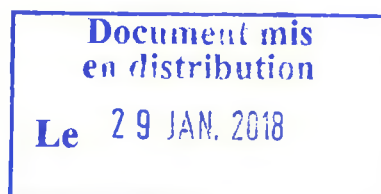


ASSEMBLÉE
DE LA
POLYNÉSIE FRANÇAISE

Commission de l'agriculture,
de l'agroalimentaire, de l'élevage
et du développement des archipels

Papeete, le 29 JAN. 2018

N° 13-2018



RAPPORT

concernant un projet de délibération relative aux conditions de préparation, de conditionnement et d'inspection sanitaire des gibiers abattus par acte de chasse destinés à la mise sur le marché,

présenté au nom de la commission de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'élevage et du développement des archipels,

par Madame la représentante Joëlle FREBAULT

Monsieur le Président,
Mesdames, Messieurs les représentants,

Par lettre n° 117/PR du 5 janvier 2018, le Président de la Polynésie française a transmis aux fins d'examen par l'assemblée de la Polynésie française, un projet de délibération relative aux conditions de préparation, de conditionnement et d'inspection sanitaire des gibiers abattus par acte de chasse destinés à la mise sur le marché.

La présente délibération résulte du constat selon lequel l'actuelle réglementation ne permet pas la commercialisation des produits de la chasse aux îles Marquises. Cette situation regrettable fait obstacle au développement d'une filière dont le potentiel est prometteur compte tenu de l'importance des cheptels de chèvres et de cochons sauvages.

Au-delà de l'archipel des Marquises, le texte envisagé ambitionne de clarifier, pour toutes les îles ne disposant pas d'un abattoir, les conditions d'abattage, de préparation et d'inspection vétérinaire des gibiers destinés à la commercialisation.

La mise en œuvre de ce texte doit s'accompagner de moyens matériels destinés à permettre sans plus attendre le démarrage de la filière précitée, notamment la mise en place d'établissements de traitement et de centres de collecte adaptés à la nature et à l'importance de la production.

Après avoir expliqué en quoi la réglementation actuelle est insatisfaisante pour ce qui a trait à l'abattage, la préparation des produits destinés à la consommation humaine et l'inspection sanitaire dans les îles autres que Tahiti (I), nous examinerons les dispositions envisagées (II) et terminerons avec les observations émises lors de l'examen de ce dossier en commission législative (III).

I. – Les insuffisances de la réglementation en matière d'abattage, de préparation des produits destinés à la commercialisation et d'inspection sanitaire en dehors de l'île de Tahiti

En premier lieu, une ambiguïté existe sur la possibilité même de commercialisation du gibier. Alors que la délibération n° 59-60 du 16 octobre 1959 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale prévoit « la commercialisation de la viande provenant d'animaux sauvages » sous réserve d'inspection vétérinaire (Titre XI), la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977, portant le même intitulé et incluant dans son champ d'application le gibier, semble exclure cette possibilité.

Il convient donc de remédier à cette difficulté en réaffirmant avec force le principe selon lequel le gibier de chasse – à l’instar des animaux d’élevage – peut faire l’objet d’une commercialisation sous réserve d’avoir fait préalablement l’objet d’une inspection sanitaire adéquate.

En second lieu, la réglementation est actuellement muette sur les conditions d’abattage et de préparation du gibier de chasse.

Il est constant qu’en dehors de Tahiti où existe un véritable abattoir, les conditions d’abattage des animaux et de préparation des produits ne sont pas idéales. Même si le problème est en cours de résolution à Raiatea avec la création d’un nouvel abattoir, la difficulté subsistera dans d’autres archipels éloignés, notamment aux Australes et aux Marquises. C’est la raison pour laquelle, de longue date, des dérogations existent prévoyant des conditions d’abattage et de préparation spécifiques : abattage en tuerie particulière, atelier artisanal et abattage sur place (*arrêté 744 ER du 5 octobre 1978 relatif aux conditions d’abattage et de préparation des animaux de boucherie sur le territoire de la Polynésie française*). Ces dispositions sont toutefois anciennes et incomplètes.

En outre, la régularité de ce régime dérogatoire est actuellement incertaine car il repose sur un simple arrêté pris en conseil des ministres qui n’a pas de fondement légal dans la délibération précitée n° 77-116 du 14 octobre 1977. Au surplus, l’arrêté ne vise que les « *animaux de boucherie* » et non le gibier de chasse. Compte tenu de ces éléments, il est donc nécessaire de doter d’un fondement légal le dispositif dérogatoire et d’en étendre la portée au gibier.

En troisième lieu, la réglementation est insatisfaisante s’agissant des conditions de réalisation de l’inspection vétérinaire dans les archipels éloignés de Tahiti.

Alors que la délibération précitée du 16 octobre 1959 prévoit une dérogation à l’inspection vétérinaire dans les îles autres que Tahiti, la délibération du 14 octobre 1977 ne prévoit pas une telle dérogation. En effet, cette dérogation figure dans son arrêté d’application n° 743 ER du 5 octobre 1978 dont l’article 3 al.2 exclut l’inspection vétérinaire « *dans les îles où aucun service d’inspection ne peut être assuré* ». Là encore, ce régime dérogatoire est d’une régularité très incertaine car il est fondé sur le seul arrêté pris en conseil des ministres.

Compte tenu de ces incertitudes il est proposé d’adopter un texte spécifique relatif aux conditions d’abattage de préparation et d’inspection sanitaires des gibiers destinés à la commercialisation.

II. – Les dispositions envisagées en matière d’abattage, de préparation, de conditionnement et d’inspection sanitaire des gibiers destinés à la commercialisation

L’article 1^{er} a trait à l’objet et au champ d’application du texte, à savoir la détermination des conditions d’abattage, de commercialisation et d’inspection sanitaire des gibiers destinés à la commercialisation.

Il est expressément prévu qu’un arrêté pris en conseil des ministres déterminera les espèces de gibiers concernées. En effet, il est envisagé, dans un premier temps, de limiter la portée du dispositif à la seule espèce caprine qui est la plus simple à traiter sur le plan sanitaire.

L’article 2 précise un certain nombre de définitions, notamment les notions de « *gibier* », de « *centre de collecte* » et de « *établissement de traitement* ».

L’article 3 traite des conditions d’abattage du gibier.

Il précise que le gibier destiné à la mise sur le marché doit faire l’objet d’une éviscération sur le lieu de chasse dans l’heure qui suit sa mort. Il doit aussi faire l’objet d’un premier examen sur place et d’une identification en vue d’assurer sa traçabilité.

À cette fin, les personnes chassant le gibier en vue de sa commercialisation doivent pouvoir attester d’une connaissance suffisante de la pathologie du gibier sauvage, de son mode de conservation, de son transport et de sa manipulation après la chasse. Il est en effet envisagé que les chasseurs concernés suivent une formation organisée dans leurs îles sous le contrôle du service de l’inspection vétérinaire et financée par la puissance publique.

Enfin, il ajoute que les gibiers destinés à la commercialisation font l'objet d'une identification dès l'abattage et qu'ils sont livrés après leur mort à l'établissement de traitement ou au centre de collecte dans un délai maximum dont la durée est précisée par un arrêté pris en conseil des ministres.

L'article 4 a trait à la préparation et au conditionnement.

Il indique qu'en l'absence d'abattoir public, les gibiers destinés à la commercialisation sont réceptionnés, préparés, conditionnés et inspectés dans le cadre d'établissements de traitement autorisés et de centres de collecte.

L'article 5 a trait à l'inspection sanitaire qui a lieu avant toute préparation ou conditionnement.

En l'absence de présence physique du service de l'inspection vétérinaire, le contrôle est réalisé par des personnels agréés par ce dernier et ayant suivi une formation appropriée. La liste des formations sera établie par arrêté pris en conseil des ministres. Pour information, il existe des formations auprès de l'Institut national de formation des personnels du ministère chargé de l'agriculture (INFOMA) ou d'une structure nationale équivalente.

L'article 6 a trait à la supervision des établissements et de l'inspection par les vétérinaires de l'administration en charge de la sécurité sanitaire des aliments.

L'article 7 a trait aux sanctions. Il dispose que la préparation et le conditionnement de gibiers destinés à la commercialisation en dehors d'un établissement de traitement donne lieu à une contravention de cinquième classe.

L'article 8 précise que l'applicabilité de la délibération est subordonnée à l'adoption de son arrêté d'application qui doit intervenir au plus tard le 31 mai 2018 et à l'existence d'établissements de traitement sur les lieux concernés.

L'article 9 ajoute que les expéditions hors d'une île de viandes de gibier à des fins de consommation pour l'usage domestique privé n'est possible qu'en l'absence sur cette même île d'établissement de traitement du gibier.

En d'autres termes, les gibiers envoyés en glacières à la famille en dehors de l'île devront être passés avant leur envoi par un établissement de traitement de gibiers et avoir fait l'objet d'une inspection, dès lors qu'un tel établissement existe dans l'île d'origine de la chasse.

III. – Les observations de la commission de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'élevage et du développement des archipels

L'examen du présent projet de texte en commission de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'élevage et du développement des archipels, le mercredi 17 janvier 2018, a donné lieu tout d'abord à un bref rappel des objectifs visés par le gouvernement.

Les discussions ont également permis de préciser les obligations nouvelles qui pèseront sur les chasseurs, ainsi que les modalités d'application du présent texte en matière de contrôle.

a) Rappel des objectifs visés dans le cadre du présent projet

Il a été précisé que le présent projet de réglementation vise à répondre à une demande, notamment des maires de l'archipel des Marquises, tendant à ce que le marché local de l'archipel (*magasins d'alimentation, cantines scolaires, etc.*) soit approvisionné en viande au moyen de produits locaux respectant les règles d'hygiène, l'idée consistant à permettre la commercialisation sur place de la viande caprine en premier lieu, sans avoir nécessairement recours à un abattoir tel que celui existant sur l'île de Tahiti.

Le gouvernement a en outre souhaité encadrer les aspects sanitaires liés à la consommation de tels produits sur l'île de Tahiti, par une procédure obligatoire d'inspection, dans des établissements qui seront créés à cet effet, des viandes de gibier, qu'elles soient destinées à une mise sur le marché ou à une consommation familiale.

b) Les obligations qui pèseront désormais sur les chasseurs

Cette question a longuement été débattue, dans la mesure où certaines familles de l'archipel des Marquises situées dans des vallées reculées, pratiquant la chasse et ne disposant d'aucun revenu, expédient de la viande de chèvre aux familles d'accueil de leurs enfants scolarisés sur l'île de Tahiti.

Il a ainsi été indiqué que les obligations nouvelles d'inspection poseront des difficultés à ces familles en raison du coût, à la fois du transport des carcasses vers les futurs établissements de traitement ou centres de collecte (*le coût de la location d'une voiture pouvant s'élever à 15 000 F CFP*) et de la procédure d'inspection elle-même (*estimé à 1 000 F CFP par animal*), sans compter les frais inhérents à l'expédition de ces viandes vers Tahiti.

L'idée d'installer des centres de collecte ailleurs qu'au village ou chef-lieu de l'île et davantage à proximité des chasseurs, éventuellement à proximité d'élevages existants, a été évoquée comme pouvant rendre la procédure d'inspection plus accessible, d'autres dispositifs pouvant ensuite être envisagés afin de garantir la sécurité sanitaire des gibiers sans pour autant porter préjudice aux chasseurs disposant de faibles ressources (*dispositif de subventionnement des chasseurs ou de prise en charge du fret à destination de Papeete, etc.*).

Il a toutefois été indiqué que ce sont actuellement 200 chèvres en provenance des Marquises qui sont expédiées vers Tahiti, à chaque rotation (*soit environ 45 tonnes de viande caprine chaque année*), que tout n'est pas destiné uniquement à de la consommation familiale et qu'une chèvre peut être vendue à 5 000 F l'unité, en précisant que le gouvernement doit également veiller à la rentabilité de l'exploitation des centres de traitement, afin d'assurer la pérennité de ce dispositif, dont la gestion pourrait éventuellement, à terme, être transférée aux communes sur le territoire desquelles les centres seront situés.

Il a néanmoins été rappelé, aux représentants du gouvernement présents, la nécessité de tenir compte de la situation des familles ne s'inscrivant pas dans des circuits commerciaux et expédiant de la chèvre vers Tahiti uniquement à des fins de consommation familiale.

Il a été rappelé également qu'il convient de prendre en compte les réalités du terrain dans la fixation des délais imposés aux chasseurs pour remplir leur obligation d'estampillage, les périodes de chasse s'étendant souvent sur plusieurs jours, parfois le week-end.

Il a alors été précisé que la gestion des établissements de traitement et centres de collecte se fera en concertation avec les communes et devrait être suffisamment souple pour permettre aux chasseurs de remplir leurs obligations. Le délai, qui sera fixé par arrêté en conseil des ministres et qu'il est actuellement envisagé de fixer à 12 heures, pourra être revu en cas de nécessité, et différencié en fonction des îles, des lieux de chasse, des réalités du terrain, etc. Les heures d'ouverture des centres pourront ensuite être établies en concertation avec les chasseurs, en fonction des calendriers de chasse.

c) Le contrôle par les services du Pays du respect de la réglementation

Il a été indiqué que, dans le cadre des circuits de commercialisation, les moyens de contrôle existants seront mis en œuvre (*contrôle de l'estampillage et des conditions de conservation dans les magasins et restaurants*) avec le concours de la DGAE et du service d'hygiène. Ce dernier sera notamment habilité à saisir les produits qui ne seront pas estampillés conformément à la présente réglementation.

En matière d'inspection sanitaire dans les îles accueillant des centres de traitement, du personnel résidant sur place sera formé puis habilité à effectuer les contrôles nécessaires, avec le concours de la Direction de la biosécurité.

*
* *

À l'issue des débats, le projet de délibération relative aux conditions de préparation, de conditionnement et d'inspection sanitaire des gibiers abattus par acte de chasse destinés à la mise sur le marché, a recueilli un vote favorable unanime des membres de la commission.

En conséquence, la commission de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'élevage et du développement des archipels propose à l'assemblée de la Polynésie française d'adopter le projet de délibération ci-joint.

LE RAPPORTEUR

Joëlle FREBAULT

**ASSEMBLÉE
DE LA
POLYNÉSIE FRANÇAISE**

NOR : SDR1700918DL

DÉLIBÉRATION N°

/APF

DU

relative aux conditions de préparation, de conditionnement et d'inspection sanitaire des gibiers abattus par acte de chasse destinés à la mise sur le marché

L'ASSEMBLÉE DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 33 CM du 5 janvier 2018 soumettant un projet de délibération à l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu la lettre n° /2018/APF/SG du portant convocation en séance des représentants à l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu le rapport n° du de la commission de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'élevage et du développement des archipels ;

Dans sa séance du

ADOPTE :

Article 1^{er}- *Objet et champ d'application*

La présente délibération a pour objet de déterminer les conditions de préparation, de conditionnement et d'inspection sanitaire des gibiers destinés à la commercialisation.

Est exclu de son champ d'application l'usage domestique privé de viandes de gibier sauvage.

Un arrêté pris en conseil des ministres détermine les espèces de gibiers pouvant faire l'objet d'une commercialisation.

Article 2.- Définitions

Dans la présente délibération, on entend par :

- « centre de collecte » : Local dans lequel le gibier de chasse est stocké en chambre froide. L'éviscération peut se faire dans cet établissement s'il dispose d'un espace adapté.
- « conditionnement » : Action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; également, désignation de cette enveloppe ou de ce contenant.
- « établissement de traitement du gibier » : Tout établissement dans lequel le gibier et les viandes de gibier obtenues après la chasse sont préparés en vue de la mise sur le marché. L'établissement est autorisé selon la réglementation en vigueur.

Sous réserve d'une séparation des activités, validées par le service d'inspection, le traitement du gibier peut se faire dans un abattoir.

- « éviscération » : Retrait des estomacs et intestins.
- « gibier » : Les espèces animales terrestres abattues dans le cadre d'une action de chasse.
- « habillage » : Préparation des carcasses, après abattage et saignée, comprenant la dépouille, l'éviscération, la fente et le parage.
- « mise sur le marché » : La détention de gibiers en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ainsi que toute forme de cession à titre gratuit ou onéreux.
- « petit gibier » : Le gibier à plumes et les lagomorphes (lapins, lièvres et rongeurs).
- « préparation » : Eviscération dans les cas exceptionnels où cela n'a pas été fait au moment de la mise à mort, dépouillement, habillage et découpe en demi-carcasses ou quartiers, et découpe des demi-carcasses en trois morceaux maximum.
- « usage domestique privé » : Consommation ou toute autre utilisation faite par le chasseur lui-même dans le cadre familial et, le cas échéant, dans un périmètre déterminé.

Article 3.- Traitement après mise à mort du gibier

Les personnes qui chassent du gibier en vue de sa mise sur le marché doivent attester de connaissances suffisantes en physiopathologie animale et en hygiène alimentaire, définies par arrêté pris en conseil des ministres.

Le gibier destiné à la mise sur le marché fait l'objet d'une éviscération et est saigné sur le site de chasse dans l'heure qui suit sa mort. La peau doit rester sur la carcasse. Concernant la tête ou les abats, un arrêté pris en conseil des ministres précise les situations dans lesquelles l'inspection sanitaire est nécessaire.

Le gibier fait alors l'objet d'un premier examen sur place et d'une identification unique en vue d'assurer sa traçabilité, par un chasseur habilité. Le cas échéant, des prélèvements en vue d'analyse peuvent être demandés.

Il suffit qu'au moins un des membres d'une équipe de chasseurs soit habilité.

Un document attestant de cet examen initial et de son résultat accompagne la carcasse jusqu'à l'établissement de traitement du gibier. Les gibiers non accompagnés de la fiche d'examen initial ne peuvent être destinés à la mise sur le marché.

Le gibier non dépouillé est livré à l'établissement de traitement du gibier autorisé le plus proche ou dans un centre de collecte autorisé dans des conditions d'hygiène et un délai maximum dont la durée est précisée par un arrêté pris en conseil des ministres.

Article 4.- Préparation et conditionnement

Les carcasses des gibiers destinées à la mise sur le marché sont prises en charge dans un établissement de traitement du gibier autorisé pour y être préparées et conditionnées après inspection sanitaire.

Des centres de collecte peuvent être mis en place en vue d'assurer un regroupement des carcasses avant transport vers l'établissement de traitement.

Un atelier de congélation autorisé peut être adossé à l'établissement de traitement du gibier.

Article 5.- Inspection sanitaire

Les carcasses des gibiers destinées à la mise sur le marché accompagnées de la fiche d'examen initial, font l'objet d'une inspection sanitaire, dans le centre de traitement du gibier autorisé, après l'enlèvement de la peau mais avant toute préparation ou conditionnement.

Si le service en charge de l'inspection sanitaire ne peut effectuer ses missions, le contrôle est réalisé par des personnels agréés par la Direction de la biosécurité et ayant suivi une formation appropriée. Un arrêté pris en conseil des ministres liste les formations reconnues. En l'absence du personnel agréé, l'activité du centre de traitement du gibier est automatiquement suspendue.

Le personnel agréé est placé sous le contrôle, l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel éventuellement représenté par un vétérinaire mandaté.

En cas de doute sur le résultat de l'inspection, le vétérinaire officiel est joignable pour décider de la mise sur le marché de la carcasse.

Lorsque cela est jugé nécessaire, des prélèvements en vue d'analyse de laboratoire sont effectués.

Les viandes ayant subi une inspection *post mortem*, si elles sont déclarées propres à la consommation humaine, sont revêtues d'une marque de salubrité.

Article 6.- Supervision des activités d'inspection

Des contrôles périodiques sont réalisés, par un vétérinaire officiel, au niveau des établissements de traitement du gibier, afin de s'assurer :

- du respect des bonnes pratiques d'hygiène de la réception des carcasses non dépouillées à l'expédition des quartiers ;
- de la bonne utilisation ou élimination des sous-produits ;
- du respect des exigences relatives à la traçabilité et de la bonne tenue des enregistrements prévus ;
- du maintien des compétences du personnel agréé et de son aptitude à réaliser correctement l'inspection ;
- de la bonne application des marques de salubrité. La concordance entre les informations portées sur la fiche d'examen initial et l'application des marques de salubrité fait l'objet d'une attention particulière.

Si le personnel agréé n'effectue pas ses tâches de manière satisfaisante aux yeux de l'autorité compétente, sans préjudice des sanctions qu'il encourt, l'activité du centre de traitement est suspendue jusqu'à désignation d'une autre personne agréée.

Article 7.- Sanctions

Le gibier qui ne passe pas par un établissement de traitement autorisé ne peut faire l'objet d'une mise sur le marché.

Est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 5^e classe le fait :

- 1° De ne pas soumettre un gibier destiné à la mise sur le marché à l'inspection sanitaire ;
- 2° De mettre sur le marché une partie quelconque d'un gibier non revêtu de la marque de salubrité attestant de sa conformité aux normes sanitaires et de sa fiche d'examen initial ;
- 3° De faire emploi, dans le cadre des activités d'un établissement de traitement du gibier :
 - d'ustensiles, de machines, récipients ou instruments qui ne sont pas bien entretenus et propres ou qui sont susceptibles d'altérer les denrées ;
 - d'enveloppes, conditionnements ou emballages altérant l'état sanitaire des denrées ;
- 4° D'employer du personnel manipulant des denrées animales ou d'origine animale sans respecter les règles d'hygiène corporelle ou vestimentaire ou sans la surveillance médicale prévue dans la délibération 77-116 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.

Article 8.- Dispositions transitoires et diverses

La présente délibération entre en vigueur à compter de la publication au Journal officiel de l'arrêté pris en conseil des ministres pour son application qui interviendra au plus tard le 31 mai 2018.

L'applicabilité du dispositif prévu par la présente délibération est par ailleurs subordonnée à l'existence et l'autorisation d'établissements de traitement de gibiers sur les lieux concernés et l'effectivité d'une inspection sanitaire.

Jusqu'à la mise en exploitation des établissements de traitement de gibiers, les gibiers peuvent être préparés et conditionnés selon les modalités antérieures à la présente délibération, sans toutefois pouvoir faire l'objet d'une mise sur le marché.

Article 9.- L'expédition hors d'une île de viandes de gibiers à des fins de consommation pour l'usage domestique privé n'est possible qu'en l'absence sur cette même île d'établissement de traitement de gibiers.

Article 10.- Le Président de la Polynésie française est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au *Journal officiel* de la Polynésie française.

La secrétaire,

Le président,

Loïs SALMON-AMARU

Marcel TUIHANI