



LE TABLEAU RÉGLEMENTAIRE

Autoconsommation ¹	Repas de chasse, repas associatifs	Cession à un consommateur final ²	Cession à un commerce de détail	Cession à un atelier de traitement du gibier
Hors champ d'application de la réglementation mais la responsabilité civile du détenteur du droit de chasse reste entière !	Circuit « court »			Circuit « long »
	La livraison des abats est interdite			
			Le commerce de détail doit se situer dans les 80 km autour du lieu de chasse	
	Seules de petites quantités de gibier peuvent être mises sur le marché ⁴			
	Dépeçage, plumaison, découpe interdits par le chasseur. Seuls peuvent être cédés, pour le GRAND GIBIER : des animaux ENTIERS ÉVISCÉRÉS en PEAU et pour le PETIT GIBIER : des animaux ENTIERS ÉVISCÉRÉS ou NON en PEAU/PLUMES.			
	Iraçabilité obligatoire	Iraçabilité recommandée ⁵	Iraçabilité obligatoire	
	Examen initial obligatoire	Examen initial recommandé ³	Examen initial obligatoire	
	Contrôle trichine obligatoire sous la responsabilité des chasseurs	Contrôle trichine recommandé À défaut : information trichine obligatoire ⁶	Contrôle trichine obligatoire sous la responsabilité des chasseurs	Contrôle trichine obligatoire effectué en atelier de traitement
Bonnes pratiques d'hygiène obligatoires				

¹ Il s'agit du partage entre chasseurs et de la consommation dans le cadre familial privé

² Cas d'une cession à titre gratuit ou onéreux à un particulier en dehors du foyer fiscal du chasseur

³ L'examen initial peut toutefois être rendu obligatoire dans les zones à risque sanitaire particulier (exemple : tuberculose)

⁴ Cette petite quantité correspond, d'après les textes réglementaires en vigueur, au gibier tué au cours d'une journée de chasse (Arrêté ministériel du 18 décembre 2009)

⁵ Dans ce type de cession, la responsabilité du détenteur du droit de chasse reste entière. Il est donc recommandé de se prémunir des risques par de tels moyens.

⁶ L'information du consommateur sur les risques liés à Trichinella chez le sanglier est obligatoire. La FNC a fait réaliser, à cet effet, des sacs à gibier portant la mention « Le sanglier peut être porteur d'un parasite : la trichine. C'est pourquoi la viande de sanglier doit toujours être bien cuite à cœur ! »

Pour toute question, prenez contact avec le formateur référent à l'hygiène de la venaison au sein de votre fédération.