



Réunions régionales 2024

BOTSAY (Côtes d'Armor)
20 Juillet 2024



Plan de la réunion

- Tour de table - Questions des AD
- 9h30 - 12h30
 - Débat : Traitement et valorisation de la venaison - Gestion des déchets
- 12h30 - 14h00 : déjeuner
- 14h00 - 16h00
 - Sujets nationaux - Réponses aux questions
 - Brevet grand gibier
 - Perfectionnement au tir de chasse
 - Équilibre forêt-gibier
 - Site internet
 - Manuel des procédures
 - La boutique
 - Enquête munitions
 - Journées Nationales 2025



Questions des AD(s)

- Une des dernières revues Grande Faune faisait un bilan de l'expansion du cerf. Est il possible d'avoir une idée des dégâts accompagnant cela (E. Coirre)
- Quelle est la position de l'ANCGG concernant la présence du loup et son expansion (E. Coirre)
- Positionnement de l'ANCGG sur le tir du sanglier de nuit ? En particulier la possibilité de pouvoir tirer jusqu'à 2 h après le coucher du soleil, comme cela se pratiquait il y a de nombreuses années (E. Coirre)
- Difficultés liées aux disponibilités des Stands de tir (JM Blum)



Traitement et valorisation de la venaison Gestion des déchets



Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Arrêté du 26 juin 2024 modifiant l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

Modification des règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.



Arrêté du 26 Juin 2024

Ce nouvel arrêté modifie celui du 18 décembre 2009 afin de prendre en compte l'évolution de la réglementation européenne relative aux contrôles officiels, à l'agrément des centres de collecte du gibier sauvage, aux analyses trichine et à la santé animale. Il fixe les conditions sanitaires applicables à la mise à mort du gibier sauvage, à la préparation et à la mise sur le marché de gibier sauvage conformément au 4 de l'article 1er du règlement (CE) no 853/2004. Il prend en considération des changements de certaines pratiques de production et de distribution de denrées alimentaires.

Il autorise et encadre une expérimentation de la dépouille et de la découpe du grand gibier sauvage par les producteurs primaires.



Exigences applicables au gibier sauvage consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif

- La petite quantité de gibier que le premier détenteur peut remettre directement au repas de chasse ou au repas associatif correspond au gibier tué par le premier détenteur au cours d'une journée de chasse, et doit satisfaire aux exigences suivantes:
- Etre identifié individuellement pour le grand gibier ou par lot pour le petit gibier de manière à assurer la traçabilité depuis la mise à mort sur le lieu de chasse jusqu'à la remise au repas de chasse ou associatif.
- Le numéro d'identification attribué à chaque pièce ou lot de gibier doit commencer par le numéro du département dans lequel le gibier a été chassé, puis être complété par le numéro d'ordre de la pièce ou du lot de gibier. Dans le cas des espèces soumises à un plan de chasse, le numéro d'identification sera le numéro du dispositif de marquage du plan de chasse à condition qu'il soit unique dans le département.



Exigences applicables au gibier sauvage consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif

- Les informations relatives à la traçabilité de chaque pièce ou lot de gibier doivent pouvoir être contrôlées par les services vétérinaires. Les informations devant accompagner la pièce ou le lot de gibier sont les suivantes:
- Nom du premier détenteur
- Espèce de gibier
- Numéro d'identification de l'animal ou du lot d'animaux
- Lieu de mise à mort par action de chasse
- Date et heure de mise à mort par action de chasse
- Date de réception de la carcasse en poils ou en plumes par le centre de collecte éventuel
- Identification du centre de collecte éventuel
- Destination de la pièce ou du lot de gibier.



Exigences applicables au gibier sauvage consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif

- **Exigences applicables au gibier sauvage consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif**
- La dépouille ou plumaison par le premier détenteur avant la fourniture au repas de chasse ou au repas associatif est interdite.
- La fourniture ne concerne que des pièces entières de gibier sauvage, exception faite lors de la chasse en montagne lorsque le transport du grand gibier s'avère impossible sans une découpe préalable de l'animal.
- La congélation de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est interdite.
- La remise directe au repas de chasse ou associatif, par le premier détenteur, d'abats de gibier sauvage est interdite dans la mesure où ceux-ci n'ont pas subi l'inspection *post mortem* en établissement de traitement du gibier agréé.
- Le gibier sauvage consommé lors de repas de chasse ou associatif doit, s'il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose, avoir fait l'objet d'une recherche de larves de trichine.
- Le gibier ne pourra être consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif qu'après obtention d'un résultat négatif du laboratoire agréé.



Exigences applicables au gibier sauvage avant fourniture au commerce de détail

- La fourniture au commerce de détail fournissant directement le consommateur final ne concerne que des pièces entières de gibier sauvage non dépouillé ou plumé, exception faite lors de la chasse en montagne lorsque le transport du grand gibier s'avère impossible sans une découpe préalable de l'animal.
- La dépouille ou la plumaie de gibier sauvage est possible chez les détaillants remettant directement la viande au consommateur si elle est effectuée selon les bonnes pratiques d'hygiène.
- La congélation de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est interdite.
- La remise directe au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, par le premier détenteur, **d'abats de gibier sauvage** est interdite dans la mesure où ceux-ci n'ont pas subi l'inspection *post mortem* en établissement de traitement du gibier agréé.
- Le gibier sauvage remis au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final doit, s'il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose, avoir fait l'objet d'une recherche.
- **A titre expérimental et par dérogation, une association de chasse n'ayant pas la possibilité de valoriser le grand gibier sauvage via un établissement de traitement du gibier sauvage agréé, peut demander une autorisation lui permettant de dépouiller et découper elle-même en trois morceaux de gros par demi-carcasse, à l'exclusion de toute autre opération, le grand gibier sauvage tué uniquement par un membre de l'association.**



Exigences applicables au gibier sauvage avant fourniture au commerce de détail

Dérogation

- Les règles suivantes s'appliquent aux exploitants des associations de chasse autorisés à participer à l'expérimentation:
- La quantité de viandes fraîches que le responsable de l'association de chasse peut remettre directement au commerce de détail local correspond à **trois grands gibiers sauvages maximum par semaine**. Les viandes ainsi obtenues sont cédées sous forme réfrigérée par l'association de chasse, à une température maximale de 7 °C. La congélation est interdite.
- Le responsable de l'association de chasse doit remettre cette quantité de viande fraîche de grand gibier sauvage directement au commerce de détail sans passer par un intermédiaire.
- Ce dernier doit être situé dans un **rayon de 80 kilomètres maximum** du lieu de chasse ou local utilisé pour la dépouille et la découpe du grand gibier.
- La remise directe au commerce de détail local **d'abats de gibier** sauvage, par l'exploitant de l'association de chasse, est interdite. Les viandes fraîches de grand gibier sauvage remises au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final doivent avoir fait l'objet d'une recherche de larves de trichine au préalable s'il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose.



Exigences applicables au gibier sauvage avant fourniture au commerce de détail

Dérogation

- L'examen initial du grand gibier sauvage identifié individuellement est obligatoire.
- Les membres de l'association de chasse doivent disposer de connaissances suffisantes en vue d'évaluer la qualité sanitaire des carcasses dépouillées et découpées et des viandes qui en sont issues.
- La vente en ligne des viandes de grand gibier sauvage est interdite.
- La dépouille et la découpe du grand gibier sauvage doivent être réalisées par les membres de l'association de chasse, sans recours possible à la prestation de service.
- Les dispositions réglementaires en vigueur relatives à la sécurité sanitaire des aliments, aux règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux, aux règles zoo-sanitaires applicables en vue de prévenir tout risque de diffusion d'une maladie animale, aux règles générales relatives à l'exercice des pratiques commerciales et à la protection de l'environnement doivent être respectées.
- La fourniture à un consommateur final de viandes hachées et de préparations de viandes de grand gibier transformées par le commerce de détail local est interdite.



Exigences applicables au gibier sauvage avant fourniture au commerce de détail

Dérogation

- Tout responsable d'une association de chasse souhaitant participer à l'expérimentation de dépouille et de découpe du grand gibier sauvage par ses membres avant fourniture au commerce de détail local remplit au préalable une demande de participation constituée d'un dossier et d'un formulaire. Cette demande est adressée par courriel au bureau des établissements d'abattage et de découpe de la direction générale de l'alimentation (DGAL): **bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr**, dans les délais fixés dans l'instruction précitée et fait l'objet d'un accusé de réception.
- La DGAL vérifie la complétude du dossier et les critères d'éligibilités pour entrer dans le programme d'expérimentation.
- Dans le cas où l'association est admise à participer au programme d'expérimentation, son responsable dépose une demande d'autorisation de procéder par ses membres à la dépouille et à la découpe du grand gibier sauvage tué par l'un d'entre eux. Cette demande est envoyée au préfet du département d'implantation de l'établissement avant sa mise en activité. L'autorisation ne peut être accordée qu'à la suite d'une inspection permettant d'apprécier l'état des locaux et des équipements, ainsi que ses capacités de mise en œuvre de l'activité.
- L'autorisation peut être suspendue ou retirée en cas de constats de non-conformités relevées lors d'un contrôle officiel et fait l'objet d'une évaluation à la fin de la saison de chasse. Cette évaluation est réalisée par le comité de suivi précité en vue de vérifier le respect des dispositions réglementaires en matière de sécurité sanitaire, et fixe les recommandations sur les suites à donner à l'expérimentation en vue de déterminer l'intérêt de pérenniser ce dispositif.



Exigences applicables au gibier sauvage avant fourniture au commerce de détail

**Décret dans sa totalité consultable sur le site internet de
l'ANCGG**



Sujets nationaux - réponses aux questions