

Comment TRANSFORMER LE GIBIER EXOTIQUE ENVAHISSANT

Guide pour une valorisation
alimentaire responsable



Avec le soutien de :

Table des matières



3 Introduction

5 1. Cadre réglementaire à connaître

- 1.1. Réglementations à disposition
- 1.2. 1.2. Hygiène alimentaire
- 1.3. Le statut des chasseurs
- 1.4. La formation à l'examen initial du petit et grand gibier

8 2. Cas généraux de valorisation alimentaire du gibier

- 2.1. Cas particulier du chasseur exploitant un commerce de détail
- 2.2. Remise directe au consommateur final
- 2.3. Repas de chasse et/ou repas associatifs
- 2.4. Petite quantité de gibier sauvage remise directement et localement au consommateur final
- 2.5. Les contraintes du commerce de détail
- 2.6. La mise en place d'un centre de collecte

14 3. Bonnes pratiques de manipulation

- 3.1. Pour le gros gibier
- 3.2. Pour le petit gibier
- 3.3. Les mesures sanitaires à appliquer dans un centre de collecte
- 3.4. Déclarer un centre de collecte

17 4. Transformation et perspectives de valorisation

- 4.1. Transformation du gros gibier sauvage
- 4.2. Transformation du petit gibier sauvage
- 4.3. Circuit long : Passage obligé par un atelier de traitement
- 4.4. Dispositions relatives au contrôle sanitaire de la trichinellose
- 4.5. La mise en place d'un établissement de traitement

23 5. Communication, pédagogie et perception sociale

- 5.1. Un sujet sensible, chargé de représentations
- 5.2. Positionner la valorisation alimentaire comme un outil de gestion raisonnée
- 5.3. Une pédagogie fondée sur la transparence
- 5.4. Donner envie sans banaliser
- 5.5. Des formats adaptés aux publics ciblés
- 5.6. Anticiper les réactions sociales contrastées

26 6. Retours d'expérience et points de vigilance

- 6.1. L'acceptabilité sociale comme condition préalable
- 6.2. La tentation de la filière comme écueil
- 6.3. Une coordination exigeante entre acteurs
- 6.4. Le commerce de détail : opportunité et contraintes
- 6.5. La complexité réglementaire et sanitaire
- 6.6. L'importance de documenter et de capitaliser

30 Conclusion 31 Bibliographie 32 Annexes

Introduction

La gestion durable des populations de gibier constitue aujourd'hui un enjeu croissant pour de nombreux territoires.

Pressions sur les milieux, conflits d'usages, déséquilibres écologiques ou encore questionnements sociétaux autour de la chasse invitent à repenser la place du gibier dans les politiques environnementales et alimentaires locales.

Dans ce contexte, la valorisation alimentaire du gibier apparaît comme une piste complémentaire aux dispositifs existants. Elle ne se substitue ni aux objectifs de gestion des populations ni aux cadres réglementaires en vigueur, mais propose de redonner du sens aux prélèvements réalisés, en limitant le gaspillage de biomasse animale et en reconnectant les citoyens aux réalités des territoires et des milieux naturels.



Cependant, cette démarche ne va pas de soi. Le gibier est un sujet sensible, porteur de représentations contrastées, parfois conflictuelles. Les pratiques de valorisation alimentaire soulèvent des questions sanitaires, réglementaires, éthiques et sociales qui nécessitent un encadrement rigoureux et une communication adaptée. Mal préparée, une telle initiative peut générer incompréhensions, tensions ou rejet, y compris au sein des territoires concernés. Lorsqu'il s'agit d'espèces exotiques envahissantes (EEE) tel que le ragondin, la méconnaissance et les perceptions négatives entourant l'animal s'ajoutent aux difficultés de proposer une viande issue de la chasse. Il faut alors s'armer de patience et de communication efficace pour créer et rassurer la demande du consommateur.

Face à ce constat, le projet VITAL¹ – Bassin de Thau a cherché à explorer cette voie de valorisation complémentaire à la régulation classique. Celui-ci est né d'une collaboration entre l'association La Capéchade, le Syndicat Mixte du Bassin de l'Or (SYMBO) et la Fédération départementale des chasseurs de l'Hérault.

1. Valorisation des Invasives par la Transformation Alimentaire Locale

En résulte ce livret, ayant pour vocation d'être une ressource pratique et complète pour les acteurs souhaitant s'engager dans une démarche de valorisation alimentaire du gibier, en leur fournissant des repères clairs, des points de vigilance et des enseignements issus de retours d'expérience. Il s'adresse aux collectivités, associations, structures de gestion, acteurs cynégétiques, établissements de transformation ou d'enseignement, désireux d'explorer cette approche de manière responsable, progressive et contextualisée.

Pensé comme un outil de capitalisation et de transmission, ce guide invite chaque territoire à adapter les principes présentés à ses propres réalités écologiques, culturelles et humaines, et à inscrire la valorisation alimentaire du gibier dans une réflexion collective, lucide et partagée.

Dans le cadre de l'expérimentation VITAL – Bassin de Thau, le tiers-lieu alimentaire La Capéchade s'est notamment associé à la Réserve naturelle nationale du Bagnas, chaque structure apportant ainsi une expertise complémentaire.



1. Cadre RÉGLEMENTAIRE À CONNAÎTRE

1.1. Réglementations à disposition pour lutter contre le gibier -exotique- envahissant

Article R.427-6 du Code de l'Environnement :

Le ministre chargé de la chasse fixe par arrêté trois listes d'espèces d'animaux classées susceptibles d'occasionner des dégâts :

- La liste des espèces d'animaux non indigènes classées susceptibles d'occasionner des dégâts sur l'ensemble du territoire métropolitain, précisant les périodes et les modalités de leur destruction ;
- La liste des espèces d'animaux indigènes classées susceptibles d'occasionner des dégâts (ESOD) dans chaque département, établie sur proposition du préfet, précisant les périodes et les territoires concernés,

ainsi que les modalités de destruction. Cette liste est arrêtée pour une période de trois ans, courant du 1er juillet de la première année au 30 juin de la troisième année ;

- La liste complémentaire des ESOD par un arrêté annuel du préfet qui prend effet le 1er juillet jusqu'au 30 juin de l'année suivante. Cette liste précise les périodes et les modalités de destruction de ces espèces.



1^{er} groupe

Six espèces envahissantes sont classées ESOD sur l'ensemble du territoire métropolitain, par arrêté ministériel² : le chien viverrin, le raton laveur, le vison d'Amérique, le ragondin, le rat musqué et la bernache du Canada.

Ragondin (*Myocastor coypus*) : inscrit sur cette liste, il peut faire l'objet de mesures de gestion visant à son éradication, au contrôle de sa population ou à son confinement.

Ainsi le ragondin peut, toute l'année, être piégé en tout lieu ou détruit à tir.

Dans le cadre d'une valorisation alimentaire, il est obligatoire que le ragondin soit piégé et tiré à la tête, afin d'éviter toute contamination de la viande par perforation d'organes.

2^{ème} groupe

Dix espèces sont susceptibles d'être classées ESOD par arrêté ministériel pris pour l'application de l'article R. 427-6 du code de l'environnement. Il établit, pour chaque département, la liste des espèces d'animaux classées susceptibles d'occasionner des dégâts dans celui-ci.

3^{ème} groupe

Trois espèces sont classées ESOD par arrêté préfectoral annuel : le lapin de garenne, le pigeon ramier et **le sanglier**.

1.2. Hygiène alimentaire

Le Règlement CE n°178/2002 établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Ce règlement introduit les principes d'analyse, évaluation, gestion et communication des risques, et le principe de précaution.

Il établit également les règles générales d'hygiène alimentaire applicables aux denrées « de la fourche à la fourchette », ce qui signifie de la production primaire (dont chasse en vue

de la production de denrées alimentaires) à la consommation en passant par la transformation, le transport, l'entreposage, la distribution.

Les exploitants du secteur alimentaire, qui sont les premiers responsables de la sécurité des aliments, doivent veiller à la sûreté de leurs denrées tout au long de ces étapes.

2. Arrêté du 2 septembre 2016 relatif au contrôle par la chasse des populations de certaines espèces non indigènes et fixant, en application de l'article R. 427-6 du code de l'environnement, la liste, les périodes et les modalités de destruction des espèces non indigènes d'animaux classés nuisibles sur l'ensemble du territoire métropolitain

1.3. Le statut des chasseurs

Les chasseurs sont des producteurs primaires au sens du règlement (CE) n° 178/2002. Ils ne sont alors pas soumis à l'obligation de déclaration d'activité³. Ils ne peuvent toutefois mettre sur le marché que des produits pri-

maires, c'est-à-dire des carcasses entières de petits gibiers non dépouillés et non éviscérés et des carcasses entières de grands gibiers non dépouillés mais éviscérés.

1.4. La formation à l'examen initial du petit et grand gibier

Cette formation est exclusivement dispensée par les fédérations des chasseurs. Elle permet aux personnes qui le souhaitent d'acquérir les compétences nécessaires à la réalisation d'un examen initial sur du gibier prélevé à la chasse, faisant appel au raisonnement et à l'observation.

En effet, tout chasseur qui met sa viande sur le marché est concerné par cette réglementation :

- vendre à un négociant en gros qui va dépouiller, découper et vendre à différents détaillants
- vendre directement à un commerce de détails local (boucher, traiteur, restaurateur) qui va le préparer lui-même pour ses clients
- l'organisation d'un repas de chasse avec de la viande de gibier.



3. Instruction technique DGAL/SDSSA/2025-291 du 05/05/2025. Objet : Règles générales encadrant la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage

2. Cas généraux

DE VALORISATION ALIMENTAIRE DU GIBIER

Les chasseurs peuvent livrer leur gibier en vue de la consommation humaine selon différents circuits :

Circuit court		
Produit d'une journée de chasse	Type de circuit	Obligations
	Autoconsommation (en famille ou entre chasseurs)	Non réglementée
	Repas de chasse (ouvert au public) ⁴	Examen initial et recherche de trichine (pour les sangliers) obligatoires
	Repas associatif (un ou des chasseurs fournissent du gibier à une association qui organise le repas) ⁵	Carcasses entières, l'ensemble de la préparation (dépouille, découpe, congélation, cuisson) revenant à l'organisateur du repas Examen initial et recherche de trichine (pour les sangliers) obligatoires
	Au consommateur final	Information obligatoire du consommateur sur les risques liés à <i>Trichinella sp.</i> chez le sanglier
	Commerce de détail ⁶ fournissant directement le consommateur final, dont associations caritatives ou collectivités territoriales	Examen initial et recherche de trichine (pour les sangliers) obligatoires Le client doit avoir les moyens de recevoir et de traiter le gibier dans des conditions convenables. Cependant, les exigences seront adaptées aux quantités de gibier reçues. L'utilisation des termes « fournissant directement le consommateur final » exclut la cession de ces viandes ou des produits qui en sont issus dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire Le commerce de détail doit se trouver dans un rayon de 80 km du lieu de chasse (à vol d'oiseau)

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.

5. « 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

6. « Commerce de détail » : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surface et les grossistes (Cf. article 3 du règlement (CE) n°178/2002).

Circuit long		
Délai de dépôt variable selon conditions	Type de circuit	Obligations
	Atelier de traitement agréé (éventuellement par le biais d'un collecteur)	Examen initial obligatoire Transport vers un atelier de traitement Inspection par l'autorité compétente

Tableau 1 : Résumé des circuits de distribution

2.1. Cas particulier du chasseur exploitant un commerce de détail

Si un chasseur veut se livrer à des opérations de dépouille et de découpe ou à de la transformation, il doit se déclarer en tant qu'exploitant du secteur alimentaire et respecter les dispositions de l'annexe II du règlement (CE) N° 852/2004 et de l'arrêté du 21 décembre 2009. Il s'agit alors d'une activité de remise directe classique, assimilable à une boucherie-charcuterie. Le chasseur est également soumis à l'obligation de formation et de mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire.

Il ne peut pas, dans ce cadre, livrer d'autres commerces de détail dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire. La livraison à d'autres commerces de détail n'est possible que pour le gibier ayant subi une inspection officielle en atelier de traitement. Il doit en outre respecter les règles relatives à la remise des venaisons à un commerce de détail (il est dans ce cas à la fois le premier détenteur et le détaillant). Les locaux utilisés peuvent être collectifs, mais les chasseurs doivent se déclarer individuellement.

L'inspection de ces établissements se fera selon les méthodes applicables aux commerces de détail de boucherie en prenant soin de vérifier le respect des limitations précitées.



2.2. Remise directe au consommateur final

- 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.
- 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.
- La **congélation** de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est **interdite**.
- 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.
- 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 œuvre 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.



2.3. Repas de chasse et/ou repas associatifs

- 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.
- 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 :
 - 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.
 - 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.
 - Les informations relatives à la traçabilité de chaque pièce ou lot de gibier doivent pouvoir être contrôlées par les services vétérinaires. Les informations devant accompagner la pièce ou le lot de gibier sont les suivantes :
 - Nom du chasseur ou du premier détenteur ;
 - Espèce de gibier ;
 - Numéro d'identification de l'animal ou du lot d'animaux ;
 - Lieu de mise à mort par action de chasse ;
 - Date et heure de mise à mort par action de chasse ;
 - Identification du centre de collecte éventuel ;
 - Destination de la pièce ou du lot de gibier.
- 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.
- La **congélation** de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est **interdite**.
- 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.
- 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.

*Se renseigner
auprès de la
Fédération
départementale
des chasseurs pour
obtenir des fiches de
traçabilité.*

2.4. 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

Note : Le type de commerce de détails entendu ici est une activité qui consiste à acheter des marchandises destinées strictement à la consommation des particuliers ou des ménages, pour les revendre sans les transformer.

- 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.
- 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 mais ne pouvant pas dépasser un rayon de 200 kilomètres établi depuis le lieu de chasse.
- L'ensemble du petit et grand gibier sauvage remis directement au commerce de détail fournissant directement le consommateur final doit satisfaire aux exigences suivantes :
 - 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.
 - Le numéro d'identification attribué à chaque pièce ou lot de gibier doit com-

mencer 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.

→ Les informations relatives à la traçabilité de chaque pièce ou lot de gibier doivent pouvoir être contrôlées par les services vétérinaires. Les informations devant accompagner la pièce ou le lot de gibier sont les suivantes :

- Nom du chasseur ou du premier détenteur ;
- Espèce de gibier ;
- N° identification de l'animal ou du lot d'animaux ;
- Lieu de mise à mort par action de chasse ;
- Date et heure de mise à mort par action de chasse ;
- Identification du centre de collecte éventuel ;
- Destination de la pièce ou du lot de gibier.

Se renseigner
auprès de la
Fédération
départementale
des chasseurs pour
obtenir des fiches
de traçabilité.

- 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.
- 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.
- La **congélation** de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est **interdite**.
- La remise directe au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, par le 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.
- 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.

2.5. Les contraintes du commerce de détail

Le commerce de détail a des obligations à respecter. Il doit se trouver dans un rayon de 80 km du point de chasse, et la transaction ne peut avoir lieu que pendant les périodes officielles d'ouverture de cette pratique (voir 1.1. *Réglementations à disposition pour lutter contre le gibier -exotique- envahissant*).

Avant la vente à un commerce de détail, le gibier doit être soumis à l'examen initial par une personne spécialement formée. Une fiche d'accompagnement doit être transmise au

commerce, témoignant de l'examen et de la traçabilité. Cette fiche est à demander auprès de la Fédération départementale des chasseurs.

Cette fiche a été rendue obligatoire par un règlement européen. Avec l'inspection des viandes, elle est un élément essentiel pour garantir la sécurité et la salubrité des venaisons, de même que pour toutes les espèces de boucheries.

2.6. La mise en place d'un centre de collecte

Le centre de collecte est un local équipé d'une **chambre froide** où le gibier tué par action de chasse est **stocké**, et si nécessaire, éviscéré conformément aux règles de l'hygiène, avant sa **commercialisation** à un consommateur final (particulier), à un commerce de détail (boucher / traiteur/ restaurateur), à un atelier de traitement du gibier par l'intermédiaire (ou non) d'un collecteur professionnel.

*Exemple de chambre froide
(source : H&H cooling)*



3. Bonnes pratiques DE MANIPULATION

3.1. Pour le gros gibier

Le gros gibier sauvage doit être **éviscéré** immédiatement après sa mise à mort si l'éviscération a lieu sur place. Si l'éviscération est effectuée dans un centre de collecte ou dans un atelier de traitement, elle a lieu dans un **délai de trois heures après la mort**.

Le foie, les reins, les poumons et le cœur accompagnent la pièce entière de gibier sauvage jusqu'à l'atelier de traitement. La correspondance entre carcasse et viscères doit être assurée jusqu'à l'inspection. Toutefois, si un vétérinaire effectue l'examen des viscères thoraciques, du foie, de la rate et des reins, ces viscères peuvent être laissés sur place.

La pièce entière de gibier sauvage est dans ce cas obligatoirement accompagnée d'un compte rendu d'examen des viscères signé par le vétérinaire ayant effectué l'examen, conforme au modèle figurant en annexe I de l'arrêté du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage.

La carcasse éviscérée sur place et non dépouillée est transportée au plus tard le lendemain de la mort soit dans un atelier de traitement, soit dans un centre de collecte répondant aux exigences définies à l'article 6 de l'arrêté du 2 août 1995. **Ce délai peut être reporté au surlendemain si les carcasses et leurs viscères sont conservés réfrigérés à une température inférieure ou égale à + 7 °C.** Dans le cas où il y a passage par un centre de collecte, le gibier doit ensuite être acheminé vers un atelier de traitement dans les soixante-douze heures.

Si l'on procède à l'éviscération des gros gibiers dans le centre de collecte, celui-ci doit comporter au minimum :

- un système d'accrochage des pièces entières de gibier
- un sol cimenté
- des dispositifs pour recueillir des déchets
- un approvisionnement en eau potable

3.2. Pour le petit gibier

Le petit gibier sauvage est **acheminé** vers un atelier de traitement ou un centre de collecte dans un **délai de douze heures après la mort**. Toutefois, cet acheminement peut être **différé** jusqu'au surlendemain, à condition que les pièces soient réfrigérées à une **température**

inférieure ou égale à + 4 °C.

A partir du centre de collecte, il est acheminé vers un atelier de traitement dans les douze heures ou, pour les régions souffrant d'éloignement géographique, dans les soixante-douze heures.

Cas du ragondin : il est fortement conseillé que l'opérateur réalisant l'examen initial de la carcasse soit porteur de gants par rapport au risque de transmission de la *Lep-tospirose*, maladie transmissible à l'homme, dont le ragondin peut être porteur.



Remarques

- Sans chambre froide, il n'est pas possible de se déclarer en tant que centre de collecte
- La congélation du gibier en peau est interdite (que ce soit en centre de collecte, en commerce de détail ou en atelier de traitement). En effet, à la décongélation, les risques de développement bactérien sont trop importants
- Le partage convivial entre chasseurs n'est pas concerné par cette réglementation
- Les responsables doivent prendre les mesures adéquates afin de nettoyer toute installation, et au besoin après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée

3.3. Les mesures sanitaires à appliquer dans un centre de collecte

L'exploitant d'un centre de collecte doit respecter les dispositions de l'annexe I du règlement (CE) N° 852/2004 et les dispositions générales du code rural et de la pêche maritime, en particulier :

- le bon entretien général et la propreté des locaux
- la disponibilité d'eau potable en quantité suffisante
- le respect de la chaîne du froid, les modalités de surveillance des températures, et les actions correctives mises en œuvre en cas d'anomalie
- l'identification correcte de la venaison entreposée (individuellement pour le grand gibier ou par lot pour le petit)
- l'absence d'opérations effectuées sur les venaisons à l'exception de l'éviscération du grand gibier

3.4. Déclarer un centre de collecte

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ CONCERNANT LES ÉTABLISSEMENTS PRÉPARANT, TRANSFORMANT, MANIPULANT, EXPOSANT, METTANT EN VENTE, ENTREPOSANT OU TRANSPORTANT DES DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE (ACTIVITÉS NON SOUMISES À AGRÈMENT SANITAIRE)

ARTICLE 6 DU RÈGLEMENT (CE) N°853/2004
ARTICLE R.233-4 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME
ARRÊTÉ DU 10 OCTOBRE 2008

A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale) de la protection des populations (dd(c)s/pp) ou à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (daaf) pour les dons, du département où est situé l'établissement

cerfa
N° 13984-05

Pourquoi déclarer un centre de collecte ?

Depuis le 1er juin 2021, dès que la mise en vente d'une partie, même minoritaire, de la venaison est prévue, et qu'est utilisée une chambre froide, le lieu devient un centre de collecte soumis à déclaration obligatoire auprès de la DDPP. Il ne s'agit pas d'un agrément préalable à sa construction ou à son ouverture mais d'une déclaration obligatoire constituant un simple enregistrement, contrairement aux ateliers de traitements du gibier qui doivent être agréés et pour lesquels un contrôle préalable de l'installation par la DDPP est nécessaire.

La Direction Départementale de la Protection des Populations est alors susceptible de contrôler l'installation qui doit répondre à des normes.

En cas de difficultés dans cette démarche de déclaration des centres de collectes, contacter le technicien de secteur.

Cette disposition permet de tracer le gibier destiné à un centre de traitement, et est due au fait que toute association ou société de chasse qui entrepose des carcasses en vue de leur commercialisation est définie comme « exploitant du secteur alimentaire ». Les carcasses entières en peau sont des produits dits « primaires », et lorsque ces denrées alimentaires sont entreposées, les exploitants

du secteur alimentaire doivent s'assurer que celles-ci sont protégées face aux contaminations provenant de l'air, de l'eau ou du sol par exemple.

Structure sans numéro de SIRET

Pour les associations/sociétés de chasse ne disposant pas de n° de SIRET, la déclaration peut se faire en adressant le Cerfa 13984 directement à la DDPP du département.

Outils à télécharger :

- Cerfa N°13984-05
- Aide pour compléter la déclaration Cerfa⁷

Structure avec numéro de SIRET

Pour les associations/sociétés de chasse disposant d'un n° de SIRET, la déclaration d'activité peut se faire en complétant le formulaire accessible via le site « Mes démarches » du ministère de l'agriculture :

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/association-ou-organisation-de/assurer-une-activite-de-76/article/preparer-ou-vendre-de-denrees-276>

A réception de cette déclaration, un numéro d'enregistrement du centre de collecte sera délivré.

7. www.chasse-nature-occitanie.fr

4. Transformation ET PERSPECTIVES DE VALORISATION

4.1. Transformation du gros gibier sauvage – Règlement (CE) N° 853/2004

- Après la mise à mort du gros gibier sauvage, les **estomacs et intestins doivent être retirés le plus rapidement possible** et être saignés si nécessaire.
- **La personne formée doit procéder à un examen du corps et des viscères** éventuellement retirés, afin d'identifier toute caractéristique indiquant que la viande présente un risque sanitaire. Cet examen doit avoir lieu dès que possible après la mise à mort.
- La viande de gros gibier sauvage ne peut être mise sur le marché que si le corps est transporté jusqu'à un établissement de traitement du gibier dès que possible après l'examen visé au point 2. Ainsi que le précise le point 4, les viscères doivent accompagner le corps. Ils doivent pouvoir être identifiés comme appartenant à un animal donné.
- a) Si aucune caractéristique anormale n'est trouvée lors de l'examen visé au point 2, qu'aucun comportement anormal n'a été observé avant la mise à mort et qu'aucune contamination de l'environnement n'est suspectée, la personne formée doit attacher au corps de l'animal une déclaration numérotée attestant cette situation. La déclaration doit également indiquer la date, l'heure et le lieu de la mise à mort. Dans ce cas, la tête et les viscères ne doivent pas accompagner le corps, sauf pour les espèces susceptibles d'être porteuses de trichinose (porcins, solipèdes et autres), dont la tête (à l'exception des défenses) et le diaphragme doivent accompagner le corps. Cependant, les chasseurs doivent respecter toute exigence supplémentaire imposée dans l'État membre dans lequel la chasse a lieu, notamment pour permettre le suivi de certains résidus et substances conformément à la directive 96/23/CE.
- b) Dans d'autres circonstances, la tête (à l'exception des défenses, bois et cornes) et tous les viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, doivent accompagner le corps. La personne formée qui a procédé à l'examen doit informer l'autorité compétente des caractéristiques anormales, du comportement anormal ou du soupçon de contamination de l'environnement qui l'a empêchée d'établir une déclaration conformément au point a).
- c) Si aucune personne formée n'est disponible pour procéder à l'examen visé au paragraphe 2 dans un cas particulier, la tête (à l'exception des défenses, bois et cornes) et tous les viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, doivent accompagner le corps.

- **La réfrigération doit commencer dans un délai raisonnable suivant la mise à mort et atteindre dans toute la viande une température ne dépassant pas 7 °C.** Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire.
- **Tout amoncellement est interdit** pendant le transport vers l'établissement de traitement.
- Le gros gibier sauvage remis à un établissement de traitement du gibier doit être présenté à l'autorité compétente pour inspection.
- En outre, le gros gibier sauvage non dépouillé ne peut être dépouillé et mis sur le marché que si:
 - a) avant le dépouillement, il est entreposé et manipulé à l'écart des autres denrées et qu'il n'est pas congelé,
 - et b) après le dépouillement, il fait l'objet d'une inspection finale conformément au règlement (CE) n°854/2004.

4.2. Transformation du petit gibier sauvage – Règlement (CE) N° 853/2004

- **La personne formée doit procéder à un examen permettant d'identifier toute caractéristique indiquant que la viande présente un risque sanitaire.** Cet examen doit avoir lieu dès que possible après la mise à mort.
- Si des caractéristiques anormales sont constatées lors de cet examen, si un comportement anormal a été observé avant la mise à mort ou si l'on soupçonne une contamination de l'environnement, la personne formée doit en informer l'autorité compétente.
- **La viande de petit gibier sauvage ne peut être mise sur le marché que si le corps est transporté jusqu'à un établissement de traitement du gibier dès que possible après l'examen visé au point 1.**
- La **réfrigération doit commencer dans un délai raisonnable** suivant la mise à mort et atteindre dans toute la viande une température ne dépassant pas **4 °C**. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire.
- L'éviscération doit être effectuée ou achevée sans tarder à l'arrivée dans l'établissement de traitement du gibier, à moins que l'autorité compétente n'autorise une pratique différente.
- Le petit gibier sauvage remis à un établissement de traitement du gibier doit être présenté à l'autorité compétente pour inspection.



4.3. Circuit long : Passage obligé par un atelier de traitement

Rappel : comme expliqué ci-dessus, la viande de gibier sauvage ne peut être mise sur le marché que si le corps est transporté jusqu'à un établissement de traitement du gibier dès que possible après l'examen visuel.

Définition d'un établissement de traitement

Tout établissement dans lequel le gibier et les viandes de gibier obtenues après la chasse sont préparés en vue de la mise sur le marché. Ces viandes sont inspectées conformément à l'arrêté ministériel 18 décembre 2009. L'établissement doit quant à lui être conforme à l'arrêté du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage.

Les informations concernant les installations et équipements obligatoire, l'hygiène du personnel, du matériel, des locaux et des manipulations, le découpage, le conditionnement, l'emballage, l'entreposage, le contrôle sanitaire, le marquage de salubrité, le contrôle d'hygiène et l'agrément sont inscrits dans l'arrêté du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage

L'ensemble du petit et grand gibier sauvage acheminé jusqu'à un établissement de traitement doit satisfaire aux exigences suivantes :

- 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.

- 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.

4.4. Dispositions relatives au contrôle sanitaire de la trichinellose

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 (CE) 2075/2005 du 5 décembre 2005 et par arrêté du ministre 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, les frais d'analyse sont à la charge du chasseur ou du premier détenteur. Deux procédures peuvent être envisagées pour la réalisation des prélèvements :

→ La carcasse de sanglier est apportée dans un abattoir disposant de locaux réservés à cet usage, un établissement de traitement de gibier ou un centre de collecte de gibier dans lequel est effectué, sous la responsabilité des services vétérinaires

naires, le prélèvement « trichine ». La carcasse y est consignée sous réserve qu'elle ne constitue pas une source de contamination pour les autres viandes et le prélèvement est envoyé dans un laboratoire agréé accompagné de la fiche d'accompagnement des prélèvements prévue à l'appendice 1, trouvable dans l'arrêté du 18 décembre 2009⁸, pré-remplie par le chasseur ou de tout autre document reprenant a minima les éléments figurant sur la fiche de l'appendice 1. Le laboratoire transmet la fiche d'accompagnement sur laquelle figure le résultat directement au chasseur ou au premier détenteur. Si la consignation des carcasses de sangliers n'est pas envisageable sur le site où les prélèvements ont été effectués, celle-ci se fait sous la responsabilité du détenteur de la carcasse.

→ Le prélèvement (langue entière ou éventuellement piliers du diaphragme) est réalisé par le chasseur ou le premier détenteur et est envoyé dans un laboratoire agréé avec la fiche d'accompagnement prévue à l'appendice 1. La consignation de la carcasse en attente du résultat est ré-

alisée sous la responsabilité du chasseur ou premier détenteur. Cette fiche, sur laquelle figure le résultat, lui est renvoyée directement par le laboratoire. Le chasseur peut ainsi remettre la carcasse accompagnée de la fiche au commerce de détail. La consignation peut éventuellement s'effectuer chez ce commerçant dans la mesure où celui-ci ne commercialise pas la viande avant réception de la fiche 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) Le laboratoire doit informer sans délai l'autorité compétente du lieu de prélèvement en cas de résultat non négatif. Les modalités de suivi et de gestion d'un cas non négatif sont précisées dans le Règlement (CE) 2075/2005 du 5 décembre 2005 et par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

8. Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

4.5. La mise en place d'un établissement de traitement

Avoir un agrément sanitaire

« Pour fournir des denrées alimentaires, un agrément sanitaire doit au préalable être délivré à l'établissement de traitement du gibier sauvage. L'arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale, précise les conditions de délivrance des agréments sanitaires pour les établissements du secteur alimentaire en application du règlement (CE) n°853/2004. La procédure d'agrément pour les établissements de traitement du gibier sauvage est identique à celle de toute entreprise du secteur alimentaire et est détaillée par instruction technique DGAL/SDSSA/2022-349 du 25/04/2022. Une fiche sectorielle complétant ces exigences générales pour le gibier sauvage est accessible sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

L'agrément sanitaire est octroyé aux établissements dont le dossier est complet et jugé recevable et pour lesquels la conformité aux conditions sanitaires des installations, d'équipement et du fonctionnement répond aux dispositions réglementaires. En complément de ces exigences, les établissements de traitement du gibier sauvage doivent mettre à disposition des DDecPP des installations et les matériels nécessaires permettant l'exécution des opérations d'inspection sanitaire (Cf. articles R.4511-1 à R.4514-10 du code du travail).

Un vade-mecum sectoriel rappelant l'ensemble de ces dispositions et constituant une aide à la réalisation des inspections dans les établissements de traitement du gibier sauvage est accessible sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture : <https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection>.⁹»

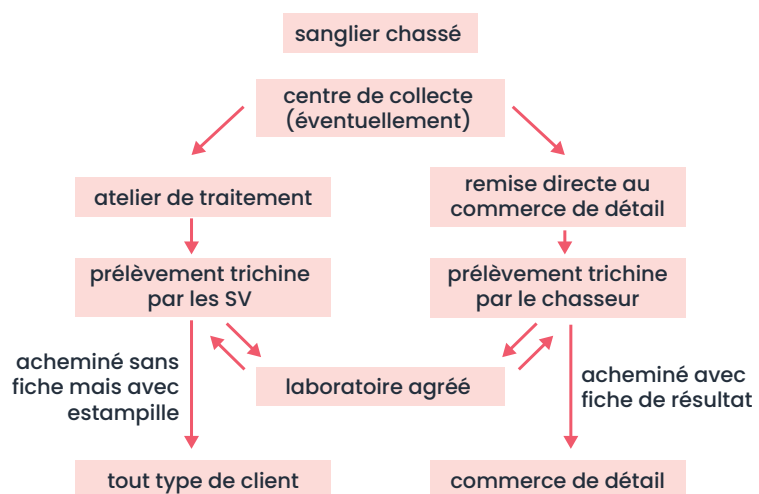
Équipements nécessaires

La conception et le fonctionnement sont prévus par le règlement n° 852 / 2004 et l'arrêté du 18 décembre 2009 (textes issus du paquet hygiène).

Si on y pratique l'éviscération du gros gibier :

- Un système d'accrochage des pièces entières de gibier
- Un sol cimenté
- Des dispositifs pour recueillir les déchets
- Un approvisionnement en eau potable
- Une chambre froide

Commercialisation d'un sanglier dans le cadre du paquet hygiène



Source : Fédération départementale des chasseurs 64

9. Instruction technique DGAL/SDSSA/2025-291 du 05/05/2025. Op. cit.

Cas particulier des produits transformés par les chasseurs

Les salaisons, la charcuterie, les jambons, les pâtés en boîtes et autres conserves à base de viandes de gibier élaborés par les chasseurs ou les membres de sa famille, ne peuvent rester que dans le circuit privé, pour une consommation familiale.

En aucun cas, une boîte de pâté provenant de ce circuit ne doit être mise sur le marché de la distribution. Pour ce type de produit, il y

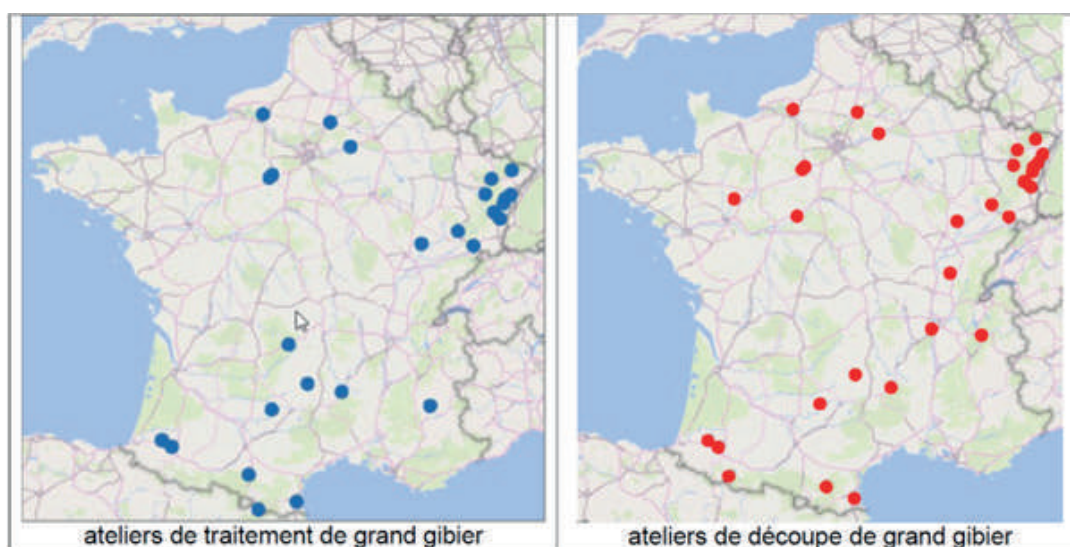
a obligation d'un barème de stérilisation et/ ou d'un étiquetage adéquat relatif au code de la consommation. Une société de chasse ne peut donc pas servir ses préparations pour un repas de chasse, les distribuer, les vendre ou les céder à des personnes autres qu'à « sa table ». En revanche, les terrines cuites au four peuvent être servies dans les repas de chasse¹⁰.

4.7. Faible nombre d'ateliers de traitement : point de faiblesse à la valorisation alimentaire

Le rapport de mission du CGAAER¹¹ fait le constat que la mise en circuit long de la viande de gibier est complexe à l'heure où « les 26 ateliers agréés en France pour le grand gibier (DGAL au 01/04/2021) sont principalement situés au nord de la Loire. Un opérateur français réalise à lui seul plus de 30 % du volume d'activité du secteur du grand gibier sauvage et près de 80 % de ce dernier est traité au nord de la Loire par les sept plus importants ateliers (source DGAL). »

« Le faible nombre d'ateliers de traitement et leur répartition nécessite donc du transport, souvent sur longue distance. Cette situation obère la livraison directe par la structure de chasse à l'atelier ; elle met en exergue la nécessité de disposer de collecteurs professionnels et parfois eux-mêmes équipés de centres de collecte intermédiaires. »

Source : CGAAER n°21032, selon données DGAL 2021



10. Fédération départementale des chasseurs 47, 2015. Note d'information relative à l'hygiène de la venaison, à sa préparation, à sa cession et à l'enfouissement des déchets en résultant. 24 pages.

11. CGAAER n° 21032. Valorisation de la venaison .78 pages.

5. Communication, PÉDAGOGIE ET PERCEPTION SOCIALE

Malgré ce qui a été présenté au départ de ce document, la valorisation alimentaire du gibier ne relève pas uniquement de questions techniques, sanitaires ou réglementaires. Elle s'inscrit pleinement dans des enjeux de perception sociale, de représentations culturelles et de compréhension des pratiques de gestion de la faune sauvage.

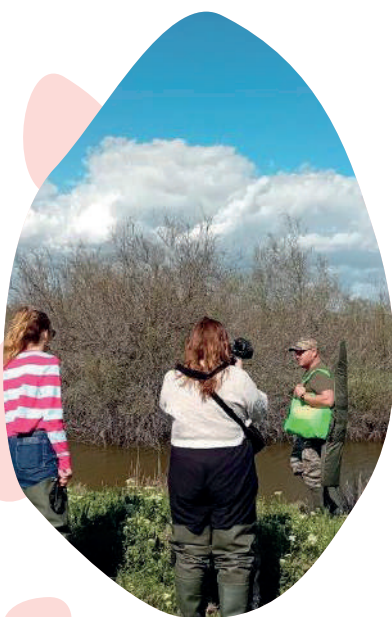
La communication constitue à ce titre un levier central : elle conditionne l'acceptabilité des démarches, leur lisibilité pour le grand public et leur intégration dans les politiques alimentaires et environnementales territoriales.

5.1. Un sujet sensible, chargé de représentations

Le gibier occupe une place singulière dans l'imaginaire collectif. Il peut être perçu à la fois comme :

- une ressource alimentaire traditionnelle, associée aux terroirs et à la cuisine familiale ;
- un symbole de nature sauvage, parfois idéalisée ;
- un sujet de controverse, lié à la chasse, aux pratiques de régulation et aux débats éthiques.

Ces représentations, parfois contradictoires, impliquent une communication mesurée, pédagogique et contextualisée. Toute démarche de valorisation alimentaire du gibier doit donc s'attacher à expliciter ses objectifs, ses limites et son cadre, afin d'éviter les malentendus ou les rejets.



5.2. Positionner la valorisation alimentaire comme un outil de gestion raisonnée

La communication ne doit pas présenter le gibier comme une « nouvelle ressource à développer », mais comme l'aboutissement cohérent d'une gestion existante des populations animales.

Les messages clés à transmettre sont les suivants :

- la valorisation alimentaire s'inscrit dans le prolongement de prélèvements déjà réalisés dans un cadre réglementé
- elle contribue à limiter le gaspillage de biomasse animale issue de la chasse ou des opérations de régulation
- elle permet de redonner du sens au prélèvement, en reconnectant gestion de la faune, alimentation et territoire

Le projet VITAL – Bassin de Thau, grâce à un questionnaire sur les habitudes de consommation et la perception d'espèces invasives, a montré que la majorité des répondants est pour une action de régulation des EEE. Le fait de manger ce gibier est alors vu comme un geste citoyen, appuyé par une curiosité de manger une viande inhabituelle pour le cas du ragondin.

Cette approche permet de déplacer le débat : il ne s'agit pas d'encourager la chasse, mais d'interroger ce que devient l'animal prélevé et comment cette ressource peut être utilisée de manière responsable.

5.3. Une pédagogie fondée sur la transparence

La confiance du public repose sur la clarté des informations transmises. La communication autour du gibier doit intégrer de manière explicite :

- les règles sanitaires appliquées (traçabilité, contrôles, hygiène)
- les cadres réglementaires encadrant la chasse et la commercialisation
- les rôles respectifs des chasseurs, des gestionnaires, des vétérinaires et des transformateurs

L'objectif est de rendre visible une chaîne souvent méconnue, depuis le milieu naturel jusqu'à l'assiette, et de montrer que la valorisation alimentaire repose sur des pratiques encadrées et contrôlées.



5.4. Donner envie sans banaliser

Parce qu'il s'agit d'alimentation, la communication doit aussi susciter l'intérêt et la curiosité. Le gibier peut être présenté comme :

- une viande locale, issue de milieux naturels
- un produit à forte valeur gastronomique
- une alternative aux filières carnées industrielles

Cependant, cette mise en valeur doit rester mesurée. Il est essentiel de rappeler que :

- la consommation de gibier s'inscrit dans une logique occasionnelle
- elle dépend de la disponibilité de la ressource et des périodes de chasse
- elle ne vise pas à créer une demande permanente déconnectée des réalités écologiques

5.5. Des formats adaptés aux publics ciblés

Les outils de communication peuvent être adaptés en fonction des publics :

- **grand public** : conférences-dégustations, stands pédagogiques, ateliers culinaires, supports visuels simplifiés
- **professionnels de l'alimentation** : rencontres techniques, démonstrations culinaires, fiches pratiques sur la transformation

- **collectivités et institutions** : notes de synthèse, retours d'expérience, bilans chiffrés et argumentaires territoriaux

Dans tous les cas, l'expérience gustative, lorsqu'elle est possible, constitue un puissant outil de médiation, à condition d'être systématiquement accompagnée d'un discours explicatif.

5.6. Anticiper les réactions sociales contrastées

Les retours d'expérience montrent que la valorisation alimentaire du gibier peut susciter :

- de l'adhésion, notamment chez les publics sensibles aux enjeux de local, de sobriété et de lutte contre le gaspillage
- des réticences, liées au rejet de la chasse ou à des inquiétudes sanitaires
- une méconnaissance générale des pratiques de gestion de la faune

La communication doit intégrer ces réactions comme des points d'entrée pour le dialogue, et non comme des obstacles. L'enjeu n'est pas de convaincre à tout prix, mais d'expliquer, de contextualiser et de permettre un débat éclairé.

6. Retours d'expérience ET POINTS DE VIGILANCE

6.1. L'acceptabilité sociale comme condition préalable

L'un des principaux enseignements concerne la perception du public. L'adhésion à une démarche de valorisation alimentaire ne peut être présumée, en particulier pour les espèces associées à des représentations négatives ou controversées.

Les expériences montrent que :

- la méconnaissance des pratiques de chasse et de gestion de la faune est largement répandue
- les inquiétudes sanitaires sont souvent surestimées en l'absence d'information claire
- le rejet de principe de la chasse peut se traduire par un rejet de la valorisation alimentaire, si les objectifs ne sont pas explicites

Il apparaît donc indispensable de conduire un travail de sensibilisation en amont, fondé sur l'explication, le dialogue et l'expérience, avant d'envisager toute structuration économique.



6.2. La tentation de la filière comme écueil

Un point de vigilance majeur concerne la création de débouchés commerciaux. Si la valorisation alimentaire peut générer des retombées économiques ponctuelles, elle peut difficilement être pensée comme une filière de production classique. Si cette perspective peut apparaître séduisante, elle se heurte en pratique à des contraintes fortes, souvent sous-estimées.

La transformation du gibier implique, lorsqu'elle est confiée à un atelier spécialisé, une exigence de **volumes réguliers et prévisibles**.

Or, par nature, les prélèvements de gibier sont :

- saisonniers
- dépendants de facteurs écologiques et climatiques
- soumis aux aléas de l'effort de chasse
- réalisés majoritairement par des chasseurs bénévoles

Cette variabilité rend difficile l'approvisionnement continu nécessaire au fonctionnement économique d'un atelier de transformation. Plusieurs expériences ont montré que l'absence de flux constants pouvait fragiliser durablement ces structures, jusqu'à remettre en cause leur viabilité.

À l'inverse, certains débouchés non alimentaires ou semi-industriels (zoo, alimentation animale spécialisée, etc.) expriment des attentes élevées en matière de régularité des volumes. Ces exigences sont rarement compatibles avec la réalité du terrain et peuvent entraîner une pression accrue sur les acteurs de la chasse, au risque de dénaturer les objectifs de gestion.

6.3. Une coordination exigeante entre acteurs

Toute démarche de valorisation suppose une coordination étroite entre :

- les chasseurs, qui réalisent les prélèvements sur une base volontaire
- les structures de collecte et de stockage
- les ateliers de transformation, soumis à des contraintes économiques et sanitaires
- les éventuels débouchés commerciaux ou pédagogiques

Cette coordination ne peut fonctionner que si les rôles, les capacités et les limites de chacun sont clairement posés dès l'amont. En particulier, il est indispensable d'acter collectivement :

- l'absence de garantie sur les volumes disponibles
- les périodes de creux d'approvisionnement
- la priorité donnée à la gestion écologique sur les impératifs économiques



6.4. Le commerce de détail : opportunité et contraintes

Le recours au commerce de détail (boucher, restaurateur, traiteur) peut constituer une alternative plus souple, adaptée à des volumes ponctuels. Toutefois, cette option suppose également une clarification préalable.

Tous les commerçants ne sont pas en capacité, ni en volonté, de :

- recevoir du petit gibier non éviscéré
- recevoir du grand gibier volumineux
- assurer eux-mêmes certaines étapes de préparation
- accepter une disponibilité irrégulière de la ressource

Comme le note la mission du CGAAER¹² « d'après les témoignages reçus, ces distributeurs au consommateur final sont très rarement équipés pour recevoir des carcasses de gros gibiers en peaux (frigo d'entrée spécifique par exemple). La préparation d'une carcasse entière génère un volume de sous-produits de l'ordre de 50 % de son poids (peaux, os, chutes de découpe) qui devront être éliminés à l'équarrissage, à la charge de ce distributeur (coût rapporté par les industriels : 160-180 € la tonne de déchet). Enfin, toutes les pièces de viande de la carcasse ne pourront pas être valorisées de façon satisfaisante.

C'est pour toutes ces raisons que les bouchers, charcutiers, traiteurs, restaurateurs et ateliers de GMS préfèrent recevoir des pièces, plutôt que des carcasses ; or dans l'état actuel du droit français, seuls les établissements agréés (circuits longs), peuvent satisfaire cette demande. »

La réussite de ce type de partenariat repose donc sur un accord explicite concernant le niveau de préparation du gibier, les responsabilités sanitaires, et l'acceptation d'une absence de volume garanti.

Il est recommandé de positionner clairement la valorisation alimentaire comme une activité complémentaire, occasionnelle et encadrée, et non comme un objectif de développement économique en soi.



12. CGAAER n° 21032. Op. cit.

6.5. La complexité réglementaire et sanitaire

La réglementation encadrant le gibier, la transformation et la commercialisation des viandes sauvages est souvent perçue comme complexe et fragmentée. Il ne faut pas sous-estimer :

- le temps nécessaire à la compréhension des cadres juridiques ;
- les exigences sanitaires liées à la transformation et à la mise sur le marché
- la responsabilité engagée par les structures pilotes

Les démarches qui réussissent sont celles qui intègrent très tôt les services de l'État, les vétérinaires et les structures compétentes, afin de sécuriser les protocoles et d'éviter les blocages en cours de projet.

De plus, la gestion du gibier destiné à la valorisation alimentaire implique une logistique exigeante. Ces contraintes peuvent rapidement freiner la dynamique si elles ne sont pas anticipées, en particulier pour des structures associatives ou des collectivités disposant de moyens limités.

6.6. L'importance de documenter et de capitaliser

Enfin, les retours d'expérience soulignent l'intérêt de documenter systématiquement les démarches engagées :

- volumes prélevés et valorisés
- formats de communication utilisés
- réactions du public et des partenaires
- difficultés rencontrées et solutions mises en œuvre

Cette capitalisation permet non seulement d'améliorer les actions en cours, mais aussi de produire des références utiles pour d'autres territoires souhaitant s'engager dans une démarche similaire.

Conclusion

La valorisation alimentaire du gibier, d'autant plus lorsqu'il s'agit d'espèces exotiques envahissantes, s'inscrit dans un champ encore largement en construction. Les expérimentations menées à l'échelle des territoires, comme les analyses conduites au niveau national, convergent vers un même constat : cette démarche soulève des enjeux complexes, à la croisée de la gestion écologique, de l'alimentation, de l'organisation des filières et de l'acceptabilité sociale.

À ce titre, les conclusions de la mission du **CGAAER** constituent un repère structurant :

« Beaucoup est à construire.

L'interprofession, si elle fait le choix de la valorisation de la venaison, devra s'élargir à l'aval et s'organiser avec ses membres pour collecter et communiquer sur des données solides.

La communication, doit porter sur du gibier de notoriété territoriale et sur une mise à disposition de produits rénovés, accessibles toute l'année.

La collecte, doit s'appuyer sur un vaste chantier conduit sur chaque territoire pour disposer de chambres froides individuelles ou collectives et reposer sur des bases plus contractuelles.

Les chasseurs, doivent dépasser le stade du partage de la venaison, pour véritablement considérer celle-ci comme un produit alimentaire susceptible d'intégrer aussi un circuit court que la mission propose de rénover et un circuit long que la mission propose de mieux organiser.

Autant de chantiers à conduire et sur lesquels la sphère publique doit progresser également pour clarifier et faciliter l'accès des opérateurs de la venaison, aux différents programmes d'accompagnement susceptibles de leur apporter leur concours : Feader, Plan de relance ...¹³»

13. CGAAER n° 21032. Op. cit.

BIBLIOGRAPHIE

- Arrêté du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Article R.427-6 du Code de l'Environnement
- CGAAER n° 21032. *Valorisation de la venaison*. 78 pages.
- Fédération départementale des chasseurs 47, 2015. *Note d'information relative à l'hygiène de la venaison, à sa préparation, à sa cession et à l'enfouissement des déchets en résultant*. 24 pages.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2025-291 du 05/05/2025. Objet : Règles générales encadrant la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les petites structures d'abattage de volailles (maigres), de lagomorphes et de ragondins
- Règlement (CE) n°178/2002 du parlement européen et de conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, JO L 31 du 1.2.2002, pp. 1-24.
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, JO L 139 du 30.4.2004, pp. 1-54.
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.4.2004, p. 55-205.
- Règlement (CE) n°2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes

WEBOGRAPHIE

- <https://chasseurs64.com/wp-content/uploads/2022/08/reglementation-2010.pdf>
- <https://www.chasseurs47.com/hygiene-de-la-venaison/modalites-de-cession-du-gibier-sauvage/>
- <https://www.chasse-nature-occitanie.fr/gers/actualites/a28228/declaration-d%27un-centre-de-collecte->
- <https://www.chasseurducentrevaleloire.fr/fdc41/news/rappels-reglementaires-sur-la-commercialisation-du-gibier/>
- https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/produits_de_la_chasse_gibier_sauvage_cle4bafb2.pdf
- <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/association-ou-organisation-de-assurer-une-activite-de-76/article/preparer-ou-vendre-de-denrees-276>

Annexe 1

Questionnaire sur les habitudes de consommation et perceptions



VITAL
BASSIN DE THAU

Et si vous étiez la clé
d'une nouvelle
gastronomie locale ?



Participez à un
questionnaire de 7 min
pour transformer les
défis écologiques en
opportunités culinaires !

Scannez-moi !

Ou répondez sur
lacapechade.org

Ne pas jeter sur la voie publique



Annexe 2

Exemple fiche recette

TERRINE DE LIÈVRE DES MARAIS À LA PISTACHE



Préparation : 2 h
Repos : 12 h
Pour 6 personnes

Ingédients : 650g de poitrine de cochon entière ou 500g si hachée, 1kg de lièvre des marais (aussi appelé *ragondin*), 1 œuf, 5cL de crème fleurette, 150g de pistaches, 3 c à café rases de sel, 4 pincées de poivre

□ Retirez la peau et les os de la poitrine, en conservant le gras, puis hacher en petits cubes. □ Retirez les os du ragondin, puis hachez le en petits cubes. □ Coupez les pistaches en 2. □ Déposez la poitrine de cochon dans un saladier, ajoutez le sel, le poivre puis mélangez à la main ou dans un robot mélangeur. □ Versez l'œuf et la crème, mélangez jusqu'à homogénéisation de la farce. □ Ajoutez le ragondin et les pistaches puis mélangez énergiquement pendant 5min. □ Transférez la farce dans un moule en tassant bien. □ Placez le moule dans le four froid, puis activez le four à 160°C en chaleur tournante pendant 1h30. □ Après cuisson, laissez reposer 1h à température ambiante, puis une nuit au réfrigérateur. □ Sortir 30 min avant dégustation. Conservez au frais et consommez dans les 4 jours.

Ne relâchez pas d'espèces exotiques envahissantes dans la nature, mangez-les ! + d'infos sur les espèces comestibles :

lacapecshade.org

Annexe 3

Questionnaire sur l'évaluation des produits



EVALUEZ LA BISQUE D'ÉCREVISSE DE LOUISIANE (DE 1 À 5)

Apparence (couleur/ attrait visuel)

- 1 - Très peu attrayant
- 2 - Peu attrayant
- 3 - Moyennement attrayant
- 4 - Attrayant
- 5 - Très attrayant

Texture (croquant/fondant)

- 1 - Très désagréable
- 2 - Peu agréable
- 3 - Moyen
- 4 - Agréable
- 5 - Très agréable

Saveur (sucré, salé, acide, amer)

- 1 - Désagréable
- 2 - Faible ou peu agréable
- 3 - Moyennement agréable
- 4 - Bonne
- 5 - Excellente

Odeur/arôme

- 1 - Désagréable
- 2 - Faible ou peu agréable
- 3 - Moyennement agréable
- 4 - Bon arôme
- 5 - Excellent arôme

Intérêt nutritionnel perçu (Impression de consommer un produit sain)

- 1 - Peu nutritif ou artificiel
- 2 - Flou ou un peu bénéfique
- 3 - Moyen ou acceptable mais sans grands avantages
- 4 - Relativement sain
- 5 - Particulièrement nutritif, naturel et bénéfique



Annexe 4

Liste des ateliers de traitement du gibier sauvage agréés CE
Large and small wild game meat - Game- handling establishment

N° de département	Numero agrément/ App roval number	SIRET/ Local number	Raison SOCIALE - Enseigne commerciale/ NAME	Adresse/ Address	Code postal/ Postal code	Commune/ Town	Catégorie/ Category	Activités associées/ Associat ed activities	Espèce/ Speci es
02	02.187.002	30169327100035	VILLETTE VIANDES	32 RUE D ETAMPES	02400	CHIERRY	SH	II(CP), III(CP), IV(CP), V(MP)	WA-WL-wU
05	05.132.001	82530198900018	ABATTOIR COLLECTIF CHAMPSAUR VALGAUDEM	ZA DU MOULIN	05500	SAINT- BONNET- EN- CHAMPSAUR	SH	I(SH)	
08	08.105.643	49285365000025	AUX SAVEURS D ARDENNES	ZAC DU GRAND BAN	08000	LA FRANCHEVILLE	SH		
12	12.241.013	35255466100236	ARCADIE SUD OUEST	ABATTOIR ZI D'ARSAC	12850	SAINTE- RADEGONDE	SH	O(CS), I(CP), IV(CP), VI(pp), V(MM), V(MP)	
12	12.300.008	40526365800016	SA DE VIA	ZONE INDUSTRIELLE LES ABATTOIRS	12200	VILLEFRANCHE -DE-ROUERGUE	SH	I(CP), II(CP), III(CP), VI(pp), V(MP)	B-C/O-P
19	19.275.001	30547727500013	GROUPT USAGERS DE L'ABATTOIR D'USSEL	RUE DU MOULIN DU PEUCH	19200	USSEL	SH	I(SH)	wU
21	21.574.001	44001216900031	LORRAINE VENAISON	2 RUE DE ROSIERES	21610	SAINT-SEINE- SUR- VINGEANNE	SH	I(CP), IV(CP)	

N° de département	Numéro agrément/ App roval number	SIRET/ Local number	Raison SOCIALE - Enseigne commerciale/ NAME	Adresse/ Address	Code postal/ Postal code	Commune/ Town	Catégorie/ Category	Activités associées/ Associat ed activities	Espèce/ Speci es
28	28.177.002	34768823600038	GUELLIER ET FILS	ZONE INDUSTRIELLE GELLAIN 4 AVENUE GUSTAVE EIFFEL	28630	GELLAINVILLE	SH	I(CP), II(CP), III(CP), IV(CP), V(MP)	WA-WL
28	28.177.004	48802455500028	MARY VOLAILLES	PARC D ARCHEVILLIERS 17 RUE HELENE BOUCHER	28630	GELLAINVILLE	SH	IV(CP)	
30	30.007.007	80857045100027	CEVENNES VENAISON	876 AV DES FRERES LUMIERE	30100	ALES	SH	IV(CP)	WU
32	32.107.020	43021689500010	SOCIETE CONDOMOISE D'ABATTAGE	RUE JULES FERRY	32100	CONDOM	SH	I(SH)	B-P-S
33	33.036.002	31212652700018	GIE ABATTOIRS BOVINS	L ABATTOIR	33430	BAZAS	SH	III(SH), I(SH), XIII(PP)	
40	40.054.001	79757708700019	SUD OUEST GIBIER	62 RTE DU DUC	40330	BRASSEMPOUY	SH	IV(CP)	
41	41.136.003	39376565600011	SARL SERGENT	RUE DES BROSSILLONS	41500	MER	SH	II(CP), III(CP), III(SH), II(SH), I(SH)	WA-WL
41	41.168.001	49216897600016	EURL ANDRE PASCAL	LE PORTAIL	41300	ORCAY	SH		WA-WL
48	48.080.001	78007574300010	REGIE ABATTOIR MUNICIPAL	QUA PONT D ALLIER	48300	LANGOGNE	SH	III(SH), I(SH)	B-S
48	48.140.001	81261206700015	ABATTOIR DE SAINT CHELY D'APCHER	RTE DE CHASSIGNOLE	48200	SAINT-CHELY- D'APCHER	SH	I(CP), III(SH), I(SH)	
54	54.377.005	43835909300012	SARL CHASSES ET PRODUITS DU TERROIR	10 GRANDE RUE	54540	MONTIGNY	SH		

N° de département	Numéro agrément/ App roval number	SIRET/ Local number	Raison SOCIALE - Enseigne commerciale/ NAME	Adresse/ Address	Code postal/ Postal code	Commune/ Town	Catégorie/ Category	Activités associées/ Associat ed activities	Espèce/ Species
54	54.395.173	32247205100059	SOCIETE FERMIERE SAINT MICHEL E	14 RUE DE SAURUPT	54000	NANCY	SH	IX (PP)	wU
57	57.097.002	31398873500020	VOLADOR	ZONE ARTISANALE RUE CAPITAINE MAILLARD	57220	BOULAY-MOSELLE	SH	0(CS), II(CP), III(CP), IV(CP)	
57	57.232.014	79532141300028	VENAISON DE LA TENSCH	RTE DE LA TENSCH	57670	FRANCALTROFF	SH	I(CP), IV(CP), V(MP)	
57	57.630.009	78002829600017	A LA SOURCE	1 RLE DE LA SOURCE	57400	SARREBOURG	SH	I(CP), IV(CP), VI(PP), V(MP)	
60	60.159.004	75114916200016	PICARDIE VENAISON	2 RUE DE LA DESSERT	60200	COMPIEGNE	SH	IV(CP)	WA-WL
64	64.063.004	41291444200022	PYRAGENA	ABIOPOLE RTE DE SAMADET	64410	ARZACQ-ARRAZIGUET	SH	I(CP), IV(CP), VI(PP)	
66	66.136.001	45137305400027	LA CATALANE D'ABATTAGE	ZA TORREMILA 300 RUE LATECOERE	66000	PERPIGNAN	SH	I(SH)	
66	66.136.009	31904927600078	GUASCH & FILS	ZI DE TORREMILA RUE LATECOERE BP 80072	66050	PERPIGNAN	SH	I(CP), III(CP), IV(CP), VI(PP), V(MM), V(MP)	
67	67.084.002	66850152100037	DAMIEN DE JONG	RTE D'EBERSHEIM	67650	DAMBACH-LA-VILLE	SH	0(CS), I(CP), II(CP), III(CP), IV(CP), V(MP)	wU
67	67.210.001	38335644100022	E.MARCHAL SARL	11 RUE PRINCIPALE	67140	LE HOHWALD	SH	IV(CP)	wU
67	67.222.004	82070969900012	MAISON DU GIBIER	7 RUE DU RAUSCHENBOURG	67340	INGWILLER	SH	IV(CP)	
67	67.300.004	45142817100016	GIBAL	29 RUE CONSTANTIN	67120	MOLSHEIM	SH	IV(CP)	wU

N° de département	Numero agrément/ Appraisal number	SIRET/ Local number	Raison SOCIALE - Enseigne commerciale/ NAME	Adresse/ Address	Code postal/ Postal code	Commune/ Town	Catégorie/ Category	Activités associées/ Associated activities	Espèce/ Species
67	67.309.506	78692030600903	CORA	ROUTE NATIONALE 63 ROUTE NATIONALE 63 BP 91074	67452	MUNDOLSHEIM	SH	IV(CP)	wU
68	68.066.003	38097573000017	HERRSCHER MICHEL PRODUCTION	12 RUE EMILE SCHWOERER	68000	COLMAR	SH	O(CS), I(CP), IV(CP), VI(P), V(MP)	wA-wL
68	68.097.050	80384317600014	ART SAUCISSE	63 GRAND RUE	68240	FRELAND	SH	IV(CP), VI(P)	wU
70	70.285.080	43414413500036	ROMAF	35 RUE DES PRES	70400	HERICOURT	SH	O(CS), I(CP), IV(CP), VI(P)	
70	70.311.003	41025541800015	SOCIETE D'ABATTAGE DES VOSGES SAONOISE	19 RUE ANATOLE FRANCE	70300	LUXEUIL-LÉS- BAINS	SH	I(CP), III(SH), I(SH)	wU
72	72.213.002	34537687500042	VOLAILLES VINCENT	ZAC DU CORMIER	72230	MULSANNE	SH	II(CP), III(CP), IV(CP), VI(P), V(MP)	
76	76.540.019	31723793100033	AU GIBIER DE FRANCE	MIN AV BERNARD BICHERAY	76000	ROUEN	SH	O(CS), II(CP), III(CP), IV(CP)	

A=Volailles domestiques;

A=Petit gibier d'élevage à plumes;

L=Lagomorphes domestiques;

L=Petit gibier d'élevage à poils;

B=Bovins; B=Autres bovins;

C/O=Petits ruminants;

O=Ovins;

C=Caprins;

C=Chevreaux;

P=Porcins;

S=Solipèdes domestiques;

fG=mammifères terrestres d'élevage autres que les ongulés domestiques;

fG=Gibier d'élevage;

fG=Gros gibier;

R=Ratites;

wA=Oiseaux sauvages;

wL=Lagomorphes sauvages;

wU=Ongulés sauvages;

wG=Mammifères terrestres sauvages autres que les ongulés et lagomorphes



Ouvrage publié par l'association La Capéchade,
Foodlab du bassin de Thau.

- **Rédaction et coordination** : Laura PEIGANU (La Capéchade).
- **Illustrations** : François DESSAUD (ADENA), Jean-Jacques GOUSTILLE et Laura PEIGANU (La Capéchade).
- **Conception graphique** : Mélanie NANCEY – www.studio-mouette.com

Réalisation du projet : 2024-2025

Le projet *VITAL – Bassin de Thau* a obtenu le soutien financier de la Fondation Daniel et Nina Carasso, du fonds France Nation Verte, de l'Office français de la biodiversité, de la Fondation Banque populaire du Sud, et de la ville de Marseillan.



Il a été réalisé en partenariat avec l'ADENA, gestionnaire de la Réserve naturelle nationale du Bagnas.

Remerciements

Bénévoles de La Capéchade et de l'ADENA, Clément CALMETTES (Lycée Professionnel Maritime Sète), Xavier FORTUNY (ADENA), Anne HERVOUET (DREAL Occitanie), Iris LANG (CEN Occitanie), Tanguy LEBRUN (FDC34), Justine NICOLAS (CEN Occitanie), Nicolas PUECH (FDC34), Emmanuel RICODEAU (OFB), Stéphanie ROUSSEL (Laboratoire départemental vétérinaire 34), Mélodie SALAÜN-DERRIEN (SARL OLAYA), Nicolas STOLZENBERG (Conap-ped), Louise TURPIN (CBNMed), Nathalie VAZZOLER (SYMBO), et toutes les personnes ayant conseillé et soutenu l'expérimentation VITAL sur le bassin de Thau et les territoires voisins.



Au regard de l'ampleur du phénomène et de l'impact des espèces exotiques envahissantes (EEE) sur les milieux et la biodiversité, et des questionnements que leur gestion soulève, nous avons mené **une étude-action participative pour une valorisation de ces espèces dans l'alimentation locale**. Ce projet se nomme VITAL, pour Valorisation des Invasives par la Transformation Alimentaire Locale.

Nous souhaitons que la lutte contre les espèces exotiques envahissantes s'inscrive dans une stratégie globale de gestion et de transition agroécologique et alimentaire territoriale.

Grâce à ce guide, vous aurez à votre disposition des pistes de réflexions et des outils pour expérimenter à votre tour la valorisation alimentaire des invasives.

Le projet a été porté en partenariat par la Capéchade et l'ADENA, gestionnaire de la Réserve naturelle nationale du Bagnas.

Retrouvez les autres guides en contactant La Capéchade ou sur lacapecshade.org



La Capéchade, c'est le tiers lieu alimentaire localisé à Marseillan.

La Capéchade, gère et anime **un lieu ouvert et participatif**. On y partage des expériences et des idées pour explorer et développer de **nouvelles pratiques alimentaires plus saines, plus durables et solidaires** tout en soutenant **une agriculture locale** et responsable. Le projet s'adresse aux habitants comme aux professionnels, et sa programmation permet de découvrir, participer et contribuer à des ateliers, des événements, des projets et des moments gourmands et conviviaux !