

NOUS VOULONS CONSTRUIRE (OU RÉHABILITER) UNE SALLE POUR LA DÉCOUPE DU GIBIER APRÈS LA CHASSE. QUELLES SONT NOS OBLIGATIONS EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ?

La réglementation sur les salles de chasse, salles d'éviscération ou de découpe, chambres froides ou autre lieu d'entreposage du gibier dépend essentiellement de la destination du gibier : partage privé entre chasseurs et leurs proches ou commercialisation, qu'il s'agisse de marché de détail local ou de négociants ou de particuliers en fin de chasse. En particulier, dès lors que vous avez une activité de commercialisation (particuliers en fin de chasse, marché de détail local ou ateliers de traitement) et que vous disposez d'une chambre froide, alors vous êtes soumis à la réglementation « centre de collecte » (plus amples détails ci-dessous).

Ainsi, la première question à se poser est la suivante : que voulons-nous faire de ce gibier ? Seulement le partager entre chasseurs et leurs proches ? Ou le céder à des personnes qui viennent l'acheter en fin de chasse ? Ou le commercialiser sur le marché de détail (bouchers, restaurateurs) ou à des négociants ou ateliers de traitement (même de façon irrégulière) ?

Ensuite, dans le but d'adapter les locaux le mieux possible, la deuxième question à se poser est : voulons-nous juste une salle pour éviscérer et découper ou voulons-nous également une chambre froide ? Pour des raisons de conservation, la chambre froide est nécessaire si, dans votre organisation, tout le gibier de la chasse de la journée n'est pas parti le soir même.

Enfin, la troisième question est : où allons-nous éviscérer les animaux ? Sur le lieu de chasse ou au local de chasse ?

Selon vos réponses à ces trois questions, vous vous situerez dans un contexte réglementaire ou dans un autre.

Les informations présentées ci-dessous sont fondées sur l'Arrêté français relatif à l'hygiène de la venaison, ainsi que sur les réponses du Ministère de l'Agriculture à nos différentes questions.

Ce document ne porte que sur les exigences relatives à l'hygiène alimentaire. Un chalet de chasse est également soumis aux exigences plus générales (évacuation des eaux usées, accueil du public, etc ...), qui figurent dans le dossier de permis de construire.



Ce que nous voulons	Eviscérer au local de chasse	Pas de chambre froide	Avoir une chambre froide
<p>Nous voulons exclusivement partager notre gibier entre chasseurs, et pour les proches, amis, voisins</p>	<p>La salle à construire n'est pas soumise aux Règlements européens sur l'hygiène alimentaire.</p> <p>Il convient néanmoins de respecter des règles d'hygiène de bon sens.</p> <p style="text-align: center;">Voir Chapitre 6</p>	<p>La salle à construire n'est pas soumise aux Règlements européens sur l'hygiène alimentaire.</p> <p>Il convient néanmoins de respecter des règles d'hygiène de bon sens.</p> <p style="text-align: center;">Voir Chapitre 1</p>	<p>Dans ce cas, il s'agit d'une chambre froide privée</p> <p>La salle à construire n'est pas soumise aux Règlements européens sur l'hygiène alimentaire.</p> <p>Il convient néanmoins de respecter des règles d'hygiène de bon sens.</p> <p style="text-align: center;">Voir Chapitre 1</p>
<p>Nous voulons, en plus du partage du gibier, garder 1 ou 2 bêtes pour le repas de chasse</p>	<p>Même réponse que ci-dessus.</p>	<p>Même réponse que ci-dessus.</p>	<p>Même réponse que ci-dessus.</p>
<p>Les obligations pour les destinations en repas de chasse ne concernent pas le local de chasse mais les animaux destinés à ces repas : examen initial obligatoire ainsi que contrôle trichine pour le sanglier.</p>			
<p>Nous voulons, en plus du partage de gibier, vendre quelques pièces de gibier aux particuliers qui viennent les acheter en fin de chasse.</p>	<p>Cela dépend du choix que vous faites quant à la présence ou non d'une chambre froide.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si pas de chambre froide, pas d'obligations particulières, mais des mesures de bon sens. Voir chapitre 6 - Si chambre froide, le lieu devient un « centre de collecte ». Il a une existence réglementaire. Doit faire l'objet d'une déclaration à la DDSV et être conçu selon des règles spécifiques. Voir chapitre 4 	<p>La salle à construire n'est pas d'emblée soumise aux Règlements européens sur l'hygiène alimentaire.</p> <p>Mais si vous vendez aux particuliers des gibiers découpés (et non entiers), vous réalisez une opération : la découpe, qui doit être réalisée dans un lieu et selon des pratiques qui respectent les règles d'hygiène.</p> <p style="text-align: center;">Voir Chapitre 5</p>	<p>Le fait de vendre du gibier à des particuliers, et de le mettre dans une chambre froide avant de le vendre, qualifie cette chambre froide de « centre de collecte » qui doit être déclaré à la DDSV.</p> <p>Il existe des normes spécifiques pour ce bâtiment, relatives à l'hygiène alimentaire. Voir Chapitre 4</p> <p>Toutefois, il n'est pas obligatoire d'avoir une chambre froide pour vendre son gibier à des particuliers, si les délais entre la mise à mort et la remise au client sont suffisamment courts (le jour même).</p>
<p>Nous voulons, en plus du partage de gibier, vendre 1 ou 2 bêtes sur le marché de détail local (restaurateur, boucher, etc)</p>	<p>Cela dépend du choix que vous faites quant à la présence ou non d'une chambre froide.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si pas de chambre froide, pas d'obligations particulières, mais des mesures de bon sens. Voir chapitre 6 - Si chambre froide, le lieu devient un « centre de collecte ». Il a une existence réglementaire. Doit faire l'objet d'une déclaration à la DDSV et être conçu selon des règles spécifiques. Voir chapitre 4 	<p>La salle à construire n'est pas soumise aux Règlements européens sur l'hygiène alimentaire.</p> <p>Les obligations pour la vente sur le marché de détail ne concernent pas le local de chasse mais les animaux destinés à être vendus. Notamment, le grand gibier vendu aux détaillants locaux n'a pas le droit d'être dépecé ni découpé. Il doit être vendu éviscéré, entier, en peau (et le petit gibier, entier, en peau ou plumes, non éviscéré)</p> <p style="text-align: center;">Voir Chapitre 3</p>	<p>Le fait de vendre du gibier sur le marché de détail local, et de le mettre dans une chambre froide avant de le vendre, qualifie cette chambre froide de « centre de collecte » qui doit être déclaré à la DDSV.</p> <p>Il existe des normes spécifiques pour ce bâtiment, relatives à l'hygiène alimentaire. Voir Chapitre 4</p> <p>Toutefois, il n'est pas obligatoire d'avoir une chambre froide pour vendre son gibier sur le marché de détail local, si les délais entre la mise à mort et la remise au client sont suffisamment courts (le jour même)</p>
<p>Nous voulons, en plus du partage, vendre le gibier à des ateliers de traitement, négociants en gros de gibier.</p>	<p>Cela dépend du choix que vous faites quant à la présence ou non d'une chambre froide.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si pas de chambre froide, pas d'obligations particulières, mais des mesures de bon sens. Voir chapitre 6 - Si chambre froide, le lieu devient un « centre de collecte ». Il a une existence réglementaire. Doit faire l'objet d'une déclaration à la DDSV et être conçu selon des règles spécifiques. Voir chapitre 4 	<p>La salle à construire n'est pas soumise aux Règlements européens sur l'hygiène alimentaire.</p> <p>Les obligations pour la vente aux négociants ne concernent pas le local de chasse mais les animaux destinés à être vendus. Notamment, le grand gibier vendu n'a pas le droit d'être dépecé ni découpé. Il doit être vendu éviscéré, entier, en peau (et le petit gibier, entier, en peau ou plumes, non éviscéré)</p> <p style="text-align: center;">Voir Chapitre 3</p>	<p>Le fait de vendre du gibier à des négociants ou ateliers de traitement, et de le mettre dans une chambre froide avant de le vendre, qualifie cette chambre froide de « centre de collecte » qui doit être déclaré à la DDPP (ancienne DDSV).</p> <p>Il existe des normes spécifiques pour ce bâtiment, relatives à l'hygiène alimentaire. Voir Chapitre 4</p> <p>La vente aux négociants ou ateliers de traitement conduit souvent à devoir installer une chambre froide sur le lieu de chasse, car il est rare que le camion qui collecte les animaux passe le soir même de la chasse. La mise au froid devient alors obligatoire.</p>

Chapitre 1. – DÉCOUPE DU GIBIER À DES FINS PRIVÉES

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

Néanmoins dans ce cas, il y a une certaine logique à vouloir pratiquer ces opérations de dépeçage et de découpe selon des bonnes pratiques d'hygiène qui restent universelles, que l'on soit régi ou non par une réglementation spécifique.

A cet effet, les éléments ci-dessous peuvent être considérées comme des recommandations techniques (et non des obligations au sens du « Paquet Hygiène »).

Les matériaux

Le principe est d'avoir des surfaces suffisamment lisses (mais non dérapantes pour le sol) et lavables pour empêcher que de la matière organique ne s'y incruste. Le minimum est un sol bétonné recouvert d'une peinture adéquate ; au-delà, cela peut être un sol carrelé (ou un caillebotis en inox ... mais c'est beaucoup plus cher).

Les murs peuvent être aussi recouverts : carrelage ou panneaux type agro-alimentaire.

Il conviendrait aussi d'être attentif aux jonctions sol-murs qui sont souvent des lieux d'encrassement : l'idéal est de faire en sorte que ces endroits soient arrondis ou que les angles soient siliconés pour un nettoyage plus efficace.

Apport et évacuation d'eau

Il est important d'avoir de l'eau courante : le nettoyage au jet d'eau des surfaces salies (puis avec un désinfectant) est le moyen le plus pratique.

Cela amène bien sûr à prévoir l'évacuation des eaux usées avec, si possible, un raccordement au tout à l'égout ou un système d'épandage (restez simple ! Vous n'êtes pas une industrie !). Prévoir une grille qui retienne les morceaux de viande perdus

Dispositifs de suspension des animaux

Prévoir un ou des crochets pour pendre les animaux est important : ainsi, ils ne traînent pas au sol, ne se contaminent pas et le travail est plus aisé pour ceux qui éviscèrent, parent et commencent à découper.

Séparation des opérations « sales » et « propres »

Il est recommandé d'effectuer les opérations d'éviscération séparément du dépeçage (à distance l'une de l'autre), lui-même séparé de la découpe (qui doit se faire dans un endroit propre, où viscères et peau ne « traînent » pas).

Pour découper, une (ou des) tables de découpe sont à envisager. Il faut qu'elles soient facilement nettoyables et ne rouillent pas.

Chapitre 2.- DESTINATION DU GIBIER POUR DES REPAS DE CHASSE

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

Le guide d'interprétation de la Commission Européenne pour le Règlement (CE) n°852/2004, en date du 21 décembre 2005 confirme cette lecture. Il est en effet précisé, au point 3.9, page 7 dudit document :

« La manipulation, la préparation, l'entreposage et le service occasionnels de denrées alimentaires par des particuliers lors des fêtes paroissiales, scolaires ou villageoises, ne relèvent pas du champ d'application du règlement. En effet, la deuxième phrase du texte réglementaire indique : les règles communautaires ne devraient s'appliquer qu'aux entreprises, dont le concept suppose une certaine continuité des activités et un certain degré d'organisation. (...)

Les particuliers qui manipulent, préparent, entreposent ou servent des denrées alimentaires, de manière occasionnelle et à une petite échelle (par exemple fête paroissiale, scolaire ou villageoise ou autres situations telles que manifestations de bienfaisance organisées par des bénévoles, à l'occasion desquelles des denrées alimentaires sont préparées) ne peuvent être considérés comme une « entreprise » et ne sont par conséquent pas soumis aux exigences de la législation communautaire en matière d'hygiène ».

Le repas de chasse n'est donc pas soumis aux exigences des Règlements européens en matière d'hygiène alimentaire de la restauration collective.

Le local où les animaux seraient préparés à ces fins (votre local de chasse), n'est donc pas soumis à des normes spécifiques dans ce contexte.

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

Les obligations pour les destinations en repas de chasse ne concernent donc pas le local de chasse mais les animaux destinés à ces repas : examen initial obligatoire pour tout gibier, ainsi que contrôle trichine pour le sanglier.

Chapitre 3. – MISE SUR LE MARCHÉ D'UNE PARTIE DU GIBIER. PAS DE CHAMBRE FROIDE

Si, à l'issue de la chasse, vous prévoyez de mettre sur le marché une partie de votre gibier (aussi infime soit-elle), vous avez des obligations sanitaires dont certaines peuvent avoir des répercussions sur la conception de votre salle de découpe.

Le fait de vendre sa venaison à détaillants locaux, ou à des ateliers de traitement induit 4 types d'obligations :

- mettre en place la traçabilité du gibier vendu (lui attribuer un numéro avant de le céder au maillon suivant de la chaîne alimentaire)
- avoir des chasseurs formés à l'examen initial du gibier. Le gibier et ses viscères doivent avoir été examinés avant la vente, par une de ces personnes formées
- contrôler la trichine sur les sangliers avant de les vendre
- adopter des bonnes pratiques d'hygiène pour la manipulation du gibier après la chasse et jusqu'à sa vente.

Nous ne développerons pas les 3 premiers points, qui relèvent de la formation des chasseurs à hygiène et à l'examen initial (organisée par les fédérations départementales des chasseurs).

En revanche, l'application de bonnes pratiques d'hygiène pour traiter le gibier avant de le vendre mérite d'être ici soulignée.

En effet cela suppose, en résumé, de travailler le plus proprement possible : d'éviscérer rapidement, de ne pas laisser les animaux au sol, de ne pas laisser traîner les déchets ...

Cela nous amène à faire les mêmes recommandations techniques d'installation qu'au chapitre 1.

Enfin, il y a une grande différence entre le gibier partagé et le gibier vendu : vous avez le droit de dépecer et découper le grand gibier destiné au partage, de vider, plumer ou dépecer le petit gibier, mais vous n'avez pas le droit de le faire pour la vente aux détaillants locaux ou aux ateliers de traitement. En tant que chasseurs, vous ne pouvez pas vendre autre chose que des carcasses de grand gibier entières, éviscérées, non dépecées, non découpées.

Le petit gibier, quant à lui, ne peut être vendu qu'entier, non éviscéré et non dépecé ou non plumé.

Le fait de vendre des morceaux de gibier découpé à des particuliers, en fin de chasse, est toléré, mais cela suppose de réaliser cette pratique dans un lieu et selon des pratiques qui respectent les règles d'hygiène, selon les modalités précisées au **chapitre 5**

Chapitre 4. - CENTRE DE COLLECTE : LES NORMES.

Toute association de chasse qui prévoit de mettre sur le marché une partie (même minoritaire) de son gibier (particuliers en fin de chasse ou détaillants locaux ou ateliers de traitement) et qui, dans le cadre de la construction d'une salle pour la venaison, veut y mettre une chambre froide doit se considérer comme Centre de Collecte (c'est le couple « chambre froide + mise sur le marché » qui fait passer en réglementation « Centre de collecte »)

1 : Définition

Le centre de collecte est un site où le gibier tué par action de chasse est stocké et, si nécessaire, éviscéré conformément aux règles de l'hygiène, avant sa commercialisation aux particuliers, aux détaillants locaux ou aux négociants et ateliers de traitement.

Au cours de ce stockage, le gibier doit être amené à cœur à la température de +7°C pour le grand gibier et +4°C pour le petit gibier. La congélation y est interdite.

2 : Exigences administratives

Le centre de collecte est soumis à une déclaration obligatoire auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (ancienne DDSV).

Il ne s'agit pas d'un agrément préalable à sa construction ou à son ouverture, mais juste une déclaration pour signaler son existence. La DDPP est alors susceptible de venir contrôler l'installation

3 : Exigences techniques

Les exigences techniques pour les centres de collecte sont précisées dans les Règlements européens sur l'Hygiène Alimentaire. Réf : Règlement n° 852/2004.

Quelles sont les prescriptions ?

La particularité des Règlements européens sur l'Hygiène alimentaire, en matière de prescription, est de ne pas exiger telle ou telle installation technique précise, mais de donner l'objectif à atteindre.

Ainsi, les Règlements sont libellés de la façon suivante : "Les responsables doivent prendre les mesures adéquates afin de nettoyer toute installation, et au besoin après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée".

On donne donc l'objectif (locaux nettoyés et désinfectés), mais on laisse la liberté des moyens (on ne dit pas comment). Cela permet aux opérateurs de ne pas être contraints à un standard technique particulier

Chapitre 4. (suite)

En reprenant le Règlement européen sur l'Hygiène, les exigences pour le centre de collecte seraient les suivantes :

- *"amener le gibier à une température comprise entre +4°C et +7°C" (petit ou grand gibier).*

→ pour parvenir à cet objectif, quelle que soit la température extérieure, le centre de collecte doit donc être équipé d'une chambre froide. Ce n'est pas forcément immense. La puissance du moteur frigorifique dépendra bien entendu de la taille de la pièce et du volume à refroidir. Pour parvenir rapidement à une température à cœur de +7°C pour le grand gibier, il faut bien sûr que la température ambiante de la chambre froide soit plus basse que cela et se situe autour de 1°C-2°C (mais jamais 0°C ni en-dessous car il y a interdiction de congeler, ne serait-ce qu'en surface). La chambre froide peut être construite avec des « panneaux agro-alimentaires ». Cela peut être aussi un container frigo récupéré.

→ Pour que le gibier soit rapidement refroidi, il faut aussi que les animaux soient pendus et non pas stockés au sol. Ainsi, la chambre froide doit être équipée de rails au plafond, avec des crochets d'attache, permettant de pendre les animaux et de les acheminer d'un bout à l'autre de la pièce. L'idéal est que ce système de rails permette aussi d'amener les carcasses pendues jusque dans un camion, garé à l'entrée du centre de collecte. Cela diminue considérablement les manipulations et les dépôts de carcasses au sol.

- *le centre de collecte doit "pouvoir être nettoyé, voire désinfecté".*

Le nettoyage régulier et complet d'un tel local suppose

→ qu'il soit revêtu, sur murs, plafonds et sols, d'un matériau lavable à l'eau (carrelage ou certains matériaux plastiques adaptés, type panneaux agro-alimentaires) ;

→ qu'il soit équipé d'une source en eau courante, et d'un dispositif d'évacuation des eaux usées.

→ que des produits désinfectants soient disponibles et qu'ils soient utilisés lorsque le centre de collecte a été débarrassé du gibier entreposé (canon à mousse désinfectante, ou pompe doseuse à désinfectant branchée sur le tuyau d'eau, etc ...).

En outre, la partie chambre froide de stockage du gibier éviscéré, doit rester la plus propre possible pour ne pas être une source de contamination pour le gibier entreposé. Cela suppose notamment que l'abord immédiat de cette chambre froide soit cimenté, afin que le sol reste propre à l'entrée. Les chasseurs évitent ainsi d'amener de la boue dans la chambre froide.

- *il faut pouvoir "utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination".*

Cela signifie qu'il est difficile de compter sur un pompage d'étang ou du stockage d'eau de pluie par exemple, pour laver les murs et le matériel du centre de collecte : cette eau pourrait contenir des contaminants, des pathogènes que l'on ferait ainsi rentrer dans le bâtiment (le pompage d'étang ou le stock d'eau de pluie restent possibles si on pratique régulièrement des analyses pour vérifier que l'eau ne pose pas de problème, mais c'est assez contraignant, sauf si la mairie le fait déjà pour d'autres usages).

- *il faut "entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination" : cela signifie que si l'on éviscère les grands gibiers dans ce local de chasse « centre de collecte »,*

→ Il doit avoir une pièce distincte de la chambre froide de stockage, dans laquelle sont effectuées les opérations d'éviscération. Ce peut être la même zone que celle d'arrivée du gibier juste après la chasse. Cette zone n'a pas besoin d'être réfrigérée. Il peut s'agir plus simplement d'un préau.

→ De plus, il faut prévoir des bacs d'entreposage des viscères. Soit ce sont des grandes poubelles placées dans cette zone d'éviscération (auquel cas, les viscères doivent être rapidement enlevés, puisqu'il n'y a pas de réfrigération, d'où putréfaction rapide) ; soit on prévoit une petite chambre froide à part ou un congélateur, pour y entreposer les viscères plus longtemps. Cela dépend du mode d'élimination choisi pour ces sous-produits de gibier. Si les sous-produits sont destinés à être enfouis aussitôt après dans une fosse creusée à proximité du centre de collecte, les poubelles suffiront. Si les sous-produits sont pris en charge par un système de collecte d'équarrissage, le congélateur ou zone froide à part seront nécessaires si l'entreposage dure plus de 3-4 jours (durée approximative, qui dépend de la température extérieure !).

- *il faut "empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination".*

Ainsi, le centre de collecte (au moins la partie chambre froide) doit pouvoir être fermé correctement et ne pas permettre la pénétration de petits animaux (rats, mulots, ...).

A noter enfin que si du mobilier est nécessaire dans ces centres de collecte (table de découpe, étagères), il doit supporter des lavages fréquents, les désinfectants classiques et donc être imputrescible et résistant à la corrosion (inox, matériau plastique adapté à l'agro-alimentaire, ...).

Chapitre 5. – VENTE AUX PARTICULIERS DE GIBIER DÉCOUPÉ

Le Chasseur, considéré comme « producteur primaire », ne peut vendre son gibier qu'entier, en peau ou en plumes. La découpe est considérée comme une transformation et, selon les termes des Règlements européens sur l'hygiène, il ne s'agit alors plus d'une « production primaire ».

Au sens général du Règlement européen, si un chasseur veut vendre son gibier découpé, ça ne lui est pas formellement interdit, mais il doit alors réaliser ces opérations de découpe dans un local approprié qui doit être agréé par les autorités sanitaires (agrément européen), son local et le gibier traité doivent être soumis à l'inspection vétérinaire, etc ... C'est donc un « autre métier », dans lequel la très grande majorité des chasseurs ne souhaite pas s'impliquer.

La vente aux particuliers de gibier découpé se distingue de ce cas général, car il s'agit d'une remise « au détail », en « petites quantités ». A noter qu'en terme de surveillance et de contrôle, cette pratique ne serait pas la priorité des autorités sanitaires, dès lors qu'elle ne s'apparenterait pas à une activité régulière, systématique, importante en volumes et lucrative.

Toutefois, la responsabilité du chasseur demeure de fournir au « particulier consommateur final » du gibier sain, apte à la consommation.

Tout doit donc être mis en œuvre pour éviter de contaminer le gibier lors de ces opérations de découpe.

Le local de chasse conçu dans cet esprit doit donc respecter les règles de base suivantes :

- séparer les opérations « sales » des opérations « propres » : l'arrivée du gibier en peau, son éviscération éventuelle et son dépeçage sont considérées comme des opérations « sales ». Elles doivent être réalisées dans une pièce différente de celle où le gibier sera ensuite découpé (zone « propre »). Il faut donc 2 zones différentes dans ce local de chasse. La première peut n'être qu'un préau. La deuxième devra être plus abritée et les va-et-vient devront y être limités pour éviter les apports de contamination.
- Respecter le principe de « la marche en avant » : un gibier qui progresse depuis la « zone sale » vers la « zone propre », ne doit plus repasser ensuite dans la zone sale qui, par définition, est plus contaminée. Prévoir donc que le gibier découpé sorte par un autre endroit que le préau ou la pièce d'entrée initiale.

Chapitre 6. – GESTION DES SOUS-PRODUITS DE GIBIER

On appelle sous-produits les déchets obtenus lors de l'éviscération, du dépeçage et du parage des animaux.

Le fait de dépecer, d'éviscérer en un même endroit (le chalet de chasse) le gibier (ce qui permet de travailler plus hygiéniquement qu'en pleine nature), va vous amener à vous poser la question de l'évacuation des viscères, des têtes et des peaux.

Dans la réglementation, la seule chose qui soit interdite est de laisser les déchets animaux à l'air libre. Vous avez donc à choisir entre plusieurs solutions :

- creuser une fosse et y déposer les déchets après chaque partie de chasse, recouverts de chaux (cette fosse ne doit pas être proche d'un point d'eau, fermée de manière à être inaccessible aux animaux et il est bien sûr préférable de l'éloigner des habitations).
- voir peut-être avec le maire ce qui est admis comme volume dans les déchets ménagers (combien d'animaux dépecez-vous après chaque partie de chasse ? Est-ce très concentré, ou au contraire très dilué dans la saison)
- imaginer la possibilité d'une prise en charge à la déchetterie la plus proche, dans un container spécifique
- passer un contrat avec un équarrisseur (attention aux coûts. Bien étudier la question). Eventuellement, envisager l'achat d'un congélateur pour y entreposer les déchets, afin de limiter le nombre de passages de l'équarrisseur. Comparer les coûts des différentes alternatives.

Nous attirons votre attention sur le fait que la prise en charge des déchets de gibier sauvage par l'équarrissage n'est pas obligatoire. Le choix doit donc être fait selon les volumes de déchets produits à chaque chasse.

Certes, si les volumes sont très importants, si une fosse se trouve remplie trop rapidement au cours de la saison de chasse, c'est le signe que le recours à l'équarrissage peut devenir nécessaire.