



La lettre d'information

Association des Chasseurs de **Grand Gibier du Dauphiné**
Affiliée à l'ANCGG
50 rue des Alpes 38600 Fontaine

Janvier 2021

Membres du C.A. :

R. Gitton, président

G. Du Chaffaut, vice-président,

J. Coeur, trésorier,

M. Scala, secrétaire,

D. Chatin, intervenant BGG

C. Debai, intervenant BGG,

G. Achard, intervenant BGG

M. Allibert, intervenant BGG,

C. Joly, cotateur AFMT,

D. Scala, cotateur AFMT,

G. Nier, moniteur tir,



Les membres du CA de l'Association des Chasseurs de Grand Gibier du Dauphiné vous présentent leurs Meilleurs Vœux pour une belle année 2021 !



Au sommaire :

Annonces diverses p.2

Jean Cœur : récit de chasse, p.3

Pierre Zacharie : Centre de collecte, ... p.5 à 8

Le coin du livre p.9

Bulletin d'adhésion p.10

Un conte de Noël en octobre...

Un groupe d'amis chasseurs ont souhaité participer à une journée de chasse en forêt de Durban, domaine riche en grands cervidés et chevreuils selon l'ONF, ce qu'ils n'ont pas eu de mal à croire, puisque la veille, une biche accompagnée de son patou servant est venue leur rendre visite dans la salle de restaurant de l'hôtel !



La biche Noémie en compagnie de son patou

Cette lettre est aussi la vôtre :

Vous pouvez contribuer à sa rédaction en adressant un article, une annonce, une photo ...

Contact: Raymond Gitton

06 75 47 30 03

raymond-f.gitton@wanadoo.fr

Responsable de la rédaction : Raymond Gitton

Rejoignez l'ACGGD sur [Facebook](#)

Groupe ACGGD

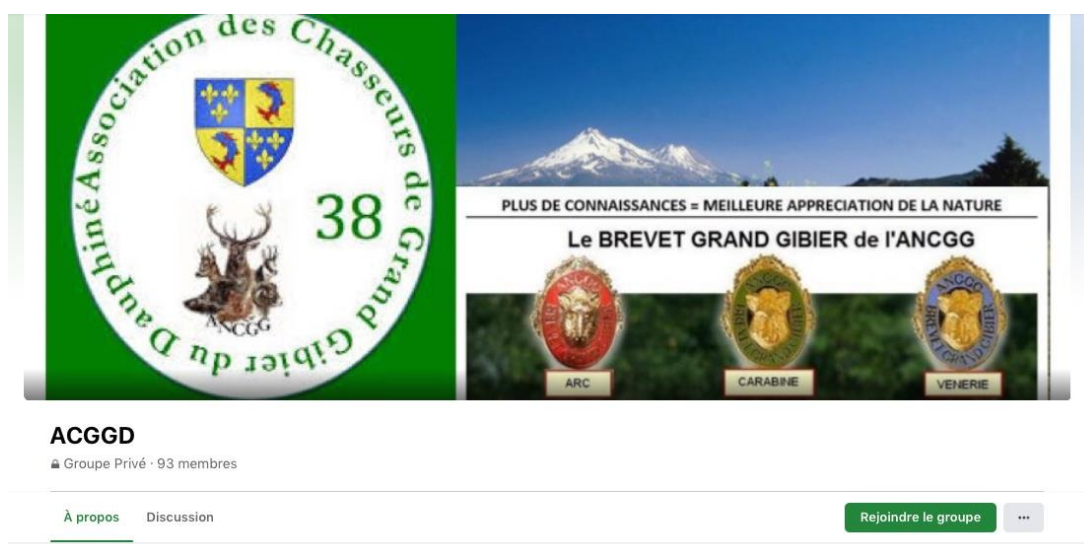
Informations diverses :

- Brevet Grand Gibier :

Compte-tenu de la situation sanitaire, la formation sera assurée par visio-conférences, comme nous l'avons pratiqué en 2020 avec beaucoup de succès. Les séances hebdomadaires débuteront le 8 mars prochain de 19 à 21 heures. Vous pourrez trouver tous les renseignements utiles sur la page [Facebook](#) de l'ACGGD ou par mail à l'adresse raymond-f.gitton@wanadoo.fr .

- Création d'une page Facebook :

L'association a ouvert une page [Facebook](#) afin de mieux communiquer avec ses membres et informer rapidement sur les sujets qu'elle est à même d'aborder.



- Cotisations :

Le règlement des cotisations est un acte important pour l'association. Les montants annuels sont inchangés, soit 27 euros pour l'adhésion et 30 euros pour l'abonnement à la revue « Grande Faune ».

Vous trouverez un bulletin en annexe.



Une belle journée - octobre 2013 Forêt Domaniale du Grand BARRY (26)

Récit de Jean Cœur

C'était une belle journée d'octobre.

Ce samedi matin, avec mon ami Pierre, accompagné de sa chienne teckel Adour, nous faisons les pieds. Nous ne manquons jamais une occasion de pratiquer cette activité préparatrice à toute chasse du sanglier dont nous sommes passionnés. Notre objectif, faire le tour d'une enceinte d'une cinquantaine d'hectares enserrée par une piste argileuse. Après 2 jours de pluie, celle-ci se lit comme un grand livre ouvert.

Chevreuil, chevreuil, blaireau, encore chevreuil et puis soudain, au détour d'un virage : Sanglier ou plutôt des sangliers, une compagnie. 2 bêtes de 70 à 80 kg et plusieurs bêtes rousses de 20 à 30 kg. Nous suivons les traces sur une cinquantaine de mètres. Les onglons et les gardes marquent profondément l'argile détrempeée. C'est alors qu'une très grosse trace vient se rajouter au groupe. La bête doit passer les 100 kg ! Puis tout ce petit monde dévale un talus et entre dans l'enceinte. La chienne de Pierre, Adour, est de plus en plus intéressée. Elle tire fort sur la longe et s'apprête même à aboyer. Nous marquons l'endroit et poursuivons rapidement notre tour en silence.

Arrivés à l'opposé, nous retrouvons de nouveau les traces de notre compagnie, au moins une dizaine de bêtes, qui hélas, sortent de notre périmètre. Nous remarquons cependant l'absence de la trace du « gros ». Finalement, après avoir fait le tour complet, nous constatons qu'il n'y a pas de trace de sortie de cet animal.

Il est resté dans la traque...

De retour au rendez-vous de chasse, il est décidé par le chef de battue que notre enceinte sera chassée. Après une organisation rapide avec 1 traqueur et 6 postés, je me retrouve au poste du « ferrailleur ». Est-ce par ce qu'on y tire beaucoup de gibier ? Est-ce la profession du chasseur qui le premier a découvert ce poste ? Je n'en sais rien du tout. Je m'y rends. J'inspecte méticuleusement l'endroit. J'imagine le passage des bêtes. Je coupe plusieurs branches susceptibles de gêner mon tir hypothétique. Je m'apprête. Je monte la lunette sur mon drilling (12/70, 7 x 65 R), le charge et j'attends.

C'est Pierre qui va traquer. Il va partir sur les pieds d'entrée. Il n'y en a pas pour longtemps car l'enceinte n'est pas grande. J'attends...rien... 20 minutes passent...tout à coup, des aboiements furieux proches, à une centaine de mètres de moi. Puis le silence...C'est alors que je perçois comme un léger bruissement sur ma gauche, du feuillage froissé... Il est là, j'en ai la conviction. Mais où ? où ? Je ne vois rien !

Tout à coup, dans une course effrénée, mais silencieuse, un gros sanglier arrive. Il longe la piste et se dirige droit sur moi. J'ai le cœur qui bat la chamade ; les mains moites. Je ne bouge surtout pas. J'entends maintenant son souffle, sa respiration, le craquement des brindilles. A 5 ou 6 m de mon poste, l'animal m'a repéré et plonge dans le bois en faisant un arc de cercle pour m'éviter et passe parfaitement dans la fenêtre de tir aménagée par mes soins. J'épaule vivement et lâche 2 coups. Rien, il a disparu. Abasourdi par la rapidité de l'action, je reste stupéfait pendant quelques secondes. Puis je fais quelques pas pour vérifier mon tir. Même rapide, le tir a dû être efficace car j'étais à moins de 10 mètres et l'animal bien cadré dans la lunette...

J'avance et je cherche fébrilement des indices de blessure. Je trouve une goutte de sang, puis une deuxième. En partie soulagé, je sonne « sanglier blessé » et je marque l'endroit. Au bout d'une très longue attente de 10 minutes (je ne tiens plus en place), le responsable de battue arrive. Je lui explique rapidement la situation. Il repart faire le tour de l'enceinte, et ½ heure plus tard, de retour, il m'annonce que rien n'est sorti.

Pierre qui entre temps m'a rejoint, remet sa chienne sur les traces sanglantes. Au bout de 10 minutes, il sonne « sanglier mort » et « fin de traque ». Après avoir rangé rapidement mes affaires et rejoint par les autres postés, nous nous rendons fébrilement, et tous forts excités, sur la place.

Au pied d'une petite pente sur laquelle il a dû glisser, calé par la souche d'un genévrier, renversé sur le dos tel un navire qu'un ouragan aurait drossé sur la cote, il est là.

Dans le tumulte des exclamations, des félicitations, des aboiements, je suis seul devant cet animal magnifique. Accroupi, je caresse cette bête. Sa truffe est chaude et humide. Ma main remonte le long de sa hure.



Je contemple et touche son formidable boutoir. Ses écoutes sont encore tièdes et les longues soies de son échine passent entre mes doigts. J'admire la puissance de son encolure, la vigueur de ses membres, la taille de ses pieds. Les yeux mi-clos, il semble me reprocher son cruel destin.

Alors, dans une longue et joyeuse procession, après avoir été apprêté, l'animal fut emmené.

Ce fut un jour funeste pour lui, mais pour nous tous, une très belle journée.



ASSOCIATION FRANCAISE DE MENSURATION DES TROPHEES



200520- **SANGLIER**

Date d'obtention *indiquer au moins l'année* 25 09 2011 Département de provenance Drôme Code 26

Lieu (massif, forêt, bois) : VERONNE - Forêt Doméniale N° bracelet

Propriétaire : Nom : COEUR

Prénom : Jean

Adresse complète : 12, Rue Tristan Corbière

Code Postal : 38400 Ville : ST-MARTIN D'HERES

COTATION
<u>113,80</u>



Médaille de bronze



Centre de collecte, atelier de traitement, salle de découpe : quelles sont les différentes obligations en matière d'hygiène pour les chasseurs ?

Par Pierre ZACHARIE

Je suis régulièrement interrogé par des particuliers chasseurs ou des sociétés de chasse par rapport à la mise en place de certaines structures dans le but de transformer de la viande de gibier.

A chaque fois je pose les mêmes questions : que voulez- vous faire de ce gibier ? Voulez -vous le partager entre vous et vos proches ou le commercialiser sur le marché de détail (bouchers, restaurateurs) ou à des négociants ou ateliers de traitement ? Voulez- vous juste une salle pour éviscérer et découper ou voulez -vous également une chambre froide ?

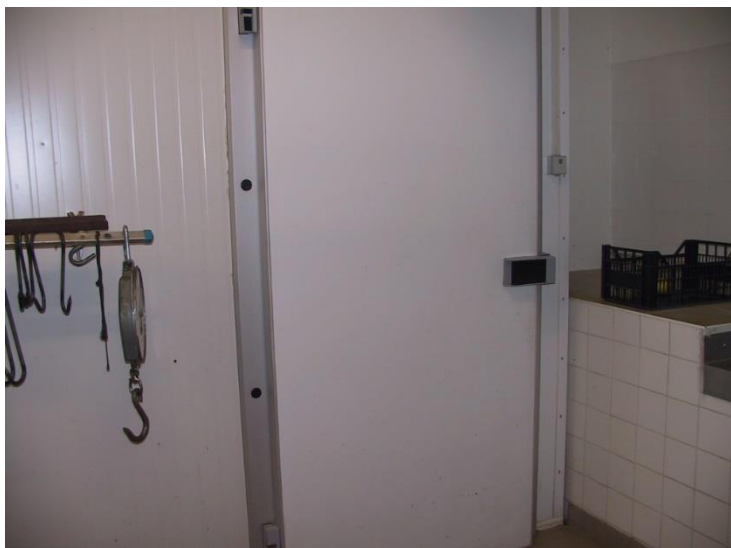
Nous allons voir qu'à chaque question une situation réglementaire existe.

Question 1 : Comment créer une salle afin de découper du gibier à des fins privées ?

Si dans cette salle, vous ne faites que dépecer, découper (et éventuellement éviscérer) pour le partage personnel de la venaison entre les chasseurs pour leur consommation personnelle alors les Règlements européens sur l'hygiène alimentaire (le "Paquet hygiène") ne s'appliquent pas à votre salle de découpe. Il n'y a pas d'obligation spécifique.

A cet effet, les éléments ci-après peuvent être considérés comme des recommandations techniques et non des obligations au sens du « Paquet hygiène » :

- Les surfaces (sols et murs) doivent être suffisamment lisses et lavables pour empêcher la matière organique de s'incruster. Le minimum est un sol bétonné recouvert d'une peinture adéquate ou bien un sol carrelé.
- Les murs peuvent être couverts de carrelage ou sinon des panneaux agro-alimentaires feront l'affaire. Une attention particulière sera apportée aux jonctions sol-murs.



- L'eau courante potable est indispensable. Le nettoyage au jet des surfaces salies puis la désinfection en seront d'autant plus facilitées.
- L'évacuation des eaux devra être envisagée avec soit un raccordement (si possible) au tout à l'égout soit un système d'épandage. (Attention, restez simple! Vous n'êtes pas une industrie)
- Des crochets de suspension devront être prévus afin de pendre les animaux. Le travail en sera plus aisé.
- Une table de découpe propre et facilement nettoyable et désinfectable devra être prévue. Un billot de boucher en bois peut être utilisé à condition d'être régulièrement nettoyé, raclé et désinfecté.
- La gestion des déchets (pattes, peaux, viscères) devra être prévue (équarrissage, fosse, containers spécifiques).



Attention : la mise sur le marché de carcasses de gibier dépouillées, découpées auprès d'un consommateur final ou à des proches qui n'appartiennent pas au foyer fiscal est toujours possible mais alors cela correspond à une activité de « commerce de détail ». Les exploitants (chasseurs ou association de chasseurs) doivent alors être déclarés à la DDecPP et répondre à l'ensemble des exigences réglementaires relatives à cette activité.

Le « paquet hygiène » s'applique au commerce de détail. **Seule la remise des carcasses en peau, entières, non découpées et éviscérées (pour le grand gibier) est autorisée pour la cession au consommateur final par le chasseur sans obligation de déclaration. (On parle alors de production primaire).**

Dans le cas où le chasseur ou l'association de chasse souhaiteraient découper ou transformer du gibier à destination de commerces locaux, ces derniers devraient alors se déclarer comme « exploitants du secteur alimentaire » et auraient l'obligation de respecter la réglementation européenne car cette activité ne correspondrait plus à de la production primaire.



Question 2 : Comment utiliser de la viande de gibier pour les repas de chasse ou associatifs ?

Les repas de chasse organisés de manière occasionnelle par les associations de chasseurs, n'entrent pas dans la catégorie "commerce de détail" du champ d'application des Règlements européens sur l'hygiène des denrées alimentaires et notamment du règlement (CE) n° 852/2004.

Le repas de chasse, n'est donc pas soumis aux exigences des Règlements européens en matière d'hygiène alimentaire. Le local où les animaux seraient préparés à ces fins (votre local de chasse par exemple), n'est donc pas soumis à des normes spécifiques dans ce contexte. Par contre, le gibier remis à un repas de chasse associatif doit toujours être entier, en peau et éviscéré pour le grand gibier. L'organisateur du repas de chasse ou associatif doit pratiquer les opérations de

dépouille et de découpe dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Il convient cependant de noter que la France, dans le cadre de la retranscription par arrêté de ces règlements, a décidé d'aller un peu plus loin pour les repas de chasse, en rendant obligatoire l'examen initial du gibier, ainsi que la recherche de la trichine s'il s'agit d'un sanglier, avant de le servir à un tel repas.

Question 3 : Comment mettre sur le marché une partie du gibier que nous avons abattu ?

Si, à l'issue de la chasse, vous prévoyez de vendre une partie de votre gibier (aussi infime soit-elle), soit à des détaillants locaux, soit à un atelier de traitement, vous avez des obligations sanitaires dont certaines peuvent avoir des répercussions sur la conception de vos locaux.

Le fait de céder sa venaison induit 4 types d'obligations :

- mettre en place la traçabilité du gibier vendu,
- avoir des chasseurs formés à l'examen initial du gibier. Le gibier et ses viscères devront avoir été examinés avant la cession, par une de ces personnes formées,
- contrôler la trichine sur les sangliers avant de les céder, (sauf si la destination est un atelier de traitement)
- adopter des bonnes pratiques d'hygiène pour la manipulation du gibier après la chasse jusqu'à sa cession. (notamment la maîtrise de la chaîne du froid, le gibier devant être réfrigéré dans les plus brefs délais)

Pour ce point, cela suppose de travailler le plus proprement possible : d'éviscérer rapidement, de ne pas laisser les animaux au sol, de ne pas laisser traîner les déchets ; (les mêmes recommandations techniques évoquées à la question 1 sont là aussi valables).

Il faut ici rappeler qu'il y a une grande différence entre le gibier partagé et le gibier vendu : vous avez le droit de dépecer et de découper le grand gibier destiné au partage, mais vous n'avez pas le droit de le faire pour la vente aux détaillants locaux ou aux ateliers de traitement. **En tant que chasseurs, vous ne pouvez pas céder autre chose que des carcasses de grand gibier entières, éviscérées, non dépecées, non découpées et ce dans un rayon de 80 km.**

Si vous voulez céder des pièces de gibier découpé, vous entrez alors dans une autre activité, qui est le traitement du gibier et la découpe de viande. Cela suppose que vous ayez des locaux respectant des normes précises, que votre atelier soit agréé selon les normes européennes et que vous respectiez un certain nombre d'obligations sanitaires.

Ce n'est pas impossible, mais nous nous éloignons de l'activité chasse proprement dite ! Nous entrons dans le secteur de la transformation des denrées. C'est un métier à part entière et cela suppose de trouver des partenaires appropriés !



Question 4 : Quelles sont les normes exigibles pour mettre en place un Centre de Collecte de gibiers ?

Par centre de collecte on entend : Toute association ou société de chasse qui prévoit de construire une salle dans l'intention d'y stocker du gibier, d'y éviscérer le grand gibier, et le refroidir.

Définition

Le Centre de Collecte est un site où le gibier tué par action de chasse est stocké et, si nécessaire éviscéré conformément aux règles d'hygiène. Au cours de ce stockage, le gibier doit être amené à cœur à la température de +7°C pour le grand gibier. La congélation y est interdite.

• Exigences administratives

Le Centre de Collecte est soumis à une déclaration obligatoire et un enregistrement auprès de la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (DDecPP : ex DSV). Pour cela il faut utiliser le modèle CERFA 13984. Il ne s'agit pas d'un agrément préalable à sa construction ou à son ouverture, mais juste une

déclaration pour signaler son existence. La DDecPP est alors susceptible de venir contrôler l'installation.

• Exigences techniques

Elles sont prévues dans le règlement n° 852/2004. La particularité des Règlements européens sur l'hygiène alimentaire, en matière de prescriptions, est de ne pas exiger telle ou telle installation technique précise, mais de donner les objectifs à atteindre. Voici les principaux pour les Centres de Collecte :

- il faut pouvoir amener le grand gibier à une température de +7 °c et à + 4°C pour le petit gibier (nécessité d'une chambre froide et de disposer d'un système de suspension des carcasses).
- le centre de collecte doit pouvoir être nettoyé, voire désinfecté.
- il faut pouvoir utiliser de l'eau potable là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination,
- il faut entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination.
- il faut empêcher, dans la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination.
- il faut maîtriser la traçabilité des carcasses en peau 'identification individuelle pour le grand gibier ou par lot pour le petit gibier)
- il faut vérifier les fiches d'examen initial qui doivent être en partie complétées par le centre de collecte.

Cette nouvelle approche doit permettre aux chasseurs de répondre à ces objectifs tout en n'étant pas contraints à un standard technique particulier.

- **Ce que l'on n'a pas le droit de faire dans un centre de collecte**

Attention : un Centre de Collecte n'est pas conçu pour pouvoir dépouiller et découper du gibier dans le but de le commercialiser ensuite.

Sa seule fonction, dans l'optique d'une mise sur le marché de la venaison, est de permettre d'éviscérer le grand gibier et de le stocker au froid, en peau. En effet, les chasseurs n'ont pas le droit de céder leur gibier autrement qu'entier et en peau. S'ils veulent le découper avant de le céder, ils entrent dans une autre activité qui est celle d'un atelier de traitement et de découpe de viande dont les normes exigibles sont très différentes et qui suppose un agrément communautaire préalable à son exploitation. S'ils le font, ce n'est plus en tant que chasseur mais en tant que transformateur avec une qualification et des exigences différentes.

Question 5 : Est – il possible d'ouvrir un atelier de traitement afin de découper du gibier à des fins de commercialisation ?

Cette activité relève du secteur de la transformation des denrées alimentaires et non plus de la production primaire. Pour comprendre cette différence, il importe de savoir comment les Règlements européens sur l'hygiène ont été construits : la chaîne alimentaire est constituée de plusieurs maillons qui se succèdent et au niveau desquels il ne se pratique pas les mêmes opérations. En conséquence, les obligations des différents maillons ne sont pas de même nature.

Ainsi, la chasse fait partie de la "production primaire". On appelle "production primaire" la mise à disposition de produits bruts non transformés. Un chasseur qui tue un animal par action de chasse, produit une denrée alimentaire non transformée : un gibier entier en peau (ou en plumes).

Le fait de le dépecer ou de le découper fait passer au secteur de la 1ère et de la 2ème transformation. On quitte la production primaire et, de ce fait, on entre dans un secteur qui est assujéti à d'autres réglementations qui s'ajoutent aux précédentes.

Cela suppose d'avoir des locaux respectant des normes précises, un atelier agréé selon les normes européennes et le respect d'un certain nombre d'obligations sanitaires dont un service vétérinaire pour réaliser l'inspection post mortem des carcasses et l'apposition d'une marque de salubrité (estampille), gage de sécurité sanitaire.

Ce n'est pas impossible pour des chasseurs de s'engager dans cette activité (ça ne leur est pas interdit), mais nous nous éloignons là de l'activité chasse proprement dite ! Nous entrons dans le secteur de la transformation des denrées et c'est un métier à part entière. Mais cela n'est pas impossible car il y a des petits ateliers locaux sur le territoire national, dont certains ont été créés par des chasseurs, qui ont obtenu l'agrément aux normes européennes et qui fonctionnent !

Pierre ZACHARIE
Ingénieur des Services Vétérinaires
Expert référent en pathologies des grands gibiers
et en hygiène de la venaison





Michel Revelin, citoyen, écologiste de la première heure, est un ancien directeur-ingénieur dans les collectivités territoriales, spécialisé en génie civil et en aménagement urbain.

Par ses recherches approfondies il a acquis une certaine connaissance générale de la pensée environnementale à travers des spécialistes de différents domaines.

Il a travaillé aussi sur la question du loup en France et a publié en 2017 un ouvrage 'Les enjeux du pastoralisme face au loup' (Éditions 7).

"ÉCOLOGIE, SORTIR DE LA PEUR" ...C'est le titre du dernier livre de Michel Revelin

Une analyse-critique solide des questions environnementales populaires au travers d'un triptyque Biodiversité - Loup – Élevage

Cet ouvrage consistant, assorti de 28 dessins d'Alain Chrétien (Ben), est une analyse-critique des sujets de société concernant la biodiversité construite à partir de plus de **800 publications scientifiques** référencées qui apportent des éléments permettant une approche qui **éloigne du catastrophisme** véhiculé par des médias et militants environnementaux...et **contredit ainsi la peur** qui l'accompagne. Il ne s'agit **pas de réfuter les atteintes à l'environnement** causées par l'Homme, mais bien d'aborder les questions sur la biodiversité **sans exagération**, ce qui constitue une réelle **bouffée d'oxygène dans ce monde anxiogène!**

Prix 25 euros + 5 euros de frais de port en cas d'envoi. Disponible chez l'auteur de préférence (elianerevelin@gmail.com, tel. 06.82.20.29.22)





Association des Chasseurs de Grand Gibier du Dauphiné
A.C.G.G.D
50 RUE DES ALPES, 38600 FONTAINE
acggd38@gmail.com

Bulletin d'adhésion 2021

À retourner à

Mr Jean CŒUR, Trésorier
12 rue Tristan Corbière
38400 ST MARTIN D'HERES

Nom : Prénom :
Adresse :
.....
Commune : Code postal :
Téléphone : Fax :
Profession : Date de naissance :
E-mail :

Mode de chasse pratiquée

- Battue Chasse à l'arc
 Chasse à tir aux chiens courants Vénierie
 Chasse individuelle Autres :

Votre cotisation

- Adhésion simple : 27 €
 Adhésion UNUCR, ONF/ONCFS : 12,50 €
 Abonnement à la revue « CHASSE GESTION GRANDE FAUNE » : 30 €

* Règlement par chèque à l'ordre de ACGGD