Conférence des services de la faune, de la chasse
et de la pêche de Suisse JFK-CSF-CCP Éditrice

Chapitres 7 et 10 – nouveautés sur l'hygiène du gibier

CHASSER EN SUISSE

Sur la voie du permis de chasse

Martin Baumann
Josef Muggli
Dominik Thiel
Conny Thiel-Egenter
Max Thürig
Philippe Volery
Peter A. Widmer
Sven Wirthner
Urs Zimmermann

ott

Crédits photographiques
Sans autre indication : Peter Vonow

7.1 ; 7.13 ; 7.15 : Philippe Volery
7.2 : Pascal Balmer
7.3 : Dominik Thiel
7.4, 7.14 : Markus P. Stähli, wildphoto.ch
7.5–7.10 : Charles Ellena
7.16 ; 7.17 : Josef Muggli
10.1 ; 10.2 ; 10.4 ; 10.5 ; 10.9 ; 10.10 ; 10.12–10.15 ; 10.17–10.19 ; 10.31 ; 10.32 : Amt für Jagd und Fischerei Graubünden
10.3 : Abteilung Fischerei und Jagd Luzern
10.6 : Markus P. Stähli, wildphoto.ch
10.7 : Urs Büchler
10.8 : Grégoire Seitert
10.11 ; 10.16 ; 10.25 : Zentrum für Fisch- und Wildtiermedizin (Fiwi), Universität Bern
10.20 : Philippe Volery
10.21 : Fleischkontrolle Veterinäramt Zürich
10.22 : Hospitalitis-Buchverlag Zürich
10.23 : Martin Jelk
10.24 : Henri Pestieau
10.26 : Marie-Pierre Ryser-Degiorgis
10.27 : Roli Koch
10.28 : Adrian Arquint
10.30 : Johannes Fritz

Remerciements
L'éditrice remercie l'Association suisse des vétérinaires cantonaux (ASVC) pour son soutien à la mise à jour des chapitres « Mise en valeur du gibier » et « Maladies de la faune ».

7 Mise en valeur du gibier

2 Gibier et fourrures de la chasse indigène
2 Législation sur les denrées alimentaires
4 Douze points critiques lors de la production de venaison
16 Production de fourrure

2

Gibier et fourrures de la chasse indigène

Le chasseur témoigne du plus grand respect pour le gibier tiré lorsqu'il veille à la mise en valeur et à l'utilisation adéquate de sa carcasse. La production durable de venaison (viande de gibier) et de fourrures de bonne qualité d'animaux vivant en liberté est un argument important en faveur de la chasse. Pour parvenir à garantir le maintien de la qualité de ces produits naturels, il faut adapter certains usages de chasse aux connaissances modernes en matière d'hygiène des denrées alimentaires.

La viande de mammifères (à l'exception des carnassiers) et d'oiseaux chassables est appelée venaison. La venaison qui provient de la chasse indigène est considérée à juste titre comme un aliment sain et absolument naturel. La venaison présente une faible teneur en graisse mais une composition de haute valeur et saine d'acides gras, et aucun antibiotique. La chasse indigène couvre aujourd'hui près d'un quart de la consommation annuelle de venaison en Suisse.

Dans ce chapitre, nous portons notre attention avant tout à l'obtention de venaison issue d'ongulés. L'obtention de fourrures de carnassiers est aussi brièvement mise en avant.

Législation sur les denrées alimentaires

On ne peut mettre sur le marché que de la viande de gibier de qualité irréprochable qui satisfait aux prescriptions légales. Ceci s'applique aussi bien à la vente (par exemple à un res-

Ill. 7.1 Un menu de chasse : le plaisir culinaire avec un produit naturel préparé de manière compétente.

taurant ou à une petite boucherie-charcuterie) que pour la remise gracieuse de venaison à des consommateurs. La loi sur les denrées alimentaires s'applique aussi lorsqu'un chasseur apporte dans une boucherie un morceau de gibier à transformer pour sa propre consommation. Seule la viande de gibier destinée à l'usage domestique privé (transporté directement depuis le lieu où l'animal a été prélevé dans les locaux privés pour transformation et consommation) échappe aux dispositions légales.
Pour que la viande de gibier puisse être mise sur le marché, elle doit être clairement identifiée comme telle et accompagnée d'un certificat concernant le gibier prélevé et le contrôle de la carcasse par le chasseur qualifié.

Étiquetage de la carcasse de gibier

Le gibier mis sur le marché doit en tout temps pouvoir être tracé jusqu'au chasseur. L'identification utilisée à cet effet (par exemple marque, plomb, « bracelet ») ne peut être retirée qu'au moment de découper la carcasse. Après quoi c'est l'entreprise de denrées alimentaires qui est responsable de la traçabilité des morceaux.

Ill. 7.2 Chevreuil marqué.

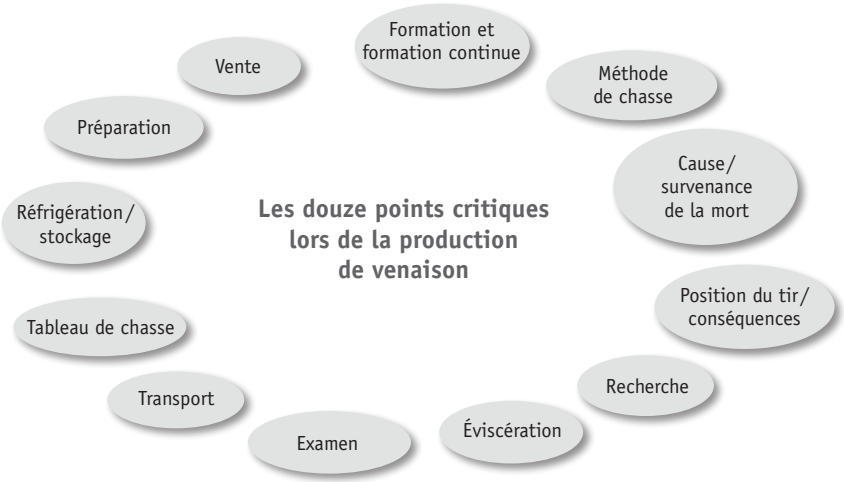
Attestation

Le chasseur remplit le procès-verbal de chasse avec son nom et son adresse, l'espèce de gibier tiré, ainsi que le moment et le lieu du tir. Sur cette attestation le chasseur confirme qu'il n'a remarqué aucun comportement anormal sur l'animal vivant et que le déroulement de la chasse n'a pas porté atteinte à la sécurité alimentaire. Par ailleurs le chasseur qualifié inscrit qu'il a contrôlé la carcasse et les organes internes (voir sous Examen, page 12) et s'il a découvert des caractéristiques qui permettent de déduire que la viande pourrait composer un risque sanitaire. S'il n'a constaté aucune de ces caractéristiques, il est en droit de mettre la venaison sur le marché. Ce certificat vaut attestation.

4

Douze points critiques lors de la production de venaison

En respectant les 12 points critiques liés à la production de venaison, le chasseur est en mesure d'en garantir une qualité optimale.



G 7.1 12 points importants qu'il faut respecter depuis le moment où le gibier est tiré jusqu'à la vente de sa viande.

Cause/survenance de la mort

Objectif : l'animal tiré meurt le plus rapidement possible, c'est-à-dire en quelques minutes. Une mort lente et cruelle représente d'une part un stress pour l'animal, et d'autre part aussi une diminution de la qualité de la venaison.

Une fois l'animal mort, un processus naturel se met en place, augmentant le taux d'acidité de la viande. Cette acidification permet à la viande de « suer ». Cette perte d'eau et le milieu acide font que la viande se conserve mieux. Si l'animal a été soumis à un stress ou qu'il a fait d'importants efforts avant d'être prélevé, cette acidification peut survenir trop rapidement, ou trop lentement. La viande devient ainsi pâle, humide et tendre, resp. dure, sèche et sombre.

Le gibier péri est considéré par la loi comme un cadavre et ne peut pas être mis sur le marché comme denrée alimentaire. Si un gibier accidenté est trouvé encore vivant (par exemple après un accident de la circulation ou de trafic ferroviaire), il ne peut être mis sur le marché que si le chasseur qualifié n'a constaté aucune caractéristique qui indiquerait que la viande pourrait mettre en danger la santé humaine. En présence de signes en ce sens, la carcasse doit être soumise à un contrôle des viandes officiel avant d'être mise sur le marché.

Méthode de chasse

Objectif: indépendamment de la méthode de chasse, le chasseur devrait être en mesure d'identifier et de prélever le gibier sans que cela provoque chez lui du stress ou une fuite longue et épuisante. C'est ce que permettent l'affût, l'approche et la poussée, des méthodes pendant lesquelles le gibier passe lentement devant le chasseur. Lors de l'identification du gibier il veille aux particularités de son apparence et/ou de son comportement (par exemple souillures d'excréments, démarche en cercles, etc.). Les divergences par rapport à un comportement normal peuvent être des indications d'une atteinte à la santé de l'animal.

Position du tir/conséquences

Objectif: le tir est immédiatement mortel (tir dans la cavité thoracique) sans atteindre l'appareil gastro-intestinal ou que le gibier soit inutilement détérioré. Pour cela le chasseur n'utilise que des armes dont il connaît bien le fonctionnement et avec lesquelles il s'est suffisamment exercé auparavant. La munition utilisée doit être adaptée à l'espèce chassée, une munition sans plomb est à favoriser. Le chasseur possède des connaissances précises de l'anatomie de l'animal pour que, en cas de tir à balle, l'entrée et la sortie du tir se situent devant le diaphragme, de sorte que la venaison ne soit pas souillée. Sur un chevreuil, un tir

Ill. 7.3 Le succès d'un affût matinal: la première étape vers une viande de qualité.

à grenaille se fait latéralement dans la cage thoracique à une distance pas trop faible. Ceci permet d'éviter une trop grande détérioration de la venaison et d'endommager la panse et les intestins, ce qui aurait pour conséquence de souiller la venaison avec des bactéries et la rendrait ainsi impropre à la consommation.

Recherche

Objectif : la venaison d'un animal qu'il a fallu rechercher ne peut être classée comme étant sans risque que si la recherche s'est terminée rapidement, que la distance de fuite a été courte et que l'animal a été trouvé et éviscéré en l'espace de quelques heures.

La venaison d'animaux qui ont fui sur une longue distance, n'ont été trouvés qu'après plusieurs heures ou encore en vie, peut être de mauvaise qualité ou même impropre à la consommation en raison du stress (par exemple maturation collante, moisissure). C'est pourquoi le gibier issu de telles recherches doit être expertisé par un vétérinaire officiel.

Éviscération

Objectif : le gibier prélevé est trouvé en parfait état après le tir, sans dommage à l'appareil gastro-intestinal, est éviscéré le plus rapidement et proprement possible. Une éviscération rapide permet d'éviter que des micro-organismes du système digestif souillent la viande.

Lors de l'éviscération, le gibier est examiné avec précision pour d'éventuelles particularités et divergences par rapport à l'état normal.

Une éviscération correcte doit s'apprendre, et plus encore s'exercer. Des chasseurs expérimentés, et bien sûr plus encore les bouchers parmi eux, sont habilités à former les futurs chasseurs comme il se doit.

Dans la pratique il y a deux techniques d'éviscération possibles :

a) La pièce de gibier est éviscérée suspendue : cette méthode doit être préférée pour des raisons d'hygiène du gibier, pour autant qu'elle soit possible (terrain, installations, taille du gibier).
b) La pièce de gibier est éviscérée par terre, couchée sur le dos.

Le port de gants est important aussi bien pour l'hygiène du gibier (pas de report de germes des mains du chasseur sur la précieuse viande) que pour la santé de la personne (le chasseur ne doit pas se contaminer par des zoonoses telles que la tuberculose ou l'hépatite E).

La carcasse est éviscérée une fois suspendue	**La carcasse est éviscérée couchée par terre**
Avantages : ■ position idéale pour l'opérateur ; ■ prise optimale et sûre du couteau ; ■ tous les organes sont retirés en une fois ; ■ aucune souillure par les germes du sol ; ■ les liquides corporels s'écoulent facilement ; ■ les souillures visibles peuvent être retirées de manière simple ; ■ le contrôle peut être effectué avec soin.	Avantages : ■ pas besoin d'installations spéciales ; ■ les ouvertures étant plus petites, le risque de souiller l'intérieur de la carcasse pendant le transport est diminué.

Ustensiles nécessaires :

- un couteau à éviscérer propre, bien aiguisé et adapté à la taille de l'animal ;
- des gants en caoutchouc jetables ;
- suffisamment d'eau de qualité potable ;
- des torchons en papier ;
- des sacs en plastique qui ferment bien ;
- un récipient de transport (bassine) propre pour le gibier ;
- une installation pour suspendre la carcasse.

1. La carcasse est suspendue par les deux pattes arrière, ou par une seule pour le gibier plus petit. Contrôle des anomalies extérieures.	1. Avant que la carcasse ne soit placée dans une position adaptée pour l'éviscération, contrôle des anomalies extérieures.
2. Entaille de la peau : en commençant par le menton, la peau est entaillée jusqu'au début du ventre entre les pattes arrière (os du bassin).	2. Entaille du ventre : en écartant les pattes arrière, on ouvre le ventre depuis le début de l'os du bassin seulement jusqu'au sternum.
3. Entaille à l'anus : libérer le rectum par de petites entailles dans la peau autour de l'anus et tirer légèrement pour décoller le rectum. Laver ensuite le couteau ou le changer.	3. Entaille de la trachée : entailles allongées au niveau du larynx. La trachée et l'oesophage sont retirés, légèrement dégagés, coupés, puis l'oesophage est noué. Tout cela facilite l'extraction ultérieure des organes internes.
4. La peau du ventre est entaillée prudemment à partir de l'os du bassin. Pour ce faire, un couteau avec une lame à éviscérer est idéal. La poitrine est également ouverte avec le même couteau, éventuellement avec une lame scie, des ciseaux à os ou, pour le gros gibier, avec un couperet. On poursuit ensuite l'entaille jusqu'au menton.	4. Entaille à l'anus : préparer comme pour l'éviscération suspendue.

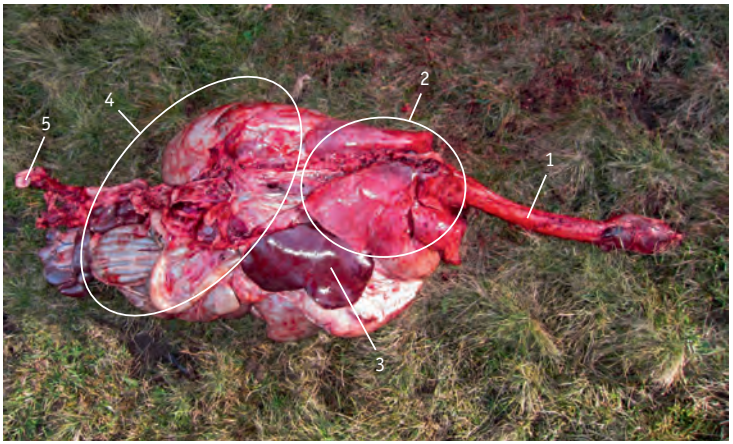
5. Retirer tous les organes : depuis le ventre, le rectum est saisi et tiré à l'intérieur avec les intestins. En tirant légèrement, en combinaison avec des coupes ciblées, on retire ainsi l'ensemble du système des organes internes, depuis le haut vers le bas jusqu'à la langue. Suspendue par les pattes, la carcasse peut bien s'égoutter et sécher.

   Conseils importants :
   - Faire attention lorsqu'on retire la vessie parfois très pleine !
   - Au moment d'ouvrir la cavité corporelle, les organes risquent de tomber. Pour garantir une entaille sûre, ceux-ci doivent être retenus avec la main libre.
   - Les petites souillures doivent être retirées avec des torchons en papier jetables ou coupées de manière ciblée. Il faut renoncer à utiliser de l'eau !

5. Trancher prudemment le diaphragme. Saisir vers l'avant, bien tenir la trachée et l'œsophage et sortir si possible tous les organes internes en tirant énergiquement (éventuellement en entaillant prudemment). Attention : des entailles dans l'appareil digestif provoquent des souillures. Le chasseur risque aussi de se couper.

6. Contrôle des anomalies internes : tout d'abord on fait attention à l'odeur. Celle-ci doit être agréable et pas « singulière ». Après quoi, on sépare les organes de la masse en tirant légèrement et en coupant avec soin pour les examiner. Pour éviter les souillures, on les place sur une surface plane. Il faut contrôler les poumons, le coeur, le foie, les reins, le tube digestif avec la rate, et la carcasse. On retire la vésicule biliaire encore rattachée au foie. (Les chevreuils et les cerfs n'ont pas de vésicule biliaire).

6. Contrôle des anomalies internes (voir aussi éviscération de gibier suspendu) : les organes sont séparés prudemment les uns des autres aux attaches.



Ill. 7.4 Viscères complets d'un cerf avec différents organes.

1 Trachée et œsophage
2 Poumons
3 Foie
4 Appareil digestif (panse, intestins)
5 Anus à l'extrémité du rectum

Ill. 7.5 *(en haut à g.)* Cœur sain d'un chamois.

Ill. 7.6 *(en haut à d.)* Reins sains d'un chamois avec sa capsule (à d.) et sans (à g.).

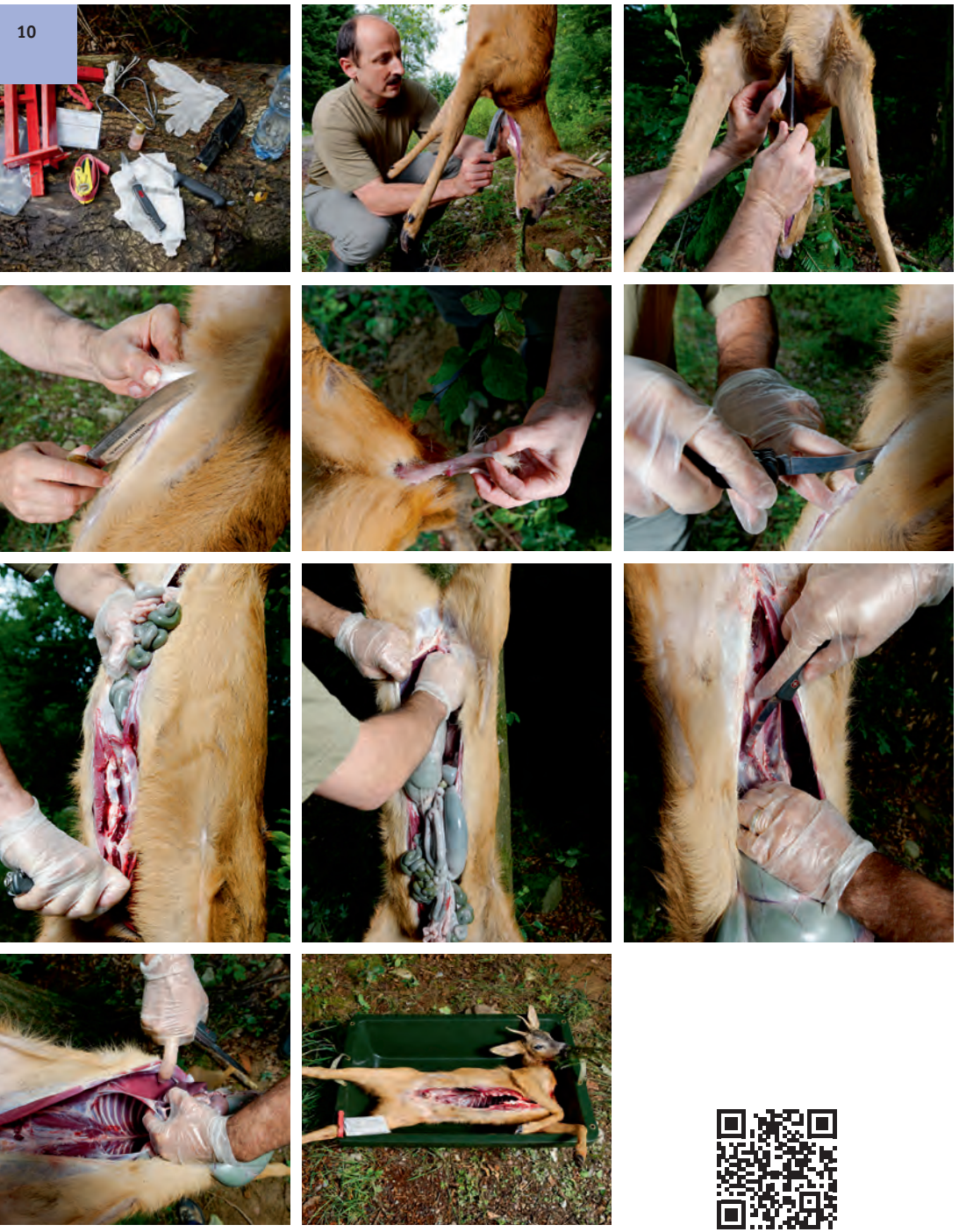
Ill. 7.7 *(en bas à g.)* Foie sain d'un chamois. La vésicule biliaire manque chez tous les cervidés.

Ill. 7.8 *(en bas à g.)* Rate saine d'un chamois avec le bord aigu typique.

Élimination des viscères

Si l'éviscération est effectuée dans un abattoir ou un établissement similaire, les viscères (sous-produits animaux tels qu'appareil gastro-intestinal, peau, os, sang) doivent être éliminés dans le centre de collecte de cadavres d'animaux. Si le chasseur éviscère le gibier sur le terrain, il peut par contre laisser les viscères sur place. Elles doivent être enfouies loin des chemins, ou recouvertes de branches et de pierres. Les viscères ne doivent pas être éliminés dans de l'eau ou des zones humides. Des viscères contenant des restes de projectile au plomb doivent être enfouis de sorte à être inatteignables pour les aigles et les gypaètes afin d'éviter que ces oiseaux ne s'empoisonnent avec les restes de plomb.

Les viscères d'animaux malades ou pour lesquels on a des doutes doivent être éliminés après le contrôle par le vétérinaire officiel dans le centre de collecte de cadavres d'animaux.



Ill. 7.9 Une vidéo montrant la procédure d'une éviscération correcte d'un brocard suspendu est disponible au moyen du code QR ou sur www.chasserensuisse.ch/qr01.

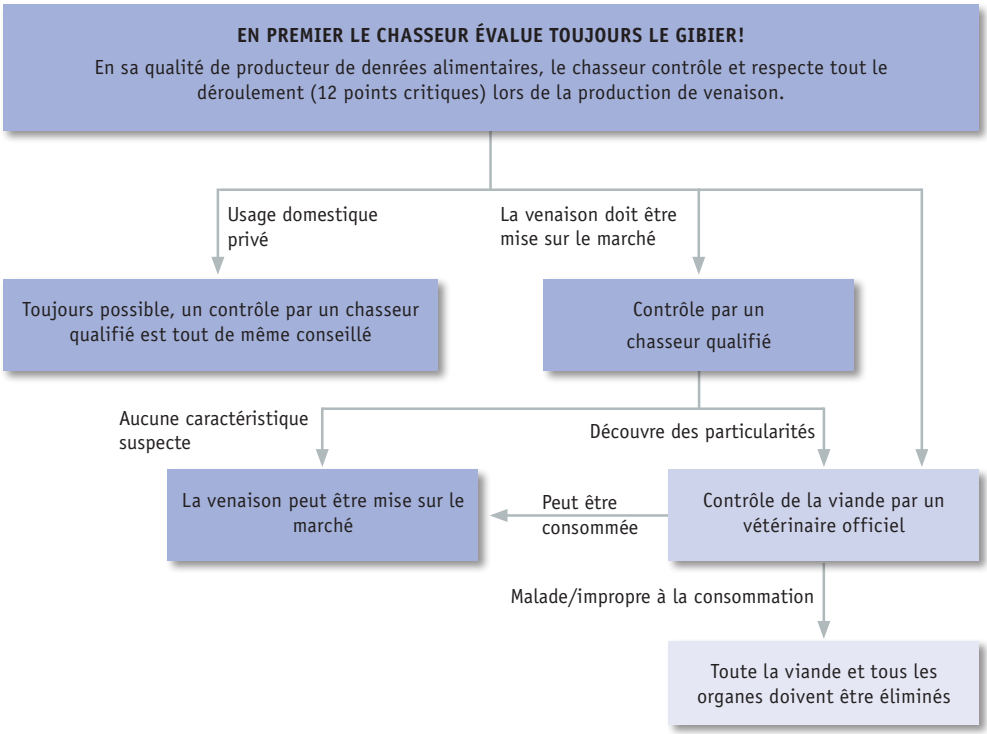
Ill. 7.10 Éviscération correcte d'un chamois couché. Une vidéo montrant la procédure de l'éviscération d'un animal couché est disponible au moyen du code QR ou sur www.chasserensuisse.ch/qr02.

Examen

Objectif : grâce à un examen compétent d'une carcasse on peut distinguer un gibier sans risque pour la santé d'un autre qui présenterait des particularités à risque.

Le chasseur qualifié est en mesure, grâce à sa formation de base et à sa formation continue, de constater les signes de maladies sur un animal vivant (comportement) de même que sur une pièce tirée (carcasse, organes internes). Pour la mise sur le marché de viande de gibier, le chasseur qualifié doit examiner la carcasse et les organes internes (voir aussi sous Attestation, page 3). Pour cela il fait attention aux caractéristiques qui signalent un risque pour la santé lors de la consommation de venaison. Ce n'est que s'il ne constate aucune de ces caractéristiques qu'il est en droit de mettre le gibier sur le marché. Dans les cas suivants, le gibier tiré doit obligatoirement être examiné par un vétérinaire officiel :

a) comportement clairement anormal de l'animal avant le tir ;
b) le chasseur qualifié constate sur la carcasse ou certains organes des altérations par rapport à l'état sain de l'animal ;
c) un coup dans le système digestif a largement souillé la cavité abdominale avec le contenu de la panse, des intestins ;
d) une recherche qui a duré plusieurs heures.



G 7.2 Schéma du déroulement de la production de venaison avec ou sans particularités détectées.

Pour le contrôle des viandes par le vétérinaire officiel il faut présenter les organes modifiés ensemble avec la carcasse. En cas de modifications de l'appareil gastro-intestinal, on peut aussi présenter des photos. Le vétérinaire officiel prend la décision définitive sur l'utilisation ensuite de la venaison.

Si le chasseur constate des signes d'une épizootie sur un animal sauvage qu'il a tiré ou simplement observé, il est tenu de l'annoncer immédiatement à un vétérinaire officiel (épizooties voir tableau page 36, chapitre 10). Pour le sanglier, le chasseur connaît le prélèvement obligatoire d'un échantillon pour le contrôle des trichines. Il envoie pour cela un morceau de diaphragme, de langue ou du muscle masticateur d'environ 10 g à un laboratoire agréé. Le chasseur joint le rapport négatif à l'animal pour la vente.

Transport

Objectif: la carcasse doit être récupérée le plus rapidement possible et transportée proprement dans une chambre froide appropriée. Les ouvertures du corps ne doivent en aucun cas être souillées pendant le transport. Selon la situation, il faut aussi mettre en place une protection pour éviter que les mouches pondent leurs œufs, par exemple au moyen d'un filet.

Des températures extérieures aussi basses que possible (mais toujours au-dessus de zéro) sont une condition favorable pour un transport permettant de ménager la venaison.

Ill. 7.11 Transport d'un chevreuil.

Ill. 7.12 Dans certaines régions, le transport du gibier prélevé est très difficile et peut poser des problèmes pour l'hygiène du gibier.

Tableau de chasse

Objectif: il convient de renoncer à rendre les honneurs au sens classique à la fin d'une journée de chasse afin de privilégier l'hygiène du gibier. Des températures clémentes empêchent le refroidissement nécessaire de la carcasse et les germes du sol la souillent inutilement.

Ill. 7.13 Le gibier est réfrigéré avec la peau dans une chambre froide séparée et appropriée.

Ill. 7.14 Toujours plus de chasseurs font découper la viande de gibier par un professionnel, même pour leur consommation personnelle.

Réfrigération / stockage

Objectif : refroidissement de la pièce de gibier tirée dans le cadre d'une période raisonnable, à une température maximale de 7 °C, 4 °C pour les lièvres et le gibier à plumes. Un entreposage adéquat de la viande n'est possible que dans une chambre froide propre et assez grande.

L'ouverture de la carcasse au niveau de la poitrine et une aération suffisante du local permettent la transpiration nécessaire, le refroidissement et le séchage de l'intérieur de la carcasse.

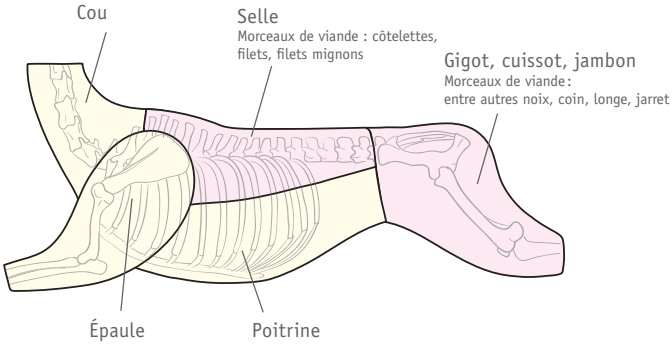
La maturation de la viande se fait aussi à basse température. Elle permet de rendre la venaison plus tendre et plus aromatique tout en empêchant une multiplication rapide de bactéries indésirables (bactéries du pourrissement). D'ailleurs, la maturation n'est importante que pour les morceaux nobles (filets, escalopes, etc.).

Préparation

Objectif : la viande de gibier est transformée et préparée de manière compétente. Cela présuppose une infrastructure adéquate et des connaissances. C'est pourquoi, même pour leur usage domestique privé, de nombreux chasseurs confient de nos jours leur gibier à des professionnels compétents. Les bouchers-charcutiers peuvent garantir qu'une carcasse sera préparée selon les règles de l'art.

Le local de préparation doit présenter des surfaces lisses et faciles à nettoyer afin de pouvoir préparer proprement la viande. Des installations pour se laver les mains, avec eau chaude, savon, produit désinfectant et essuie-mains en papier sont indispensables pour assurer l'hygiène. Le chasseur doit par ailleurs respecter une bonne pratique d'hygiène :

- désinfection des mains avant de toucher la viande, et ensuite se laver régulièrement et soigneusement les mains avec du savon et de l'eau chaude ;
- aucun aliment, boisson, cigarettes ou animaux domestiques dans le même local que la viande de gibier ;



G 7.3 Importance des différents morceaux de la viande de gibier pour la cuisine :
– les morceaux en rouge sont plutôt tendres (cuisson courte)
– les morceaux en jaune sont plus coriaces (cuisson longue).

- protéger les blessures aux mains par le port de gants jetables ;
- les personnes qui souffrent d'une maladie transmissible ne doivent pas manipuler de denrées alimentaires.

L'entreprise de transformation/fabrication : toute personne qui veut mettre en vente de la viande de gibier est tenue d'annoncer les locaux où le gibier est abattu et transformé (par exemple abattoir d'une société de chasse, installations privées à domicile) au Chimiste cantonal (contrôle des denrées alimentaires) comme entreprise de denrées alimentaires.

Vente

Objectif : seule une viande de gibier qualitativement irréprochable est mise en vente. Une telle viande peut et devrait être annoncée comme un aliment de grande valeur, naturel et issu d'une utilisation durable. La traçabilité de la venaison achetée à un chasseur comme producteur est garantie par le procès-verbal de chasse ainsi que l'identification (étiquette, marque). Ceux-ci indiquent qui a prélevé le gibier, quand, où, et quelle sorte de gibier. Ensemble avec l'attestation du contrôle de la viande de gibier, le chasseur qualifié informe qu'il a pris toutes les mesures qui sont exigées pour la production d'une denrée alimentaire (par exemple contrôle des trichines pour le sanglier).

Ill. 7.15 Une part minime de la viande de gibier vendue dans le commerce provient de la chasse indigène.

Formation et formation continue

Objectif : la venaison est produite par des chasseurs qui disposent de connaissances approfondies sur l'hygiène du gibier et la législation sur les denrées alimentaires. L'essentiel des compétences est acquis dans le cadre de la formation de base à la chasse pendant de laquelle le chasseur suit la formation de personne qualifiée. Pour cela il suit des cours théoriques et pratiques de formation dans les domaines de la législation sur les denrées alimentaires, des maladies et de l'hygiène du gibier.

Des formations continues régulières garantissent que le chasseur approfondit ses connaissances, est informé sur les nouveautés dans le secteur de la législation sur les denrées alimentaires, et s'informe régulièrement sur la situation actuelle des maladies de la faune.

Production de fourrure

La grande majorité des fourrures utilisées aujourd'hui par l'industrie du vêtement ne provient pas de la chasse, mais d'animaux élevés à l'étranger dans des fermes spécialisées pour les animaux à fourrure. Ces fermes sont fortement critiquées en raison de mode de détention problématiques sur le plan de la protection des animaux. Les fourrures issues de la chasse indigène sont par contre un magnifique produit naturel qui provient de carnassiers en liberté. Elles peuvent avec raison être déclarées et commercialisées comme « Fourrure issue de la chasse indigène ». En Suisse, de nos jours, on utilise principalement les fourrures de renard,

Ill. 7.16 Par le passé on utilisait souvent les poils de blaireau pour les brosses à raser (appelées blaireau) – aujourd'hui ils servent à décorer les courroies des cloches.

Ill. 7.17 Les fourrures de renard provenant de la chasse indigène durable sont des produits naturels de valeur, irréprochables du point de vue de la protection des animaux.

fouine, martre, et les peaux de blaireaux. Pour la préparation des fourrures, on ne peut utiliser que les peaux issues de la chasse d'hiver. Les peaux d'été sont moins fournies et, une fois traitées, les poils tombent facilement. Les conditions pour la préparation d'une belle fourrure par un fourreur sont des connaissances pratiques du chasseur au moment de tirer, dépecer et conserver les peaux brutes.

Le dépeçage d'un renard

Dépecer est plus facile sur l'animal encore chaud plutôt que refroidi. Pour dépecer un renard il est recommandé d'humidifier la fourrure, de porter un masque de protection contre la poussière et des gants en latex fins. On évite ainsi la contamination par l'échinococcose qui pourrait se transmettre dans les voies respiratoires de la personne par les œufs se trouvant dans la fourrure. Si la fourrure doit être utilisée pour une pièce d'habillement ou une couverture, on ne prendra que la partie du dos.

Une vidéo montrant le processus de dépeçage est disponible via le code QR, ou sur www.chasserensuisse.ch/qr03

Conserver

Si la peau ne peut pas être apportée immédiatement chez un fourreur, elle doit être conservée, c'est-à-dire qu'il faut en retirer l'eau. Pour ce faire la peau est séchée à l'air ou salée après avoir été tendue sur un cadre. Les peaux peuvent aussi être surgelées jusqu'au moment de les tanner.

Objectifs de formation «Mise en valeur du gibier»

Le chasseur / la chasseuse

- connaît les prescriptions légales pour la mise sur le marché de la venaison ;
- sait dans quels cas le gibier tiré doit être présenté au vétérinaire officiel ;
- connaît les douze points critiques à respecter lors de la production de venaison ;
- connaît les deux méthodes d'éviscération et peut décrire les étapes du travail ;
- connaît les principes du dépeçage et de la conservation des peaux pour obtenir des fourrures.

10 Maladies de la faune

20 Objectif : des effectifs de gibier sains
20 Définitions
22 Symptômes/suspicion de maladie
25 Infections parasitaires
30 Bactéries, virus, mycoses (micro-organismes) à l'origine d'infections
36 Aperçu de quelques maladies du gibier

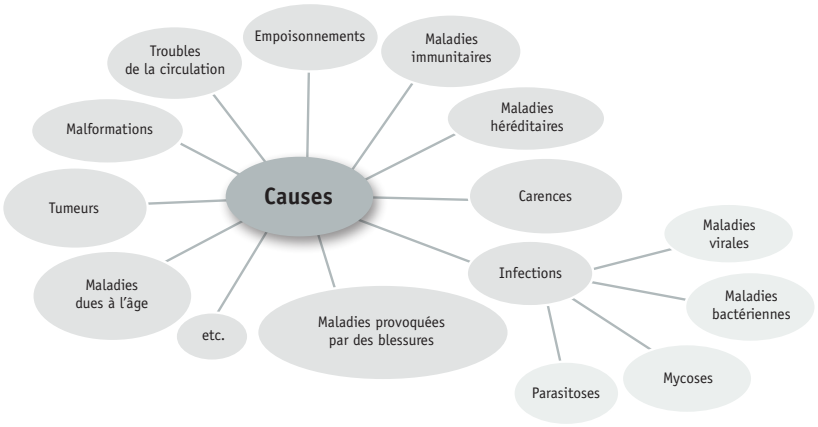
Objectif : des effectifs de gibier sains

Le chasseur se doit d'avoir quelques connaissances de base sur les maladies de la faune. Non pas qu'il doive pouvoir poser un diagnostic, mais il doit être en mesure de reconnaître les modifications dans l'apparence ou le comportement des animaux. Le chasseur doit annoncer toute suspicion de l'apparition d'une épizootie chez les animaux sauvages à un vétérinaire officiel. Il contribue ainsi à identifier assez tôt les maladies qui se propagent ou des épizooties afin de pouvoir les combattre.

Définitions

Par maladie, on entend un dysfonctionnement de l'organisme d'un être vivant, respectivement de certains organes et systèmes. Les troubles fonctionnels peuvent être si graves qu'ils entraînent la mort. Par son observation attentive de la faune, le chasseur peut découvrir d'éventuelles affections pathologiques. Mais il doit aussi tenir compte de la saison lorsqu'il évalue l'état physique d'un animal car, au printemps par exemple, des cerfs ou des chamois amaigris ne sont pas forcément malades.

De nombreuses maladies de la faune n'ont pas une seule cause, mais sont le résultat de plusieurs facteurs concomitants, tels que les perturbations du biotope à une certaine saison, entraînant une offre alimentaire déterminée. Certaines circonstances peuvent favoriser une maladie, voire l'intensifier, mais d'autres peuvent également l'atténuer.



G 10.1 Causes possibles de maladies chez la faune.

Les maladies qui sont transmises d'un animal à l'autre sont dites contagieuses (infectieuses). La transmission peut se faire par voie directe (infections transmises par contact de la peau, morsures, sécrétions des voies respiratoires, saillie) ou indirecte (alimentation, tiques, moustiques, matières fécales). Des grandes populations favorisent le risque d'apparition et de transmission de maladies. On distingue les maladies infectieuses et non infectieuses de la faune. Ce chapitre traite exclusivement de celles dont le chasseur doit connaître les causes et les effets.

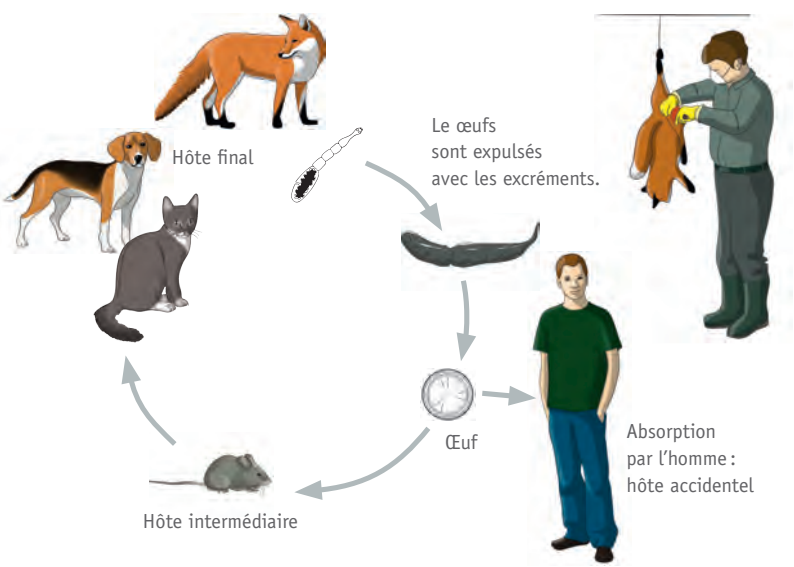
Zoonoses

Les zoonoses sont des maladies infectieuses transmissibles de l'animal à l'homme (comme la rage ou l'échinococcose). La majorité d'entre elles font l'objet d'une annonce obligatoire.

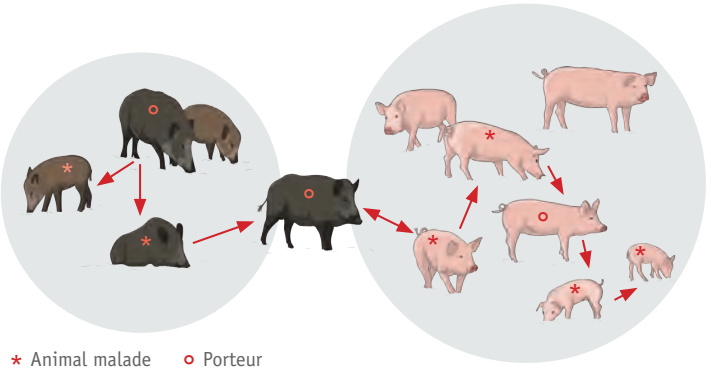
Les maladies suivantes, marquées avec ce symbole, sont des zoonoses.

Épizooties

Les épizooties sont des maladies très infectieuses qui menacent sérieusement les animaux sauvages et/ou domestiques. Certaines zoonoses font également partie des épizooties. Certaines de ces épizooties peuvent provoquer des dommages économiques importants (à l'exemple de la peste porcine ou de la fièvre aphteuse).



G 10.2 Le cycle de l'échinocoque. Le port de gants et d'un masque évite la transmission à l'homme.

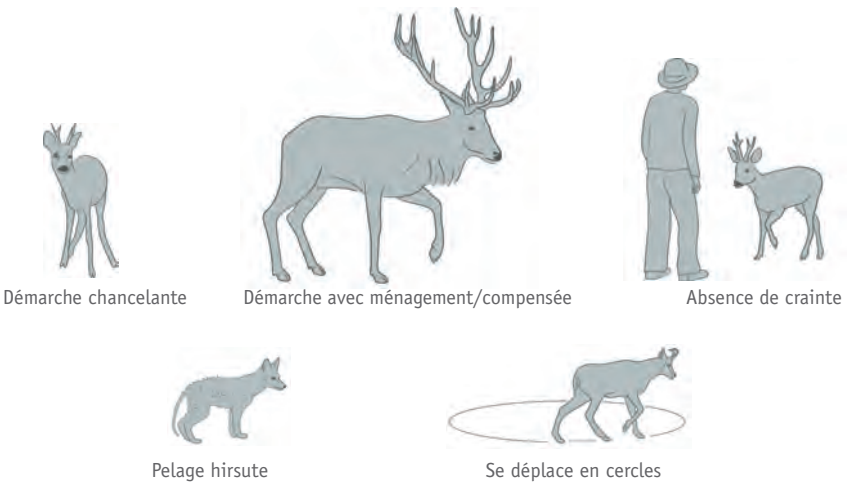


G 10.3 La transmission de la peste porcine des sangliers aux porcs domestiques et inversement. Bien que tous les porteurs de la maladie ne semblent pas malades, ils transmettent tout de même la maladie.

Symptômes / suspicion de maladie

Que peut observer le chasseur lorsqu'il identifie le gibier ?

Dans la nature, il peut constater des troubles du comportement tels qu'absence de crainte, agressivité, démarche chancelante, immobilité, difficultés à se lever, mouvements en cercles, présence de blessures, plaies ouvertes, pelage hirsute et mat, diarrhée, amaigrissement, etc.



G 10.4 Comportements et/ou apparences anormales signalant une éventuelle maladie.

Ill. 10.1 Yeux collés chez un chamois.

Ill. 10.2 Bouche déformée chez un chevreau de chamois.

Ill. 10.3 Pelage suspect chez un renard (piège photographique).

Ill. 10.4 Blessure à la patte arrière (cuisse de chevreuil).

Ill. 10.5 Blessure à la mâchoire (tir à la mâchoire d'un cerf).

Ill. 10.6 Arrière-train d'un chevreuil maculé d'excréments.

Ill. 10.7 Cerf élaphe fortement amaigri.

Que peut observer le chasseur sur la carcasse de l'animal prélevé ?

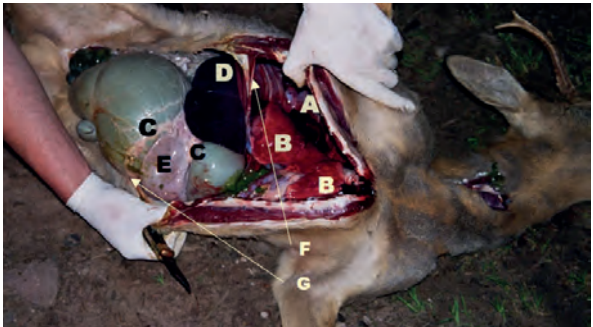
Son attention se porte sur les anomalies externes comme des ouvertures corporelles collées, des membres anormaux, un amaigrissement, des écoulements aux yeux et au museau, des blessures, gonflements, etc.

Que peut remarquer le chasseur lorsqu'il éviscère l'animal ?

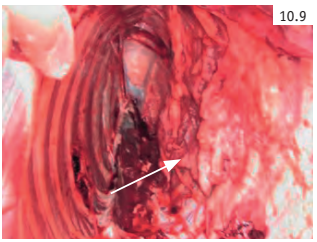
Son attention se porte sur les anomalies internes : particularités au niveau des différents organes des cavités thoracique et abdominale.

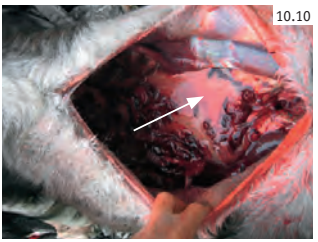
Élimination

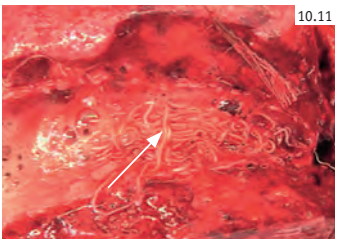
La carcasse ou les organes d'un gibier qui semble malade doivent être éliminés correctement après avoir été examinés par un vétérinaire officiel. Pour interrompre la propagation d'une maladie, ces animaux ou parties d'animaux seront transportés aux centres de collecte de cadavres d'animaux où ils seront incinérés.

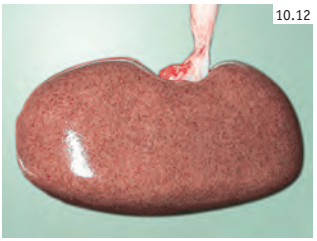


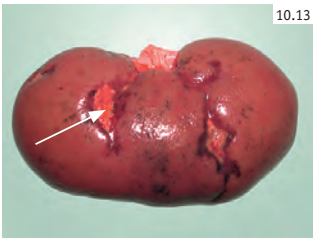
Ill. 10.8 Les principaux organes révélateurs de maladie chez un chevreuil qu'un chasseur se doit de contrôler. Sur la photo on ne voit ni les canaux lymphatiques, ni les ganglions lymphatiques, ni les reins.
A = cœur, B = poumon, C = panse, D = foie, E = caillette, F = diaphragme, G = rate.

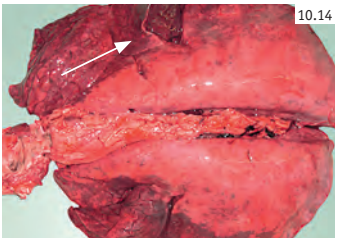


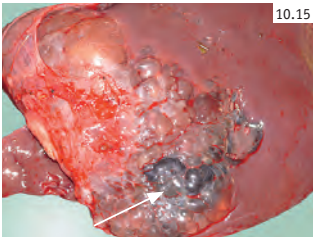


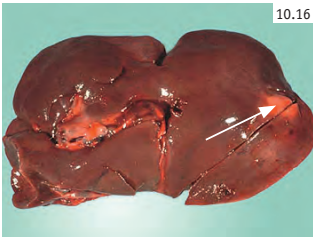


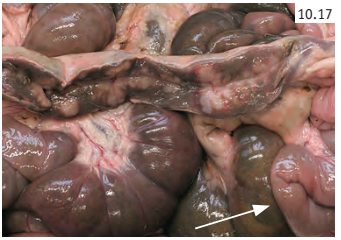


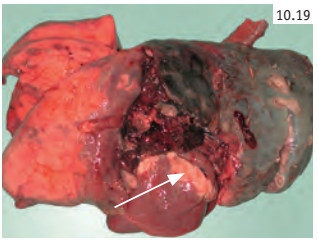


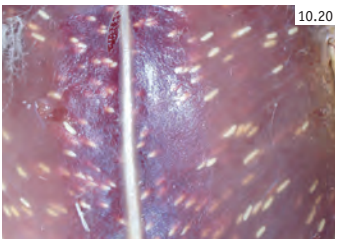












Ill. 10.9 Adhérences dans la cavité thoracique.

Ill. 10.10 Liquide inhabituel dans la cavité abdominale.

Ill. 10.11 Vers pulmonaires dans une trachée entaillée.

Ill. 10.12 Rein avec points rouges.

Ill. 10.12 Rein de coloration foncée avec crevasses claires.

Ill. 10.14 Poumons avec coloration rouge foncé.

Ill. 10.15 Foie présentant des cloques en surface.

Ill. 10.16 Nodosités claires sur le foie.

Ill. 10.17 Intestins présentant des modifications de couleur.

Ill. 10.18 Rate enflée, spongieuse.

Ill. 10.19 Nodosités blanc-jaune dans le poumon.

Ill. 10.20 Magret de canard avec stries blanches bien visible.

Ill. 10.21 Péritoine présentant des tumeurs visibles.

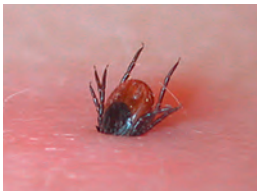
Infections parasitaires

Les parasites sont des organismes vivants qui se nourrissent, se développent et se reproduisent dans le corps qui les reçoit (= parasites internes) ou sur celui-ci (= parasites externes). Les parasites ne peuvent pas survivre sur le long terme sans l'animal dont ils sont les hôtes. Ils l'affaiblissent en lui retirant sa nourriture et en sécrétant les produits de leur métabolisme. Nous ne présentons ici que quelques-uns de ces parasites qui concernent d'une part la faune et d'autre part également le chasseur.

Acariens

Tiques

Les tiques sont très répandues dans de nombreuses régions de Suisse. Elles peuvent s'attaquer aux animaux sauvages et à l'être humain. C'est la raison pour laquelle, après chaque promenade en forêt, le chasseur doit contrôler l'éventuelle présence d'une tique, la retirer le plus rapidement possible et faire contrôler par un médecin au cas où il remarque une rougeur.



Ill. 10.22

Espèces touchées	Toutes les espèces d'animaux sauvages, l'homme et les chiens.
Transmission/ évolution	Les tiques sont des arachnides, qui appartiennent aux acariens. Elles se tiennent à proximité du sol. Les maladies suivantes peuvent être transmises à l'homme par une morsure de tique : Maladie de Lyme ou borréliose : transmission par des bactéries. Cette maladie atteint de nombreux organes : peau, articulations, muscles, tendons, système nerveux et cœur. Elle peut également provoquer divers symptômes généraux tels que fatigue, malaises, fièvre etc. La borréliose connaît divers stades, y compris chronique. Diagnostiquée assez tôt, elle peut être traitée avec des antibiotiques. Encéphalite à tiques/méningo-encéphalite verno-estivale (MEVE) : transmission par virus. Elle s'attaque exclusivement au système nerveux. Il existe un vaccin contre la MEVE.

Que peut-on entreprendre ?	Les mesures de précaution sont le port de chaussures fermées et de pantalons aussi serrés que possible. Il faut également veiller à fixer le bas du pantalon dans les chaussettes. Les sprays et les poudres contre les tiques sont des mesures complémentaires mais leur efficacité est limitée dans le temps. Utilisés seuls, ils sont trop peu fiables. Si, malgré toutes les précautions, une tique devait s'accrocher, il faut la retirer le plus rapidement possible, idéalement en la prenant tout près de la peau avec une pincette et en tirant droit. Il faut ensuite observer l'emplacement de la morsure pendant quelques semaines et consulter un médecin si l'on constate une inflammation.
Remarque	Plus d'informations à l'adresse : http://www.zeckenliga.ch/f/

Gale

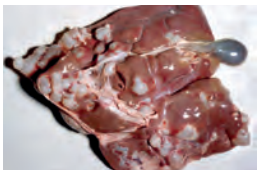
Les animaux victimes de *Sarcoptes scabiei* sont atteints de la gale. Celle-ci provoque une modification importante de la peau et une chute des poils, parfois sur de grandes surfaces. Les animaux touchés souffrent de violentes démangeaisons. À un stade avancé, la gale entraîne souvent la mort.

Espèces touchées	Souvent les renards (gale du renard) ; également très redoutée chez le chamois et le bouquetin (gale du chamois).
Transmission/ évolution	Les sarcoptes vivent dans l'épiderme, où ils creusent des couloirs dans lesquels ils déposent leurs œufs. Ils sont généralement spécialisés sur une espèce, mais peuvent aussi être transmis des animaux à l'homme.
Que peut-on entreprendre ?	La gale est une maladie très contagieuse qui peut provoquer des pertes importantes chez les animaux touchés. Il n'y a pratiquement aucune possibilité de traitement de la faune sauvage. La faune fortement touchée doit être abattue et éliminée correctement.
Remarque	Éviter autant que possible le contact direct avec les animaux atteints ! Les chiens infectés peuvent être traités par le vétérinaire.

Ténias

Échinocoque

L'échinocoque est un parasite très dangereux pour l'homme, transmis par les animaux sauvages. Une infection peut entraîner la mort parce que la vésicule remplie de liquide et des larves du ténia forme un kyste difficile à opérer qui grossit comme une tumeur.



Ill. 10.24 Foie de sanglier avec kystes.

Espèces touchées	Toutes les espèces Renard = hôte final ; souris = hôte intermédiaire ; homme = hôte accidentel.
Transmission/ évolution	Le ténia du renard, comme les autres ténias, nécessite un hôte final et un hôte intermédiaire pour son développement. Les ténias ayant atteint la maturité sexuelle vivent dans l'intestin de l'hôte final et y pondent des œufs.
Que peut-on entreprendre ?	Les chasseurs de renards devraient se protéger contre les parasites en portant des gants et un masque de protection au moment de les dépecer. Par ailleurs, ils ont intérêt à faire un examen sérologique annuel chez le médecin. Traiter régulièrement les chiens et les chats contre les vers.
Remarque	Chez l'homme la maladie s'appelle *échinococcose*. Le sanglier peut aussi être atteint.

Petite et grande douve du foie

Généralement, les animaux sauvages qui vivent à proximité de bovins, d'ovins et de porcins élevés en liberté sont atteints de douves du foie. On le voit facilement lorsqu'on coupe le foie et qu'on appuie sur les canaux hépatiques.

Ill. 10.25

Espèces touchées	Ruminants et lièvres
Transmission/ évolution	Lorsqu'on éviscère un animal, on reconnaît facilement les calcifications sur la surface du foie (taches blanches, épaississement des canaux biliaires). Parfois l'animal a un pelage hirsute.
Que peut-on entreprendre ?	Cependant, tant que l'animal n'est pas fortement amaigri, il suffit d'éliminer correctement le foie. Le reste de la venaison peut être consommé.
Remarque	Il y a la grande et la petite douve du foie. Toutes deux ont besoin d'un hôte intermédiaire pour pouvoir se développer.

Nématodes

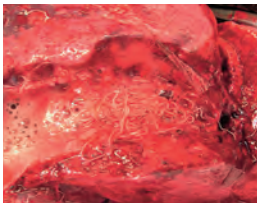
Trichines

Les trichines (*Trichinella* spp.) sont répandues dans le monde entier et peuvent provoquer de graves maladies chez l'homme. Bien qu'elles soient plutôt rares aussi bien chez le gibier que chez les animaux domestiques, il faut obligatoirement contrôler la viande provenant d'omnivores et de carnivores destinée à la consommation.

Espèces touchées	Sangliers, carnassiers, rongeurs
Transmission/ évolution	Les larves de ces nématodes qui s'encapsulent dans les muscles de l'animal hôte sont invisibles à l'œil nu. Elles se transmettent par la consommation de viande contaminée. Comme elles sont très résistantes, elles peuvent rester contagieuses encore plusieurs mois après la mort de leur hôte.
Que peut-on entreprendre ?	Le chasseur devrait faire contrôler les sangliers même s'ils sont destinés à sa propre consommation. Comme échantillon, il utilise un morceau du diaphragme ou de muscle masticateur et l'envoie pour analyse.
Remarque	Selon la législation, tous les sangliers dont la viande est mise en vente doivent obligatoirement être contrôlés par un laboratoire agréé pour les trichines. Les animaux infectés doivent être éliminés par les centres de collecte pour cadavres d'animaux.

Petits et grands vers pulmonaires

En général, lors de l'éviscération du gibier, les poumons ne pas ouverts tant que le chasseur ne recherche pas expressément la présence de vers pulmonaires. Ceci explique que ce parasite passe très souvent inaperçu.



Ill. 10.26 Grands vers pulmonaires.

Espèces touchées	Mammifères
Transmission/ évolution	En général, les larves sont absorbées avec la nourriture (graminées). Elles migrent dans les poumons et y grandissent jusqu'à atteindre la maturité sexuelle. Les larves issues de leurs œufs sont éliminées par la toux ou avalées et éliminées par les excréments (laissées). Certains vers pulmonaires nécessitent un hôte intermédiaire. Les larves parviennent dans un nouvel animal hôte par l'alimentation.
Que peut-on entreprendre ?	Les particularités suivantes peuvent aider le chasseur à découvrir une forte infestation de vers pulmonaires : toux, pelage hirsute, amaigrissement, modification visible des poumons (lorsqu'on les entaille, les vers sont visibles). Dans ce cas aussi, il faut en premier lieu avoir recours à un vétérinaire officiel. Si la maladie se limite aux poumons, il suffit de les éliminer correctement.
Remarque	Il existe toute une série de vers qui peuvent se trouver dans les carcasses de gibier sans que les animaux atteints ne tombent malades.

Strongles (oestridae)

On entend de loin les animaux malades éternuer et tousser. De plus, ils secouent violemment la tête.

Ill. 10.27

Espèces touchées	Principalement les chevreuils et les cerfs
Transmission/ évolution	La mouche dépose ses larves dans les naseaux de l'animal.
Que peut-on entreprendre ?	Les animaux atteints se remettent d'eux-mêmes.
Remarque	Les parasites sont visibles lorsqu'on ouvre le crâne pour préparer le trophée. Les larves sont localisées dans la région rhinopharyngée. Le reste de la viande peut être consommée.

Bactéries, virus, mycoses (micro-organismes) à l'origine d'infections

La diversité de ces agents pathogènes est très grande. Nous ne mentionnerons ici qu'un petit nombre des maladies infectieuses qui se propagent en Suisse.

Pneumonie

Les pneumonies sont provoquées avant tout par des virus, des bactéries ou des mycoses. Ces inflammations peuvent aussi être la conséquence d'une infection massive de vers pulmonaires et provoquent souvent la mort.

Ill. 10.28 Pneumonie.

Espèces touchées	Toutes les espèces de faune
Transmission/ évolution	Très variable. Soit la maladie atteint un animal individuel affaibli (surtout des jeunes), soit une véritable épizootie s'abat sur tout une population.
Que peut-on entreprendre ?	Des effectifs trop importants et un mauvais état de santé général favorisent l'expansion de cette maladie infectieuse. Les stratégies de chasse dépendent du type d'agent pathogène. Elles vont du renoncement à chasser à une réduction accélérée des effectifs.
Remarque	Les animaux prélevés qui présentent des anomalies pulmonaires sont présentés avec cet organe à un spécialiste pour examen avant d'être destinés l'utilisation. Les modifications sont généralement localisées. En dehors des poumons, le reste de la venaison peut être consommé.

Kératoconjonctivite

La kératoconjonctivite est une maladie des yeux hautement contagieuse qui peut être transmise par les moutons aux chamois et aux bouquetins. L'animal peut guérir d'une affection légère. Par contre, si elle est forte, violente, elle entraîne irréversiblement la cécité de l'animal et donc sa mort.

Ill. 10.29

Espèces touchées	Chamois et bouquetins (parfois mortelle), moutons et chèvres (non mortelle)
Transmission/ évolution	L'agent pathogène (bactérie) est transmis par les sécrétions oculaires. Il peut être transmis aussi bien par des animaux infectés à un stade avancé que par des animaux infectés ne présentant pas de signes apparents de maladie. La transmission se fait par un contact direct ou indirect, ainsi que par des mouches. La kératoconjonctivite peut se développer en véritable épizootie. Elle provoque entre autres une opacification de l'œil ainsi que des sécrétions purulentes qui collent autour de l'œil. Les anomalies surviennent en général sur les deux yeux. Les animaux atteints de cécité ont une démarche peu assurée, ils trébuchent et se cognent contre les obstacles. Ils ne peuvent plus suivre les autres et ont besoin de repos. En cas de symptômes légers, une guérison est possible. Selon la virulence de l'infection, le nombre de chamois et de bouquetins malades avec guérison spontanée ou au contraire avec cécité irréversible varie. Cette dernière conduit finalement à la mort (avant tout en raison de chutes, d'amaigrissement, d'infections secondaires).

Que peut-on entreprendre ?	Il ne faut pas déranger les animaux aveugles (tranquillité dans la zone d'épizootie). Les tirs sanitaires ne doivent intervenir que pour les animaux dont les yeux sont perforés et donc irrémédiablement perdus. Il faut beaucoup d'expérience pour prendre la bonne décision lors de l'identification. Éviter d'alper des moutons infectés.
Remarque	Dans la mesure où l'animal n'est pas amaigri et qu'il ne présente pas d'autres signes suspects, on peut consommer la viande des animaux atteints.

Tuberculose

La tuberculose est une épizootie à éradiquer et à annonce obligatoire, transmissible à l'homme. Les modifications suspectes qui indiquent la tuberculose sur les animaux doivent être annoncées immédiatement au vétérinaire officiel. L'agent pathogène peut survivre pendant des mois dans l'environnement et provoquer des dommages économiques importants à l'agriculture (bovins).

Ill. 10.30

Espèces touchées	Mammifères et oiseaux, principalement cerfs, sangliers, blaireaux, bovins.
Transmission/ évolution	L'agent pathogène (bactérie) est répandu dans l'environnement par les sécrétions (salive, urine, excréments) ou par de la viande contaminée (proies, charognes) et transmis à d'autres animaux par l'alimentation. Les indices sur les animaux vivants varient beaucoup, entre autres une forte toux. Lors de l'éviscération on distingue de petites boules blanchâtres sur les ganglions lymphatiques de la tête et de la cavité thoracique et abdominale.
Que peut-on entreprendre ?	Souvent la maladie reste longtemps indétectée et s'avère fréquemment difficile à reconnaître sur l'animal vivant. Un contrôle précis de la carcasse et une annonce rapide des cas suspects au vétérinaire officiel sont donc très importants.
Remarque	La venaison est impropre à la consommation.

Actinophytose

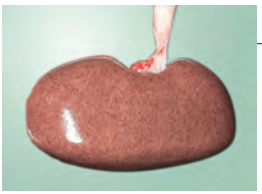
Un observateur attentif peut reconnaître facilement les imposantes enflures de la mâchoire inférieure. Elles peuvent restreindre considérablement la possibilité de s'alimenter pour le gibier atteint.

Ill. 10.31

Espèces touchées	Chevreuils. Plutôt rare chez les autres animaux
Transmission/ évolution	L'agent pathogène (différentes bactéries) s'introduit par les blessures, par exemple au moment du changement de dents, dans les muqueuses spongieuses, et entraîne une modification grave de l'os de la mâchoire. Il provoque ainsi des difficultés pour s'alimenter et ruminer.
Que peut-on entreprendre ?	Après accord avec les autorités responsables, ces animaux devraient être prélevés pour des raisons de protection des animaux.
Remarque	Par le passé, on croyait par erreur que cette infection bactérienne chronique était une mycose, ce qui explique son autre nom d'« actinomycose ». Les modifications sur le corps de l'animal sont généralement localisées, la viande peut être consommée.

Peste porcine classique (PPC) et peste porcine africaine (PPA)

Ces maladies virales provoquent d'importants dommages économiques pour les éleveurs de porcs domestiques. C'est la raison pour laquelle le chasseur doit veiller à ne pas introduire de matériel contaminé, par exemple en provenance d'autres pays dans lesquels ces maladies sont présentes.



Ill. 10.32

Espèces touchées	Sangliers et porcs domestiques
Transmission/ évolution	La transmission est provoquée par le commerce et le contact avec des animaux infectés (des sangliers également) ou par l'affouragement avec des déchets carnés insuffisamment chauffés. Des équipements (de chasse) et des conteneurs de transport souillés peuvent aussi répandre les virus extrêmement contagieux. Lorsqu'un élevage de porcs est infecté, tous les animaux doivent être mis à mort. La viande ne peut pas être consommée.
Que peut-on entreprendre ?	Il faut maintenir les populations de sangliers à un niveau bas et, lors de l'éviscération, il faut veiller très précisément aux éventuels signes indiquant une peste porcine. Ne pas utiliser de viande pour appâter. Renoncer à importer des trophées de chasse non préparés et non cuits des pays où la PPC et PPA sont déclarées.
Remarque	Des particularités telles qu'une coloration sombre de la peau ou des saignements de la taille d'une tête d'épingle, en forme de points sur les rognons, la glotte ou le coeur, de même que des bords sombres sur la rate, peuvent être des signes de l'épizootie.

Maladie de Carré

Espèces touchées	Avant tout les renards et les blaireaux, mais aussi les martres, chiens, chats et autres carnivores
Transmission/ évolution	Le virus de la maladie de Carré se transmet par le contact direct ou par les liquides corporels. L'évolution de la maladie se déroule de manières très diverses (modification du comportement, faiblesse générale, écoulement au museau et aux yeux) et peut entraîner la mort.
Que peut-on entreprendre ?	Limiter les effectifs (renards et blaireaux).
Remarque	Les épidémies de maladie de Carré peuvent diminuer drastiquement les populations de renards et de blaireaux.

Rage

La rage est une maladie infectieuse mortelle qui était encore très répandue en Suisse il y a quelques années. L'intensification de la chasse au renard permet d'éviter de manière décisive une nouvelle extension de l'épizootie.

	Espèces touchées	Mammifères, avant tout le renard et autres carnivores
	Transmission/ évolution	L'agent pathogène (virus) est secrété par la salive et propagé par le contact direct (morsure) d'animaux infectés. Il passe le plus souvent par le renard. Cette maladie est mortelle pour les animaux atteints, mais aussi pour l'homme.
	Que peut-on entreprendre ?	La rage peut être particulièrement dangereuse pour le chasseur puisqu'une contamination est aussi mortelle chez l'homme s'il n'est pas traité immédiatement par un médecin. Pour les chasseurs, le risque d'infection est élevé car on fait toujours appel à eux lorsqu'un animal a perdu sa crainte naturelle de l'homme. Les renards atteints peuvent se montrer très agressifs. Le chasseur doit annoncer au vétérinaire officiel des troubles de comportement de ce type.
	Remarque	Officiellement, la rage est considérée comme éradiquée en Suisse. Il faut tout de même vacciner régulièrement les chiens de chasse contre la rage. L'homme aussi peut se faire vacciner.

Aperçu de quelques maladies du gibier

	Maladies virales	Maladies bactériennes	Maladies parasitaires	Situation en Suisse	Utilisation de la venaison
Maladie d'Aujeszky (pseudo rage) !	x			+	Sangliers : importer les crânes cuits uniquement. Éliminer la viande impropre à la consommation dans un centre de collecte.
Grippe aviaire (grippe aviaire classique)* !	x			+	Viande impropre à la consommation, éliminer dans un centre de collecte.
Peste porcine classique (PPC) et peste porcine africaine (PPA) !	x			+	Viande impropre à la consommation, éliminer dans un centre de collecte. Lors de chasses dans des pays avec PPA : nettoyer les vêtements et les équipements de chasse, renoncer aux trophées de chasse, ou ne les importer qu'une fois cuits.
Ecthyma (gale d'hiver)*	x			++	Éliminer les parties d'organes atteintes dans un centre de collecte, le reste de la viande peut être consommé.
Rage* !	x			–	Viande impropre à la consommation, éliminer dans un centre de collecte.
Actinophytose		x		+	Éliminer les parties d'organes atteintes dans un centre de collecte, le reste de la viande peut être consommé.
Brucellose* !		x		+	Viande impropre à la consommation, éliminer dans un centre de collecte.
Kératoconjonctivite infectieuse (cécité du chamois)		x		++	Éliminer les parties d'organes atteintes dans un centre de collecte, le reste de la viande peut être consommé.
Piétin		x		++	Éliminer les parties d'organes atteintes dans un centre de collecte, le reste de la viande peut être consommé.
Paratuberculose*		x		+	Viande impropre à la consommation, éliminer dans un centre de collecte.
Pseudotuberculose*		x		+	Viande impropre à la consommation, éliminer dans un centre de collecte.
Tuberculose* !		x		–	Viande impropre à la consommation, éliminer dans un centre de collecte.
Tularémie (fièvre du lièvre)* !		x		+	Viande impropre à la consommation, éliminer dans un centre de collecte.
Échinocoque* !			x	+++	Porter des gants et un masque de protection au moment de dépecer un renard, éliminer la carcasse dans un centre de collecte.

	Maladies virales	Maladies bactériennes	Maladies parasitaires	Situation en Suisse	Utilisation de la venaison
Hypodermose (varron) !			x	+	Viande impropre à la consommation, éliminer dans un centre de collecte.
Coccidiose !			x	+	Viande impropre à la consommation, éliminer dans un centre de collecte.
Douve du foie			x	+++	Éliminer les parties d'organes atteintes dans un centre de collecte, le reste de la viande peut être consommé.
Vers pulmonaires			x	+++	Éliminer les parties d'organes atteintes dans un centre de collecte, le reste de la viande peut être consommé.
Parasitoses du système digestif			x	+++	Éliminer les parties d'organes atteintes dans un centre de collecte, le reste de la viande peut être consommé.
Strongles (oestridae)			x	++	La viande peut être consommé.
Gale*			x	++	Viande impropre à la consommation, éliminer dans un centre de collecte.
Trichinellose* !			x	+	Viande impropre à la consommation, éliminer dans un centre de collecte.

– La Suisse est considérée exempte de cet agent pathogène où il n'a pas été enregistré récemment.
+ Les agents pathogènes surviennent sporadiquement.
++ Des cas ont été relevés.
+++ Des cas sont fréquents.
* Zoonose
! Épizootie qui doit impérativement être annoncée au vétérinaire officiel.

Les rapports annuels sur les zoonoses et les épizooties de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) informent sur la situation actuelle à l'adresse : https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home.html.

Objectifs de formation : Maladies de la faune

Le chasseur / la chasseuse

- Peut expliquer les termes zoonose, épizootie, parasite et citer quelques exemples ;
- Connaît les causes possibles des maladies du gibier ;
- Reconnaît sur la carcasse du gibier et sur les organes internes des indices qui peuvent signaler une maladie ;
- Connaît les mesures correctes à prendre en cas de constatation de tels indices/anomalies ;
- Connaît les principales maladies du gibier ;
- Connaît les épizooties qui font l'objet d'une annonce obligatoire.

Ce premier manuel de base suisse doit permettre aux futurs chasseuses et chasseurs de se préparer convenablement et de façon pratique à l'examen de chasse. Des objectifs de formation clairement formulés aident le lecteur à pondérer les différents sujets et à tester ses connaissances. Grâce à ses nombreuses photos et représentations graphiques, ce manuel sert cependant aussi d'ouvrage de référence pour les chasseurs expérimentés ainsi que pour les lecteurs intéressés par la nature. Publié à l'origine en allemand et également traduit en italien, ce livre cherche à tenir compte de la grande diversité de la chasse et de la faune de toutes les parties de la Suisse. La seconde édition se distingue par des nouveaux graphiques, des images plus grandes et une meilleure lisibilité. Des thèmes comme l'éviscération ou le dépeçage sont présentés au moyen de vidéos didactiques. Vous pouvez télécharger ces vidéos à l'aide du code QR.

ott
der sachbuchverlag
www.ott-verlag.ch