



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

CONCOURS EXTERNE
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DE TECHNICIENS SUPÉRIEURS
DU MINISTÈRE CHARGÉ DE L'AGRICULTURE
DANS LE GRADE DE TECHNICIEN

Spécialité Vétérinaire et alimentaire

SUJET
SESSION 2022

Epreuve écrite d'admissibilité
(durée : 4 heures – coefficient 4)

Cette épreuve consiste en la rédaction d'une note ou d'un courrier, à partir d'un dossier à caractère professionnel, et de réponses à plusieurs questions faisant appel à des connaissances techniques et scientifiques, relatives à la spécialité.

LIRE IMPÉRATIVEMENT LES CONSIGNES SUIVANTES

Vérifiez que le document qui vous est remis correspond au concours et à la spécialité indiqués sur votre convocation et contient 28 pages : si ce n'est pas le cas, signalez-le aussitôt.

EMPLOYEZ EXCLUSIVEMENT DE L'ENCRE NOIRE et évitez toute présentation pouvant constituer un signe distinctif : l'utilisation du crayon gris ou de couleurs autres que le noir entraînera la non-correction de la copie et l'annulation de votre participation.

Sur la bande d'anonymat de chacun de vos feuillets : inscrivez vos nom, prénom en MAJUSCULES, date de naissance et centre d'épreuve.

Dans la partie inférieure de la bande d'anonymat, indiquez l'intitulé de l'examen et la nature de l'épreuve.

Faites-le avant d'entamer la rédaction de chacun de vos feuillets : il ne vous sera plus possible de le faire une fois l'épreuve terminée.

L'absence de ces mentions sur un feuillet entraînera la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation.

Numérotez chaque feuillet (cadre en bas à droite).

Sur votre composition : ne faites pas apparaître votre nom, ni le nom du centre d'épreuve, ni aucun autre nom de personne ou de lieu (autres que ceux mentionnés dans les documents), ni signe distinctif, ni signature même fictive en quelque endroit de votre composition : cela entraînerait la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation.

À l'issue de l'épreuve : rendez votre copie même si elle est vierge, avec toutes les bandes d'anonymat renseignées, avant de signer la feuille d'émargement. Tout candidat quittant la salle sans rendre sa copie est signalé absent.

Seuls les feuillets de composition sont acceptés (sans brouillon, ni autre document ou collage de document).

La qualité de la rédaction, la clarté et la précision des raisonnements entrent pour une part importante dans l'appréciation du candidat.

L'usage de la calculatrice ou de tout autre appareil électronique est interdit.

A - Rédaction d'une note administrative à partir d'un dossier à caractère professionnel (14 points)

Sujet

Vous êtes technicien(ne) dans le service Santé et Protection Animales (SPA) de la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations du département X (DDecPP X).

Votre cheffe de service est invitée à l'assemblée générale de la Fédération départementale des chasseurs. Du fait du contexte médiatique (voir document n° 1), elle s'attend à être interpellée sur la trichinellose.

Elle vous demande de préparer une note sur ce sujet. Elle envisage de présenter l'agent et la maladie, puis les moyens de prévention de la transmission humaine. La fin de l'intervention doit porter sur le rôle et les responsabilités des chasseurs.

Vous rédigerez une note administrative de 8 pages maximum en vous appuyant sur les documents joints.

Documents (24 pages)

	Documents	Pagination
Document 1	Sanglier cru ou mal cuit : plusieurs cas de trichinellose rapportés. Le dauphiné libéré – Site internet (2 pages) 4 février 2021	Pages 5 et 6
Document 2	ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments : <i>Trichinella spp.</i> Mai 2020	Pages 7 à 10
Document 3	GROUPEMENT TECHNIQUE VETERINAIRE de CORSE – GTVC La trichinellose toujours et encore ? 24 février 2018	Pages 11 et 12
Document 4	Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant - Extraits JORF du 29/12/2009	Pages 13 à 18
Document 5	Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8003 Prélèvements à effectuer en vue des analyses de recherche de larves de trichine sur les sangliers. 2 janvier 2007	Pages 19 et 20
Document 6	Instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 - Extraits Fiche d'accompagnement du gibier sauvage et examen initial. 16 juillet 2021	Pages 21 à 28

B - Questions faisant appel à des connaissances techniques et scientifiques relatives à la spécialité (6 points)
Répondre aux six questions sur les feuillets de composition anonymisés.

Question B.1 (1 point)

Qu'est-ce qu'une D.D.I. ? Citer 2 exemples

Question B.2 (1 point)

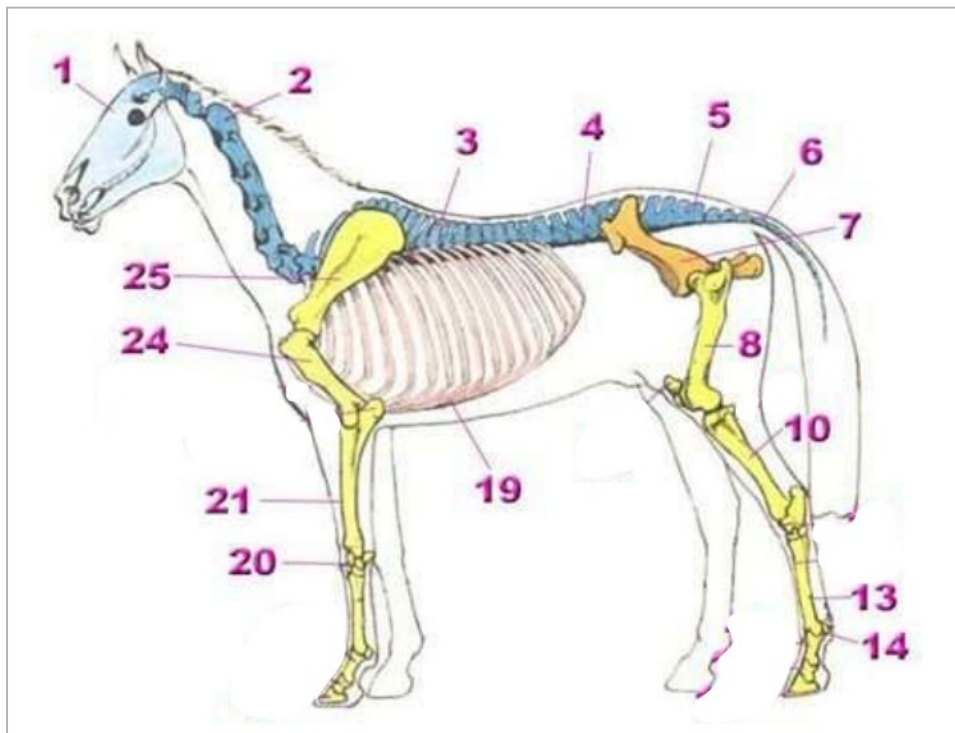


Figure 1 – Le squelette du cheval

A partir de ce schéma de squelette de cheval, indiquer à quel numéro correspond :

- le sacrum ;
- la scapula ;
- le tibia ;
- les vertèbres cervicales.

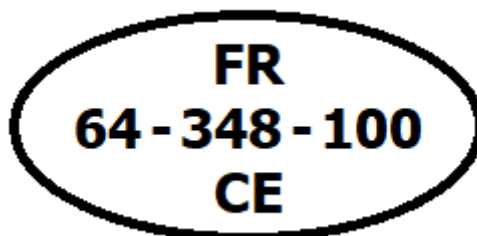
Question B.3 (1 point)

Citer 2 maladies concernées par un Plan d'Intervention Sanitaire d'Urgence (PISU)

Question B.4 (1 point)

Citer 3 facteurs influençant la croissance bactérienne

Question B.5 (1 point)



Que signifie ce marquage ? (Plusieurs réponses possibles)

- La denrée est produite en France.
- La denrée est d'origine végétale.
- L'établissement est dérogatoire à l'agrément.
- Le produit est issu d'un atelier de région parisienne.
- Le produit peut être distribué partout en Europe.
- Le numéro de lot est 348.

Question B.6 (1 point)

Parmi les propositions suivantes, citer 4 mesures faisant partie du plan gouvernemental pour la protection et l'amélioration du bien-être animal :

- interdiction de la castration des porcelets à vif ;
 - interdiction du broyage des poussins ;
 - interdiction de l'expérimentation sur modèle animal ;
 - interdiction d'hébergement des vaches laitières en stabulation ;
 - interdiction d'exposition et vente des carnivores en animalerie ;
 - interdiction de la castration des carnivores domestiques ;
 - interdiction de la consommation de viande de cheval ;
 - renforcement des contrôles du transport des animaux vivants.
-

Consommation

Sanglier cru ou mal cuit : plusieurs cas de trichinellose rapportés

Après une alerte en Italie, c'est dans les Pyrénées-Orientales que des cas de trichinellose ont été rapportés, une infection déclenchée après l'ingestion de viande de sanglier contaminée crue ou mal cuite. Comment se transmet la maladie et comment l'éviter ?

Par V. M. M. - 04 févr. 2021 à 11:39 | mis à jour le 04 févr. 2021 à 11:52 - Temps de lecture : 3 min



Manger de la viande de sanglier pas assez cuite peut avoir des conséquences très graves. Photo d'illustration andreas N de Pixabay

La trichinellose, ou trichinose, est une maladie rare provoquée par des parasites qui entrent dans l'organisme après la consommation de viande crue ou pas assez cuite d'animaux, en majorité sauvages, infectés par des larves de l'espèce *Trichinella*.

Début janvier, un premier foyer épidémique a été signalé dans la région de Turin, en Italie.

Comme le rapporte *La Stampa*, une vingtaine de patients se sont présentés après les fêtes aux urgences de l'hôpital de Suse, présentant des symptômes d'intoxication alimentaire (diarrhée, spasmes, nausées, douleurs musculaires, fièvre...) vraisemblablement due à l'absorption de saucisses de sanglier crues ou pas assez cuites. Au total, 80 personnes

auraient été touchées, *selon la Repubblica*. Il s'agit de l'entourage d'un ancien boucher de Brussol qui aurait transformé la chair d'un seul animal, apporté par un groupe de chasseurs, dans son laboratoire artisanal.

Cette semaine, c'est en France, dans les Pyrénées-Orientales, que deux cas de chasseurs atteints par la trichinellose ont été relevés, rapporte *La Dépêche*. Ils auraient, là encore, mangé de la viande de sanglier pas assez cuite. Ils ont été soignés à temps.

Le traitement, à base de benzimidazoles et de corticoïdes, est efficace s'il est précoce. Sans soins, les complications sont parfois graves et peuvent laisser de graves séquelles. En effet, si la maladie est mal diagnostiquée ou bien tardivement, elle peut présenter des risques de méningite et de cardiopathie.

Comment se transmet cette maladie ?

Selon le ministère de la Santé, si au niveau mondial, la transmission du parasite à l'Homme se fait essentiellement par l'absorption contaminée de viande de porc peu ou pas assez cuite, en Europe, c'est aussi par le sanglier et le cheval. "Les cas identifiés en France résultent de l'ingestion de viande non contrôlée de sanglier ou de viande de chasse importée illégalement en France", ajoute le communiqué, datant de 2015.

Sur le territoire, "plus de 1900 cas humains ont été évités grâce à l'identification de viande contaminée avant consommation (2 chevaux, 31 porcs, 4 sangliers)" ajoutait l'Anses en 2018, soulignant que "la réglementation européenne et internationale imposant le contrôle en abattoir des viandes porcines et autres espèces sensibles (sanglier, cheval) a fait régresser cette maladie dans le monde occidental".

Comment l'éviter ?

"La prévention de la trichinellose humaine passe par le contrôle systématique à l'abattoir des viandes à risque (porc, sanglier, cheval) avec un test de diagnostic" répond l'Anses. "Lorsqu'une viande ne peut être contrôlée, elle doit être consommée cuite à cœur", c'est-à-dire 71 degrés.

Contrairement à ce qu'on peut lire, la congélation à la maison ne peut être considérée comme une méthode d'assainissement, car il faut prendre en compte "l'épaisseur de la viande, et le fait qu'un congélateur domestique n'atteint pas de façon certaine une température de -20°C". De plus, certaines espèces de vers ronds "comme *Trichinella britovi* (dans la viande de sanglier) ou *T. nativa* sont plus résistantes au froid que *T. spiralis*".

Concernant les charcuteries, seule la cuisson des produits tels que pâtés, rillettes, saucissons à l'ail permet la destruction du parasite. La fumaison n'est pas une méthode efficace, et la salaison selon les méthodes traditionnelles ne garantit pas à elle seule l'inactivation des larves de *Trichinella britovi*, qui doit être associée à un temps de séchage suffisant. Attention à tout ce qui est "fait maison" !

Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments :
Trichinella spp.

Saisine n°2016-SA-0265

Mise à jour : Mai 2020

Trichinella spp.

Classe des Nématodes

Embranchement des Némathelminthes

[vers ronds]

Parasite

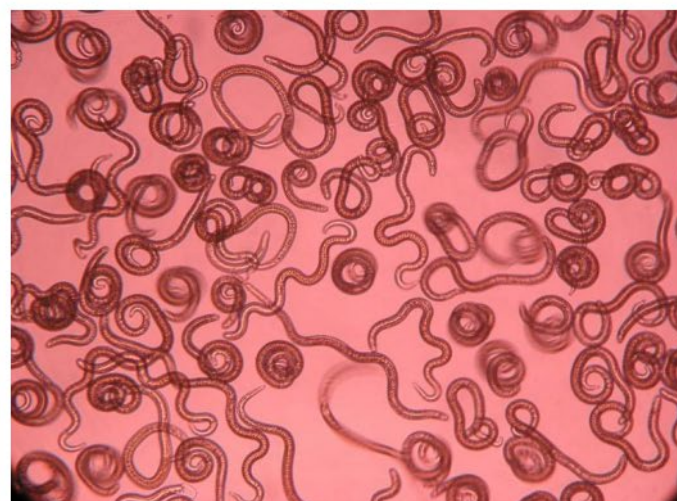
Agent zoonotique ¹

Caractéristiques et sources de *Trichinella* spp.

Principales caractéristiques biologiques

Trichinella est un ver rond parasite appartenant à la classe des Nématodes. Le ver se trouve sous sa forme larvaire infectante dans les fibres musculaires striées des mammifères essentiellement (surtout omnivores et carnivores). Ils se contaminent en ingérant des muscles parasités (accidentellement pour les herbivores). Le cycle du parasite est résumé dans la figure ci-dessous.

Ingérées lors de la consommation de viande parasitée crue ou insuffisamment cuite (A), les larves de stade L1 musculaire (L1M) (invisibles à l'œil nu) sont libérées par la



Trichinella spp. © LNR Parasites transmis par les aliments - Anses Maisons-Alfort

digestion gastrique (B). Ces larves pénètrent dans l'épithélium intestinal, réalisent des mues et deviennent adultes en 48 heures (C). Après accouplement, les femelles émettent des larves L1 nouveau-nées (L1NN) puis les vers adultes sont rapidement éliminés. Les larves L1NN migrent par voie lymphatique et sanguine dans tout l'organisme (E) et peuvent provoquer lors de leur transit des complications (atteintes cérébrales et cardiaques). Elles atteignent ensuite leur niche définitive : la fibre musculaire (F) qui se transforme en cellule nourricière. Ces larves L1NN grossissent et deviennent larves L1M infectantes en une quinzaine de jours. Elles s'encapsulent pour la plupart des espèces (G) et demeureront viables pendant des années.

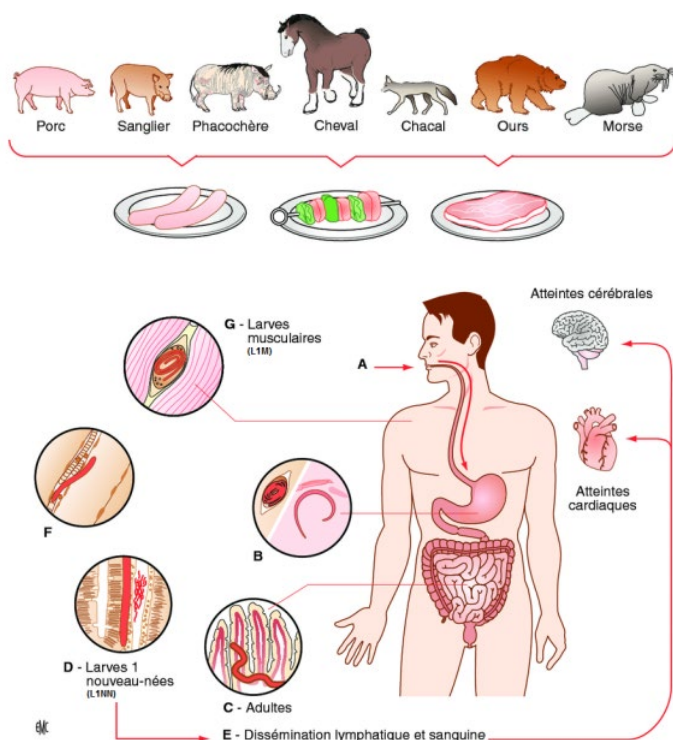
Trichinella est un agent pathogène pour l'Homme avec un degré de pathogénicité directement lié à l'espèce (prolificité différente des femelles) et à la dose initiale. Seules neuf espèces sont actuellement décrites ; elles sont toutes zoonotiques. Six espèces présentent la particularité d'être encapsulées dans les muscles : *Trichinella spiralis*, *T. nativa*, *T. britovi*, *T. murrelli*, *T. nelsoni* et *T. patagoniensis*. Trois espèces sont non encapsulées : *T. pseudospiralis*, *T. papuae* et *T. zimbabwensis*. *Trichinella spiralis* est considérée comme l'espèce la plus pathogène.

Sources du danger

Toutes les viandes de mammifères monogastriques sont susceptibles d'héberger *Trichinella*. La principale source de danger en Europe est la consommation de viande crue ou peu cuite de porc ou de sanglier. Par le passé, la viande de cheval a causé des cas humains en France et en Italie. La chair d'oiseaux carnivores et de reptiles (crocodiles, etc.) peut être parasitée. Quelques cas ont été décrits suite à la consommation de viande de tortue.

Voies de transmission

La transmission à l'Homme est exclusivement alimentaire. La consommation de viande crue ou insuffisamment cuite est le facteur d'exposition principal.



Cycle biologique de *Trichinella* chez l'Homme et principales sources de contamination

¹ Agent responsable de maladie ou d'infection qui peut se transmettre de l'animal à l'Homme ou de l'Homme à l'animal.

² Cette figure a été publiée dans Dupouy-Camet J, Lacour S, Vallée I, Yera H, Boireau P. 2015. « Trichinelloses. EMC— Maladies infectieuses » ;12(2) ;1-13 [Article 8-517-A-10] © Elsevier

Recommandations à la production primaire

- Les **animaux de production sensibles (porcins)** doivent être considérés en fonction du type d'élevage (règlement (UE) n°2015/1375³). Les porcs élevés en plein air présentent des risques de contamination par la consommation de cadavres d'animaux sauvages (renards, sangliers, rongeurs). Par conséquent ces porcs sont soumis à un diagnostic obligatoire de la trichinellose lors de l'abattage.

- Les **porcs charcutiers hors-sol** doivent être reconnus officiellement comme étant élevés dans des conditions d'hébergement contrôlées, c'est-à-dire assurant la maîtrise du risque de contamination par *Trichinella* spp. : les bâtiments d'hébergement des animaux doivent empêcher l'intrusion d'animaux sauvages (y compris les oiseaux) et les récipients contenant l'alimentation doivent être conçus de façon à empêcher tout contact avec les nuisibles.

Si les élevages hors-sol ne répondent pas à ces obligations, les animaux doivent faire l'objet d'un diagnostic obligatoire à l'abattoir.

- Tous les **chevaux** font l'objet d'un diagnostic officiel à l'abattoir, de même que les sangliers en atelier de traitement.

- Les **sangliers de chasse** destinés à une consommation en dehors du cercle privé familial doivent eux-aussi faire l'objet d'un diagnostic par un laboratoire agréé. Pour la consommation privée, l'analyse n'est pas obligatoire mais elle est fortement recommandée.

Maladie humaine d'origine alimentaire

Nature de la maladie (Tableau 1)

Chez l'Homme, quelques jours après l'infection, le développement des formes adultes dans l'intestin provoque des douleurs abdominales et peut provoquer une diarrhée non sanglante. La migration des larves nouveau-nées dans la circulation se traduit par une fièvre élevée et des manifestations allergiques (œdème de la face, éruption cutanée, etc.). La pénétration des larves dans les cellules musculaires se traduit par des myalgies (douleurs musculaires) intenses. Il existe une importante augmentation des polynucléaires éosinophiles sanguins et une augmentation des taux des enzymes musculaires sériques. Cette phase fébrile et myalgique dure une dizaine de jours puis disparaît spontanément, laissant place à une longue asthénie et, bien souvent, à des myalgies chroniques (tableau 1).

Population sensible⁴ : les personnes âgées, celles pour lesquelles la dose ingérée est massive ou celles qui ont subi un diagnostic tardif peuvent développer des complications neurologiques ou cardiaques pouvant conduire au décès. Chez les femmes enceintes, le parasite peut provoquer une fausse couche et des naissances prématurées.

Relations dose-réponse⁵

L'analyse des données de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) à *T. britovi*, *T. spiralis* et *T. pseudospiralis* a permis d'établir une relation dose-réponse où l'exposition à de faibles doses est associée à une probabilité élevée de survenue d'infection. La médiane de la probabilité de survenue de la trichinellose suite à une exposition à 10 larves est proche de 0,1. Des cas humains peuvent aussi être associés à des charges inférieures à une larve par gramme (1 PC).

Tableau 1 : Caractéristiques de la maladie

Durée moyenne d'incubation	Principaux symptômes	Durée des symptômes	Complications**	Infection asymptomatique
5 à 21 jours selon l'espèce et la dose ingérée*	- myalgies intenses (70-95 %)	15 à 20 jours	- Complications neurologiques : p.ex. hémiparésie, hémiplégie, troubles psychiques - Complications cardiaques : p.ex. myocardite, thromboses - Fausses couches spontanées et prématurité - Décès (5 ‰ en 1985)	Possible si infestation faible
	- fièvre élevée (70-95 %)	7 à 10 jours		
	- œdème de la face (60-90 %)	5 à 7 jours		
	- douleurs abdominales et diarrhée non sanglante (10-40 %)	4 à 6 jours		
	- éruption cutanée (15-25 %)	4 à 6 jours		
	- asthénie et myalgies chroniques*** (30-90 %)	20 à 40 jours		

* plus la dose ingérée est élevée, plus l'incubation est courte et plus la maladie est sévère

** des formes myalgiques prolongées sur plusieurs mois ou années sont possibles

*** la fréquence des complications (1 à 20 % des cas) est diminuée par un traitement précoce

³ Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes

⁴ Population sensible : les personnes ayant une probabilité plus forte que la moyenne de développer, après exposition au danger par voie alimentaire [dans le cas des fiches de l'Anses], des symptômes de la maladie, ou des formes graves de la maladie.

⁵ Pour un effet donné, relation entre la dose et la réponse, c'est-à-dire la probabilité de la manifestation de cet effet, dans la population.

Épidémiologie

Le nombre de cas de trichinellose reste actuellement faible en France. Entre 2007 et 2017, 30 cas confirmés ont été rapportés au Centre expert, soit 2 cas par an en moyenne. Vingt-deux cas, soit plus de la moitié des cas, ont été acquis à l'étranger ou *via* de la viande importée. Au total, 5 cas étaient liés à la consommation de viande de sanglier (France), 7 cas à l'ours (Canada, Groenland), 5 cas au phacochère (Sénégal) et 13 cas au porc (Laos, Serbie,

France). Treize des 30 cas ont été hospitalisés pour des durées de 1 à 15 jours. Aucun cas mortel n'a été observé depuis 1985.

En France, les trois espèces autochtones (*T. spiralis*, *T. britovi* et accessoirement *T. pseudospiralis*) circulent essentiellement dans la faune sauvage (sanglier, renard).

Système de surveillance

Le Service de parasitologie de l'Hôpital Cochin (Paris) est chargé par Santé publique France (SpF) de la surveillance des cas humains et reconnu Centre expert. La trichinellose n'est pas une maladie à déclaration obligatoire mais elle entre dans le cadre des déclarations obligatoires des TIAC.

Tableau 2 : Données épidémiologiques : TIAC déclarées depuis 2007 (mise à jour mars 2020)

Année	Lieu	Aliment	Espèce de <i>Trichinella</i>	Nombre de cas
Cas autochtones				
2008	Alpes-Maritimes	Sanglier	nd	3
2011	Gard	Sanglier	nd	2
2015	Alpes-Maritimes	Porc (figatelle corse)	<i>T. britovi</i>	3
Cas importés				
2007	Laos	Porc	nd	1
2009	Sénégal	Phacochère	nd	5
2009	Nunavut	Ours grizzly	nd	4
2016	Groenland	Ours polaire	nd	3
2017	Serbie	Porc	<i>T. spiralis</i>	9

* nd : non déterminée

(source : <http://cnrdestrichinella.monsite-orange.fr/>)

Rôle des aliments

Principaux aliments à considérer

En France, les cas autochtones sont majoritairement liés à l'ingestion de viande crue ou peu cuite de sanglier non inspectée. Les cas importés sont principalement liés à la consommation de viandes de gibiers (ours, phacochère, etc.).

À l'échelon mondial, la source essentielle de cas humains demeure la viande de porc, particulièrement dans les régions où un élevage familial sans contrôle sanitaire est pratiqué.

Traitements d'inactivation en milieu industriel (tableau 3)

Tableau 3 : Impact des traitements industriels dans les aliments

Traitement	Conditions	Impact	Matrice étudiée
Température	Chaleur : T° = 71°C, t = quelques secondes T° = 58°C, t = 3 min (viande grise à cœur) T° = 51°C, t = 4h	Inactivation des larves	Viande
	Froid (temps de congélation à cœur de la viande, il faut tenir compte de l'épaisseur des pièces de viande) T° = - 37°C, t = 30 min T° = - 32°C, t = 22h T° = - 26°C, t = 48h T° = - 21°C, t = 82h	Inactivation des larves de <i>T. spiralis</i> . Pour d'autres espèces de <i>Trichinella</i> , ces conditions peuvent ne pas être suffisantes pour détruire les parasites (ex : <i>T. nativa</i> résiste des mois à - 30°C dans le muscle d'ours polaire)	Viande
Désinfectants	Les ustensiles contaminés peuvent être désinfectés par la chaleur (eau chaude ≥ 70°C au moins 5 min) ou par l'eau de Javel (concentration 0,65 % de chlore actif pendant 2h ou 0,01 % de chlore actif pendant 3h). Les surfaces non corrodables peuvent être désinfectées par l'eau de Javel à 2,6 % de chlore actif pendant 5 min	Inactivation des larves	Ustensiles, surfaces
Ionisation	0,3 kGy	Inactivation des larves	Viande
Salaison - fumaison	a _w ≤ 0,92 associée à un pH < 5.3	Inactivation des larves	Viande
	Lorsque la teneur en sel est < à 4 %, l'efficacité du salage dépend de la durée de conservation et du pH	Les larves peuvent résister à la salaison et à la fumaison	

* Inactivation : perte du pouvoir pathogène



Surveillance dans les aliments

Système de surveillance en France

L'inspection de la contamination des viandes par *Trichinella* spp. est encadrée par la réglementation européenne (règlement (UE) n°2015/1375). L'inspection individuelle des porcs est la règle sauf si l'élevage ou le système d'élevage est reconnu comme pratiquant des conditions d'hébergement contrôlé en ce qui concerne *Trichinella*. La définition d'un élevage en hébergement contrôlé est donnée par la réglementation. En résumé, tout contact avec la faune sauvage doit être proscrit. Les sources alimentaires sont tracées et maîtrisées, l'élevage est clos et les bâtiments sont étanches aux animaux sauvages dont les rongeurs. Les reproducteurs sont néanmoins systématiquement diagnostiqués, ainsi que tous les porcs élevés en plein air et ceux produits dans les élevages ne répondant pas à la définition d'« élevage en hébergement contrôlé ». L'agrément de ces derniers est délivré par les services vétérinaires sur la base de visites d'élevage régulières.

Le sanglier doit faire l'objet d'un diagnostic systématique selon l'une des méthodes décrites dans le règlement (UE) n°2015/1375 si la viande est commercialisée.

La législation impose également la recherche de *Trichinella* pour tous les chevaux, importés ou autochtones, abattus en France. Les viandes importées font l'objet d'une inspection systématique sur le lieu d'abattage. Les viandes n'ayant pas fait l'objet d'une inspection après abattage doivent être congelées avant consommation. Cependant, les limites des traitements d'inactivation par le froid sont à prendre en considération (certaines espèces de *Trichinella* étant résistantes à la congélation).

Le Laboratoire national de référence (LNR) pour les parasites transmis par les aliments est chargé de l'animation du réseau des laboratoires vétérinaires départementaux (LVD) agréés pour le diagnostic de *Trichinella* dans la viande de consommation. Le LNR intervient dans la gestion des cas de suspicion de trichinellose chez l'animal, il est en charge de la confirmation de ces cas et de la surveillance épidémiologique.

Système de surveillance dans le monde

La trichinellose fait partie des zoonoses surveillées par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE). Un rapport annuel permet d'estimer pays par pays l'incidence de la maladie chez l'animal.

Méthodes validées disponibles pour détecter le danger dans les aliments.

La digestion artificielle est la méthode de référence décrite dans l'Annexe I, Chapitre I du règlement (CE) n°2015/1375. Il s'agit d'un examen microscopique de digestat artificiel obtenu par action conjuguée de la chaleur, de l'acide chlorhydrique et de la pepsine. Le seuil de détection est de 0,1 à 1 larve par gramme, selon la quantité de viande analysée.

Recommandations aux opérateurs

L'attention des opérateurs doit être portée sur :

- l'obligation du diagnostic officiel des viandes (règlement (UE) n° 2015/1375) ;
- les limites de la congélation, celle-ci pouvant ne pas s'avérer efficace pour inactiver certaines espèces du parasite en particulier, le couple espèce de *Trichinella* /espèce hôte doit être considéré ;
- l'interdiction de la mise à la vente de viande crue d'animaux non inspectés ;
- l'efficacité des traitements par la chaleur des viandes sur les parasites, sous réserve d'une température et d'une durée adaptées à l'épaisseur des pièces.

Hygiène domestique

La congélation domestique n'apporte pas de certitude quant à l'inactivation du parasite. Seule une cuisson suffisante garantit l'innocuité de la viande.

Recommandations aux consommateurs

- Ne pas consommer la viande de porc ou de sanglier qui n'a pas fait l'objet d'un contrôle officiel. En cas de doute bien cuire la viande à cœur.
- Pour les chasseurs et les voyageurs à l'étranger ne pas consommer des viandes crues ou peu cuites non contrôlées.

Liens

Références générales

- Anses. 2017. Avis révisé relatif à la contamination de produits de charcuterie crue par *Trichinella* spp. Maisons-Alfort
- De Bruyne, A., Delanos-Gregoire, N., Ancelle, T., Dupouy-Camet, J. (2006). La trichinellose: un risque parasitaire persistant en France. *Spectra biologie*, 25(153), 24-28.
- Dupouy-Camet J, Lacour S, Vallée I, Yera H, Boireau P. 2015. Trichinelloses. *EMC- Maladies infectieuses*, 12(2) ;1-13 [Article 8-517-A-10]
- Dupouy-Camet, J., Murrell, K. D. (Eds.). 2007. FAO/WHO/OIE guidelines for the surveillance, management, prevention and control of trichinellosis. *Food & Agriculture Org.*
- Vallée, I., Zanella, G., Boireau, P., Alfort, F. 2016. Bilan de surveillance de *Trichinella* spp. chez les animaux de boucherie. *Bull. Epid. Santé Anim. Alim*, 77, 28-32.

Liens utiles

- Centre expert sur la trichinellose humaine : <http://cnrdestrichinella.monsite-orange.fr/>
- Laboratoire National de Référence des parasites transmis par les aliments : Laboratoire de Santé Animale, Anses, Maisons-Alfort <https://www.anses.fr/fr/content/laboratoire-de-sant%C3%A9A9-animale-sites-de-maisons-alfort-et-de-dozul%C3%A9onglet1-tab>
- Laboratoire de Référence de l'Union Européenne pour les parasites : <https://www.iss.it>
- Commission Internationale de la Trichinellose (ICT) : <http://www.trichinellosis.org/>
- OIE – Organisation mondiale de la santé animale <https://www.oie.int/fr/sante-animale-dans-le-monde/maladies-animaux/trichinellose/>



GROUPEMENT TECHNIQUE VÉTÉRINAIRE DE CORSE



Samedi 24 février 2018

LA TRICHINELLOSE ENCORE ET TOUJOURS?

trichinellose Corse porc

Une maladie grave chez l'homme, peu fréquente en France

La trichinellose est une zoonose parasitaire due à l'infestation par des trichines (nématodes du genre *Trichinella*). Elle affecte de nombreuses espèces d'animaux sauvages et domestiques (essentiellement des mammifères monogastriques). Les vers adultes vivent dans l'intestin grêle de l'hôte où ils s'y accouplent. Les larves produites migrent vers les muscles striés squelettiques de l'hôte où elles s'enkystent et peuvent rester vivantes plusieurs années.

Les animaux et l'homme s'infestent en consommant de la viande contaminée (crue ou peu cuite). **Chez les animaux, la maladie ne présente généralement pas de signe clinique alors que chez l'homme, l'ingestion de trichines peut conduire à de graves symptômes** (diarrhée, fièvre, œdème du visage, douleurs musculaires et signes nerveux) nécessitant souvent une hospitalisation. Depuis 1975, en France continentale, la majorité des cas humains (environ 2500) ont eu pour origine la consommation de viande chevaline, qui aujourd'hui a moins les faveurs du consommateur français.

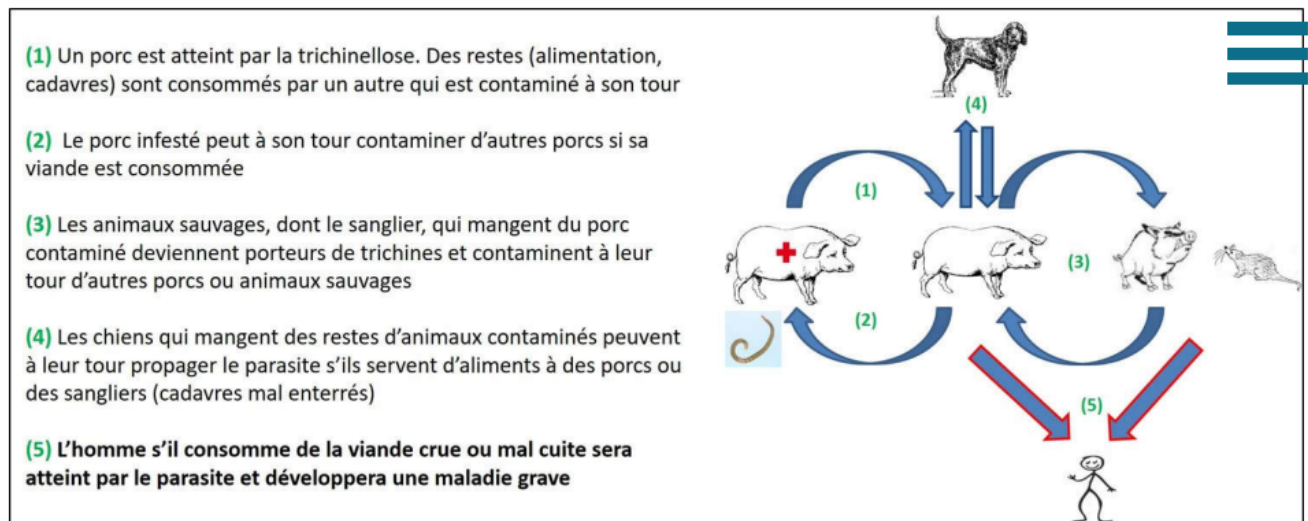


Figure 1. Cycle et hôtes de *Trichinella britovi* en Corse

Une multiplication des cas porcins depuis 2004 en Corse-du-Sud

La Corse était considérée comme indemne de trichinellose, mais en 2004, grâce aux contrôles officiels effectués à l'abattoir, des larves de *Trichinella britovi* ont été mises en évidence chez 10 porcs domestiques provenant d'une même zone d'élevage, le Haut-Taravu (Corse-du-Sud). Depuis **des porcs sont régulièrement contrôlés positifs en Corse-du-Sud lors de leur passage à l'abattoir. En 2015, trois cas humains de trichinellose ont été identifiés sur le Continent suite à la consommation de charcuterie corse issue de porcs abattus clandestinement.**

Le dernier cas porcine date de décembre 2017 et **depuis le premier janvier 2016 ce sont six porcs provenant de cinq élevages différents** qui ont été identifiés porteurs de larves de trichines dans les abattoirs de Corse-du-Sud. Trois animaux étaient élevés sur la commune d'Aullène, deux sur la commune de Zicavo et un à Cuttoli.

Un chien porteur de larves découvert en novembre en Haute-Corse

Lors d'une étude menée en 2006-2008 (INRA/Anses), aucun sanglier et un seul renard avait été retrouvé porteur de trichines. **Le rôle de la faune sauvage n'avait donc pas pu être démontré en Corse même si la séroprévalence chez le sanglier était estimée à 2%**, laissant supposer une circulation à bas bruit du parasite dans la faune sauvage. Le chien est un hôte sensible au parasite et il est d'ailleurs régulièrement à l'origine d'épidémies de trichinellose humaine dans les pays où sa chair est consommée (Chine, Thaïlande). La chasse étant une activité populaire en Corse, les chiens se répartissent sur une grande partie du territoire et ils sont fréquemment en contact avec les animaux domestiques et la faune sauvage. Ils pourraient se contaminer en ingérant de la viande infestée de porcs (ou de sangliers) et consommés à leur tour par un suidé, ils permettraient ainsi le maintien du parasite sur l'île (figure 1). Une étude sérologique menée en 2014 (INRA/Anses) a révélé que **3% des chiens prélevés étaient porteurs d'anticorps contre la trichine**, ce qui est révélateur d'une exposition au parasite. Un chien séropositif de l'étude (microrégion du Niolu, Haute-Corse), décédé récemment (novembre 2017), a aussi été retrouvé porteur de larves de trichines démontrant d'une part que **le chien est bien un réservoir de trichines en Corse** et d'autre part que **le parasite circule aussi en Haute-Corse** alors que jusqu'à aujourd'hui les contrôles systématiques à l'abattoir n'ont pas permis d'identifier de porcs infestés.

***Trichinella britovi* semble durablement installé en Corse** et si le porc apparaît comme son hôte principal, l'existence d'autres réservoirs du parasite, et notamment le chien, pourraient lui permettre de se maintenir sur l'île.

Les **contrôles à l'abattoir restent le moyen le plus efficace pour éviter de nouvelles contaminations humaines** qui, en plus du problème de santé publique posé, seraient préjudiciables à toute la filière porcine. Ces analyses systématiques basées sur l'identification directe des larves de trichines dans les muscles des porcs (piliers du diaphragme) nécessitent la mise en consigne des carcasses des animaux le temps d'obtenir les résultats.

Il est important aussi de rappeler que la congélation de la viande ainsi que la salaison des produits charcutiers ne suffisent pas à détruire le parasite ; **seule la cuisson à cœur (71°C) permet de l'éliminer**. Certaines pratiques, comme l'abandon de cadavres (sangliers, chiens) dans la nature, entretiennent le cycle du parasite car les porcs corses, élevés en plein air, y ont facilement accès.

Vous trouverez ci-dessous les rapports et articles correspondant aux différentes études menées essentiellement par l'INRA et l'Anses depuis 2004 sur ce parasite en Corse.

**Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables
aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant**
(JORF du 29/12/2009)

Modifié par :

***0* Ordonnance 2010-462 du 6 mai 2010** (JORF du 07/05/2010)

***1* Arrêté du 28 décembre 2011** (JORF du 29/12/2011)

***2* Arrêté du 28 août 2014** (JORF du 11/09/2014)

Art. 9. – Le présent arrêté, dont les dispositions entrent en vigueur le 1er janvier 2015, sera publié au *JORF*.

***3* Arrêté du 17 février 2015** (JORF du 28/02/2015)

***4* Arrêté du 19 août 2016** (JORF du 03/09/2016)

***5* Arrêté du 5 juin 2018** (JORF du 12/06/2018)

***6* Arrêté du 28 juin 2019** (JORF du 10/07/2019)

ANNEXE IV

CONDITIONS APPLICABLES AUX CHASSEURS QUI APPROVISIONNENT DIRECTEMENT LE CONSOMMATEUR FINAL OU LE COMMERCE
DE DÉTAIL LOCAL FOURNISSANT DIRECTEMENT LE CONSOMMATEUR FINAL EN PETITES QUANTITÉS DE GIBIER SAUVAGE OU DE
VIANDES FRAÎCHES DE GIBIER SAUVAGE

Section I

Dispositions générales

1. La présente annexe fixe les conditions sanitaires applicables à la mise à mort du gibier sauvage, à la préparation et à la mise sur le marché de viandes fraîches de gibier sauvage conformément ***5** au 4 de l'article 1er **5*** du règlement (CE) n° 853/2004 :

a) Remises par le chasseur ou le premier détenteur directement et localement, en petite quantité, au commerce de détail fournissant directement le consommateur final ;

5** Remises par le chasseur ou le premier détenteur directement, en petite quantité, au consommateur final. **5

Est exclu du champ de cette annexe l'usage domestique privé de viandes de gibier sauvage.

2. Pour l'application de la présente annexe, on entend par :

a) « Usage domestique privé » : consommation ou toute autre utilisation faite par le chasseur lui-même et ses proches ;

b) « Centre de collecte » : un site où le gibier tué par action de chasse est stocké et si nécessaire éviscéré conformément aux règles de l'hygiène ;

c) « Premier détenteur » : il s'agit :

i) Soit du chasseur ayant tué le gibier ;

ii) Soit, par exception, de toute personne physique ou morale titulaire du droit de chasse sur un territoire de chasse donné, nommée par le règlement intérieur ou par toute autre disposition reconnue par l'usage comme propriétaire du gibier tué ;

d) « Repas de chasse » : repas organisé, en dehors de l'usage domestique privé, par un ou plusieurs chasseurs, auquel toute personne, sans lien particulier avec les chasseurs, peut participer ;

e) « Repas associatif » : repas organisé, en dehors de l'usage domestique privé, dans un cadre associatif, auquel toute personne sans lien particulier avec les chasseurs peut participer et consommer des venaisons fournies par un ou plusieurs chasseurs ou premiers détenteurs.

3. Après la mise à mort par action de chasse, le gibier sauvage peut être stocké - à l'exclusion de tout autre lieu - et si nécessaire éviscéré, dans le cas où l'éviscération n'est pas effectuée sur le lieu de chasse, dans un centre de collecte avant remise au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final. Le centre de collecte est un site où le gibier sauvage est regroupé et amené aux températures positives inférieures ou égales à + 7 °C pour le grand gibier et à + 4 °C pour le petit gibier. La congélation y est interdite. Ce type d'établissement doit répondre aux exigences prévues par l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004 et doit être déclaré auprès de l'autorité compétente, où il sera enregistré.

4. Dans le cadre de la lutte contre ***5** un danger sanitaire de 1re catégorie ou de 2e catégorie **5***, des conditions particulières de commercialisation du gibier peuvent être définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

***6** Section II

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

1. La petite quantité de gibier que le chasseur ou le premier détenteur peut remettre directement au repas de chasse ou au repas associatif correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse réalisée par ce chasseur ou ce premier détenteur.

2. L'ensemble du petit et grand gibier sauvage remis directement à un repas de chasse ou à un repas associatif doit satisfaire aux exigences suivantes:

a) Être identifié individuellement pour le grand gibier ou par lot pour le petit gibier et de manière unique afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse jusqu'à la remise au repas de chasse et au repas associatif.

b) 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.

c) 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:

i) Nom du chasseur ou du premier détenteur;

- ii) Espèce de gibier;
- iii) Numéro d'identification de l'animal ou du lot d'animaux
- iv) Lieu de mise à mort par action de chasse;
- v) Date et heure de mise à mort par action de chasse;
- vi) Identification du centre de collecte éventuel;
- vii) Destination de la pièce ou du lot de gibier.

3. La dépouille ou plumaison par le chasseur ou le premier détenteur avant la cession au repas de chasse ou au repas associatif est interdite. La cession au repas de chasse ou au repas associatif ne concerne que des pièces entières de gibier sauvage. La découpe de gibier sauvage non dépouillé ou plumé est interdite exception faite lors de la chasse en montagne lorsque le transport du grand gibier s'avère impossible sans une découpe préalable de l'animal.

4. La congélation de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est interdite.

5. La remise directe au repas de chasse ou au repas associatif, par le chasseur ou 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.

6. Le gibier sauvage consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif doit, s'il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose, avoir fait l'objet d'une recherche de larves de trichines telle que décrite à la section VI. 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. **6***

*6 Section III

Exigences applicables au gibier sauvage remis directement par le chasseur ou le premier détenteur au consommateur final

1. La petite quantité de gibier que le chasseur ou le premier détenteur peut remettre directement au consommateur final correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse réalisée par ce chasseur ou ce premier détenteur.

2. La dépouille ou plumaison par le chasseur ou le premier détenteur avant la cession au consommateur final est interdite. La cession au consommateur final ne concerne que des pièces entières de gibier sauvage. La découpe de gibier sauvage non dépouillé ou plumé est interdite exception faite lors de la chasse en montagne lorsque le transport du grand gibier s'avère impossible sans une découpe préalable de l'animal.

3. La congélation de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est interdite.

4. La remise directe au consommateur final, par le chasseur ou 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.

5. Le gibier sauvage remis directement au consommateur final peut, s'il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose, avoir fait l'objet d'une recherche de larves de trichines telle que décrite à la section VI.

Le chasseur ou le premier détenteur doit informer le consommateur final du risque de trichine lié à la consommation de viande de sanglier dans le cas où aucune recherche de larves de trichines n'a été réalisée. Cette disposition peut être étendue par instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture à d'autres parasites présents dans la viande de sanglier.

Le traitement assainissant à mettre en oeuvre pour les viandes non soumises à une recherche de larves de trichines est décrit par instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture. **6***

Section IV

Exigences applicables à la petite quantité de gibier sauvage remise directement et localement par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final

1. La petite quantité de gibier que le chasseur ou le premier détenteur peut remettre directement au commerce de détail local correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse réalisée par ce chasseur ou ce premier détenteur.

2. Le chasseur ou le premier détenteur peut remettre cette petite quantité de gibier sauvage directement au commerce de détail fournissant directement le consommateur final situé dans un rayon de 80 kilomètres établi depuis le lieu de chasse. Toutefois, dans le cas de lieux de chasse situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet peut autoriser une livraison à une distance supérieure ***5** mais ne pouvant pas dépasser un rayon de 200 kilomètres établi depuis le lieu de chasse **5***.

3. L'ensemble du petit et grand gibier sauvage remis directement au commerce de détail fournissant directement le consommateur final doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a) Etre identifié individuellement pour le grand gibier ou par lot pour le petit gibier et de manière unique afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse jusqu'à la remise au consommateur final.
- b) 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.
- c) Cette obligation de traçabilité s'appliquera à compter de la publication du présent arrêté en ce qui concerne le grand et le petit gibier.
- d) 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 :
 - i) Nom du chasseur ou du premier détenteur ;
 - ii) Espèce de gibier ;
 - iii) N° d'identification de l'animal ou du lot d'animaux ;
 - iv) Lieu de mise à mort par action de chasse ;
 - v) Date ***5** et heure **5*** de mise à mort par action de chasse ;
 - 5*** vi) Identification du centre de collecte éventuel **5***
 - *5** vii) Destination de la pièce ou du lot de gibier. **5***

4. La dépouille ou plumaison par le chasseur ou le premier détenteur avant la cession au commerce de détail est interdite.

La cession au commerce de détail fournissant directement le consommateur final ne concerne que des pièces entières de gibier sauvage. La découpe de gibier sauvage non dépouillé ou plumé est interdite exception faite lors de la chasse en montagne lorsque le transport du grand gibier s'avère impossible sans une découpe préalable de l'animal.

5. La dépouille ou la plumaison de gibier sauvage est possible chez les détaillants remettant directement la viande au consommateur si elle est effectuée selon les bonnes pratiques d'hygiène.

6. La congélation de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est interdite.

7. La remise directe au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, par le chasseur ou 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.

8. 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 de larves de trichines telle que décrite à la section VI.

Section V

Formation de personnes à la réalisation de l'examen initial du gibier sauvage

1. Les dispositions de la section III de l'annexe VII relative aux dispositions particulières applicables à la collecte, au traitement et à la mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage s'appliquent lors de la remise par le chasseur ou le premier détenteur de gibier sauvage tué par action de chasse au commerce de détail local, et lorsque le gibier sauvage tué par action de chasse est consommé dans le cadre d'un repas de chasse ou d'un repas associatif.

2. La fiche de compte rendu prévue à l'annexe VII et comportant au minimum les informations décrites à l'appendice 3 de cette annexe VII doit accompagner le gibier ou le lot de gibier jusqu'au commerce de détail local destinataire. Cette fiche doit être remise à l'organisateur du repas de chasse ou du repas associatif préalablement à la consommation du gibier dans le cadre du repas de chasse ou du repas associatif.

3. L'examen initial du gibier destiné aux commerces de détail local, ainsi que l'examen initial du gibier destiné aux repas de chasse ou repas associatifs, sont obligatoires à compter de la publication du présent arrêté.

*5 Section VI

Dispositions relatives au contrôle sanitaire du gibier sauvage

1. Les espèces de gibier sauvage sensibles à la trichinellose doivent subir un prélèvement en vue d'une recherche de larves de trichine par digestion pepsique effectué dans un laboratoire agréé dont la liste figure dans une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture. Les modalités de prélèvement et les méthodes d'analyse officielles sont décrites dans le règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015, par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et par instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

a) Dans le cadre de la remise directe par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail local ou lors de repas de chasse ou de repas associatif, les frais liés au matériel de prélèvement, au transport des échantillons, aux analyses et à la destruction des carcasses en cas de résultat positif aux analyses trichines sont à la charge du chasseur ou du premier détenteur.

Le prélèvement (langue ou muscles du pilier du diaphragme ou membre antérieur) est réalisé par le chasseur ou le premier détenteur et est envoyé dans un laboratoire agréé avec la fiche d'accompagnement prévue à l'annexe VII dûment remplie. La carcasse en attente de résultat est conservée, sous la responsabilité du chasseur ou du premier détenteur, dans des conditions adaptées et sans procéder à sa remise à un tiers ni à sa consommation avant l'obtention d'un résultat négatif. Cette fiche, sur laquelle figure le résultat, ou tout autre document reprenant à minima les éléments figurant sur la fiche, lui est renvoyé directement par le laboratoire. Le chasseur ou le premier détenteur remet la carcasse accompagnée du document mentionnant le résultat d'analyse au commerce de détail ou au responsable du repas de chasse ou du repas associatif.

La conservation de la carcasse en attente de résultat peut éventuellement s'effectuer chez le commerçant dans la mesure où celui-ci ne commercialise pas la viande avant réception du document, remis par le laboratoire, mentionnant un résultat négatif.

Lorsqu'un résultat d'analyse est confirmé positif, le chasseur ou premier détenteur s'assure de la destruction de la carcasse incriminée selon la réglementation en vigueur et doit faire parvenir à l'autorité compétente du lieu de prélèvement la preuve de cette destruction.

b) Dans le cadre de la remise directe par le chasseur ou le premier détenteur au consommateur final, la recherche de larves de trichines est fortement recommandée. Le prélèvement (langue ou muscles du pilier du diaphragme ou membre antérieur) est réalisé par le chasseur ou le premier détenteur et est envoyé dans un laboratoire agréé avec la fiche d'accompagnement des prélèvements prévue à l'appendice 1 de la présente annexe, dûment remplie. La carcasse en attente de résultat est conservée, sous la responsabilité du chasseur ou du premier détenteur, dans des conditions adaptées et sans procéder à sa remise à un tiers ni à sa consommation avant l'obtention d'un résultat négatif. Les frais liés au matériel de prélèvement, au transport des échantillons, aux analyses et à la destruction de la carcasse en cas de résultat positif aux analyses trichines sont à la charge du chasseur ou du premier détenteur.

2. Conformément au considérant 24 du règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015, les modalités de suivi et de gestion d'un cas non négatif ou positif sont précisées par arrêté du ministre en charge de l'agriculture et par instruction technique publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture. Le laboratoire doit informer sans délai l'autorité compétente du lieu de prélèvement en cas de résultat non négatif ou confirmé positif. **5***

FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DES PRÉLÈVEMENTS
RECHERCHE DES LARVES TRICHINE
(sanglier pour autoconsommation ou cession directe au consommateur final)

- 16 -

ANNEXE VII

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA COLLECTE, AU TRAITEMENT ET À LA MISE SUR LE MARCHÉ DES VIANDES FRAÎCHES DE GIBIER SAUVAGE

Section I

Dispositions générales

1. La présente annexe fixe les conditions sanitaires applicables à la mise à mort du gibier sauvage, à la préparation et à la mise sur le marché de viandes fraîches de gibier sauvage transitant par un établissement de traitement agréé.
2. Pour l'application de la présente annexe, on entend par :
 - a) « Centre de collecte » : un site où le gibier tué par action de chasse est stocké et si nécessaire éviscéré conformément aux règles de l'hygiène.
 - b) « Premier détenteur » : il s'agit :
 - i) Soit du chasseur ayant tué le gibier,
 - ii) Soit, par exception, de toute personne physique ou morale titulaire du droit de chasse sur un territoire de chasse donné, nommée par le règlement intérieur ou par toute autre disposition reconnue par l'usage comme propriétaire du gibier tué.
3. L'ensemble du petit et grand gibier sauvage acheminé jusqu'à un établissement de traitement doit satisfaire aux exigences suivantes :
 - a) Être identifié individuellement pour le grand gibier ou par lot pour le petit gibier et de manière unique afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse jusqu'à la remise au consommateur final.
 - b) 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.
 - c) Cette obligation de traçabilité s'appliquera à compter de la publication du présent arrêté en ce qui concerne le grand et le petit gibier.
 - d) 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 :
 - i) Nom du chasseur ou du premier détenteur ;
 - ii) Espèce de gibier ;
 - iii) Numéro d'identification de l'animal ou du lot d'animaux ;
 - iv) Lieu de mise à mort par action de chasse ;
 - v) Date *5 et heure 5* de mise à mort par action de chasse ;
 - *5 vi) Identification du centre de collecte éventuel 5*
 - 5* vii) Destination de la pièce ou du lot de gibier. 5*
4. Après la mise à mort par action de chasse, le gibier sauvage peut être stocké et si nécessaire éviscéré, dans le cas où l'éviscération n'est pas effectuée sur le lieu de chasse, dans un centre de collecte avant d'être acheminé vers un établissement de traitement. Le centre de collecte est un site où le gibier sauvage est regroupé et amené aux températures positives inférieures ou égales à + 7 °C pour le grand gibier et à + 4 °C pour le petit gibier conformément au 3 de l'article 17 du règlement (CE) n° 852/2004. La congélation y est interdite. Ce type d'établissement doit être déclaré auprès de l'autorité compétente, où il sera enregistré.
5. Dans le cadre de la lutte contre *5 un danger sanitaire de 1re catégorie ou de 2e catégorie 5*, des conditions particulières de commercialisation du gibier peuvent être définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

Section II

Exigences applicables au gibier sauvage transitant par un établissement de traitement

1. La fabrication des marques de salubrité doit respecter le cahier des charges défini dans l'appendice 2 de l'annexe IV du présent arrêté. Le fabricant doit faire parvenir une déclaration conforme au modèle figurant à l'appendice 3 de l'annexe IV à la direction générale de l'alimentation. La liste des fabricants déclarés est publiée sur le *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.
- La commande des dispositifs de marquage est effectuée par les services vétérinaires. Les frais afférents à l'acquisition des dispositifs de marquage sont à la charge des exploitants des établissements de traitement de gibier.
2. *5 Conformément au 2 de l'article 2 du chapitre II du règlement (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 5*, toute carcasse de gibier sauvage transitant par un atelier de traitement doit, s'il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose, avoir fait l'objet d'une recherche de larves de trichines telle que décrite à la section IV.
3. L'échantillonnage prévu au 5 du A du chapitre VIII de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004 pour la réalisation de l'inspection post mortem du petit gibier sauvage non éviscéré est de 5 % du lot de chasse de petit gibier sauvage concerné.

Section III

▲ Formation de personnes à la réalisation de l'examen initial du gibier sauvage

1. En application du 4 du chapitre I de la section IV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, l'autorité compétente valide un système de formation destiné aux personnes qui chassent le gibier sauvage en vue de le mettre sur le marché pour la consommation humaine. Ces personnes formées réalisent un examen initial sur le gibier sauvage tué par action de chasse avant qu'il ne soit acheminé jusqu'à un établissement de traitement. Les personnes formées acquièrent leur qualification en suivant une formation animée par un formateur référent. La liste des personnes formées à réaliser cet examen initial est disponible dans chaque fédération départementale des chasseurs. La liste des formateurs référents par département est disponible à la Fédération nationale des chasseurs. Les organismes dispensant la formation destinée aux formateurs référents doivent répondre au cahier des charges validé par l'administration et figurant en appendice 1 de la présente annexe. Les attestations des personnes formées sont délivrées par les fédérations départementales des chasseurs et devront contenir au minimum les informations figurant en appendice 2 selon un modèle proposé par la Fédération nationale des chasseurs et validé par le ministère chargé de l'agriculture.
- A l'issue de l'examen initial, la personne formée reportera ses constatations sur une fiche de compte rendu d'examen initial. Celle-ci devra comporter au minimum les informations décrites à l'appendice 3 selon un modèle proposé par la Fédération nationale des chasseurs et validé par le ministère chargé de l'agriculture. Cette fiche de compte rendu doit accompagner le gibier ou le lot de gibier jusqu'à l'atelier de traitement destinataire.
2. L'examen initial du gibier destiné aux ateliers de traitement est obligatoire à compter de la publication du présent arrêté. Afin de garantir la mise en application des formations des personnes réalisant l'examen initial, un réseau de formateurs référents départementaux doit avoir été constitué.

*4 Section III bis

«Dispositions relatives à la réalisation de l'examen initial

Les agents habilités à exercer les contrôles mentionnés à l'article L. 231-1 du code rural et de la pêche maritime qui, dans l'exercice de leurs fonctions, constatent le non-respect des prescriptions relatives à l'examen initial adressent, sans préjudice des suites pénales et administratives, un rapport à la fédération départementale des chasseurs dont dépend la personne ayant réalisé l'examen initial. La fédération départementale des chasseurs en informe alors l'intéressé ainsi que la fédération nationale des chasseurs. Les anomalies pouvant faire l'objet d'un tel rapport sont, de façon non exclusive:

- mise sur le marché de gibier sans fiche d'accompagnement alors que celle-ci est obligatoire;**
- fiche d'accompagnement mentionnant des informations fausses ou incomplètes;**
- fiche d'accompagnement ne mentionnant pas une anomalie visible;
- mise sur le marché de gibier malgré un examen initial défavorable à une mise sur le marché.

En cas d'anomalies graves ou répétées concernant la réalisation de l'examen initial, la fédération nationale des chasseurs peut, après avoir mis l'intéressé en mesure de présenter ses observations, retirer la personne concernée de la liste des personnes formées à l'examen initial ou de la liste des formateurs référents. La personne faisant l'objet de cette décision ne peut alors plus pratiquer d'examen initial, ni le cas échéant de formation à l'examen initial. Elle est tenue de rendre son attestation à la fédération qui l'a délivrée. Après avoir notifié sa décision à l'intéressé, la fédération nationale des chasseurs en informe les fédérations départementales et les directions départementales de la protection des populations concernées. La personne ayant fait l'objet d'une mesure de délistement ne peut être ré-inscrite qu'après avoir suivi une nouvelle formation, y compris dans le cas des formateurs référents initialement inscrits sur titre.

5** La mise à disposition de la liste des formateurs référents et des personnes formées est décrite par instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture. **5

Section IV

Dispositions relatives à l'inspection du gibier sauvage

***5** Les recherches visant à détecter la présence de *Trichinella* prévues au 2 de l'article 2 du chapitre II du règlement d'exécution (UE) n° 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 sont effectuées dans un laboratoire agréé dont la liste figure dans une instruction du ministère chargé de l'agriculture et publiée au Bulletin officiel. Les modalités de prélèvement et les méthodes d'analyse officielles sont décrites dans le règlement d'exécution (UE) n° 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 et par instruction du ministre chargé de l'agriculture.

En fonction du risque d'infestation, les masses de viande à prélever pour réaliser les analyses nécessaires à la détection de larves de *Trichinella* peuvent être supérieures aux exigences du règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015. Ces dispositions sont décrites par instruction du ministre chargé de l'agriculture.

Dans le cadre de la commercialisation via un établissement de traitement du gibier sauvage, s'agissant de contrôle officiel, le prélèvement est réalisé par les services vétérinaires, puis est acheminé jusqu'à un laboratoire agréé pour la recherche de larves de trichine accompagné de la fiche d'accompagnement des prélèvements pour la recherche de larves de trichine prévue au point C de l'appendice 7 de l'annexe V, ou de tout autre document reprenant a minima les éléments figurant sur la fiche, dûment remplie. Les carcasses testées sont consignées dans l'établissement de traitement jusqu'à l'obtention des résultats.

La marque de salubrité peut être apposée avant que les résultats soient connus s'il existe une procédure visant à assurer que les carcasses prélevées ne quitteront pas les locaux de l'atelier de traitement avant l'obtention du résultat négatif.

Le laboratoire doit informer sans délai l'autorité compétente du lieu de prélèvement en cas de résultat non négatif ou confirmé positif. Conformément à l'article 7 du chapitre II du règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015, les modalités de suivi et de gestion d'un cas non négatif ou positif sont précisées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et par instruction technique publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

Le financement du matériel nécessaire à la réalisation des prélèvements, des analyses et du transport est détaillé par instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture. **5***

***6 APPENDICE 3 DE L'ANNEXE VII**

INFORMATIONS DEVANT FIGURER SUR LA FICHE DE COMPTE RENDU D'EXAMEN INITIAL

Concernant le gibier sauvage examiné:

- espèce;
- lieu de mise à mort par action de chasse;
- date et heure de mise à mort par action de chasse;
- éviscération: sur le lieu de mise à mort ou dans un centre de collecte ou dans un local de chasse;
- heure de l'éviscération.

Concernant la personne formée:

- nom et prénom de la personne formée ayant réalisé l'examen initial;
- numéro d'enregistrement de la personne formée à la fédération départementale des chasseurs.

Concernant l'examen initial:

- date et heure de réalisation de l'examen initial;
- destination du gibier: établissement de traitement du gibier ou consommateur final ou repas de chasse ou repas associatif ou commerce de détail local;
- anomalies observées sur la tête, la carcasse, le coeur, les poumons, le foie, la rate, l'estomac, les intestins, les reins: identification de la carcasse et de l'organe anormal et description de l'anomalie observée.

Signatures:

- signature du détenteur du gibier;
- signature de la personne formée ayant réalisé l'examen initial.

La fiche d'accompagnement du gibier sauvage comprenant le compte rendu de l'examen initial doit être conforme au modèle présenté par instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture. **6***

ORDRE DE SERVICE



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments Bureau des matières premières Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Katia GIRAUDET Tél. : 01.49.55.80.01 Réf. interne : SDSSA/BMP/KG	NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2007-8003 Date: 02 janvier 2007 Classement : SSA 233.21
--	--

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche
à
Mesdames et Messieurs les Préfets

**A l'attention de Mesdames et Messieurs les
Directeurs départementaux des services
vétérinaires**

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : aucune
Nombre d'annexe: 0
Degré et période de confidentialité : aucun

Objet : Prélèvements à effectuer en vue des analyses de recherche de larves de trichine sur les sangliers.

Bases juridiques : règlement (CE) n°2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 fixant les règles applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes.

MOTS-CLÉS : trichine - dépistage - laboratoires - prélèvements - sanglier.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires - Laboratoires Départementaux d'Analyses - La Fédération Nationale des Chasseurs	Pour information : - Préfets - Directeurs des Écoles nationales vétérinaires - Directeur assesseur de l'ENSV - Directeur de l'INFOMA - LNR Trichines AFSSA – LERPAZ - AFSSA - ADILVA - ONF et ONCFS - Ministère de l'écologie et du développement durable

Résumé :

La présente note de service précise que les masses de viande à prélever sur les sangliers dans le cadre des analyses trichine sont celles prévues par le règlement (CE) n°2075/2005, à savoir 5g en première intention sur le sanglier et non plus 1g.

Les analyses « trichine » effectuées en première intention sur les sangliers, qu'ils soient sauvages ou d'élevage, étaient effectuées jusqu'à présent à partir d'un échantillon de 1g prélevé sur les muscles des piliers du diaphragme ou de la langue.

Le règlement (CE) n°2075/2005 du 5 décembre 2005 *fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes* définit, dans son annexe III la masse de viande à analyser en fonction des espèces. Les analyses relatives aux sangliers doivent être effectuées à partir de 5g, que les sangliers soient d'élevage ou sauvages.

Il convient donc, désormais, de prélever en première intention sur toute carcasse de sanglier inspectée en abattoir (sanglier d'élevage) ou en atelier de traitement (sanglier sauvage) une masse d'un minimum de **5g** afin de répondre aux exigences du règlement pré-cité.

Je vous rappelle qu'il est fortement recommandé de regrouper les prélèvements en pool afin de minimiser les coûts d'analyse. Etant donné la masse minimale devant être analysée par sanglier, il est possible de regrouper les prélèvements de 20 sangliers en vue de la réalisation d'une digestion pepsique.

Lorsqu'un pool d'échantillons est non négatif, de nouveaux prélèvements doivent être effectués sur les carcasses concernées, sauf si le prélèvement réalisé en première intention était suffisamment important pour permettre les deux analyses). La masse à analyser est alors de **20g** par sanglier afin de permettre une analyse groupée (mini-pool) de 5 sangliers par digestion pepsique. S'il s'avère qu'un mini-pool est non négatif, les 5 carcasses de sangliers seront à nouveau prélevées afin de soumettre un minimum de **50g** par sanglier à analyse, tel que prévu en annexe III du règlement pré-cité.

Résumé :

1^{ère} analyse par pool : 5 g X 20 sangliers (100 g par ampoule) | analyse non négative

2^{ème} analyse par mini-pool : 4 mini-pools de 5 sangliers
20 g X 5 sangliers (100 g par ampoule) | analyse d'1 mini-pool
non négative

3^{ème} analyse individuelle : 50 g par sanglier

Il importe que les chasseurs soit également informés de cette modification du nombre de grammes à prélever sur les sangliers en première intention en vue d'une analyse trichine, puisqu'ils sont dans l'obligation de faire procéder à ce type d'analyse lors de cession directe à un commerce de détail local. Vous communiquerez l'information à votre Fédération Départementale des Chasseurs.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.
Monique Eloit

**Ordre de service d'action**

Direction générale de l'alimentation Service de l'alimentation Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments Bureau des établissements d'abattage et de découpe 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	Instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 16/07/2021
---	---

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :

DGAL/SDSSA/2019-446 du 12/06/2019 : Fiche d'accompagnement du gibier sauvage et examen initial.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 9

Objet : Fiche d'accompagnement du gibier sauvage et examen initial.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDecPP

Résumé : Cette note détaille les dispositions des sections III et III bis de l'annexe VII de l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009 modifié et précise la conduite à tenir pour les services vétérinaires d'inspection si des non-conformités sont constatées relatives à la fiche d'accompagnement du gibier sauvage.

Vous trouverez en grisé les modifications introduites par rapport à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-446 du 07/06/2019.

Conformément aux exigences réglementaires, les personnes qui chassent le gibier sauvage en vue de le mettre sur le marché¹ pour la consommation humaine doivent faire procéder à un **examen initial du corps et, lorsque les animaux sont éviscérés, des viscères**. L'examen initial doit permettre d'identifier toute caractéristique indiquant que la viande présente un risque sanitaire et d'avertir les acteurs de la filière d'éventuelles anomalies observées lors de la manipulation de la venaison². La mise en place de ce dispositif est prévue uniquement pour le gibier sauvage.

L'**examen initial** est **obligatoire** dans le cas où le détenteur souhaite céder à titre gratuit ou onéreux sa venaison :

- à un **commerce de détail local** fournissant directement le consommateur final ;
- à un **établissement de traitement du gibier**³ ;
- dans le cadre d'un **repas de chasse**⁴ ou d'un **repas associatif**⁵.

Sauf dispositions contraires définies dans le cadre de la lutte contre les maladies animales pour lesquelles des règles de police sanitaire sont établies par la législation de l'Union, cet examen n'est pas obligatoire mais reste **fortement recommandé** lorsque le détenteur souhaite céder sa venaison **directement au consommateur final** ou souhaite l'utiliser dans le cadre d'un **usage domestique privé**.

Dans le cadre de la lutte contre les maladies animales pour lesquelles des règles de police sanitaire sont établies par la législation de l'Union, l'examen initial peut également être rendu obligatoire lors de la cession de gibier en peau pour la réalisation de trophées de chasse ou de massacres.

I – FORMATION DES PERSONNES À LA RÉALISATION DE L'EXAMEN INITIAL DU GIBIER SAUVAGE

En application du chapitre I, section IV, annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, les personnes qui réalisent l'examen initial doivent posséder une connaissance suffisante de la pathologie du gibier sauvage ainsi que des règles élémentaires d'hygiène. Aussi, la **formation** est **obligatoire** pour réaliser l'examen initial du gibier sauvage tué par action de chasse.

Le dispositif de formation à l'examen initial du gibier sauvage s'appuie sur deux étapes distinctes :

- la première concerne la formation des formateurs référents ;
- la seconde concerne la formation des personnes formées par des formateurs référents.

Les formations destinées aux formateurs référents et aux personnes formées par les formateurs référents doivent répondre au cahier des charges défini à l'appendice 1 de l'annexe VII de l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009 modifié et doivent notamment inclure :

- 1 **mise sur le marché** : la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites (article 3 du règlement (CE) 178/2002).
- 2 **venaisons** : dans la présente instruction, on considère comme « venaisons » des carcasses de gibier non dépouillées ou non plumées.
- 3 **Établissement de traitement du gibier** : pour la présente instruction on entend par « établissement de traitement du gibier sauvage » les ateliers de traitement du gibier sauvage agréés et les abattoirs agréés pour traiter du gibier sauvage.
- 4 **repas de chasse** : repas organisé, en dehors de l'usage domestique privé, par un ou plusieurs chasseurs, auquel toute personne, sans lien particulier avec les chasseurs, peut participer (gratuitement ou contre paiement).
- 5 **repas associatif** : repas organisé par une association, en dehors de l'usage domestique privé, auquel toute personne sans lien particulier avec les chasseurs peut participer et consommer des venaisons fournies par un ou plusieurs chasseurs ou premiers détenteurs.

- les règles spécifiques d'hygiène applicables au gibier tué par action de chasse et notamment lors de l'éviscération, du stockage et du transport ;
- les notions d'anatomie et de maladies permettant aux chasseurs d'effectuer un tri entre le « normal » et le « douteux » et d'avertir les autorités compétentes si nécessité ;
- les règles de remplissage de la fiche d'accompagnement du gibier tué par action de chasse ;
- les exigences réglementaires concernant la mise sur le marché du gibier tué par action de chasse.

Tous les acteurs concernés se sont fortement mobilisés pour que l'examen initial du gibier, défini dans le règlement (CE) n° 853/2004, puisse être mis en place en France dans les meilleures conditions dès son entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2006. Aussi, l'ensemble des formations dispensées depuis l'entrée en vigueur du règlement (CE) n° 853/2004 et avant la publication de l'arrêté ministériel du 18/12/2009 ont été reconnues « valides ».

1.1 Les formateurs référents

La **fédération nationale des chasseurs (FNC)** établit et maintient à jour la **liste des formateurs référents par département**. Elle transmet une copie de la liste par voie électronique au bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) à la DGAL (bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) et en informe les fédérations départementales, lors de chaque mise à jour et au minimum une fois par an.

Les formateurs référents doivent être capables de dispenser une formation à un groupe de personnes. Ils doivent suivre l'évaluation prévue par arrêté du 18 décembre 2009 modifié qui a pour objectif de s'assurer que les stagiaires ont bien assimilé les notions qui leur ont été transmises et qu'ils sont capables de les retransmettre. À l'issue de la formation, la **fédération nationale des chasseurs** délivrent une **carte aux formateurs référents** attestant de leur qualité. Le modèle d'attestation proposé par la FNC et validé par le ministère en charge de l'agriculture est annexé à la présente instruction (annexe I).

Un formateur référent peut procéder à la formation de personnes en vue de la réalisation de l'examen initial dans son département ~~et dans les départements limitrophes de son département d'affectation~~. Il peut également proposer des formations dans d'autres départements après avoir préalablement informé les fédérations départementales des chasseurs (FDC) concernées et obtenu leur consentement.

1.2 Les personnes formées

Les personnes formées acquièrent leur qualification en suivant une **formation animée par un formateur référent**.

Les personnes formées doivent connaître la conduite à tenir lors de la découverte d'anomalies et être capables de remplir correctement la fiche d'examen initial qui accompagnera le gibier. À l'issue de la formation, les **fédérations départementales des chasseurs** délivrent une **attestation de formation aux personnes formées** devant contenir les informations prévues à l'appendice 2 de l'annexe VII de l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009. Le modèle d'attestation proposé par la FNC et validé par le ministère en charge de l'agriculture est annexé à la présente instruction (annexe II).

Chaque **FDC** établit et maintient à jour la liste des personnes de son département ayant reçu la formation délivrée par un formateur référent et désignées « **personnes formées à l'examen initial** ».

Elle transmet une copie par voie électronique de la liste des personnes formées à la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP) de son département ainsi qu'à la FNC lors de chaque mise à jour et au minimum une fois par an. Chaque DDecPP transmet la liste mise à jour de l'ensemble des personnes formées de son département au BEAD par l'intermédiaire du modèle annexé à la présente instruction (annexe VIII).

Cas particulier : agents de l'Office national des forêts (ONF)

Les guides de chasse de l'ONF acquièrent leur qualification de « personne formée » en suivant une **formation animée par un formateur référent**. À l'issue de la formation, la FNC délivre une **attestation de formation aux guides de chasse de l'ONF formés**.

La FNC établit et maintient à jour la **liste des guides de chasse de l'ONF formés à l'examen initial**. Elle transmet une copie de la liste par voie électronique au bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) à la DGAl (bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr), lors de chaque mise à jour et au minimum une fois par an⁶.

Pour des raisons de praticité dans l'utilisation des listes des personnes formées et des formateurs référents par les agents des services vétérinaires d'inspection, il convient que ces dernières soient transmises sous format modifiable.

Les listes ainsi communiquées ne peuvent être utilisées que par les agents des services vétérinaires d'inspection dans le cadre de leur contrôle et ne doivent pas être diffusées à des tiers.

II – RÉALISATION DE L'EXAMEN INITIAL ET FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DU GIBIER SAUVAGE

2.1 L'examen initial du gibier sauvage

Le gibier tué en action de chasse doit faire l'objet d'un **examen initial par une personne dûment formée** afin de pouvoir être cédé ou commercialisé à un commerce de détail local, à un établissement de traitement du gibier sauvage ou distribué lors d'un repas de chasse ou d'un repas associatif.

L'objectif de cet examen est de distinguer ce qui est «normal» de ce qui est «douteux» en :

- évaluant les comportements anormaux des animaux tués par action de chasse sur la base des observations des chasseurs ;
 - identifiant les altérations pathologiques du gibier sauvage résultant de maladies, d'une contamination environnementale ou de tout autre facteur susceptible d'affecter la santé humaine après consommation ;
 - signalant aux acteurs de la filière les éventuelles anomalies observées lors de la manipulation du gibier, de l'éviscération **ou** de l'examen du corps et des viscères.
- Il est de la responsabilité de l'examineur⁷ et du chasseur (ou du 1^{er} détenteur) d'avertir les autorités compétentes lors de la suspicion de maladies pouvant représenter un danger pour la santé **animale ou** publique et d'appliquer les procédures permettant d'éviter leur diffusion (exemples : tuberculose, pestes porcines). Des instructions techniques spécifiques détaillent la conduite à tenir.

Par ailleurs, lorsque l'examineur est présent aux étapes d'éviscération, de stockage, de transport ou

⁶ Un travail est en cours par la FNC afin de mettre à jour la liste des agents de l'ONF formés. Cette liste sera mise à disposition au cours de l'année 2021.

⁷ **Examineur** : formateur référent ou personne formée à l'examen initial

lors de la réalisation des prélèvements trichine pour les sangliers, il est également chargé de veiller au bon déroulement de ces opérations ainsi qu'à l'application des bonnes pratiques d'hygiène et à l'identification correcte des venaisons. Si, lors de l'examen initial, des anomalies sont observées en lien avec les opérations ci-dessus mentionnées, l'examineur doit les notifier et si nécessaire prohiber la cession des venaisons.

L'examen initial doit être réalisé **dès que possible après la mise à mort**. Pour les animaux faisant l'objet d'une éviscération, l'examen initial doit être conduit sur le lieu d'éviscération ou le plus tôt possible après et **nécessite la présence de l'ensemble des viscères**. Il est indispensable que les abats soient présents pour réaliser l'examen initial **des animaux éviscérés**. Dans la mesure où il n'est pas possible d'identifier les abats correspondant à une carcasse en peau, l'examen initial ne peut pas être pratiqué.

À la suite de l'examen initial, la personne formée doit reporter ses constatations sur une **fiche de compte rendu d'examen initial** qui accompagnera la venaison. **La responsabilité de l'examineur est engagée lors du remplissage de la fiche de compte-rendu d'examen initial.**

2.2 La fiche d'accompagnement du gibier sauvage

La FNC diffuse aux fédérations départementales une **fiche-type d'accompagnement du gibier sauvage comprenant la partie « examen initial »**. Les FDC les tiennent à disposition des formateurs référents et des personnes formées qui en font la demande. **Seules les personnes formées à l'examen initial peuvent obtenir les documents auprès des FDC.**

La fiche d'accompagnement du gibier sauvage mise en place en 2009 a été modifiée afin d'intégrer les **circuits de commercialisation du gibier** et de **faciliter l'enregistrement des anomalies** observées sur le corps et les viscères lors de l'examen initial. Toutefois, afin d'écouler les stocks existants, l'utilisation des anciens documents prévus par note de service DGAL/SDSSA/N2009-8267 du 24 septembre 2009 a été acceptée jusqu'au **30 juin 2021**. **À partir de cette date, les anciens documents ne sont plus acceptés.**

La fiche d'accompagnement du gibier sauvage modifiée comporte désormais trois parties devant être remplies par les différents acteurs de la filière.

2.2.1 Partie « EXAMEN INITIAL »

Dans cette partie doivent être reportées les informations relatives à l'examen initial du gibier sauvage. Il est de la responsabilité de l'examineur de transmettre un bilan complet de l'examen initial effectué. Cette partie doit être correctement complétée, datée et signée par l'examineur.

En remplissant la partie « examen initial », l'examineur s'engage sur la bonne réalisation de l'examen initial et sur l'exactitude des observations relevées sur la fiche d'accompagnement. Il atteste que l'examen initial n'a pas révélé d'anomalie incompatible à la mise sur le marché des venaisons. À ce titre il est tenu à une obligation de moyens et doit consacrer le temps nécessaire pour compléter toutes les rubriques de la partie « examen initial » avec soin, responsabilité et sincérité et, le cas échéant, ajouter des informations complémentaires si elles peuvent être utiles au service vétérinaire d'inspection.

2.2.2 Partie « CIRCUIT DES CARCASSES EN PEAU »

Cette partie doit être complétée de manière à apporter un renseignement exhaustif des circuits de

commercialisation du gibier. Cet enregistrement doit permettre de retracer, à travers toutes les étapes, le cheminement de la venaison.

Cette partie doit être remplie au fur et à mesure par :

- **le détenteur initial⁸** : un chasseur, une association de chasse, une structure professionnelle de chasse qui, sauf cas particulier (cf. point « 2.3 Aide à la décision des personnes formées lors de la réalisation de l'examen initial » de la présente instruction), se charge d'indiquer le destinataire final du gibier (un établissement de traitement du gibier sauvage, un commerce de détail local situé à moins de 80 km du lieu de chasse, un repas de chasse ou associatif ou éventuellement un consommateur final) ;
- l'exploitant du **centre de collecte** éventuel où sont entreposées les venaisons à la fin de la chasse ;
- **le collecteur professionnel** éventuel qui se charge de récupérer la venaison auprès de plusieurs détenteurs initiaux pour la livrer **uniquement** aux établissements de traitement du gibier sauvage. Le collecteur professionnel peut disposer d'un entrepôt pour les venaisons, déclaré en tant que « centre de collecte » à la DDecPP du département d'implantation du local ;
- **l'examineur initial** si à la suite de l'examen initial la venaison ne peut être cédée qu'à un établissement de traitement du gibier sauvage (cf. point « 2.3 Aide à la décision des personnes formées lors de la réalisation de l'examen initial » de la présente instruction).

Il est nécessaire d'assurer la traçabilité des denrées alimentaires afin de garantir leur sécurité et la fiabilité des données fournies aux consommateurs. Il incombe aux exploitants du secteur alimentaire, de la production primaire⁹ à la distribution, de remplir ces exigences.

2.2.3 Partie « RECHERCHE TRICHINE »

a) Cession à un commerce de détail local ou distribution à un repas de chasse ou associatif :

Lorsque le gibier tué par action de chasse est une espèce sensible à l'infestation par *Trichinella* (sanglier) et qu'il est destiné à être cédé à un commerce de détail local ou distribué à un repas de chasse ou associatif, cette partie est remplie par le détenteur initial. Cette partie peut également être complétée, sous la supervision du détenteur initial, par la personne ayant réalisé le prélèvement de muscle en vue de la recherche de larves de trichine.

Par la suite, le laboratoire d'analyse agréé enrichit cette partie en y ajoutant les résultats d'analyse. Les résultats d'analyse peuvent également être transmis *via* un autre document reprenant *a minima* les éléments figurant sur la fiche d'accompagnement du gibier sauvage.

b) Commercialisation à un établissement de traitement du gibier sauvage :

Lorsque le gibier est envoyé en établissement de traitement du gibier sauvage, les prélèvements trichine sont réalisés par les agents du service vétérinaire d'inspection (SVI). Cette partie n'est donc pas à compléter.

⁸ **Détenteur initial (premier détenteur du gibier)** : il s'agit soit du chasseur ayant tué le gibier, soit de toute personne physique ou morale titulaire du droit de chasse sur un territoire de chasse donné, nommée par le règlement intérieur ou par toute autre disposition reconnue par l'usage comme propriétaire du gibier tué.

⁹ **Production primaire** (article 3 du règlement (CE) n°178/2002) : la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages.

c) Cession des carcasses en peau par le chasseur ou le premier détenteur directement à un consommateur final ou consommation de la venaison dans le cadre familial et privé :

Sauf cas particuliers nécessitant la réalisation de tests trichines systématiques sur les animaux, la recherche de larves de *Trichinella* n'est pas obligatoire mais est **fortement recommandée**.

Dans ces situations, le premier détenteur renseigne le document prévu à l'appendice 1 de l'annexe IV de l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009.

2.2.4 Les feuillets

Afin d'assurer la traçabilité des venaisons, plusieurs feuillets constituent la fiche d'accompagnement du gibier. Les différents feuillets doivent être distribués de la façon suivante :

- le **premier feuillet** accompagne les **venaisons** et est conservé par le destinataire final ;
- le **deuxième feuillet** est conservé par le détenteur initial du gibier ;
- le **troisième feuillet** est :
 - soit transmis au laboratoire d'analyse avec les prélèvements de muscle destinés à la recherche de larves de trichine ;
 - soit conservé par le centre de collecte ou le collecteur professionnel lorsque le détenteur initial n'est pas dans l'obligation de réaliser des prélèvements trichine.
- le **quatrième feuillet** est conservé par l'examineur initial dans son carnet à souche.

Il existe deux fiches d'accompagnement du gibier sauvage différentes. L'une est destinée au petit gibier sauvage et l'autre doit être utilisée pour le grand gibier sauvage :

- pour le petit gibier sauvage, il convient qu'une seule fiche soit complétée par détenteur, par destinataire final et par date de chasse.
- pour le grand gibier sauvage, il convient qu'une seule fiche soit complétée par espèce, par détenteur, par destinataire final et par date de chasse.

Les deux nouvelles fiches d'accompagnement et leur mode d'emploi pour en faciliter l'utilisation figurent aux annexes III et IV.

Pour information, l'ancienne fiche pouvant être utilisée jusqu'au 30 juin 2021 est également annexée à la présente instruction (annexe V).

Seuls les documents originaux remis par les FDC accompagnent les venaisons jusqu'à l'établissement destinataire dans la mesure où les informations notées peuvent être rendues illisibles par une reproduction.

2.3 Aide à la décision des personnes formées lors de la réalisation de l'examen initial

La personne formée applique l'arbre décisionnel indiqué dans les annexes VI et VII pour l'examen initial du petit gibier et du grand gibier sauvage.

Dans cet arbre, et pour chaque anomalie, la case « décision » est renseignée par un « OUI » ou par un « NON » en fonction du circuit de commercialisation de la venaison, à savoir « atelier de traitement » ou « commerce de détail ».

Dans le cas où l'anomalie appelle la décision « NON » dans cet arbre, la venaison ne doit pas être envoyée vers la destination considérée (« atelier de traitement du gibier » ou « commerce de détail »). Par exemple, le gibier ayant reçu une balle d'abdomen ne peut pas être envoyé en « atelier de traitement » ni en « commerce de détail ».

Dans le cas où la venaison est destinée à un abattoir agréé pour traiter du gibier sauvage, l'arbre décisionnel défini pour la destination « atelier de traitement du gibier » s'applique.

Dans le cas où la venaison est destinée à un repas de chasse ou un repas associatif ou à un consommateur final l'arbre décisionnel défini pour la destination « commerce de détail » s'applique.

Il est très fortement recommandé d'appliquer cet arbre de décision « commerce de détail » pour un usage domestique privé de la venaison.

Suivant les anomalies constatées lors de l'examen initial, la venaison peut être admise en commerce de détail et en atelier de traitement (case « OUI » dans les deux colonnes), être admise en atelier de traitement du gibier sauvage agréé uniquement (case « NON » dans la colonne « commerce de détail » et case « OUI » dans la colonne « atelier de traitement ») ou interdite à la mise sur le marché, à titre gratuit ou onéreux (case « NON » dans les deux colonnes).

Si le résultat de l'examen initial conduit à pouvoir céder la venaison uniquement à un établissement de traitement du gibier, l'examineur initial doit l'indiquer en renseignant la case « *D Destination finale du gibier* » de la partie « *circuit des carcasses en peau* » en :

- **cochant la case « atelier de traitement » ;**
- **rayant les autres destinations possibles** à savoir « *cession à un consommateur final* », « *commerce de détail* », « *repas de chasse, associatifs* » ;
- **y apposant sa signature.**

Si une venaison présentant des anomalies peut être admise en atelier de traitement (case « OUI » dans la colonne « atelier de traitement »), celle-ci doit être accompagnée **de la tête** (à l'exception des défenses, bois et cornes) et **de tous les viscères à l'exception de l'estomac et des intestins**. En complément, des photographies peuvent être prises par les personnes formées de manière à permettre au SVI d'appréhender l'évolution de la lésion.

Dans le cadre des circuits courts (commercialisation à un commerce de détail local, repas de chasse/associatif, consommateur final), **la livraison d'abats est toujours interdite**.

Remarque : en cas de doute lors de l'examen initial de la venaison, il est possible d'envoyer le corps avec ses abats rouges en établissement de traitement du gibier sauvage, sans conclure l'examen initial. Dans ce cadre, il convient en premier lieu de prendre contact auprès du service vétérinaire d'inspection de l'établissement de traitement du gibier destinataire et d'obtenir leur accord sur cet envoi. La fiche d'accompagnement du gibier doit être remplie et l'anomalie signalée. Cette venaison ne doit pas être cédée à titre gracieux ou onéreux à un commerce de détail local, à un repas de chasse ou à un repas associatif ou à un consommateur final. L'usage de cette venaison dans le cadre domestique privé est **fortement déconseillé**.

En tant qu'exploitant du secteur alimentaire, il est de la responsabilité première des acteurs de la filière de s'assurer que les venaisons peuvent être mises sur le marché.
