



Association Nationale des Chasseurs de Grand Gibier

Le traitement de la venaison du grand gibier sur le lieu de chasse

Les règlements européens sur l'hygiène alimentaire parus en 2004, et l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009 paru le 29 décembre au Journal Officiel ont renforcé les exigences sanitaires liées au traitement du gibier sauvage tué à la chasse et destiné à être mis sur le marché, commercialisé, ou offert à l'occasion d'un repas associatif ou repas de chasse hors du cadre familial. Cette nouvelle réglementation applicable en France à partir du 29 décembre 2009 institue 2 nouvelles obligations : la traçabilité dès le territoire de chasse et l'examen initial du gibier sauvage. Elle introduit également une liste de bonnes pratiques à observer après la mort du gibier. Elle rappelle enfin l'obligation de procéder à un test de détection de la trichine chez le sanglier pour toute cession à un revendeur final ou en vue d'un repas de chasse hors du toit familial.

Cette réglementation n'a cependant pas décrit la réelle nature de cet examen initial. Elle a simplement précisé les conditions et les moyens de l'effectuer en définissant la formation des chasseurs qui seront habilités à pratiquer cet examen.

Il serait dommage par ailleurs, que la prise en compte de la sécurité sanitaire ne se réduise qu'au seul cas réglementaire de la commercialisation, et il est hautement souhaitable que les chasseurs recherchent à titre volontaire cette même sécurité dans le cadre traditionnel de la distribution et du partage du gibier. Cette mise en pratique volontaire sera un témoignage supplémentaire de la responsabilité des chasseurs vis-à-vis des personnes à qui ils offrent de la venaison.

Comment éviscérer un animal dans les meilleures conditions? Comment se pratique l'examen initial? Comment détecter le caractère anormal d'un animal en termes sanitaires? Quels soins apporter à la carcasse si elle est vendue? Ou comment la découper si elle est distribuée?

C'est à toutes ces questions que souhaite répondre cette brochure.

Plan

- Observation du gibier avant et après le tir
- Le choix du lieu d'éviscération
- Les outils nécessaires à l'éviscération
- Les modes d'éviscération : à plat ou suspendu.
- Le lieu d'éviscération: en forêt ou à la loge de chasse.
- La pesée.
- L'examen initial.
- Le nettoyage de la carcasse et le traitement de la blessure.
- Le prélèvement pour la recherche de trichine.
- Information du consommateur en cas de distribution de la venaison.
- Rédaction de la fiche de traçabilité et d'examen initial.
- Comment alerter le réseau SAGIR
- Le stockage et la préparation de la carcasse avant le transport.
- Le dépouillage de l'animal et la découpe pour la distribution
- Les chambres froides.
- Congélation et surgélation.
- Le traitement des déchets.
- Annexes : photos d'une éviscération complète, animal à plat et animal suspendu



Observation du gibier avant et après le tir

- Avant le tir, le chasseur doit être attentif à tout aspect ou comportement anormal de l'animal : Maigreur, démarche suspecte, blessure ou boiterie, absence de peur de l'homme.
- Après le tir, le chasseur prolongera cette observation par un examen sommaire au moment de poser le bracelet et de ramener l'animal :
 - Aspect du poil
 - Recherche de parasitose externe en excès
 - Présence de diarrhée
 - Maigreur anormale
 - Ancienne blessure
- L'utilisation de gants en latex est impérative.

Eviscérer rapidement

Dès la mort de l'animal, celui-ci est soumis à 3 phénomènes bactériologiques d'importance décroissante:

1. Le début de la décomposition intestinale (rupture de la barrière gastro-intestinale et libération bactériologique à travers la carcasse).
2. Un risque bactériologique du à la blessure créée par la balle
3. Un risque bactériologique externe éventuel lié à l'ouverture de la carcasse en forêt

L'éviscération de l'animal doit être considérée comme une urgence

Elle doit être réalisée le plus rapidement possible après la mort, l'idéal étant dans l'heure qui suit. C'est la première garantie d'une venaison de qualité.

Pourquoi ?

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

L'éviscération précoce permet un refroidissement plus rapide à l'intérieur de l'animal et facilite l'assèchement de la carcasse. Ceci milite en faveur d'une éviscération en forêt. En revanche l'ouverture de l'animal accentue les risques de contamination par des germes externes.

L'éviscération à la loge de chasse s'effectuera dans de meilleures conditions sanitaires qu'en forêt, mais si le temps écoulé depuis la mort dépasse 2 heures, il est préférable d'éviscérer sur place.



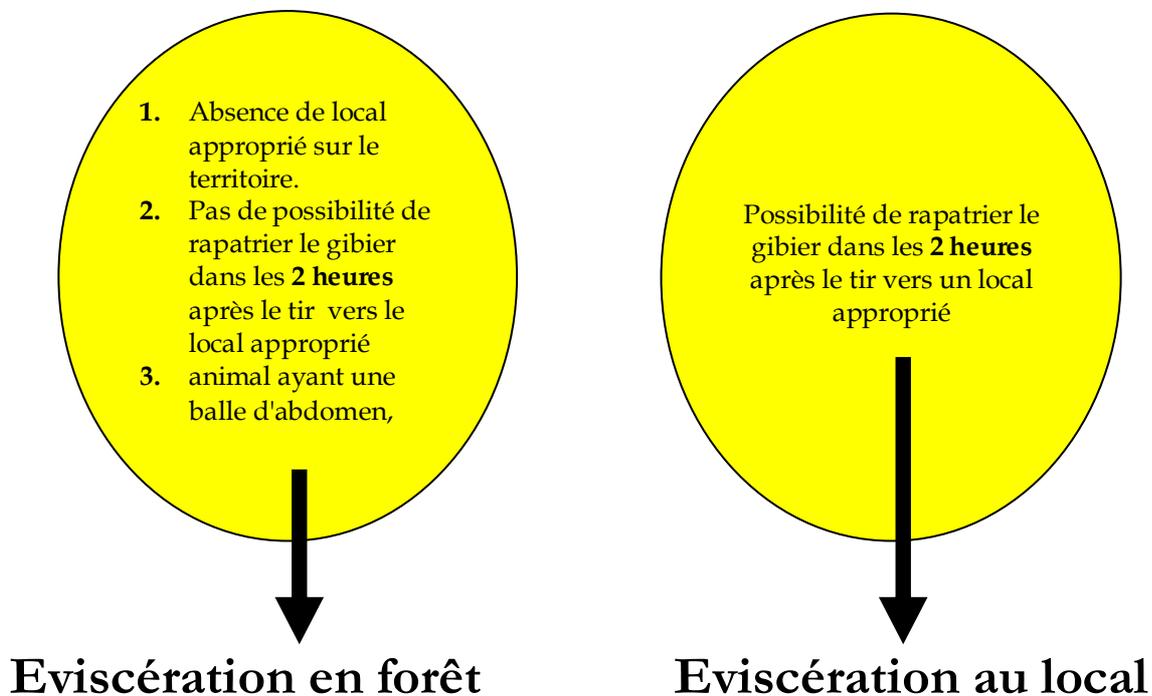
Gonflement d'un animal non éviscéré : biche atteinte d'une balle d'abdomen.

3 heures exactement séparent ces 2 photos prises par une température extérieure de un degré

Rappels

- Le bracelet de marquage doit toujours être apposé avant tout transport, toute manipulation ou l'éviscération.
- Les animaux doivent être portés et non traînés par terre.
- Le transport de carcasses éviscérées sur de longues distances sur des porte-gibiers extérieurs de 4x4 est très fortement déconseillé.
- Les animaux ayant une balle d'abdomen doivent être éviscérés avant les autres

Le choix du lieu d'éviscération :





Les outils nécessaires à l'éviscération

MATERIEL ET OUTILS EN FORÊT	MATERIEL ET OUTILS AU LOCAL
Gants en latex	Gants en latex
Crochets ou corde pour suspendre l'animal (si possible)	Portique, crochets pour suspendre l'animal
Couteau à lame moyenne 10 – 12 cm bien aiguisé dans des étuis en cuir	Couteaux bien aiguisés sous étuis ou en mallette.
Pierre à aiguiser	Pierre à aiguiser ou fusil
Scie pliante	Scie à os, et couperet
Sacs plastiques pour l'enlèvement des abats et l'examen initial si celui-ci effectué ultérieurement.	Sacs plastiques : Sacs à gravats (carcasses, peaux) Sacs poubelles 50 litres (viscères) Sacs alimentaires (distribution du gibier)
Sopalin ou papier hygiénique (nettoyage) Un bidon d'eau	2 seaux ou bidons d'eau : Un d'eau claire Un d'eau javellisée pour nettoyer les outils
	Balance
Sparadrap et désinfectant pour le chasseur	Trousse de pharmacie en cas de coupure

La manipulation du gibier lors de l'éviscération s'effectue impérativement avec des gants.

Rappels

- L'usage des gants en latex est indispensable pour se préserver d'une éventuelle infection vite communiquée si l'on a une petite coupure. Il est également très utile pour éviter d'accumuler du sang et des graisses sous les ongles.
- Utiliser plutôt de l'eau froide pour se laver les mains. L'eau chaude "cuit" le sang de l'animal qui s'accroche alors plus sous les ongles.
- Toujours disposer de désinfectant et de sparadrap pour se soigner rapidement en cas de coupure lors de l'éviscération



Les modes d'éviscération

L'éviscération immédiate est conseillée pour 2 raisons majeures :

- Arrêt de la dissémination bactériologique intestinale
- Ventilation optimale de la carcasse en vue d'un meilleur refroidissement.

Différents modes d'éviscération peuvent être envisagés. Ils diffèrent :

- selon la position de l'animal : à plat ou suspendu
- selon le type d'ouverture effectuée : avec ou sans ouverture de la symphyse pubienne.

Dans le cas d'un animal suspendu, l'ouverture de la symphyse pubienne est fortement conseillée.

Dans le cas d'un animal à plat, il existe 2 possibilités : ouverture ou respect de la symphyse pubienne.

La vidange de l'animal doit être complète. La simple extraction des abats blancs avec les organes supérieurs au diaphragme (cœur, poumons, trachée) laissés en place sans ouverture de la cage thoracique est fortement déconseillée.

Dans tous les cas, après l'éviscération, l'ensemble des abats doit être conservé et déposé sur un emplacement propre pour mener à bien l'examen initial.

Avantages et inconvénients des différentes méthodes :

- Eviscération d'un animal suspendu (en général au rendez vous de chasse)

L'éviscération d'un animal suspendu par les pattes arrière constitue la méthode la plus saine et la plus facile.

Cette éviscération commencera à l'anus et à la symphyse pubienne pour s'achever à la gorge de l'animal (d'arrière en avant).

Elle présente les avantages suivants :

- Ecoulement naturel des abats blancs
- Ouverture de la symphyse pubienne la plus facile
- Moindres risques de souillure de la venaison noble (gigues) par une ouverture involontaire de la vessie ou du gros intestin.
- Ecoulement naturel du sang

Elle suppose en revanche de pouvoir suspendre l'animal, ce qui n'est praticable qu'au rendez vous de chasse ou en forêt sur un animal de faible poids (chevreuil, bête rousse).

- Eviscération d'un animal à plat (en général en forêt)

Souvent imposée par une éviscération immédiate en forêt, en montagne ou sur un animal de poids conséquent, cette méthode a l'avantage d'une plus grande facilité de mise en œuvre, notamment par un chasseur solitaire. Cette éviscération va d'une manière générale s'exercer de la gorge de l'animal jusqu'à l'anus.

Mais elle pâtit toutefois des inconvénients suivants :

- Moindre précision des gestes d'où des risques plus importants de crever la vessie ou le gros intestin.
- Examen initial à effectuer, par un chasseur habilité, sur place dans des conditions pas toujours optimales. A défaut, nécessité de rapatrier correctement l'ensemble des abats pour examen initial au rendez-vous de chasse.
- Ecoulement moins aisé du sang résiduel
- Le nettoyage complet de la carcasse à l'eau propre est impossible, seul l'essuyage avec du papier absorbant est envisageable.
- Les risques d'égratignure du chasseur lors de l'éviscération sont plus importants



- Eviscération avec ouverture de la symphyse pubienne

Les 2 os formant la symphyse pubienne sont sectionnées à la scie, permettant ainsi d'extraire le gros colon et la vessie jusqu'à l'anus qui est découpé.

Cette méthode est la plus simple à exécuter. Elle permet de mieux contrôler la propreté de la carcasse et de mieux la nettoyer.

Elle présente 2 petits inconvénients :

1. le haut des cuissots subit une entaille qui peut les mettre au contact des viscères.
2. Lors d'une éviscération à plat, il faut prendre garde à ne pas se blesser les mains en maniant la scie et à ne pas crever la vessie.

- Eviscération sans ouverture de la symphyse pubienne (extraction de l'anus par l'intérieur)

L'anus est détourné au préalable par l'extérieur; le canal à travers le bassin est dégagé au couteau puis extrait en tirant de l'intérieur. Cette méthode préserve mieux la venaison puis qu'elle reste protégée par ses peaux internes. Cette extraction est facile à réaliser sur le chevreuil, mais s'avère plus délicate sur des animaux de taille importante. Ce mode de découpe est plus facile à effectuer quand l'animal est à plat.

L'éviscération de l'animal suspendu avec ouverture de la symphyse pubienne est recommandée.



L'éviscération en forêt

L'idéal est de suspendre l'animal par une patte arrière ou avec les 2 pattes grâce à un écarteur.

Avantages :

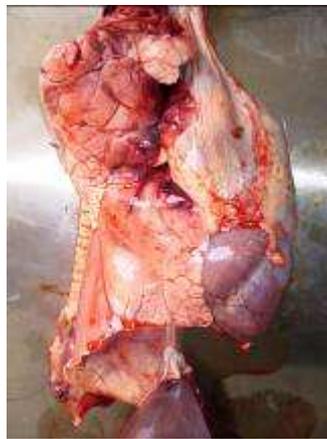
- Meilleur écoulement du sang
- Pas de souillure des parties nobles arrières (gigues)
- Examen plus facile

Si l'animal est trop lourd ou si on ne dispose pas de crochets, on doit éviscérer au sol.

A la fin, relever l'animal ou le suspendre à une corde pour écouler le sang résiduel ; à défaut le retourner sur le ventre quelques instants sur un sol propre, les 4 pattes écartées au maximum afin de laisser couler le sang.

De juin à octobre, quand l'animal n'est pas ramené immédiatement, il faut glisser la carcasse dans un filet prévu à cet effet pour empêcher les mouches de pondre. Ce type de filet est couramment utilisé en Amérique du nord (game bag).

Ne pas oublier de ramasser systématiquement les abats qui ne doivent en aucun cas rester sur place. En cas de commercialisation, pratiquer l'examen initial sur ces abats.



L'éviscération à la loge de chasse

- Le local doit être fonctionnel et bien aménagé :
 - Lumière
 - Eau claire
 - Portique avec barre à dents
 - Ecoulement facile du sang et des eaux usées
- L'aération et le refroidissement doivent être rapides
- L'idéal est la chambre froide
- S'il n'y en a pas :
 - Mettre les carcasses dans l'obscurité (absence de mouches)
 - Disposer du feuillage dans l'abdomen
 - Utiliser éventuellement une moustiquaire en gaze très solide

La question des suites du sanglier mâle :

Il est totalement faux, malgré toutes les affirmations entendues sur le terrain, de croire qu'il faut "émasculer" l'animal le plus vite possible sous prétexte que la venaison ne serait plus consommable. Les suites (testicules) de sanglier n'ont aucun goût désagréable. Ceux qui en raffolent dans leur assiette, le savent parfaitement



La pesée de l'animal

La pesée de l'animal permet de mesurer l'état de santé de celui-ci et la population à travers un suivi biométrique simple (espèce, sexe, date du tir, classe d'âge).

Ces données pourront être reportées systématiquement sur un cahier ou un registre du territoire.

La pesée peut s'effectuer animal plein ou vidé. Si cela est possible, il est préférable d'effectuer les 2 pesées. A l'échelon de l'unité de gestion cynégétique, il est essentiel d'adopter les mêmes usages (plein ou vidé) afin d'avoir des données exploitables et cohérentes entre elles. La pesée "animal vidé" présente les 2 avantages suivants :

- Ce poids peut-être rapproché des bons de livraisons et permet de contrôler les données enregistrées par l'acheteur (atelier de traitement ou revendeur final)
- Le poids mesuré est plus stable et n'est pas altéré par des facteurs externes que la gestation et son avancement.

Le poids de l'animal doit être apprécié en fonction de l'état de santé de l'animal, de son âge, son sexe, de l'avancement dans la saison, et des moyennes observées sur le territoire ou le massif.

L'examen initial

Il a pour but de distinguer le normal de l'anormal et d'écarter le "douteux" de la commercialisation.

Dans le cas d'un animal destiné à être commercialisé, l'examen initial sera obligatoire à partir du 1^{er} juillet 2008. Il devra être réalisé par un chasseur ayant reçu la formation officielle dispensée par des formateurs référents enregistrés auprès de la Fédération Nationale des Chasseurs.

L'examen initial sera sans valeur légale si la personne qui le pratique n'a pas suivi au préalable la formation théorique officielle et n'a pas été enregistrée en tant que telle par la fédération départementale des chasseurs.

La participation à cette formation constitue donc un préalable pour pratiquer un examen initial du gibier sauvage abattu.

Comment le conduire ?

Il ne s'agit pas de détecter ou diagnostiquer précisément telle ou telle maladie et d'effectuer un contrôle vétérinaire dépassant ses compétences.

Il s'agit simplement de faire preuve d'esprit critique et de ne pas distribuer la venaison de l'animal si celui-ci présente un aspect anormal

Il est important de savoir reconnaître, par l'expérience et la pratique, l'aspect normal de tous les organes sains

D'une manière générale, si l'animal est commercialisé à travers un atelier de traitement, le doute peut pencher en faveur d'une livraison à l'atelier de traitement puisqu'il fera l'objet d'un contrôle vétérinaire professionnel.

Si, en revanche l'animal est destiné à être commercialisé à un détaillant local (circuit court) ou être distribué gratuitement à ses proches, le doute doit inciter très sérieusement à une mise à l'écart puisqu'il n'y aura pas d'autre examen complémentaire.

Dans le cas de symptômes supposés bénins, la personne pratiquant l'examen devra faire preuve de prudence en appliquant de manière responsable un principe de précaution.

Cet examen s'effectue en 4 étapes :

- Examen externe de l'animal



- Examen interne de la carcasse
- Examen des abats rouges : *poumons, cœur, foie, rate, reins*
- Examen des abats blancs : *œsophage, estomac ou panse, intestins*

Globalement 2 cas se présentent :

1. l'animal est manifestement malade à l'examen externe :

- maigreur extrême
- parasitose externe anormale
- odeur anormale

Décision: *pas de consommation humaine ou animale (ne pas le donner aux chiens)*

2. l'animal est extérieurement normal : examen interne de la carcasse et des abats.

3 possibilités :

a) S'il existe

- une odeur anormale de la carcasse.

Décision: *pas de consommation humaine ou animale*

b) S'il existe

- Des anomalies au niveau des poumons, du foie, des reins ou des intestins :
 - Abscès (poches de pus)
 - Adhérences anormales (ex : poumons collés)
 - Petites hémorragies (points rouges disséminés)
 - Petits points blancs sur certains organes
- Des ganglions anormaux (savoir reconnaître les ganglions normaux, cf. photo)

Décision: *pas de consommation humaine ou animale et carcasse à confier au réseau SAGIR*

c) S'il existe

- Des parasites dans les fosses nasales (oestres),
- Des parasites dans les bronches ou l'intestin (strongles),
- Des parasites dans le foie au niveau des canaux biliaires (douve)

Décision: *consommation de venaison possible, mais pas de consommation humaine ou animale des abats.*



Nettoyage de la carcasse et traitement de la blessure

- Le lavage de la carcasse est le plus souvent inutile, si l'éviscération s'est effectuée sans souillure.
- L'eau claire est nécessaire dans le cas des balles d'abdomen ou arrière
- L'animal sera suspendu par une patte ce qui permettra un écoulement simple et rapide.
- Ne pas utiliser de torchons, d'éponges ou de brosse qui peuvent s'avérer des bouillons de culture très nocifs
- Utiliser éventuellement des rouleaux de papier absorbant (type sopalin)

Les éléments essentiels du traitement de la blessure

- Parage complet avec élargissement du pourtour de la plaie. (zone atteinte par les brûlures)
- Suppression de la souillure, du sang, des poils, de la balle et des esquilles d'os).
- Lavage plus abondant

Il ne faut laisser aucune souillure liée à la blessure

Le prélèvement pour la recherche de trichine chez le sanglier.

La trichine est un parasite du muscle du sanglier.

- La recherche de trichine est obligatoire dans le cas d'une vente par le circuit court (vente à un commerçant hors atelier de traitement) ou dans le cas d'une distribution prévue au cours d'un repas de chasse.
- Prélever un bout de langue ou de diaphragme
- Il est recommandé de prélever des échantillons d'un poids d'environ 50 grammes.
- Les mettre dans un film plastique et au frais.
- Le faire parvenir le plus rapidement possible par courrier express ou par porteur au "laboratoire vétérinaire départemental" le plus proche (service de santé animale) accompagné de la fiche de suivi de l'animal (fiche de traçabilité).
- Dans le cas d'une vente à un revendeur final selon le circuit court, il y a lieu de faire signer une décharge à celui-ci s'il est convenu que le revendeur prenne à sa charge le test de trichine.

Information du consommateur en cas de distribution de la venaison

- Le chasseur ou le premier détenteur doit informer le consommateur final du risque trichine lié à la consommation de viande de sanglier
- Cet avertissement doit être matérialisé sur le sac contenant le gibier ou sur un ticket spécifique.



Rédaction de la fiche de traçabilité et d'examen initial

Sitôt l'examen visuel effectué, il est nécessaire de remplir la fiche de compte rendu d'examen utilisée également pour conserver les éléments de traçabilité et pour accompagner l'envoi au besoin de l'échantillon pour la recherche de trichine.

Le numéro de marquage de l'animal (bracelet du plan de chasse ou marquage spécifique) doit être reporté sur cette fiche

Un exemplaire doit être conservé par le détenteur de droit de chasse ou le chasseur,

Un exemplaire est destiné à l'acheteur et doit accompagner l'animal

Le dernier exemplaire est destiné à accompagner l'échantillon de test de trichine.

Comment alerter le réseau SAGIR si nécessaire

En cas d'état anormal grave de l'animal, il est fortement conseillé d'alerter le réseau SAGIR.

Créé en 1986 par l'Office National de la Chasse, le réseau SAGIR est le système de surveillance sanitaire de la faune sauvage nationale. Son premier objectif est la mise en évidence des principales causes de mortalité de la faune (épizooties, intoxications,...) afin de proposer des mesures pour les éliminer ou en réduire l'impact.

Il existe normalement un correspondant SAGIR dans chaque Fédération Départementale de Chasseurs (FDC) et dans chaque Service Départemental de Garderie de l'ONCFS.

La liste de ces correspondants est disponible sur le site internet de l'ONCFS : <http://www.oncfs.gouv.fr>

Stockage et préparation de la carcasse avant le transport

L'idéal consiste à mettre l'animal en chambre froide **toujours pendu** de façon à amener l'animal le plus vite possible à une température inférieure à 7° (température optimale : 0°C à +3°C).

Un refroidissement rapide est impératif pour éviter le développement des bactéries.

Si on ne dispose pas d'une chambre froide, il est impératif d'utiliser une moustiquaire pour préserver la venaison des pontes de mouches.

L'animal sera suspendu par une patte ce qui permettra un écoulement simple et rapide.

Les chambres froides

Les chambres froides servent à refroidir rapidement les animaux et les maintenir dans un froid ventilé compris entre 4° et 7° pour le grand gibier. La conservation en chambre froide permet également laisser rassir la venaison. Le délai optimal de conservation en chambre froide est de 2 à 3 jours pour un chevreuil et de 4 à 6 jours pour un cerf ou un sanglier. Les chambres froides peuvent être construites sur mesure de manière traditionnelle dans un local carrelé et ventilé par un groupe froid. Il existe également sur le marché des solutions prêtes à l'emploi : armoires contenant de un à 8 animaux de taille moyenne ou caisses de camions frigorifiques reconditionnées contenant jusqu'à 20 ou 30 animaux.

Dépouillage de l'animal et découpe pour la distribution

La découpe en poil est fortement déconseillée, car les poils sont porteurs de tous les microbes et parasites. Quand elle est réalisée, la coupe de la peau doit se faire toujours par l'intérieur sur la face interne. Il ne faut jamais couper la peau par l'extérieur.

L'idéal consiste à dépouiller ou peler l'animal au préalable et de découper les morceaux sans poils

Pendant la phase de dépouillage, l'animal doit toujours être suspendu et non posé sur une table.

Le plateau de la table utilisée pour la découpe et la préparation des morceaux doit de préférence être en inox ou en marbre.



Il est fortement conseillé d'utiliser des sacs alimentaires, si possible mentionnant l'avertissement lié au risque de trichine (sacs produits par la FNC avec le concours de l'ANCGG, disponibles auprès des FDC). Il ne faut jamais fermer un sac plastique sur de la viande encore chaude et ne pas oublier d'apposer un ticket de transport sur les morceaux de gibier soumis à plan de chasse et remis à des non-chasseurs.



Congélation et surgélation

Il est préférable de congeler la venaison après 1 à 3 jours de réfrigération afin de permettre sa maturation.

Le froid négatif permet un arrêt des activités enzymatiques et bactériennes.

La température idéale de congélation se situe entre -20°C et -25°C , ce qui n'est possible qu'avec des congélateurs domestiques à la norme iso « 4 étoiles », permettant la congélation de produits frais en plus de la conservation de produits surgelés. La durée de congélation est de 24 heures, pour obtenir une température à cœur de -18°C .

Les congélateurs à normes iso « 1 à 3 étoiles » ne permettent que la conservation des produits préalablement surgelés et ne sont donc pas adaptés.

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

La congélation ne garantit pas la destruction totale des larves de trichines même si elle est appliquée pendant 5 jours à -18°C .



Cuisson

La venaison se consomme en général cuite à bien cuite, pour certains morceaux, éventuellement « rosée », en fonction des préférences culinaires.

Dans le cas de la venaison de sanglier, il est impératif que la viande soit bien cuite, quel que soit le morceau préparé, afin de garantir la destruction des larves de trichines qui pourraient s'y trouver. Une température de +60°C à cœur pendant 3 minutes est la seule à pouvoir garantir ce résultat. Tous les modes de cuisson « rapides » (micro-ondes, barbecue) au même titre que les modes de préparation sans cuisson (salage, fumage) sont à proscrire.

Le traitement des déchets

Les animaux entiers et déchets peuvent être éliminés de la manière suivante

- Equarrissage public (gratuit) :
 - animaux entiers de plus de 40 kg trouvés morts.
- Equarrissage payant (équarrisseurs agréés par l'Etat):
 - Viscères, déchets de parage et découpe
- Enfouissement (toléré sauf conventions spécifiques liées au bail de chasse)
 - déchets en général : Viscères, déchets de parage et découpe
 - animaux entiers de moins de 40 kg trouvés morts.
- Ordures ménagères (admissible uniquement dans le cas d'un usage ménager à caractère individuel)
 - déchets de parage et découpe d'un morceau d'animal

En matière de réglementation européenne et nationale, l'enfouissement des déchets de gibier sauvage reste toléré pour le moment quel que soit le poids.

Cependant cette pratique se heurte aux contraintes suivantes :

- Les peaux sont très lentement dégradables et nécessitent un enfouissement très profond pour ne pas être déterrées.
- Les cahiers des charges des adjudications en forêt domaniale interdisent de laisser les viscères en forêt sauf parfois dérogation selon les régions pour des animaux isolés tirés à l'affût ou à l'approche.
- Un enfouissement insuffisant conduit à un déterrage par les sangliers, chiens et renards. Cela peut poser problème dans les forêts fréquentées par le public.

Dans tous les cas, on ne doit pas laisser en forêt, des abats sur lesquels on a relevé des parasitoses (strongles, douves etc...).

Il est fortement conseillé de ne laisser aucun déchet en forêt

L'évacuation par les ordures ménagères de déchets collectifs n'est pas admise par les communes. De plus elle ne constitue pas une solution pratique et saine.

Dès que les tableaux de chasse sont conséquents, le recours à l'équarrissage privé constitue la meilleure solution.

La mise en place de bennes destinées à l'équarrissage et mutualisées entre plusieurs territoires de chasse se développe. Ce type de solution est à encourager.

Il est, en tous cas, essentiel d'éviter tout risque de contamination, de respecter l'environnement et les autres utilisateurs de la nature.

Rédaction : ANCGG - Mise à jour : 30/12/2009

Texte : Gérard Bedarida, Hélène Bonnans, Alain François, Francis Nicolas,

Photos, G. Bedarida, A. François, J.B. Martin, F.Nicolas



EVISCERATION D'UN BROCARD SUR LE SOL

1. Section verticale de la peau sous le cou



2. Découverte de la trachée et de l'œsophage



3. Section et ligature de l'œsophage



4. Section de la trachée à sa partie haute



5. Dissection des testicules



6. Dissection de la verge





7. Section de la peau de l'abdomen



8. Ouverture soigneuse de la cavité abdominale



9. Découverte des organes du tube digestif





10. Les organes creux sont rabattus sur le côté



11. Traction et extraction de l'œsophage ligaturé



12. Evacuation sur le côté des organes creux





13. Découverte de l'intestin terminal



14. Ouverture de la symphyse pubienne



15. Dissection et extraction du rectum et de la vessie





16. Section du diaphragme



17. Traction sur la trachée

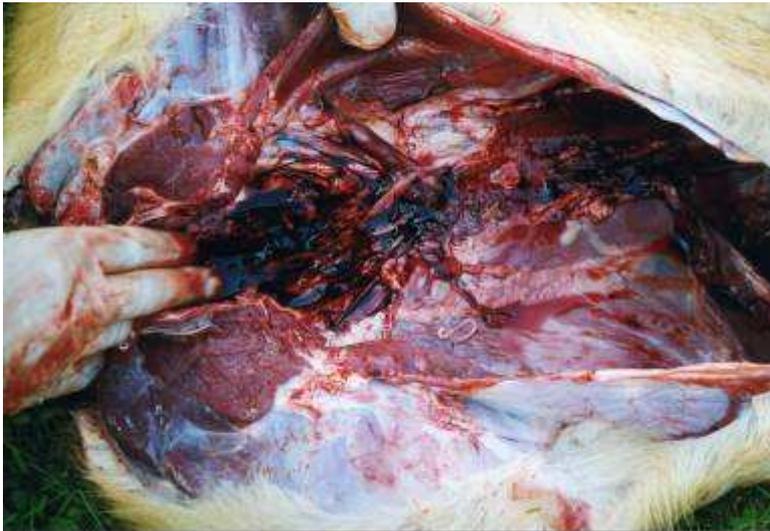


18. Extraction du bloc cœur-poumons et du foie





19. Evacuation du sang



20. Examen des abats rouges



21. Ouverture et examen des viscères creux





EVISCERATION D'UN SANGLIER MALE

1. L'animal est suspendu par une patte arrière



2. Section et ouverture de la peau au niveau de la symphyse pubienne



3. Extraction des testicules



4. Section de la peau de l'abdomen



5. Ouverture de l'abdomen





6. Section de la symphyse (avec couteau ou scie)



7. Dissection et extraction de la vessie



8. Extraction des organes creux en sectionnant les attaches postérieures du péritoine





9. Section de l'œsophage au-dessus de l'estomac



10. Ouverture du thorax

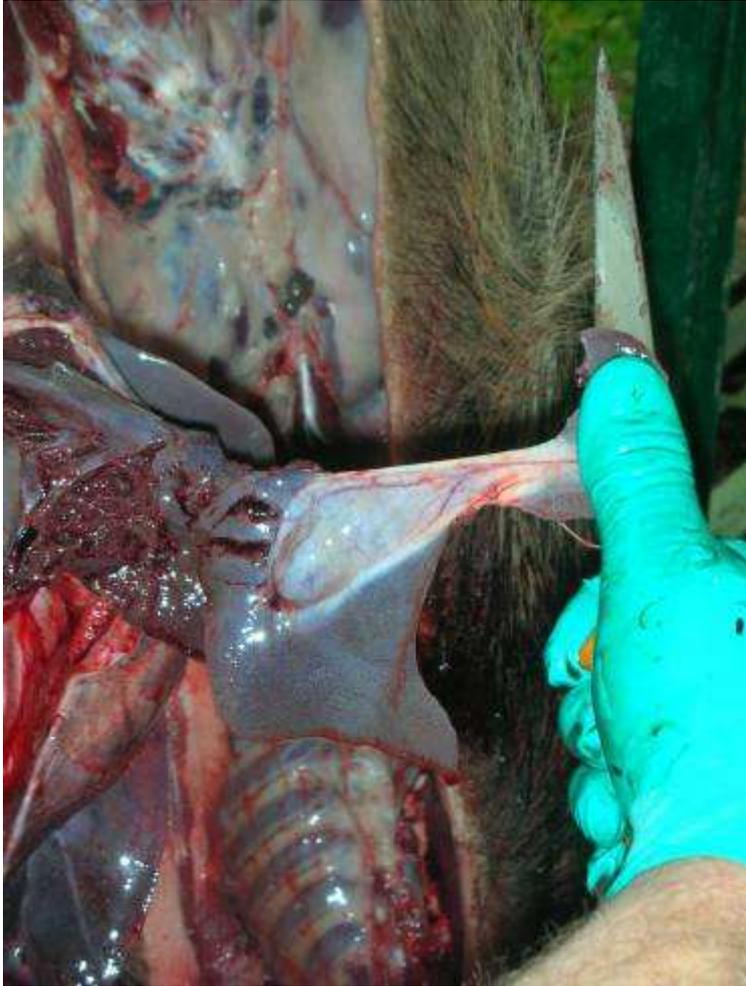


11. Extraction du foie





12. Dissection de la vésicule



13. Extraction du bloc cœur-poumons





14. Section haute de la trachée et de l'œsophage



15. Dissection de la verge (peut s'effectuer au départ, en cas d'adulte en période de rut)





16. Section de la queue



17. Dégraissage éventuel des parois abdominales





18. Le lavage à l'eau claire doit rester exceptionnel (balle d'abdomen notamment)



19. L'ensemble de la cavité thoraco-abdominale doit être largement ouverte et parfaitement propre





20. Examen des abats rouges (cœur, poumons, foie, reins...)



21. Ouverture des poumons et recherche éventuelle de lésion anormale.

