ramassés sans les avoir soigneusement lavés. Le renard est un porteur sain de cette maladie. La période la plus propice à la maladie se situe entre juin et septembre.

8.2 La tuberculose bovine

Chez l'homme et de nombreuses espèces animales, maladie très répandue provoquée par la bactérie *Mycobacterium bovis*. L'ensemble de la faune sauvage, les mammifères, les oiseaux, les reptiles, sont sensibles à la tuberculose des bovins. La maladie peut être mortelle, après une évolution très lente. Les symptômes sont de trois types : respiratoires, cutanés et digestifs. L'évolution est lente avec affaiblissement et amaigrissement importants. La transmission se fait par contact avec les sécrétions de l'animal atteint. Les lésions formant des tubercules suintants propagent la maladie. Quasiment pas de prévention possible pour la faune sauvage. On peut tout au plus limiter la propagation en évitant les rassemblements de troupeaux en cas d'épidémie. Chez l'homme la maladie est grave mais se soigne grâce aux antibiotiques. Cette zoonose ne se porte pas sur les voies pulmonaires. À la différence de la tuberculose classique de l'homme, véhiculée par la *Mycobacterium tuberculosis*, la tuberculose bovine se traduit chez l'homme par une attaque des voies digestives. La période de chasse est, semble-t-il, la période de prédilection pour contracter cette tuberculose bovine. Bien qu'il soit rare d'être contaminé par un animal sauvage malade, il faut rester très attentif lors de manipulation. La contamination par contact cutané avec les lésions de l'animal est la plus fréquente. Le chien de chasse peut être contaminé sans pour autant développer la maladie mais il deviendra un vecteur de contamination pour l'homme. Il ne faut par conséquent jamais donner de viscères d'animaux contaminés à manger aux chiens.

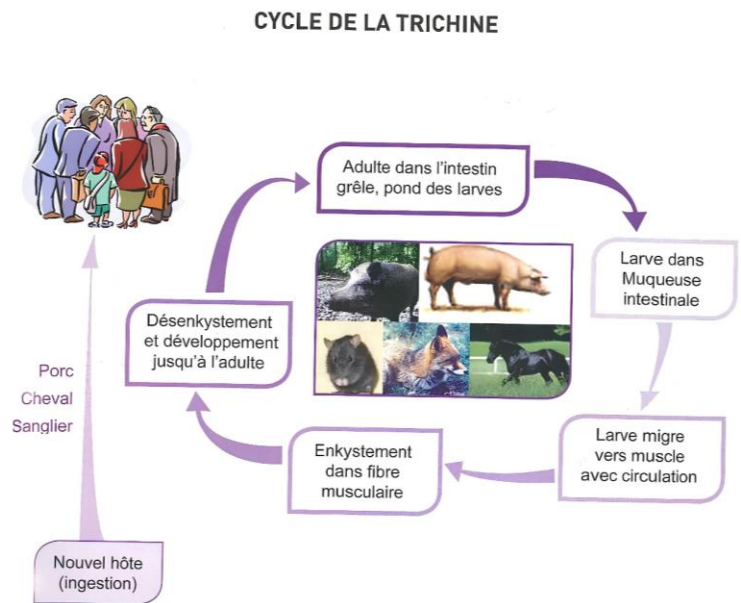


8.3 La trichinose ou trichinellose

Cette maladie parasitaire peut être contractée par l'homme en consommant de la viande de sanglier. Le fautif est un vers microscopique enkysté dans la viande. Il n'y a quasiment pas de risque avec la viande de

porc et la viande de cheval car ces dernières font l'objet de contrôles rigoureux à l'abattoir. En revanche, le sanglier abattu en action de chasse ne subit pas les mêmes contrôles. Le risque dans ce cas est bien réel. La trichine est un vers mesurant moins d'un millimètre de long qui s'enkyste dans les muscles de son hôte.

C'est en consommant de la viande enkystée que l'homme ou les autres carnivores sont infectés. Les symptômes de la maladie chez l'homme se développent en trois phases : la première est constituée de troubles digestifs avec diarrhées, puis des œdèmes de la face et des douleurs musculaires apparaissent avec maux de tête accompagnés de fièvre. Chez l'animal, la maladie ne donne pas de signe extérieur et rien ne laisse supposer qu'un sanglier ou un cochon est infecté. Lorsque l'animal est dépecé, la viande paraît tout à fait normale alors qu'elle peut être envahie par les vers microscopiques de la trichine. Seul un examen en laboratoire peut la mettre en évidence. Lorsque la viande de sanglier est utilisée pour sa consommation personnelle, il convient de la cuire longuement. La viande de sanglier doit être parfaitement cuite à cœur (attention aux cuissons à la broche).



8.4 La leptospirose

Maladie bactérienne provoquée par la *Leptospira interrogans*, elle peut affecter la plupart des mammifères sauvages ou domestiques. Elle est mortelle dans certains cas mais en revanche beaucoup d'animaux sauvages en sont porteurs sans pour autant en être affectés. La maladie s'attaque au foie et aux reins des mammifères mais les symptômes ne sont pas facilement décelables. La bactérie est véhiculée par des porteurs sains, généralement des rongeurs et plus particulièrement les rats et ragondins, ainsi que par contact avec des eaux stagnantes et ombragées. Elle se propage surtout en été et à l'automne dans les lieux humides. La contamination se fait de diverses manières et le plus souvent lorsque les muqueuses buccales ou oculaires entrent en contact avec de l'eau souillée. Les morsures sont bien entendues les plus à risques. La prévention consiste surtout à lutter contre les rongeurs. En dehors des morsures, les chiens de chasse peuvent se contaminer au contact d'eaux stagnantes. Les conséquences sont une atteinte sévère du foie et/ou des reins. Un vaccin existe. Chez l'homme, la maladie est mortelle dans 3 à 5 % des cas. Elle affecte les reins, le foie, les méninges, les intestins, après une incubation de 4 à 14 jours. Pour l'éviter, il convient d'être très vigilant avec les eaux stagnantes et d'éviter le contact avec les animaux réservoirs (rongeurs).



8.5 La leishmaniose

C'est une maladie redoutable pour laquelle on ne connaît pas de vaccin ni de traitement réellement efficace. La leishmaniose est une maladie grave pour le chien, souvent mortelle. Elle est due à un protozoaire parasite : *Leishmania infantum*. En France, elle est surtout présente dans le Sud, en région PACA et, en général, sur tout le pourtour méditerranéen. Transmise par un insecte porteur nommé phlébotome, une sorte de moustique, cette maladie extrêmement grave pour le chien peut aussi être transmise à l'homme. Pour que la maladie se propage il faut que se conjuguent trois facteurs. D'abord la présence du parasite *Leishmania*, puis celle du vecteur le phlébotome et enfin le réservoir où elle se développera, généralement : le chien, le renard, le bétail ou l'homme.

Le mécanisme de transmission

L'insecte porteur, le phlébotome, appelé parfois "mouche des sables" mesure guère plus de 4 mm. Il est particulièrement actif au printemps et en été, le matin au lever du jour ou le soir à la tombée de la nuit. Comme pour tous les moustiques, c'est la femelle qui pique et transmet la maladie. Elle se contamine en piquant un animal malade par besoin de sang pour nourrir ses œufs. Le cycle continuera en piquant et contaminant un autre animal et ainsi de suite. Le parasite se développe très vite au point de faire éclater les cellules cutanées de l'hôte, libérant ainsi d'autres parasites qui se répandront dans la peau, la moelle osseuse et les yeux. L'incubation est parfois longue, plus de 2 ans dans certains cas. La piqûre donne parfois une sorte de bouton, qui disparaît peu à peu mais le mal est fait et les parasites envahissent les organes du chien. La maladie est sournoise et aucun symptôme précis ne se détecte dans les premiers mois.

Souvent ce sont des symptômes externes qui donnent l'alarme

- perte de poils à l'endroit de la piqûre, (souvent l'insecte aura piqué là où il y a peu de poil, oreilles ou yeux) ;
- des croûtes peuvent apparaître et la dépilation s'étend parfois ;
- la peau change d'aspect en devenant grise et plus épaisse, en même temps qu'elle semble se desquamer ;
- le chien semble affaibli et il maigrit, perdant parfois son appétit, les ganglions grossissent, les parasites ont généralement envahi ses reins et son foie. Le chien devient alors anémique et ses reins sont atteints. La mort du chien est l'issue la plus fréquente.

8.6 La tularémie

Maladie bactérienne provoquée par la bactérie *Francisella tularensi holartica* et affectant les rongeurs, les campagnols, les mulots, l'écureuil, les lièvres et rarement les lapins. Le chien, le chat, le sanglier et le renard sont peu sensibles à la maladie mais ils peuvent la véhiculer en tant que porteurs sains. La tularémie est mortelle pour les espèces sensibles. Les tiques véhiculent la maladie le plus souvent par leur piqure mais la contamination peut se faire par contact avec un animal ou le produit d'un animal malade. En principe, pas de passage entre animaux sauvages et animaux domestiques. Le chien qui peut être porteur devient vecteur pour l'homme. Chez l'homme, la maladie est mortelle dans 1 % à 5 % des cas et se traduit par une pseudo-grippe, le plus souvent accompagnée d'une extrême fatigue. Les chasseurs manipulant les lièvres y sont particulièrement exposés.

8.7 L'influenza aviaire

Cette maladie virale peut affecter toutes les espèces d'oiseaux sauvages ou domestiques. Les animaux domestiques présentent des formes plus graves de la maladie que les animaux sauvages.

Maladie mortelle pour les oiseaux

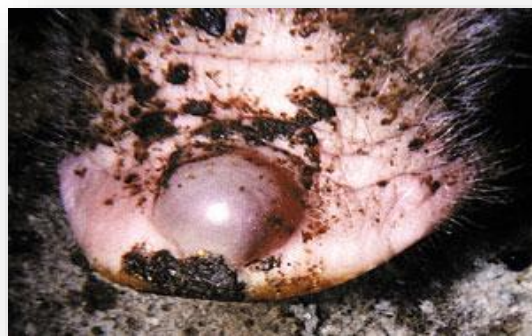
La maladie se porte sur les centres nerveux. Les oiseaux souffrent d'incoordination motrice, de paralysie des ailes, de troubles digestifs avec diarrhées et de troubles respiratoires divers. Le responsable est un virus grippal (HxNy de la famille des *Orthomyxovirus*), connu sous différentes souches qui, pour certaines sont très virulentes et pour d'autres, assez peu pathogènes. Le virus présente la particularité de muter d'une forme peu pathogène à une forme virulente en passant d'une espèce d'oiseaux à l'autre. La maladie est très contagieuse par les sécrétions respiratoires. Elle se propage par inhalation, par ingestion des aliments ou par contact avec des eaux souillées.

La contamination des oiseaux domestiques se fait de la même manière

La maladie n'est a priori pas transmissible aux chiens de chasse mais étant donné la capacité du virus à muter, il convient de prendre certaines précautions et en particulier de ne pas laisser les chiens consommer des viscères d'oiseaux susceptibles d'être contaminés. Chez l'homme, le virus observe des mutations se traduisant le plus souvent un état grippal, accompagné d'une courbe de température en V, caractéristique de son évolution. La maladie affecte les poumons et les yeux.

8.8 La fièvre aphteuse

Cette maladie virale contamine toutes les espèces de bi-ongulés sauvages et domestiques. Elle est provoquée par le virus *picomaviridae* de la famille des *aphtovirus*. Ce virus est extrêmement contagieux. Il est véhiculé par l'air expiré et par léchage entre animaux. Le virus se retrouve sur le matériel d'élevage qu'il convient de désinfecter soigneusement. La maladie provoque des aphtes au niveau de la bouche, des mamelles et des pieds, entraînant des boiteries. La contamination est rapide lorsqu'un foyer apparaît dans le milieu sauvage. Il est alors de rigueur de prendre des décisions rapides et draconiennes pour éviter la contamination. La chasse peut être interdite et les animaux domestiques doivent être enfermés. En cas de transmission à l'homme, ce qui est assez rare, la maladie provoque une fièvre légère avec développement d'aphtes dans la bouche et de vésicules autour des doigts. La contamination peut être alimentaire ou cutanée, par contact avec une blessure.



8.9 La maladie d'Aujeszky



Cette maladie virale, qui touche les suidés, peut-être transmise aux chiens par les sangliers. C'est une maladie qui touche le système nerveux central. Chez ces animaux, la maladie évolue vers une encéphalite mortelle en 48 heures, avec des démangeaisons très importantes au point d'inoculation du virus. Chez le chien c'est souvent la gueule car il se contamine essentiellement en mangeant des abats ou en mordant un sanglier excréteur. Les démangeaisons provoquent un prurit automutilant caractéristique. On appelle aussi la maladie d'Aujeszky la "pseudo-rage" à cause de ses symptômes nerveux. La maladie est inapparente chez le sanglier. C'est donc souvent parce qu'un chien meurt d'Aujeszky que l'on s'aperçoit de la présence de la maladie dans un département. Nos

chiens servent en quelque sorte de sentinelles... victimes... À noter que la maladie n'est pas contagieuse entre chiens. Ce n'est pas non plus une zoonose (pas de transmission à l'homme). La France étant désormais indemne de maladie d'Aujeszky en élevage porcin, elle a supprimé tout vaccin contre cette maladie sur le territoire national. Il n'est donc plus possible de faire vacciner son chien contre Aujeszky. Dans les régions où la maladie d'Aujeszky est avérée chez le sanglier, les mesures de précaution sont importantes car elles demeurent les seuls moyens de "protection" pour nos chiens de chasse. Il est alors important d'observer les précautions suivantes :

- ne pas donner de produits crus de sanglier aux chiens, pas même les abats car les poumons, notamment, sont contaminés ;
- le virus n'est pas détruit à la congélation. Ainsi, la seule façon de réduire le risque de contamination par la viande de sanglier est de la faire bien cuire ;
- désinfecter dès que possible les plaies de chasse ;
- autant que possible, ne pas dresser des chiens trop "mordants"...

8.10 La piroplasmose

La piroplasmose ou babésiose, est une maladie très fréquente chez les animaux et en particulier chez le chien. Cette maladie est due à un parasite : *Babesia canis*, inoculé par la tique lors de son repas sanguin. Ce parasite détruit les globules rouges de l'animal lorsqu'il se propage dans le sang. Il en résulte une anémie (manque de globules rouges) et une intoxication du foie et des reins par les déchets issus des globules rouges

détruits. Le chien est abattu. Il refuse de se nourrir, vomit et présente une forte fièvre (souvent 40°C). Ses urines prennent une coloration anormale : orange, rouge, ou marron foncé. Mais même s'il manque seulement d'appétit dans les 4 à 8 jours qui suivent une sortie à la chasse et paraît mou, la vétérinaire doit être consultée car les symptômes ne sont pas toujours faciles à déceler. C'est une maladie qui doit être traitée en urgence. Seul un vétérinaire peut faire un diagnostic. Il prélève une goutte de sang et détecte la présence des parasites dans les globules rouges en examinant le sang au microscope. Il existe un traitement qui, s'il est mis en œuvre à temps, permet de soigner le chien. Des séquelles aux niveaux rénal et hépatique sont à craindre. L'évolution est mortelle si le chien n'est pas soigné rapidement. Il existe un vaccin qui protège contre la piroplasmose mais il n'est pas efficace à 100 %. Un chien atteint de piroplasmose n'est pas contagieux, que ce soit pour les autres chiens, pour d'autres animaux ou pour l'homme.



8.11 La rage

La rage est une zoonose (une maladie transmise de l'animal à l'homme) virale. Le virus de la rage infecte des animaux domestiques et des animaux sauvages. Elle est transmise à l'homme par la salive des animaux infectés lors d'une morsure ou d'une égratignure. La période d'incubation de la rage est généralement de 1 à 3 mois mais peut durer moins d'une semaine à plus d'un an. La maladie se manifeste d'abord par de la fièvre et, souvent, des douleurs ou une paresthésie inhabituelle ou inexpliquée (fourmillements, démangeaisons, brûlures) à l'endroit de la blessure. La propagation du virus dans le système nerveux central entraîne une inflammation progressive et mortelle de l'encéphale et de la moelle épinière. La rage peut alors se manifester sous sa forme "furieuse". Le malade est hyperactif et excité et présente une hydrophobie et, parfois, une aérophobie. Le décès survient en quelques jours par arrêt cardiorespiratoire. Dans 30 % environ des cas humains, la rage peut se présenter sous sa forme "paralytique". L'évolution est moins spectaculaire et généralement plus longue que dans la rage "furieuse". Les muscles sont progressivement paralysés, à partir de l'endroit de la morsure ou de l'égratignure. Les cas de rage paralytique sont souvent mal diagnostiqués. Le virus se transmet par morsure ou griffure profonde d'un animal infecté. Le chien est le principal hôte et vecteur du virus rabique. Il est à l'origine de l'infection dans tous les cas mortels de rage humaine. La transmission de l'animal à l'homme peut aussi se produire par contact direct avec du matériel infectieux – habituellement de la salive – avec les muqueuses ou une blessure non cicatrisée sur la peau. La consommation de viande crue ou d'autres tissus d'animaux atteints de rage n'est pas une source d'infection pour l'homme. La rage est une maladie à prévention vaccinale. La stratégie la plus rentable pour prévenir la rage chez l'homme est d'éliminer la maladie chez le chien grâce à la vaccination.

8.12 La peste porcine classique

Maladie virale provoquée par un pestivirus, de la famille des *Flaviviridae*, cette maladie affecte les suidés domestiques et sauvages (porcs et sangliers notamment) mais n'est pas contagieuse pour l'homme. Selon la virulence de la souche impliquée, la peste porcine va se présenter sous différentes formes :

- forme aiguë : forte fièvre, anorexie, léthargie, désordres hématologiques s'accompagnant d'hémorragies sous-cutanées et d'ictère, diarrhée, mort rapide (2-3 semaines) et taux de mortalité pouvant avoisiner les 100% ;
- forme subaiguë : symptômes moins intenses, avec un taux de mortalité moindre, la mort survenant dans un délai plus long ;
- forme chronique : une clinique insidieuse est observée, avec des signes frustes d'une maladie évoluant sur plusieurs mois.

La maladie étant très contagieuse, elle se propage très rapidement. Le virus responsable de la peste porcine est présent dans le sang, les tissus, l'urine, les excréments, les sécrétions et les excréments des animaux malades. Il est très contagieux et résistant dans les tissus animaux. Il peut dès lors être transmis par les voies suivantes :

- par voie transplacentaire, les porcelets ainsi contaminés restants porteurs et excréteurs du virus pendant plusieurs mois après la naissance ;

- par contact direct avec un animal malade, par introduction d'animaux infectés en provenance d'autres exploitations ou utilisation de verrats de monte au sein même des exploitations, contact avec les sangliers sauvages dans les exploitations avec parcours libre ;
- par contact indirect, par l'intermédiaire de personnes véhiculant mécaniquement le virus ou d'équipements ou de véhicules contaminés ;
- par ingestion, lors de distribution aux porcs de déchets alimentaires contaminés insuffisamment chauffés (se méfier des importations illégales de produits à base de viande par des voyageurs).

