

**SERVICE DE LA CONSOMMATION ET  
DES AFFAIRES VÉTÉRIAIRES**

**Déclaration accompagnant la remise de gibier  
sauvage à des fins alimentaires**

20, faubourg des Capucins  
CH-2800 Delémont

t +41 32 420 52 80  
f +41 32 420 52 81  
secr.vet@jura.ch  
secr.lab@jura.ch

**1. Informations générales**

Espèce animale : ..... **si sanglier: examen trichinelles à joindre**

Marque à gibier : n° \_ \_ \_ \_ Feuille de gibier tiré : n° \_ \_ \_ \_ - \_

Nom et prénom du chasseur : .....

Unité de gestion cynégétique : n° ..... Date et heure du tir : .....

Gibier importé :  oui  non ; Si oui, en provenance de quel pays ? .....

**2. Procès-verbal de chasse**

Le soussigné atteste :

- que l'animal n'a présenté aucun comportement anormal et qu'il n'y a aucune suspicion de contamination de l'environnement et qu'il n'y a eu aucun événement au cours du contrôle qui pourrait avoir des répercussions dangereuses pour la sécurité des denrées alimentaires.

**ou**

- qu'il a constaté les anomalies suivantes :

.....  
.....

Etabli à ....., le ..... Signature .....

**3. Déclaration relative à l'examen effectué après la mise à mort**

Nom et prénom de la personne qualifiée : .....

Le soussigné confirme :

- que le corps de l'animal et les viscères ne présentent aucune caractéristique indiquant que la viande pourrait comporter un risque sanitaire.

**ou**

- que le corps de l'animal, présentant les anomalies suivantes, doit faire l'objet d'un contrôle des viandes officiel avant d'être remis, le cas échéant, comme denrée alimentaire. Dans ce cas le présent certificat est à présenter au contrôleur des viandes :

.....  
.....

Etabli à ....., le ..... Signature .....

## Explications relatives à la déclaration (art. 20 et 21 OAbCV; RS 819.190)

- Cette déclaration dûment remplie, datée et signée, doit accompagner toutes les pièces de viande de gibier sauvage remises à des tiers selon les directives ci-dessous.
- Pour les sangliers, le rapport ou une copie du rapport d'analyses des trichinelles doit également accompagner la remise de la viande à des tiers.

Si la viande est exclusivement vendue à des consommateurs ou à des commerces de détail qui la remettent directement aux consommateurs (y compris les restaurants), le contrôle de la viande par une personne qualifiée suffit. Il peut s'agir du chasseur lui-même s'il a suivi la formation concernée (FCJC). Dans tous les autres cas, un contrôle des viandes officiel doit être effectué. Ce contrôle doit être réalisé dans un établissement de traitement du gibier (liste des établissements sur [www.scav-ju.ch](http://www.scav-ju.ch)).

Si une anomalie (pathologique ou autre) quelconque est constatée, la carcasse du gibier doit être soumise avant sa mise sur le marché à un contrôle des viandes officiel (dans l'établissement de traitement du gibier).

Chez les sangliers, l'examen de dépistage des trichinelles reste indispensable, car cette espèce est touchée par d'autres espèces de trichinelles que les porcs domestiques. L'examen doit être effectué dans tous les cas, même si aucune autre anomalie n'a été constatée chez les sangliers par la personne qualifiée. Les échantillons pour l'examen de dépistage des trichinelles doivent être prélevés par la personne qualifiée et transmis par celle-ci au laboratoire d'analyses (liste des laboratoires sur [www.scav-ju.ch](http://www.scav-ju.ch)).

Aucun contrôle n'est en revanche obligatoire pour le gibier sauvage destiné à un usage domestique personnel, car ce gibier n'entre pas dans le champ d'application de la loi sur les denrées alimentaires (usage personnel) (LDAI ; RS 817.0).

Le gibier retrouvé mort (**gibier péri**) doit être éliminé conformément aux dispositions de la législation sur les denrées alimentaires et sur les épizooties (catégorie 1 au sens de l'ordonnance sur l'élimination des sous-produits animaux, OESPA ; RS 916.441.22).

Gibier sauvage accidenté, trouvé encore en vie (**gibier accidenté**) : s'il est prévu de mettre la viande sur le marché après avoir achevé l'animal, une personne qualifiée doit vérifier que la carcasse et les organes de l'animal ne présentent pas d'anomalies. S'il y a des signes indiquant que la viande pourrait présenter un danger pour la santé humaine, la carcasse et les organes de l'animal doivent être soumis à un contrôle des viandes officiel (dans l'établissement de traitement du gibier).

Le contrôle des viandes officiel n'est pas obligatoire si le chasseur apporte l'animal dans un établissement de traitement du gibier uniquement pour le préparer en vue de le vendre ensuite directement lui-même. L'établissement remplit cette tâche sur mandat du chasseur, lequel reste propriétaire du gibier sauvage. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas apposer la marque d'identification de l'établissement (avec le numéro d'autorisation de celui-ci). Par contre, il faut toujours que l'on puisse déterminer si la viande a été soumise à un contrôle officiel ou non.

### Importation par le chasseur du gibier sauvage qu'il a tiré lui-même dans l'Union européenne (UE)

Si un chasseur importe du gibier qu'il a lui-même tiré depuis un pays de l'UE, la procédure est la même qu'en cas de gibier tiré en Suisse.

Le chasseur peut vendre lui-même directement son gibier à des restaurants ou dans des commerces de détail dans lesquels il sera remis directement au consommateur. La condition c'est qu'il soit en mesure de confirmer en tant que « personne qualifiée » qu'il n'y a pas de caractéristiques indiquant que la viande présente un risque sanitaire. Dans le cas des sangliers, il faut en outre que l'examen de dépistage des trichinelles soit confirmé par un certificat.

L'utilisation privée domestique n'est quant à elle soumise à aucune charge.

Si le gibier est remis à un établissement situé en Suisse dont la zone de distribution est plus large, un contrôle des viandes officiel doit être effectué dans un établissement de traitement du gibier autorisé.

Les dispositions relevant du droit douanier doivent être respectées.

S'agissant du gibier en provenance des États situés hors de l'UE, il est soumis aux conditions d'importation applicables aux pays tiers.

## Instructions pour remplir la déclaration

### 1. Informations générales

A remplir par le chasseur.

- Le chasseur doit apposer une marque d'identification univoque sur le gibier qu'il a abattu (y compris chaque morceau) et qui correspond à celle inscrite sur le champ « Marque à gibier ».

### 2. Procès-verbal de chasse

A remplir par le chasseur.

- Le chasseur y inscrit des informations sur le déroulement de la chasse. Ces données correspondent par analogie aux informations relatives à la chaîne alimentaire et à la déclaration sanitaire que doit fournir le détenteur au moment de la remise d'un animal à l'abattoir (art. 24 OAbCV).

### 3. Déclaration relative à l'examen effectué après la mise à mort

A remplir par la personne qualifiée.

- La personne qualifiée prend le rôle des organes du contrôle des viandes et confirme par sa signature que la viande est propre à la consommation, pour autant qu'aucun contrôle des viandes officiel ne soit prévu. Si un contrôle des viandes officiel doit être effectué, l'estampille du contrôle des viandes de l'établissement de traitement du gibier ou de l'abattoir atteste que la viande est propre à la consommation.

**Les personnes qui ont inscrit des données sur ce formulaire sont chacune responsable pour leur part des étapes du processus qui sont de leur ressort.**