

Demande d'informations-Viande de gibier

Question : Mardi 03.02.2025 – Afsca

Sujet : Sécurité alimentaire : mise en danger potentielle des consommateurs de viande de gibier

Madame, Monsieur,

Pour un article à paraître prochainement sur le blog d'AnimalWeb Belgique, je me permets de vous contacter en votre qualité d'autorité compétente en matière de sécurité alimentaire, afin d'obtenir des éclaircissements concernant les garanties sanitaires entourant la viande de gibier issue de la chasse, en particulier celle de sanglier.

Cette démarche s'inscrit dans un souci de protection des consommateurs et de transparence quant aux contrôles effectivement réalisés sur cette filière spécifique.

Plusieurs éléments suscitent en effet une inquiétude croissante :

1. Risques sanitaires potentiels

La consommation de viande de gibier peut comporter des risques documentés : présence possible de fragments de plomb, agents pathogènes (notamment trichinella, zoonose pour le sanglier), conditions de transport inadaptées (véhicules non réfrigérés), absence de maîtrise rigoureuse de la chaîne du froid et respect variable des règles d'hygiène lors de la manipulation initiale.

Pouvez-vous préciser dans quels cas un contrôle sanitaire par l'AFSCA est obligatoire et dans quels cas il ne l'est pas ?

2. Pratiques d'éviscération et gestion des abats

Des témoignages font état d'abats retrouvés le long de chemins forestiers accessibles au public, laissant supposer que certains animaux seraient éviscérés sur place, parfois à même le sol.

Ces pratiques sont-elles compatibles avec les exigences sanitaires applicables lorsque la viande est destinée à la consommation humaine ?

Quels contrôles spécifiques sont prévus à ce stade de la chaîne ?

3. Destination de la viande et cadre réglementaire

Quelles distinctions opérez-vous entre :

- consommation privée par le chasseur,
- cession locale directe,
- commercialisation via boucherie ou restauration ?

À partir de quel moment un contrôle officiel et/ou un passage par un établissement agréé devient-il obligatoire ?

4. Commercialisation et restauration

Pouvez-vous confirmer quelles garanties effectives existent pour le consommateur lorsque de la viande de gibier provenant de la chasse est servie en restauration ou vendue en boucherie, et en quoi ces garanties sont comparables à celles imposées à la viande issue de la filière d'élevage ?

5. Données relatives aux contrôles

Disposez-vous de données chiffrées concernant :

- le nombre de contrôles effectués sur la filière gibier ces dernières années,
- les principales non-conformités constatées,
- les retraits de viande, avertissements ou sanctions éventuelles ?

La question centrale demeure la suivante : les consommateurs bénéficient-ils aujourd'hui, pour la viande de gibier issu de la chasse, d'un niveau de protection sanitaire équivalent à celui garanti pour la viande issue de la filière bouchère classique ?

Je vous remercie par avance pour les informations que vous pourrez me transmettre et reste à votre disposition pour toute précision utile.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Didier Wirickx

Réponse : Mercredi 18.02.2026

Cher Monsieur,

Comme promis, voici nos réponses (en bleu) sous vos questions.

Vous verrez sous la question 5 que certains résultats ne pourront être communiqués qu'après publication de notre rapport annuel d'activités 2025 qui est en cours d'élaboration en vue de sa publication dans le courant de cet été.

Pouvez-vous me faire signe **quand vous publierez votre article en ligne ?**

D'avance merci !

Bàv,

1. Risques sanitaires potentiels

La consommation de viande de gibier peut comporter des risques documentés : présence possible de fragments de plomb, agents pathogènes (notamment trichinella, zoonose pour le sanglier), conditions de transport inadaptées (véhicules non réfrigérés), absence de maîtrise rigoureuse de la chaîne du froid et respect variable des règles d'hygiène lors de la manipulation initiale.

Pouvez-vous préciser dans quels cas un contrôle sanitaire par l'AFSCA est obligatoire et dans quels cas il ne l'est pas ?

Selon la destination de la viande et le circuit utilisé, différentes obligations s'appliquent : examen initial par une Personne Formée, analyse trichines (sur les carcasses de sanglier), expertise vétérinaire et/ou contrôles officiels par l'AFSCA. -> Voyez aussi la réponse à la question 3.

La cession de gibier par le chasseur pour la consommation humaine (excepté pour usage domestique privé) doit toujours être précédée par un examen initial sur place réalisé par une Personne Formée (PF). Une PF est un chasseur ayant suivi une formation portant sur le comportement du gibier, ses maladies, les règles d'hygiène, ainsi que d'autres réglementations applicables, et ayant ensuite réussi un examen conformément au Règlement CE/853/2004.

L'examen initial effectué par la PF repose sur une collecte d'informations auprès du chasseur (environnement, comportement du gibier) et un examen visuel de la carcasse et des viscères. Cet examen doit être réalisé dès que possible après la mise à mort. Le résultat est consigné dans une déclaration PF qui accompagne le gibier jusqu'à sa destination. Par ailleurs, toute carcasse de sanglier destinée à être mise sur le marché doit obligatoirement faire l'objet d'une analyse de trichines.

2. Pratiques d'éviscération et gestion des abats

Des témoignages font état d'abats retrouvés le long de chemins forestiers accessibles au public, laissant supposer que certains animaux seraient éviscérés sur place, parfois à même le sol.

Ces pratiques sont-elles compatibles avec les exigences sanitaires applicables lorsque la viande est destinée à la consommation humaine ?

Quels contrôles spécifiques sont prévus à ce stade de la chaîne ?

Cela relève de la compétence des Régions. Il s'agit en fait d'appliquer les bonnes pratiques de chasse.

● **Région flamande** : voir le tableau sur le site web de l'Ovam : <https://ovam.vlaanderen.be/waar-naartoe-met-een-overleden-dier#> . Le tableau figurant sur le site web a été établi en collaboration avec « Natuur en Bos » (Nature et Forêts) et en concertation avec le secteur de la chasse. Il est permis de laisser les déchets sur place, mais ils doivent être enfouis suffisamment profondément, toujours hors de vue et loin des sentiers de randonnée et autres chemins. Dès que des plaintes sont formulées, il est clair que les directives n'ont pas été respectées et cela est considéré comme un dépôt sauvage de déchets.

● **Région bruxelloise** : une interdiction générale de chasse est en vigueur depuis 1991.

● **Région wallonne** : nous vous invitons à les contacter directement.

3. Destination de la viande et cadre réglementaire

Quelles distinctions opérez-vous entre :

- consommation privée par le chasseur,
- cession locale directe,
- commercialisation via boucherie ou restauration ?

À partir de quel moment un contrôle officiel et/ou un passage par un établissement agréé devient-il obligatoire ?

Cession locale directe (approvisionnement direct)

Un chasseur peut céder en quantités limitées (au maximum 2 pièces de gros gibier et 20 pièces de petit gibier par chasseur au total, par jour de chasse) de gibier sauvage à un consommateur final ou à un commerce de détail local (boucherie, traiteur, restaurant, ...) qui approvisionne directement le consommateur final. Les commerces locaux ne peuvent pas revendre les produits à d'autres opérateurs (pas de B2B) et sont inspectés par l'AFSCA tous les 4 ans (fréquence de base) ou tous les 6 ans (fréquence réduite) selon leur profil de risque.

Dans ce cadre, les obligations suivantes s'appliquent toujours :

● **un examen initial par une PF** : Si aucune anomalie n'est constatée, la carcasse peut être cédée. En cas d'anomalie, la carcasse doit obligatoirement être envoyée à un établissement de traitement de gibier pour une expertise vétérinaire. La déclaration de la PF doit toujours accompagner la carcasse.

● **une analyse trichines sur les sangliers** : l'échantillon est prélevé et envoyé à l'abattoir par la PF. La carcasse ne peut être découpée ni transformée tant que les résultats ne sont pas connus. Les résultats sont communiqués par la PF au destinataire.

Le chasseur ne peut mettre sur le marché que des produits primaires, à savoir des carcasses de petit gibier non dépouillées / non éviscérées et des carcasses de gros gibier non dépouillées mais éviscérées. Toute forme de découpe réalisée par le chasseur avant l'approvisionnement direct est interdite. Les commerces locaux doivent conserver la déclaration de la PF et le résultat de l'analyse trichines dans le cadre de leurs obligations de traçabilité.

Enfin, en collaboration avec les régions (DNF), notre Unité Nationale d'Enquête organise des opérations de contrôle concernant le traitement ou la vente illégale de gibier.

Commercialisation via un établissement agréé (circuit commercial classique)

Ce passage est obligatoire pour toute mise sur le marché structurée, en dehors de l'approvisionnement local direct (par ex. vente B2B), pour toute filière professionnelle impliquant

le traitement, la découpe ou le conditionnement du gibier. Il est également requis lorsque la PF a constaté une anomalie lors de l'examen initial.

Dans un établissement de traitement du gibier, les carcasses sont préparées (dépouillement, plumaison, éviscération) et soumises à une expertise vétérinaire officielle. Les sangliers y font également l'objet d'un prélèvement destiné à l'analyse de trichines.

Après cette étape, les carcasses peuvent être envoyées vers un atelier de découpe pour découpe, désossage, conditionnement.

Les établissements de traitement du gibier et les ateliers de découpe doivent disposer d'un agrément AFSCA et sont soumis à une fréquence d'inspection adaptée à leur profil de risque (une fréquence élevée 6 fois/an), de base (4 fois/an) ou réduite (2 fois/an)).

Plus d'information sur notre site : <https://favv-afsca.be/fr/themes/animaux/animaux-de-rente-et-de-hobby/gibier-sauvage>

4. Commercialisation et restauration

Pouvez-vous confirmer quelles garanties effectives existent pour le consommateur lorsque de la viande de gibier provenant de la chasse est servie en restauration ou vendue en boucherie, et en quoi ces garanties sont comparables à celles imposées à la viande issue de la filière d'élevage ?

Tout opérateur de la chaîne alimentaire (de la "fourche à la fourchette" : production, transformation, transport, stockage, distribution) a l'obligation légale de respecter des règles d'hygiène strictes pour garantir la sécurité sanitaire des denrées qu'il produit et doit également garantir à tout moment la traçabilité. C'est donc une responsabilité portée par tous les maillons de la chaîne, du chasseur à l'opérateur qui fournit le consommateur final.

Le circuit commercial 'classique' suivi par le gibier sauvage (examen initial par PF, déclaration PF, expertise vétérinaire dans l'établissement de traitement de gibier, ...) présente des garanties comparables à celles imposées à la viande issue de la filière d'élevage.

5. Données relatives aux contrôles

Disposez-vous de données chiffrées concernant :

- le nombre de contrôles effectués sur la filière gibier ces dernières années,
- les principales non-conformités constatées,
- les retraits de viande, avertissements ou sanctions éventuelles ?

La question centrale demeure la suivante : les consommateurs bénéficient-ils aujourd'hui, pour la viande de gibier issu de la chasse, d'un niveau de protection sanitaire équivalent à celui garanti pour la viande issue de la filière bouchère classique ?

- le nombre de contrôles effectués sur la filière gibier ces dernières années,

Une comparaison avec les résultats des années antérieures (2022 et auparavant) n'est pas possible en raison de l'introduction d'une nouvelle méthodologie de contrôle en 2023, rendant les données méthodologiquement non comparables. Les résultats pour l'année 2025 sont par ailleurs encore provisoires et, pour cette raison, ne sont pas communiqués à ce stade. En effet, notre rapport annuel d'activités pour 2025 est en cours d'élaboration.

En 2023 et 2024, 936 et 1.018 inspections ont été réalisées à l'aide de la check-list « scope de base » dans les établissements de traitement de gibier et les ateliers de découpe dans le cadre du programme de contrôle. Ce scope couvre les éléments les plus fondamentaux et les plus pertinents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène, au contrôle des températures et de l'infrastructure, et est systématiquement effectué lors de chaque visite d'inspection. Dans respectivement 77,5% et 78,2% des cas, ces inspections ont donné un résultat favorable. En outre, d'autres scopes thématiques sont contrôlés lors de ces visites.

Les check-lists utilisées lors des inspections peuvent être consultées via : <https://favv-afsca.be/fr/themes/controles/controles-par-lafsca/check-lists-inspections>.

Les résultats des inspections sont publiés dans le rapport d'activités de l'AFSCA.

La mise sur le marché de carcasses de gibier par le chasseur, a été étendue aux commerces de détail (+ doublement de volumes) depuis 2024. Dans ce cadre de l'approvisionnement direct de gibier au commerce de détail, l'AFSCA a organisé une action spéciale en 2025. Cette action « *Vente de gibier par les chasseurs* » a débuté le 1^{er} juillet et s'est terminée le 31 décembre. Elle consistait à la vérification, lors des inspections ordinaires, de la présence de gibier sauvage cédé directement au commerce de détail (bouchers, horeca, etc.) par le chasseur (sans expertise vétérinaire) et du gibier issu de la filière classique (avec expertise vétérinaire) et à assurer le respect des règles applicables. Lorsque du gibier était présent, la check-list « DIS 3988 Gibier » était complétée. En vue de cette action, une formation spécifique a été donnée aux contrôleurs/inspecteurs de l'Agence. Les résultats de cette action spéciale pourront être communiqués après publication du rapport d'activités 2025.

- les principales non-conformités constatées,

Ces résultats pourront être communiqués après publication du rapport d'activités 2025.

- les retraits de viande, avertissements ou sanctions éventuelles ?

En 2023, pour les établissements de traitement de gibier et les ateliers de découpe, 91 avertissements et 58 PV ont été dressés. Il y a eu 13 saisies et 4 procédures de suspension ou retrait d'agrément.

En 2024, pour les établissements de traitement de gibier et les ateliers de découpe, 112 avertissements et 48 PV ont été dressés. Il y a eu 10 saisies, 1 fermeture temporaire et 2 procédures pour suspension ou retrait d'agrément.

La question centrale demeure la suivante : les consommateurs bénéficient-ils aujourd'hui, pour la viande de gibier issu de la chasse, d'un niveau de protection sanitaire équivalent à celui garanti pour la viande issue de la filière bouchère classique ?

La viande issue de la filière bouchère classique est soumise à un cadre réglementaire strict, comprenant l'expertise vétérinaire systématique. En ce qui concerne la viande de gibier sauvage qui suit le circuit commercial 'classique' (examen initial par PF, déclaration PF, expertise vétérinaire dans l'établissement de traitement de gibier, ...), elle présente des garanties comparables à celles imposées à la viande issue de la filière d'élevage. Ces garanties sont imposées par les mêmes règlements Européens d'hygiène et par les contrôles officiels par l'AFSCA.

Réponse : Mercredi 18.02.2026

Madame,

Je vous remercie pour vos réponses détaillées. Elles permettent de poser le cadre réglementaire actuel. Cependant, à l'analyse de ces éléments et au regard des données scientifiques récentes, il apparaît que le système de contrôle reposant sur la "Personne Formée" (PF) présente des failles structurelles majeures que je souhaiterais clarifier pour mon article sur *AnimalWeb Belgique*.

Voici les points de préoccupation sur lesquels je sollicite votre expertise :

1. Le conflit d'intérêts et l'indépendance des PF. Le système repose sur une auto-régulation où le contrôleur (le PF) est souvent un proche ou un partenaire de chasse du tireur.

- Pouvez-vous confirmer qu'un chasseur possédant le certificat de PF est autorisé à effectuer l'examen initial et à signer la déclaration de conformité pour un animal qu'il a lui-même abattu ? Si tel est le cas, quelles garanties d'objectivité et d'indépendance l'AFSCA offre-t-elle au consommateur face à cette situation d'auto-contrôle ?
- Quelles mesures l'AFSCA prend-elle pour garantir l'impartialité de l'examen initial et éviter les pressions sociales ou économiques visant à valider une carcasse douteuse ?

- Existe-t-il une obligation de recyclage ou de formation continue pour les PF afin de garantir la maîtrise des pathologies émergentes ?

2. L'inefficacité du contrôle visuel face aux risques technico-sanitaires L'examen visuel des PF est, par définition, incapable de détecter les dangers les plus critiques :

- Résidus de plomb : La micro-fragmentation des balles (particules < 0,1 mm) est indétectable à l'œil nu. Comment l'AFSCA peut-elle garantir une sécurité "comparable à l'élevage" alors qu'aucun test de détection de métaux lourds n'est requis pour le gibier, contrairement aux normes strictes imposées aux agriculteurs ?
- Maladie d'Aujeszky (SuHV-1) : Avec environ 30 % de séroprévalence chez les sangliers en Wallonie, ce virus est une menace mortelle à 100 % pour les chiens domestiques. Si le risque est considéré comme "négligeable" pour un adulte sain, qu'en est-il du principe de précaution pour les personnes immunodéprimées ou fragiles ? Le manque de recul scientifique sur les effets de ce virus chez les patients fragiles ne devrait-il pas imposer une prudence maximale, plutôt qu'un simple contrôle visuel ?
- Hépatite E : Cette zoonose, très présente chez le gibier, ne laisse aucune trace macroscopique. Comment l'AFSCA protège-t-elle les consommateurs vulnérables (femmes enceintes, personnes âgées) contre ce risque en l'absence d'analyses de laboratoire systématiques en circuit court ?

3. Discrimination de traitement entre élevage et chasse Dans la filière bovine, le contrôle est technique et préventif (traçabilité, vétérinaire officiel, hygiène d'abattage contrôlée). Pour le gibier, il est visuel et subjectif.

- L'AFSCA reconnaît-elle que le consommateur de gibier bénéficie d'un niveau de sécurité biologique et chimique inférieur à celui du consommateur de viande de boucherie classique ?
- Considérez-vous qu'une éviscération effectuée en forêt, sur le sol, offre les mêmes garanties sanitaires qu'un abattage en environnement stérile ?

En conclusion, au vu de l'inégalité de traitement flagrante entre la viande d'élevage et la viande de gibier, la question de l'information du consommateur se pose avec urgence.

Lorsqu'un corps étranger est suspecté dans un produit industriel, comme un éclat de métal dans un yaourt, le principe de précaution impose le retrait immédiat de tout le lot. Pourtant, pour le gibier, on accepte la présence probable de microfragments de plomb et de virus indétectables à l'œil nu.

Ne serait-il pas nécessaire, par souci de transparence, d'imposer un affichage obligatoire dans les lieux de vente (boucheries, restaurants) précisant que la viande de gibier n'a pas fait l'objet d'un contrôle sanitaire aussi pointu que la filière classique et que sa consommation peut présenter des risques spécifiques ?

Dans l'attente de vos précisions, qui permettront d'informer le public avec la plus grande rigueur scientifique, je vous prie d'agréer, Madame, l'expression de mes salutations distinguées.

Didier Wirickx

Au 28 février 2026
Aucune réponse de l'Afsca n'a été transmise !