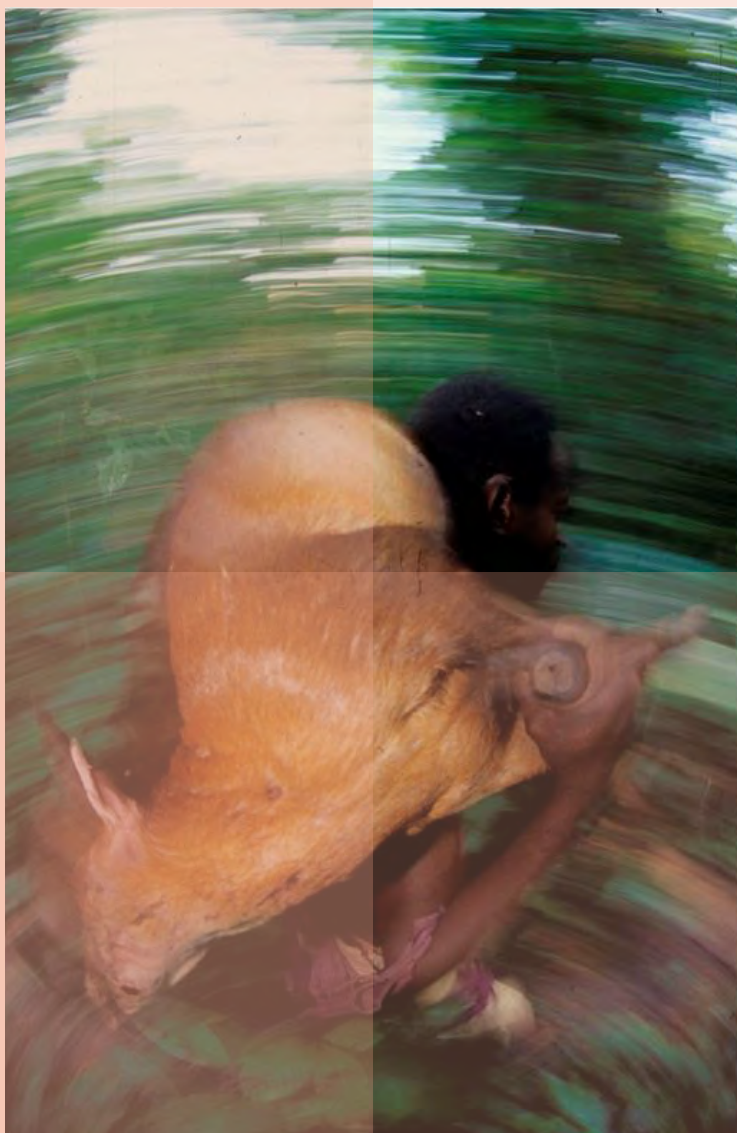


Viande de brousse

Brochure d'information et d'aide à l'identification

Réalisation commune de l'Office de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
et de Tengwood Organization





Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
**Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires OSAV**



1. Introduction

Par «viande de brousse» (*bushmeat* en anglais) on entend la viande d'animaux sauvages destinée à la consommation humaine, provenant essentiellement du continent africain, mais aussi parfois de pays asiatiques ou d'Amérique latine.

Si la consommation de viande de brousse n'est pas un phénomène nouveau, elle s'est considérablement accrue et globalisée au cours des dernières années.

Divers facteurs, comme la croissance démographique, la plus grande efficacité des armes de chasse ou l'exploration de contrées forestières autrefois inaccessibles ont contribué à ce fort développement. Le commerce de viande de brousse, stimulé en outre par une forte demande des régions urbaines, est devenu très lucratif.

Par ailleurs, ce commerce a perdu peu à peu son ancrage local et a été pris dans le mouvement de la globalisation: de nos jours une marchandise peut être transportée et mise en vente partout dans le monde en quelques jours. Les produits qui servaient autrefois avant tout à l'auto-alimentation familiale et communautaire sont devenus des biens de consommation de plus en plus prisés sur le marché mondial.

Le problème est que la consommation actuelle de viande de brousse menace la durabilité de cette ressource naturelle. Des projections ont montré que les prélèvements d'animaux sauvages dans la nature en Afrique sont six fois supérieurs à ceux permettant une exploitation durable^{II,III}. En Afrique de l'Ouest et en Afrique centrale, le commerce de viande de brousse atteint chaque année les cinq millions de tonnes^{IV,V}.

Et ce commerce ne se limite malheureusement pas seulement à l'Afrique: une étude a révélé que cinq tonnes de viande de brousse, dont plus d'un tiers d'espèces protégées par la CITES, sont introduites chaque semaine en France via les aéroports parisiens^{VI}

(CITES = Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction)^{VII}.

En 2005, les douanes anglaises ont confisqué 25000^{VIII} lots de viande de brousse dans le trafic voyageurs et ce n'est un secret pour personne que de la viande de brousse est en vente sur des marchés new-yorkais, londoniens et parisiens. La crise de la viande de brousse nous touche donc également ici, en Europe.

Le commerce (international) de la viande de brousse est très problématique essentiellement en raison de la menace sur la conservation des espèces et du risque d'épidémies:

1. Conservation des espèces: Les prélèvements d'animaux sauvages dans la nature afin de satisfaire la demande croissante de viande de brousse contribuent à rompre l'équilibre de l'exploitation durable. Ils menacent ainsi la survie de nombreuses espèces et populations animales dans leur pays d'origine et constituent un facteur important de la disparition de certaines espèces^{IX}.

2. Risque d'épidémies : L'importation d'animaux sauvages tués à la chasse crée en outre un problème sanitaire. Il existe en effet de nombreuses zoonoses qui peuvent être transmises par contact avec la viande de brousse.

En principe le lieu idéal pour empêcher l'entrée de lots de viande de brousse importés de pays tiers en trafic voyageurs est le poste de contrôle frontalier aux aéroports. Cependant il est souvent difficile, voire presque impossible, d'identifier au premier coup d'œil la viande qu'un voyageur emporte dans ses bagages. Et, faute d'identification précise, la viande de brousse est souvent rangée sommairement dans la catégorie des «viandes en provenance des pays tiers» et n'apparaît pas dans une statistique spécifique. Les arrivages de viande de brousse à la frontière ne sont ni enregistrés ni comptabilisés comme tels. Par ailleurs, la manipulation de viande d'animaux sauvages nécessite des mesures d'hygiène très strictes, tout particulièrement dans un lieu aussi fréquenté que les aéroports.



XI

A gauche: dépeçage d'un gorille tué à la chasse

A droite: le contact avec le sang accroît le risque de transmission des maladies



2. But de la présente brochure

La présente brochure vise d'abord à informer et soutenir dans leur travail quotidien les employés des douanes, les gardes-frontière et les contrôleurs CITES confrontés à des importations illégales de viande brousse. Elle se veut une sorte de guide en matière de gestion de la viande de brousse.

Elle vise en outre à uniformiser les règles d'hygiène et à améliorer la détection des lots importés et par conséquent à renforcer la sécurité sanitaire, à mettre un frein aux importations et à permettre l'évaluation statistique du phénomène en Suisse.

Dans ce processus, les collaborateurs-trices de l'aéroport jouent un rôle particulièrement important: leur travail quotidien et leur vigilance lors des contrôles sont des facteurs cruciaux dans la lutte contre les importations illégales de viande de brousse en provenance des pays tiers.

3. Mesures de prévention

3.1 Hygiène et procédures

On estime que 75% des nouvelles maladies émergentes sont des zoonoses, c'est-à-dire des maladies animales transmissibles de l'animal à l'être humain (et de l'être humain à l'animal). Or la plupart de ces maladies sont issues d'animaux vivants à l'état sauvage. Des maladies comme la fièvre hémorragique à virus Ebola, le syndrome respiratoire aigu sévère (SARS), le charbon (*anthrax en anglais*) et le SIDA ont été probablement transmises à l'être humain par la transformation et la consommation de viande de brousse^{xii}. Et si l'être humain est clairement menacé par l'introduction potentielle de nouvelles maladies, le bétail et d'autres espèces animales domestiquées ne le sont pas moins (p. ex. la grippe aviaire, la peste porcine). Importée illégalement, la viande de brousse échappe par définition à tout contrôle et à toute règle et représente ainsi un risque évident d'introduction de nouvelles maladies dans notre pays. Ce risque est renforcé par la mobilité des personnes sur le plan mondial, en forte croissance ces dernières années.

Il est donc extrêmement important en cas de découverte de viande de brousse, de respecter certaines directives et mesures de précaution afin de diminuer au maximum les risques de contamination. Le diagramme de la page suivante permet d'orienter ces démarches.

4. Identification de la viande de brousse

Il est parfois relativement facile d'identifier la viande de brousse, par exemple lorsqu'un voyageur importe le corps fraîchement mort d'un animal entier en provenance d'un pays réputé pour cette viande.

Mais, dans la plupart des cas, l'identification est difficile, comme lorsque le corps a été dépecé ou la viande, découpée. La viande de brousse est de plus en plus souvent introduite en contrebande sous cette forme: le transport est plus facile et la détection aux frontières plus difficile. Cependant, même dans ces cas, certains indices doivent alerter le contrôleur et éveiller les soupçons.

Généralement, on constate la présence de peau et d'os avec la viande, par exemple: la viande de brousse est souvent préparée en soupe, car la peau et les os cuits avec elle lui donnent plus de goût et, pour ce qui est des os, l'enrichissent en calcium.

On trouvera ci-dessous une liste de critères et de caractéristiques aidant à identifier la viande de brousse:

4.1 La viande provient d'Afrique, plus précisément d'Afrique de l'Ouest ou d'Afrique centrale

La viande de brousse interceptée aux aéroports de Genève et de Zurich provient généralement d'Afrique de l'Ouest et d'Afrique centrale, mais elle peut provenir théoriquement de toutes les régions d'Afrique (Afrique du Nord, du Sud ou de l'Est), ainsi que de pays asiatiques ou d'Amérique latine. On trouve en effet dans toutes ces régions de vastes zones forestières et la problématique de la viande de brousse y est connue.



4.2 La viande est fraîche ou a été fumée, séchée ou salée pour pouvoir être conservée

a.) Viande fraîche en provenance d'Afrique - La viande de brousse est souvent achetée fraîche (en raison de l'absence, dans nombre de régions d'Afrique, de structures commerciales permettant de la conserver) et est introduite en contrebande en Europe sous cette forme.

b.) Viande fumée en provenance d'Afrique - La fumaison est le processus habituellement utilisé en Afrique pour conserver la viande, ce qui vaut également pour la viande de brousse. Le corps entier peut être brièvement fumé à des températures très élevées pour enlever le poil et conserver la viande à court terme. Dans ce cas, la viande reste partiellement crue. Mais il arrive aussi que la viande soit fumée longtemps à des températures élevées pour la sécher et la conserver à plus long terme. Par conséquent, de la viande fumée (donc noire et «carbonisée») en provenance d'Afrique, est potentiellement de la viande de brousse.

4.3 Parties ou corps en entier d'un animal non identifié

La présence d'un animal mort, en entier ou en parties, dans les bagages d'un voyageur est un indice évident de viande de brousse.

Sont notamment caractéristiques les éléments suivants:

- a.) **une tête reconnaissable comme telle** – si le voyageur transporte une tête ou une partie de tête d'un animal ou des éléments faciaux (dents, yeux), il est probable qu'il s'agit de viande de brousse
- b.) **des membres reconnaissables comme tels (bras ou mains, jambes ou pieds, sabots, pattes, griffes ou ongles, etc.)** – l'importation de membres entiers n'est pas une caractéristique des envois commerciaux de viande - il s'agit donc très probablement de viande de brousse.

4.4 Autres caractéristiques d'identification de la viande de brousse

Si la viande ne se présente pas sous la forme d'un corps, en entier ou en parties, d'autres caractéristiques d'identification sont à prendre en considération:

- a.) **La présence de la fourrure ou de poils** – Dans le processus habituel de production de la viande, on enlève la fourrure et les poils de l'animal. Si la viande est encore recouverte de fourrure ou de poils, c'est un indice qui doit faire suspecter de la viande de brousse.
- b.) **La présence de peau** – Dans le processus habituel de production de la viande, on dépouille l'animal de sa peau (exceptions: porc (lard), poulet). La viande de brousse au contraire est généralement recouverte de la peau de l'animal, même après fumaison. En effet la peau sert de renforçateur de saveur de la viande préparée en soupe.
- c.) **La présence d'os** – Dans le processus habituel de production, la viande est désossée. La viande de brousse au contraire se présente souvent avec les os; ceux-ci, cuits avec la viande en soupe, lui donnent du goût.
- d.) **Une odeur infecte ou putride** – Souvent, la viande de brousse sent très mauvais et très fort. Une odeur infecte et putride est généralement le signe de la présence de viande de brousse (voir les modes de transformation).
- e.) **La présence de moisissures ou autres signes laissant penser que la viande est largement périmée** – La viande de brousse est généralement préparée en forêt et, après un éventuel processus de transformation, elle parcourt un long chemin avant d'arriver à nos frontières. En raison des modes de transformation caractéristiques, insuffisants pour la plupart, la viande est souvent largement périmée et peut présenter des moisissures ou contenir des asticots.
D'autres indices sont sa couleur grise ou son aspect très sec ou desséché.



4.5 Vue d'ensemble des caractéristiques permettant d'identifier la viande de brousse

Caractéristiques d'identification et propriétés de la viande de brousse:

1. La viande provient d'Afrique de l'Ouest ou d'Afrique centrale
2. La viande est crue ou fumée (de couleur sombre, carbonisée)
3. La viande est importée en tant que corps en entier ou en parties, dont on reconnaît:
 - a.) la tête ou les éléments faciaux (dents, gueule, yeux)
 - b.) les membres (bras ou mains, jambes ou pieds, sabots, pattes, griffes ou ongles, etc.)
4. La viande est importée en morceaux, mais elle se caractérise par la présence:
 - a.) de poils ou de fourrure
 - b.) de peau
 - c.) d'os
 - d.) d'une odeur putride
 - e.) de moisissures ou d'autres signes qui indiquent qu'elle est largement périmée (couleur grise)

La viande de certaines espèces (singes, grands félins) commercialisée en tant que viande de brousse est très chère. Cette viande, destinée à un marché de luxe, ne présente très généralement aucune des caractéristiques susmentionnées; bien au contraire, elle est importée comme viande fraîche transformée et fait plutôt penser à du «filet».



Viande de brousse fumée et séchée provenant de différents animaux (entre autres porcs-épics, céphalophes, drills) sur un marché au Nigéria



5. Espèces souvent importées comme viande de brousse et aides à l'identification

Ce sont les espèces des forêts tropicales d'Afrique de l'Ouest qui sont les plus exploitées pour la production de viande de brousse. Cependant, il est d'autres régions où des espèces sont menacées en raison de leur commercialisation comme viande de brousse c'est le cas des pays asiatiques où de nombreuses espèces sont chassées pour leur viande. Le chapitre suivant passe en revue les espèces de faune le plus souvent utilisées comme viande de brousse, avec une documentation descriptive et photographique destinée à faciliter leur identification.

5.1 Bi-ongulés

- Céphalophes (en partie **CITES** annexes I, II, en partie non **CITES**)
- **Dénominations autres langues** D: Ducker F: céphalophe E: duiker
- Antilopes (en partie **CITES**)
- Potamochère roux; hylochère non **CITES**
- Hippopotame **CITES**, annexe II
- Sitatunga ou guib d'eau non **CITES**



5.1.1 Caractéristiques d'identification

- Corps d'assez grande taille, souvent plusieurs morceaux
- Présence des sabots, des os, des côtes
- Présence du pelage
- Viande de couleur plutôt claire
- Fibres musculaires allongées
- Viande comparable à celle de vaches domestiques



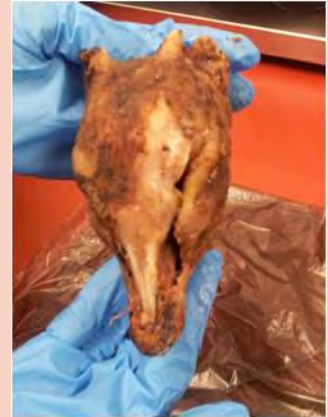
potamochère
(Potamochoerus porcus)



céphalophe de Grimm
(Sylvicapra grimmia)



5.1.2 Exemples de viande de brousse: céphalophes



TÊTE



CÔTES



MORCEAUX



PRÉSENCE
DU PÉLAGE



Autres exemples – céphalophes, morceaux plus petits





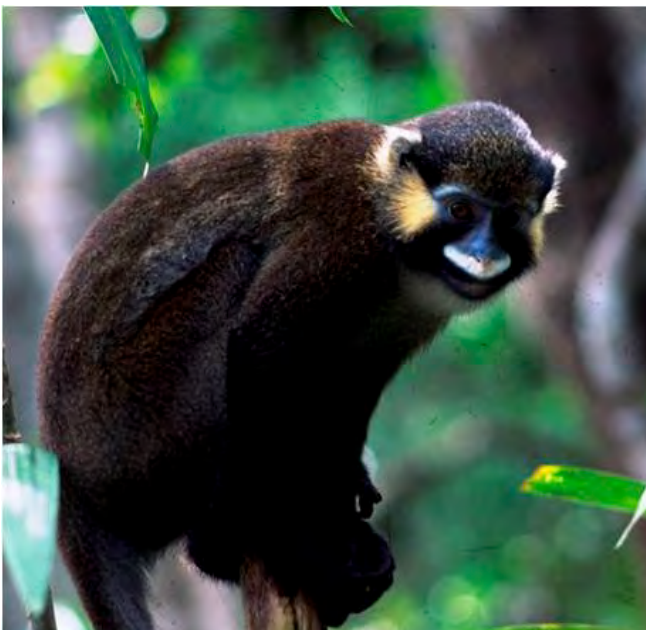
5.2 Primates (singes et hominidés)

Tous les primates sont inscrits dans les annexes de la **CITES** (annexe I ou II)

- Cercopithèques
- Cercocèbes ou mangabeys
- Babouins, mandrills et drills
- Hominidés (entre autres les gorilles et chimpanzés)
- Primates de petite taille

5.2.1 Caractéristiques d'identification

- Possibilité de trouver le corps entier
- Bras ou mains avec le pouce tourné vers l'intérieur (seulement dans le cas des primates)
- Longue queue
- Viande haut de gamme semblable à du filet et dépourvue, dans ce cas, des caractéristiques habituelles d'identification, Attention aux «beaux» morceaux de viande!



XIV

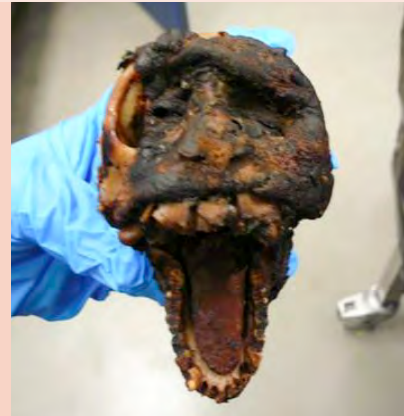


5.2.2 Exemples de viande de brousse: primates

frais



fumé



TÊTE



TÊTE



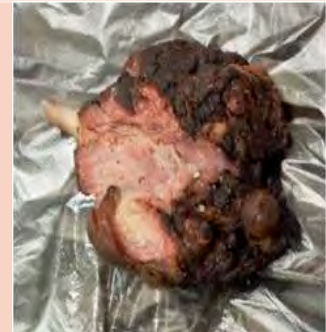
MORCEAUX
DIVERS



CORPS ENTIER



VUE DÉTAILLÉE D'UNE
MAIN AVEC LE POUCE



MORCEAUX
DIVERS



CORPS ENTIER DÉCOUPÉ EN
MORCEAUX, POILS BRÛLÉS,
VIANDE FRAÎCHE



5.3 Pangolins

Toutes les espèces (huit en tout) sont inscrites dans l'annexe II de la **CITES**

- pangolin africain (4 espèces)
- pangolin asiatique (4 espèces)
- **Dénominations autres langues** **D**: Schuppentier, Tannzapfentier **F**: pangolin
E: pangolin, scaly anteater

5.3.1 Caractéristiques d'identification

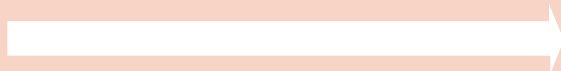
- Ecailles recouvrant entièrement la partie supérieure du corps, ressemblance avec une pomme de pin
- Extrémités munies de cinq griffes proéminentes
- Eventualité que les écailles aient été détachées du corps (elles sont aussi commercialisées, notamment en Asie, pour la médecine chinoise traditionnelle)
- Transformation en viande de brousse: viande fraîche ou fumée, animal entier ou dé coupé
- Structure en diamants de la peau (visible lorsque les écailles ont été enlevées)



XV

5.3.2 Exemples de viande de brousse: pangolins

frais



fumé



CORPS
ENTIER



TÊTE



PARTIES
DU CORPS



MORCEAUX



5.4 Rongeurs (non protégés par la CITES)

Principalement utilisés comme viande de brousse

- Porcs-épics. **Dénominations autres langues D:** Stachelschwein **F:** porc-épic **E:** porcupine
- Aulacode. **Dénominations autres langues D:** Rohrratte **F:** aulacode **E:** cane rat

5.4.1 Caractéristiques d'identification

- Souvent présentés en qu'animaux entiers, «bruts»
- Souvent utilisés comme compléments d'une soupe
- Porc-épic: peau présentant une structure caractéristique en losanges
- Porc-épic: queue touffue caractéristique
- Aulacode: peau semblable à celle de la poule
- Grandes incisives, celles de l'aulacode étant plus plates et plus larges que celles du porc-épic et présentant des stries
- Aulacode: pied avant: 3 doigts médians distincts; 2 moins prononcés. Pied arrière: 4 doigts
- Porc-épic africain: pied avant: 5 doigts, le premier réduit et sans griffe. Pied arrière: 5 doigts avec griffes.





5.4.2 Exemples de viande de brousse: aulacode

frais



fumé



CORPS
ENTIER



PARTIES
DU CORPS



MORCEAUX

5.4.3 Exemples de viande de brousse: porc-épic

frais



fumé



CORPS
ENTIER



PARTIES
DU CORPS



PARTIES
DU CORPS



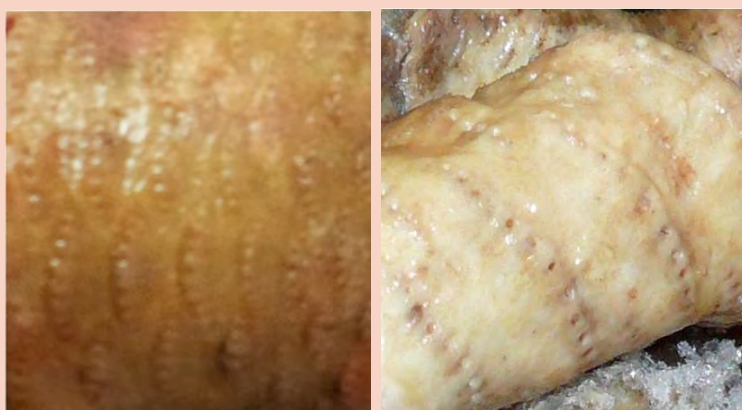
MORCEAUX

5.4.4 Différences entre les pangolins, les porcs-épics et les aulacodes



Pangolin

La peau du pangolin garde la structure en diamants, même après enlèvement des écailles.



Porc-épic

La peau du porc-épic est semblable à celle du pangolin, mais la structure en diamants n'y est pas aussi marquée; les losanges sont légèrement incurvés et il n'y a pas de stries. Dans certains cas, on voit des trous là où les pics ont été enlevés.



Aulacode

La peau de l'aulacode présente de multiples petits renflements et ressemble à celle de la poule.



5.4.5 Différences entre les pangolins, les porcs-épics et les aulacodes:
viande fraîche et fumée





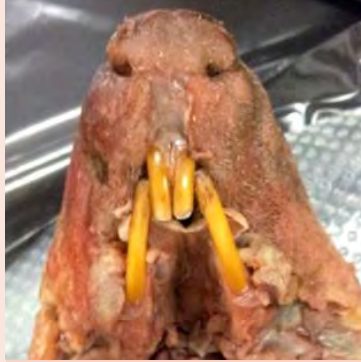
Pangolin



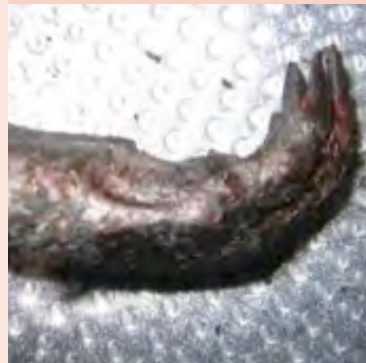
Les pangolins, mangeurs de fourmis et de termites, n'ont pas de dents.



Porc-épic



Aulacode



DENTS

PATTES
AVANT

PATTES
ARRIÈRE

PIED



5.5 Prédateurs

- Civette psalmiste hermaphrodite (**CITES**)
- Genette (non **CITES**)
- Mangouste (non **CITES**)
- Civette africaine (**CITES**)
- Grands félins, par exemple les lions (**CITES**)
- Loutre (en partie **CITES** I, II, en partie non **CITES**)
- Civette psalmiste africaine (non **CITES**)

5.5.1 Caractéristiques d'identification

- Aspect général ressemblant à celui d'un chien, mais de plus petite taille
- Long museau avec une truffe semblable à celle du chien
- Si la fourrure n'a pas été enlevée: motif tacheté ou tigré
- Viande haut de gamme (p. ex. de grands félins) parfois semblable à un morceau de filet et dépourvue, dans ce cas, de caractéristiques d'identification évidentes

5.5.2 Exemples de viande de brousse: prédateurs



Civette psalmiste africaine

Cet animal est le représentant typique de divers carnivores de petite taille et d'aspect semblable



Civette psalmiste africaine

Elle ressemble à un chien.
La tête et le museau ressemblent à ceux d'un chien ou d'un chat.



Civette psalmiste africaine

Les pattes ressemblent à celles du chien ou du chat



Loutre à joues blanches du Cap

Les côtes ont une forme typique; les pattes ressemblent à des mains de primates; la fourrure est dense.

ATTENTION:

La viande haut de gamme p. ex. de grands félins (ou d'hominidés) ressemble à du filet et ne présente souvent pas les caractéristiques typiques de la viande de brousse!

5.6 Reptiles

- Tortues (toutes les tortues terrestres, toutes les tortues marines et de nombreuses tortues d'eau douce sont inscrites dans les annexes de la **CITES**)
- Crocodiles (**CITES** annexe I ou II)
- Serpents et lézards (nombreux serpents et lézards sont inscrits dans les annexes de la **CITES**)

5.6.1 Caractéristiques d'identification

- Viande de couleur plutôt claire
- Motif spécial et unique de la peau
- Peau présentant des écailles et ressemblant à de la peau de poisson
- Renflements cornés sur la peau



XVI

5.6.2 Exemples de viande de brousse: reptiles



Serpent

En morceaux



Serpent

En morceaux.
Structure caractéristique de la peau visible



Tortue

Morceaux divers



Tortue

Forme typique de la tête d'une tortue
terrestre

5.6.2 Exemples de viande de brousse: reptiles



Tortue

Spores de kératine et forme courbe:
caractéristiques typiques des pattes
avant



Tortue

Pattes arrière, pas courbées comme
les pattes avant



Tortue

Queue

5.7 Invertébrés

En Afrique de l'Ouest et en Asie, il est courant de manger des invertébrés; les invertébrés sont également importés en Suisse

5.7.1 Exemples de viande de brousse: invertébrés



Escargots géants africains
(non **CITES**)



Larves d'insectes inconnues
(non **CITES**)



Larves de papillons
(non **CITES**)

7 Bibliographie

Droit des images: sauf mention contraire Kathy L. Wood et Bruno Tenger, Tengwood Organisation.
Dessins tirés du site Internet www.cites.org

- I Image: Karl Ammann, Ducker, "Consuming Nature"
- II Wildlife Conservation Society / Working Paper 38: An Analysis of Socioeconomics of Bushmeat Hunting at Major Hunting Sites in Uganda
- III Barnett, R. (2000) Food for Thought: The Utilisation of Wild Meat in Eastern and Southern Africa. TRAFFIC/WWF/IUCN, Nairobi, Kenya
- IV Fa, J.E., C.A. Peres, and J. Meeuwig (2002) Bushmeat exploitation in tropical forests: an intercontinental comparison. Conservation Biology 16: 232-237
- V Wilkie, D.S., Carpenter, J.F. (1999) Bushmeat hunting in the Congo Basin: An assessment of impacts and options for migration. Biodiversity and Conservation 8: 927-955.
- VI Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction
- VII Chaber, A.-L. et al. (2010) The scale of illegal meat importation from Africa to Europe via Paris. Conservation Letters, 00-1-7
- VIII www.cites.org
- IX Redmond I, Aldred T, Jedamzik K, Westwood M. 2006. Recipes for survival: controlling the bushmeat trade. Ape Alliance Report
- X Définition: maladies qui peuvent être transmises de l'animal à l'être humain et de l'être humain à l'animal
- XI Images: céphalopode, Karl Ammann, „Consuming Nature“
- XII Smith et al. (2012) Zoonotic Viruses associated with illegally imported wildlife products, PLoS ONE
- XIII Smith et al. (2012) Zoonotic Viruses associated with illegally imported wildlife products, PLoS ONE
- XIV Images: moustac (*Cercopithecus cephus*) Karl Ammann „Consuming Nature“
- XV Image: Pangolin, Karl Ammann „Consuming Nature“
- XVI Image: Inaoyom Imong/WCS. Tortue articulée d'Afrique (*Kinixys erosa*)

Informations pour la préparation et la transformation de viande de brousse (chapitre 4) :

- Peterson D, Ammann K. (2004) Eating apes (California Studies in Food and Culture Vol. 6) Berkeley, California USA: University of California Press. 329 pages
- Heinz G, Hautzinger P (2007) Meat Processing Technology for Small- to Medium-Scale Producers, RAP Publication 2007/20. Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations, Regional Office for Asia and the Pacific, Bangkok, 2007. Bangkok: FAO Regional Office for Asia and the Pacific (RAP). RAP Publication 2007/20: 456 pages