



# Hygiène de la venaison et modifications des organes chez les ongulés sauvages

Les points les plus importants concernant l'hygiène de la venaison et les altérations possibles des organes chez le gibier à poil

**VSKT**  
**ASVC**

Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen  
und Kantonstierärzte

Association Suisse des Vétérinaires Cantonaux

Associazione Svizzera dei Veterinari Cantionali

# Impressum

Editeur :

Association Suisse des Vétérinaires Cantonaux ASVC  
c/o D<sup>r</sup> Judith Röthlisberger, Directrice, Schwarzenburgstrasse 155,  
CH-3003 Berne

Réalisé par :

D<sup>r</sup> Tobias Obwegeser en collaboration avec D<sup>r</sup> Grégoire Seitert  
et D<sup>r</sup> Adrian Arquint. Traduit par Grégoire Gapany et D<sup>r</sup> Rolf Hanimann.

Avec le soutien financier de :

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

En coopération avec :

La Conférence des services de la faune, de la chasse et de la pêche CSF

Conception et réalisation :

Scarton Stingelin AG, Liebefeld Berne

Version 1.0 juillet 2018

Source des images :

Tobias Obwegeser : photo de couverture, p. 18, 19 en-haut à gauche, 21 en-bas à droite, 22 en-bas à gauche, 25–26 en-bas ; Conférence des services de la faune, de la chasse et de la pêche CSF, livre « Chasser en Suisse » : pp. 5–8, 17 ; Tobias Obwegeser en collaboration avec l'Institut pour la sécurité alimentaire et l'hygiène ILS : pp. 9, 10, 19 en-haut à droite, 20 en-haut et en-bas à droite, 22 en-bas à droite, 23–24 en-bas ; Gianni Parpan : p. 13 ; Peter Weigelt, Chasse affermée St-Gall : p. 14 ; Friederich Loeffler Institut FLI : p. 21 en-bas ; Rolf Wildhaber : p. 23 en-haut ; M. Netzer, préfecture du district de Bludenz, Autriche : p. 19 en-bas, 25 en-haut ; photo de gibier / Office fédéral de l'environnement OFEV, livre « De la nature à la gastronomie » : p. 20 en-bas à gauche, 21 en-haut à gauche, 22 en-haut, 24 en-bas et 26 en-haut.

Afin de faciliter la lecture de cette brochure, seule la forme masculine est employée.

# Introduction et objectifs de cette brochure

L'obtention durable d'une viande de gibier saine et de grande qualité devrait être le but de chaque chasseur. Afin de garantir la qualité de cette denrée alimentaire naturelle, toutes les étapes des bonnes pratiques de chasse et d'hygiène (sécurité alimentaire) doivent être respectées, du prélèvement jusqu'à la transformation de la venaison.

Cette brochure a pour but de sensibiliser le chasseur aux points les plus importants sur la législation des denrées alimentaires, les altérations des organes (maladies du gibier) et l'hygiène de la venaison (chapitres 7 et 10 du livre « Chasser en Suisse »). Lors de l'examen du gibier, le chasseur compétent doit pouvoir différencier ce qui est « normal » de ce qui est « anormal » et, réagir rapidement et correctement en cas de signes de maladies ou d'anomalies particulières indiquant que la viande pourrait mettre en danger le consommateur dans certaines circonstances particulières (p. ex. lors de signes de tuberculose, voir également la brochure « Manuel de dépistage de la tuberculose dans le gibier »). Quand c'est nécessaire, le vétérinaire officiel doit être informé sur-le-champ.

# Hygiène de la venaison – Législation sur les denrées alimentaires

Seul le gibier sain et répondant aux exigences légales peut être commercialisé. Ceci s'applique aussi bien à la vente (p. ex. à un restaurant ou à une boucherie) qu'à la remise directe à titre gracieux aux consommateurs. La loi sur les denrées alimentaires s'applique également dans le cas où le chasseur, pour son usage personnel, prépare ou fait préparer son gibier dans une boucherie. Seule la consommation de viande de gibier pour son usage domestique privé (du lieu de prélèvement directement aux locaux privés pour transformation et consommation) n'est pas soumise aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires.

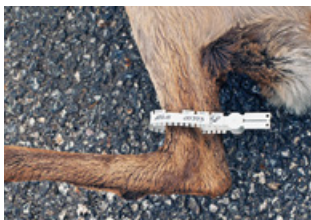
Pour mettre la venaison sur le marché, le gibier doit :

- ✓ être identifié de façon claire et indubitable
- ✓ être accompagné d'un procès-verbal de chasse (contrôle du gibier par une personne qualifiée [chasseur]).

Par personnes qualifiées, on entend les personnes ayant achevé la formation de chasseur au plus tard au 30 avril 2018 (art. 63 OAbCV<sup>1</sup>). Concernant les futurs chasseurs, la formation comme personne qualifiée sera intégrée à la formation des jeunes chasseurs.

# Identification et attestation

Afin que la venaison puisse être mise en circulation, elle doit toujours pouvoir remonter au chasseur. Le moyen d'identification utilisé (p. ex. marque de contrôle, plomb, bracelet) est fixé au tendon d'Achille du gibier. Ce moyen d'identification ne peut être séparé de la carcasse que lorsque le gibier est découpé. Il incombe ensuite à l'entreprise du domaine alimentaire de garantir la traçabilité de la venaison.



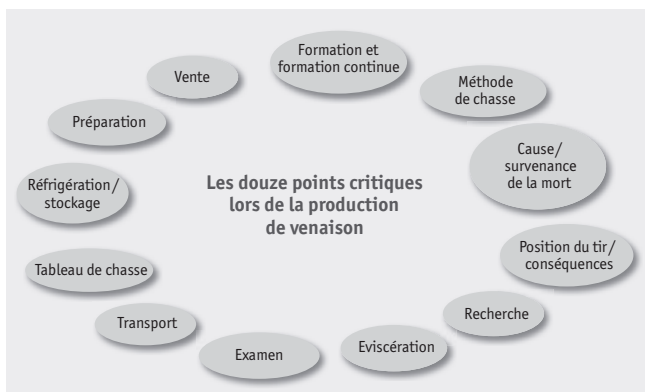
Le chasseur identifie le gibier prélevé puis complète un procès-verbal de chasse correspondant (annexe 14, OHyAb<sup>2</sup>). Sur ce document, le chasseur qui a prélevé le gibier atteste qu'il n'a constaté aucune anomalie comportementale sur l'animal vivant et que l'acte de chasse n'a pas porté préjudice à la sécurité alimentaire. Ensuite, la personne qualifiée (chasseur) atteste, sur le même document, qu'il a contrôlé la carcasse et les organes internes (voir Examen, pages 11–14), qu'il n'y a pas observé de signes mettant en danger la santé du consommateur et que la venaison peut être commercialisée. Cette attestation de contrôle accompagne la venaison jusqu'au destinataire.

<sup>1</sup> Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV ; RS 817.190)

<sup>2</sup> Ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb ; RS 817.190.1)

# Douze points critiques lors de la production de venaison

Les douze points critiques en relation avec la production de viande de gibier permettent au chasseur d'en assurer la qualité. C'est en respectant ces points, que le chasseur peut influencer lui-même, qu'il obtiendra une qualité optimale de venaison.

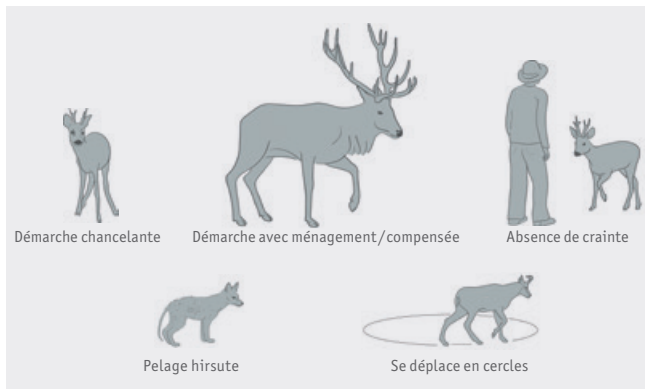


Douze points importants qui peuvent avoir une influence sur la qualité de la viande, du prélèvement jusqu'à la remise aux consommateurs.

Indépendamment de la méthode de chasse, le chasseur doit identifier le gibier de manière sûre et conforme à la protection des animaux. Une mort retardée et cruelle signifie du stress pour l'animal et peut porter préjudice à la qualité de la viande.

# Identification

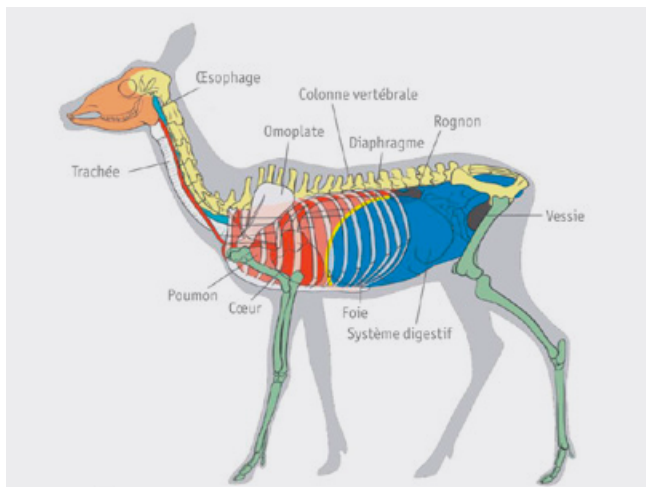
Lors de l'identification du gibier, le chasseur doit prêter attention aux éventuelles anomalies dans l'apparence et/ou le comportement de l'animal (voir exemples ci-dessous). Les écarts par rapport à l'état normal peuvent donner des indications d'une atteinte à la santé de l'animal, doivent être consignés dans le procès-verbal de chasse et annoncés au garde-faune ainsi qu'au vétérinaire officiel.



Comportement anormal et/ou apparence indiquant une éventuelle maladie.

# Anatomie – Avant le tir

Un bon tir latéral à travers la cage thoracique tue immédiatement l'animal, évitant de blesser le tractus gastro-intestinal ou d'endommager inutilement la venaison. Le chasseur a des connaissances précises de l'anatomie de l'animal. Le tir est effectué de sorte que l'entrée et la sortie de la balle se situent devant le diaphragme, évitant ainsi de souiller la carcasse. Il en est de même pour le tir à grenaille. La munition utilisée doit garantir une mort instantanée et conforme à la protection des animaux. Les munitions sans plomb sont à favoriser.

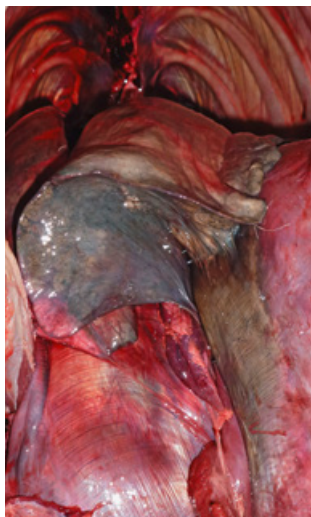


Position des organes internes chez un ongulé. Un tir dans la cavité thoracique (rouge) se situe devant le diaphragme (jaune) et le tractus gastro-intestinal (bleu).



## Recherche de gibier et gibier accidenté

La venaison issue de recherche ne peut être considérée comme sans risque que si l'animal retrouvé a succombé rapidement, après une distance courte de fuite et, a été retrouvé après peu de temps et éviscéré. La viande issue d'un animal recherché qui s'est enfui sur une longue distance, qui a été retrouvé vivant (coup de grâce) ou qui a été retrouvé mort après plusieurs heures (valeur indicative de 3 heures), peut, en raison du stress de l'animal, être de mauvaise qualité, voire impropre à la consommation. Un contrôle du gibier par un vétérinaire officiel est obligatoire avant de mettre sur le marché la viande.

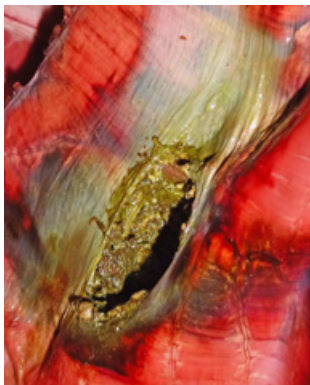


Si le gibier a été éviscéré longtemps après sa mort (longue recherche, p. ex. le lendemain), il y a, en raison d'un refroidissement insuffisant, un risque de viande « fiévreuse » (maturation collante, photo ci-contre). Les observations typiques sont des surfaces cuivrées, brun-rouges, brillantes avec une odeur putride, moisie et acide. La viande est souvent sombre et collante. Ces animaux sont impropres et doivent être éliminés.

Le gibier accidenté retrouvé mort est à considérer comme cadavre et ne peut pas être mis sur le marché comme denrée alimentaire. Si le gibier accidenté est retrouvé vivant, il ne peut être mis sur le marché uniquement si la personne qualifiée (chasseur) n'observe aucun signe indiquant que la viande pourrait présenter un risque pour la santé humaine. Si la viande présente de telles caractéristiques, elle doit passer par le contrôle officiel des viandes avant sa mise en circulation.

Une altération microbienne (bactérienne) de la viande, suite à un tir de panse, conduit à une coloration verdâtre de la musculature au niveau de la sortie de la balle (pourriture, photo de gauche).

Cette partie de la carcasse doit être immédiatement parée généreusement. En cas de contamination sur une grande surface (photo de droite), un contrôle du gibier par un vétérinaire officiel est obligatoire avant sa mise en circulation.



# Eviscération

Après le tir, il faut éviscérer rapidement et proprement l'animal prélevé, en évitant d'endommager le tractus gastro-intestinal. À cet effet, le port de gants jetables est recommandé, afin d'éviter de contaminer la carcasse (bonnes pratiques d'hygiène), mais aussi pour se protéger (pas d'infection avec des agents infectieux).

Dans la mesure du possible (terrain, installation, taille du gibier), il faut préférer la technique d'éviscération avec le gibier suspendu à celle au sol. Les procédures exactes des deux techniques sont décrites dans le livre ou sur une vidéo à l'adresse suivante : [www.chasserensuisse.ch/qr01](http://www.chasserensuisse.ch/qr01) ou /qr02.

# Examen

La personne qualifiée (chasseur) est compétente pour constater des maladies sur l'animal vivant (comportement, voir Identification, page 7) et également des écarts par rapport à l'état normal du gibier (anomalies sur la carcasse et/ou les organes internes). Lors de la mise sur le marché du gibier, la personne qualifiée (chasseur) doit examiner la carcasse et les organes internes.

## **Examen externe**

Lors de l'examen, il faut observer les signes extérieurs, tels que des orifices collés, des membres difformes, un animal amaigri, des sécrétions nasales ou oculaires, des blessures, des gonflements, des souillures avec des excréments, etc.

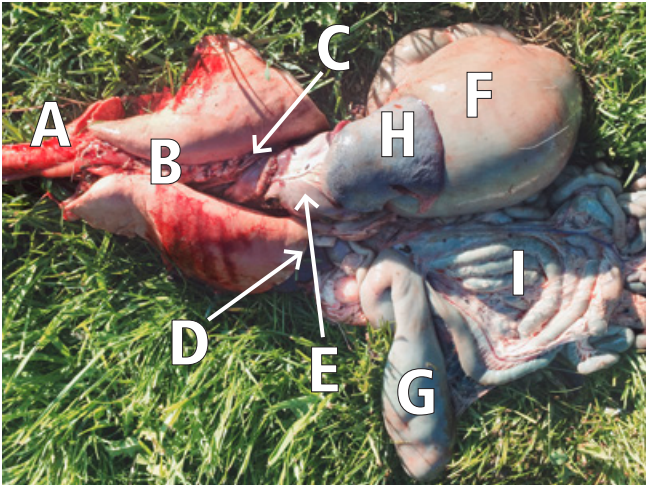
## **Examen interne**

Dans les cavités thoracique et abdominale, il faut prêter attention aux éventuelles adhérences entre les organes ou avec la plèvre et le péritoine, ainsi qu'aux modifications de chaque organe. Pour ce faire, la forme, la couleur, la consistance et l'odeur des organes et des cavités corporelles sont toujours évaluées.

### **Evaluation de la carcasse du gibier et des organes selon : forme, couleur, consistance, odeur**

En cas de constat de caractéristiques indiquant que la viande pourrait présenter un danger pour les consommateurs, le gibier prélevé doit obligatoirement être contrôlé par un vétérinaire officiel avant sa mise sur le marché, comme par exemple lors des situations suivantes :

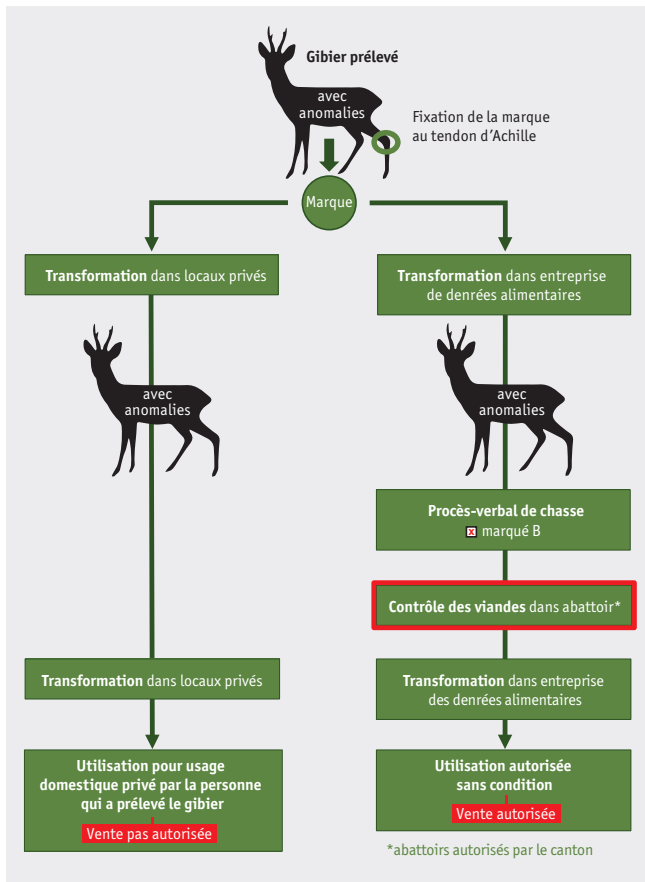
- a) comportement anormal de l'animal avant le tir ;
- b) écart de l'état normal de la carcasse ou de un ou plusieurs organes internes ;
- c) suite à un tir de panse, une importante surface de la carcasse a été contaminée par du contenu de panse et d'intestins ;
- d) une recherche qui a duré plusieurs heures (valeur indicative de 3 heures).



**Aperçu des organes internes** d'un ruminant sauvage, à contrôler par un chasseur : A = trachée et œsophage, B = poumons avec le cœur (pas visible), C = diaphragme, D = foie et reins (bas des poumons/pré-estomacs), E = bonnet et feuillet, F = panse, G = caillette, H = rate, I = intestin grêle

Lors du contrôle des viandes par le vétérinaire officiel, les organes présentant des modifications doivent être présentés avec la carcasse. Si des anomalies sont constatées au niveau du tractus gastro-intestinal, des photos peuvent être prises et présentées. Le vétérinaire officiel décide du sort définitif et de l'utilisation de la carcasse et des organes.

## Deux canaux d'utilisation et la procédure correcte pour un gibier à onglons présentant des anomalies :



## **Analyse aux trichinelles**

Si le chasseur veut mettre son sanglier sur le marché, il doit obligatoirement prélever un morceau de muscle (p. ex. 10 g de diaphragme) et l'envoyer à un laboratoire agréé pour un examen de recherche des trichinelles. Pour pouvoir remettre le gibier au consommateur, le résultat de l'analyse négative (rapport) est joint à la venaison.

## **Transport / Refroidissement / Stockage / Transformation**

Le gibier est prélevé aussi rapidement et proprement que possible puis acheminé dans une chambre froide appropriée. Les contaminations du gibier pendant son transport sont à éviter autant que possible. En cas de températures extérieures douces, il convient de renoncer à rendre les honneurs au gibier à la fin de la journée de chasse.

Un refroidissement du gibier à onglons à moins de 7° C, moins de 4° C pour le gibier à plumes et les lièvres, ainsi qu'un stockage de la viande dans les règles de l'art ne sont possibles que dans une chambre froide propre et suffisamment spacieuse. Il faut en outre éviter que les carcasses ne se touchent. Le gibier dans la peau doit être stocké dans une autre chambre froide que celle dans laquelle sont stockées les carcasses dépecées.

Pour une transformation et une valorisation propres et professionnelles, il faut disposer d'une infrastructure et de connaissances en conséquence.

À l'emplacement où la transformation de la venaison a lieu, les surfaces doivent être lisses et faciles à nettoyer. L'emplacement doit être équipé d'une installation de nettoyage des mains avec de l'eau chaude de qualité potable, du savon, du produit désinfectant et du papier essuie-mains. Les chasseurs et les bouchers doivent en outre y appliquer les bonnes pratiques d'hygiène :

- se nettoyer régulièrement et à fond les mains avec du savon et de l'eau chaude, et ensuite avec du désinfectant ;
- les aliments, boissons, cigarettes et animaux domestiques sont proscrits dans un local où de la venaison est préparée ;
- porter des gants jetables pour éviter de contaminer la venaison (p. ex. en cas de blessures de la peau) et pour se protéger ;
- les personnes souffrant d'une maladie contagieuse ne doivent pas travailler avec des denrées alimentaires.

## **Maladies du gibier**

Le chasseur doit disposer des connaissances de base sur les maladies du gibier et être en mesure de détecter les anomalies évidentes du comportement et des altérations de la carcasse et des organes internes. Le chasseur est obligé d'annoncer les animaux malades et blessés au garde-faune ; les suspicions d'épizootie(s) doivent être annoncées immédiatement au vétérinaire officiel.

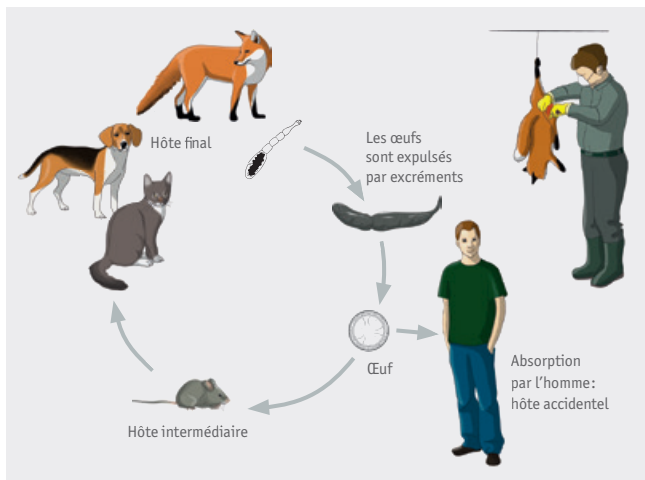


**Les épizooties** sont des maladies qui se transmettent d'animal à animal. Il y a les épizooties hautement contagieuses (infectieuses) qui mettent sérieusement en péril les effectifs d'animaux sauvages et/ou domestiques et peuvent causer des dommages économiques conséquents (p. ex. la grippe aviaire, la peste porcine).

**Les épizooties sont à annoncer obligatoirement** ⚠

**Les zoonoses** sont des maladies infectieuses transmissibles entre l'animal et l'homme (p. ex. la rage, la tuberculose, la tularémie et l'échinococcose).

**La plupart des zoonoses sont à annoncer obligatoirement** ⚠

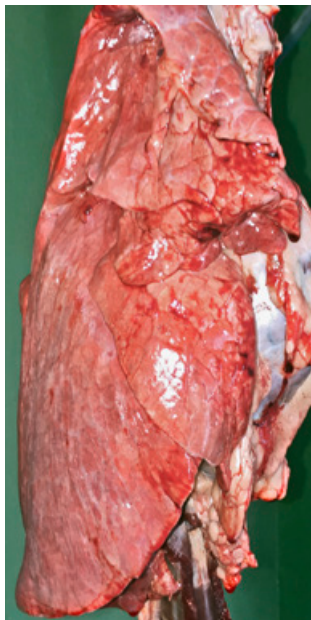


Le cycle du ténia (échinococcose) du renard. Le port de gants et d'un masque de protection (bouche et nez) permet d'éviter une transmission à l'homme.

# Altération des organes

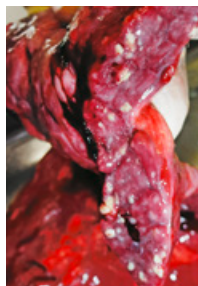
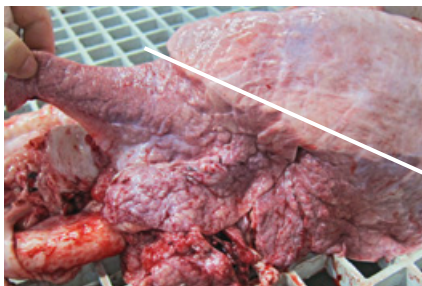
Afin que le chasseur puisse constater les altérations et les maladies, il doit connaître la forme, la couleur et la consistance des organes sains.

Sur les pages suivantes se trouvent des photos **d'organes normaux** (sains) et **anormaux** (pas sains), **pour comparaison.**

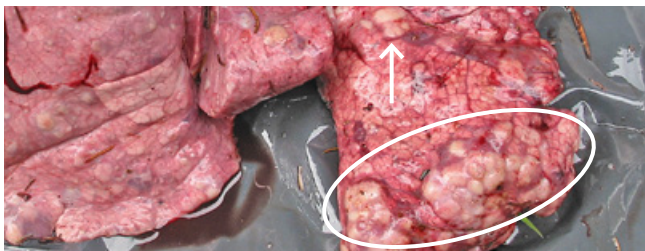


**Poumon normal:** uniformité de la surface en terme de forme (surface lisse), de couleur (rosé, sans tâches) et de consistance (souple, élastique, spongieux).

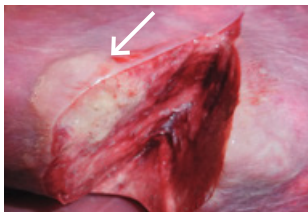
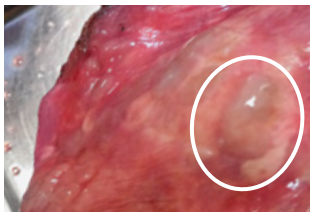
**Poumons anormaux (pneumonie) :** photo de gauche : le poumon présente une surface irrégulière (partie basse), de couleur rouge-foncée (signe d'une inflammation) et de consistance dure comme de la viande ; cette partie est à clairement différencier de la partie haute (tissus sains). Dans les tissus fortement enflammés (photo d'une coupe de poumons à droite), du pus peut être pressé hors des tissus.



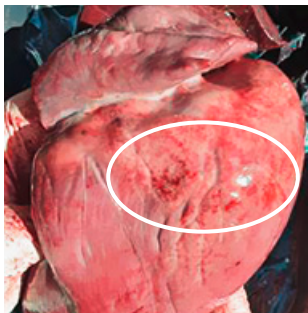
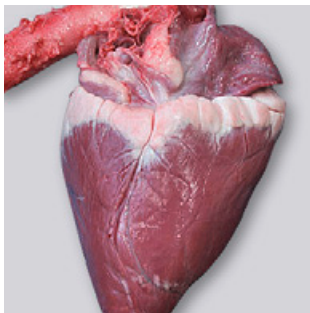
**Poumons anormaux :** de nombreux nodules blanc-jaunâtres sont perceptibles sous forme d'indurations surélevées. La couleur et la consistance sont nettement différentes des tissus sains. **Suspicion de tuberculose – devoir d'annonce** ⚠



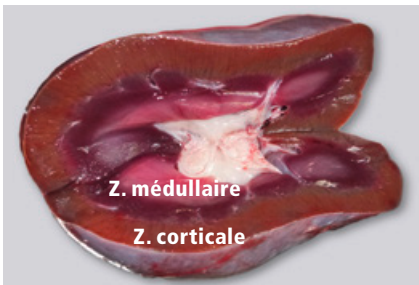
**Poumons anormaux (nodule bourgeonnant)** : des lésions du tissu (« cicatrices ») dues aux déplacements de petits vers pulmonaires sont visibles sous forme de nodules ronds, rugueux et durcis à la surface des poumons (dans le cercle sur la photo de gauche). Photo de droite, au bout de la flèche : coupe à travers un nodule.



**Cœur normal et anormal** : taille normale et couleur uniforme avec de la graisse des coronaires (photo de gauche). Cœur grossi d'un animal amaigri, sans graisse des coronaires et avec des saignements sous formes de points (pétéchies), (photo de droite).



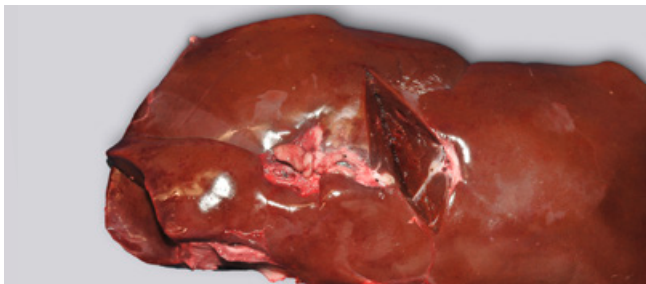
**Rein normal :** après avoir retiré la graisse et la capsule rénale (lisse, brun-clair, élastique, ferme) ; photo de droite : coupe transversale, permet de visualiser les zones corticale et médullaire.



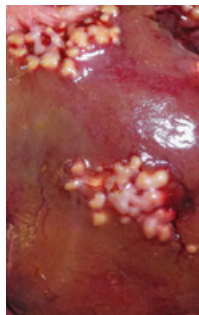
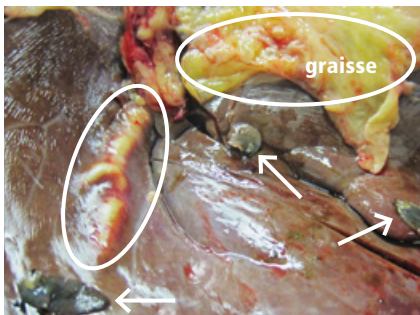
**Rein anormal :** de nombreuses pétéchies sur la surface sont des signes de maladie aiguë. Si des pétéchies sur d'autres organes (p. ex. épiglotte, rate et racine mésentérique) sont constatées sur un sanglier, il y a une **suspicion de peste porcine – devoir d'annonce** ⚠



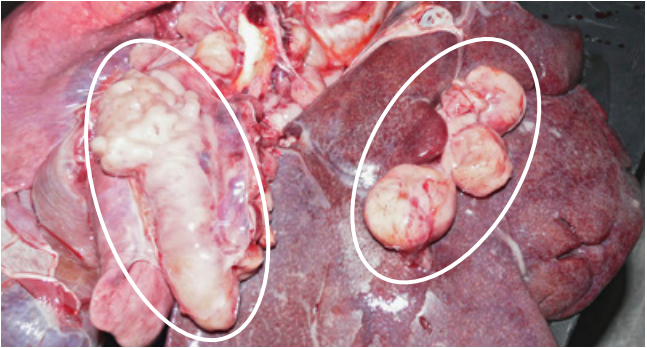
**Foie normal :** surface lisse et de coloration uniforme brun-foncée avec des bords tranchants. Les cerfs et chevreaux n'ont pas de vésicule biliaire.



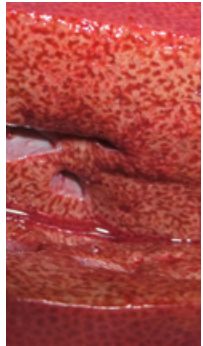
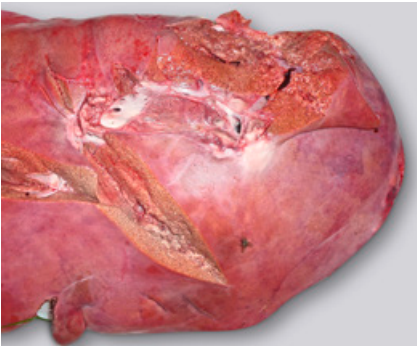
**Foie anormal :** les canaux biliaires épaissis et calcifiés sont visibles à la surface du foie (cercle, image de gauche) ainsi que les altérations causées par les parasites (image de droite). En coupant puis en comprimant les canaux biliaires on peut faire sortir les douves du foie (les flèches indiquent des grandes douves du foie).



**Foie anormal :** foie ballonné avec des ganglions lymphatiques hypertrophiés (à droite dans le cercle). (À gauche, dans le cercle, sur des poumons).

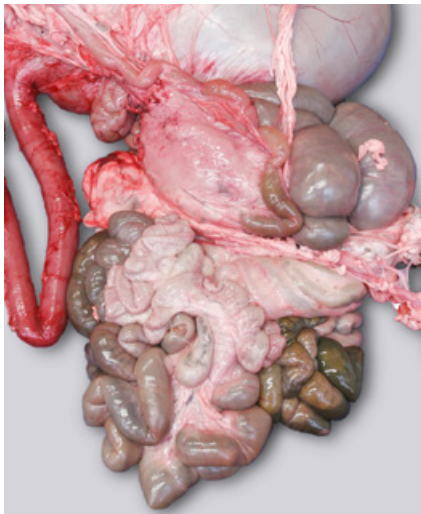


**Foie anormal :** gonflements avec dépôts de graisse (hormonal chez le cerf de brâme, en agrandissement sur la photo de droite).





**Tractus gastro-intestinal normal :** le tissu blanc entre les anses intestinales est normal ; il s'agit de graisse et de ganglions lymphatiques.



**Tractus gastro-intestinal anormal :** un kyste de parasite de la taille d'une noix peut adhérer au mésentère des estomacs, au foie ou au péritoine. Afin de stopper le cycle par les carnassiers (cf. échinococcose), il faut éliminer les viscères !



**Tractus gastro-intestinal anormal**: nombreux nodules (ganglions lymphatiques grossis, abcès) dans le tissu entre les anses de l'intestin grêle.

**Suspicion de tuberculose – devoir d'annonce** ⚠



**Tractus gastro-intestinal anormal**: de nombreux nodules (év. tumeur, tuberculose) sur la panse et sur le mésentère.

**Devoir d'annonce** ⚠

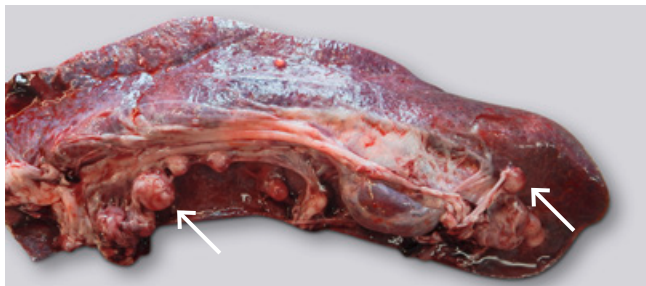


**Rate normale :** l'organe se présente avec des bords tranchants, une capsule ferme et grisâtre ; le tissu splénique (voir coupe, photo de droite) est de couleur rouge-foncée, sa consistance est granuleuse (s'écrase facilement entre les doigts) et charnue.



**Rate anormale (face arrière avec capsule) :** bords arrondis et enflés (rouge-sombre, noir) avec plusieurs abcès, écoulement de sang à la coupe.

Sanglier : **suspicion de peste porcine – devoir d'annonce** ⚠



# Aperçu de quelques maladies du gibier

(Extrait du livre « Chasser en Suisse »)

	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 consommée.
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 consommée.
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 consommée.
Piétin		x		++	Éliminer les parties d'organes atteintes dans un centre de collecte, le reste de la viande peut être consommée.
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 consommée.
Vers pulmonaires			x	+++	Éliminer les parties d'organes atteintes dans un centre de collecte, le reste de la viande peut être consommée.
Parasitoses du système digestif			x	+++	Éliminer les parties d'organes atteintes dans un centre de collecte, le reste de la viande peut être consommée.
Strongles (oestridae)			x	++	La viande peut être consommée.
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 dernièrement.
- + 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>.

Vous trouverez de plus amples informations et photos sur les maladies du gibier et les organes dans le livre « Chasser en Suisse » [www.chasserensuisse.ch](http://www.chasserensuisse.ch) ou au moyen du code QR.



Vous trouverez de plus amples informations concernant le statut épizootique de la Suisse sur [www.blv.admin.ch/blv/fr/home.html](http://www.blv.admin.ch/blv/fr/home.html) en cliquant sur Animaux → Santé animale → Détection précoce (surveillance sanitaire de la faune sauvage, peste porcine africaine chez les sangliers, Bulletin Radar) ou sur Animaux → Épizooties → Vue d'ensemble des épizooties.