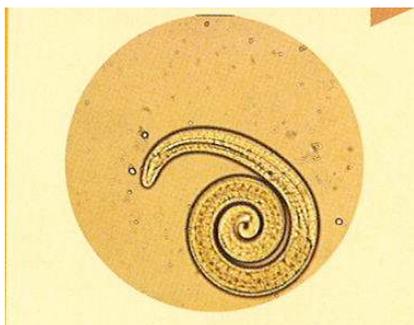


# TRICHINELLOSE



La trichine est un petit vers d'1 millimètre de long, parasite de l'homme et de nombreux animaux.

La larve de ce parasite s'encyste dans les muscles de son hôte. C'est donc exclusivement par la consommation de viande parasitée (muscle parasité), que le parasite passe d'un hôte à un autre.

Ainsi, l'homme peut être contaminé en consommant de la viande trichinée mal cuite. Le porc, le cheval, le sanglier, mais aussi d'une manière générale les carnivores ou omnivores sont, par cette voie, les vecteurs de la trichine chez l'homme.

Chez l'homme, la maladie s'exprime par de la grande fatigue, de l'œdème du visage et de fortes douleurs musculaires qui durent longtemps (plusieurs mois). Elle reste très rarement mortelle mais peut être fatale chez des personnes affaiblies. Le traitement existe mais il est d'autant plus efficace qu'il est mis en œuvre tôt.

Chez l'animal, le parasite ne provoque aucun symptôme et, même quand la carcasse est ouverte, éviscérée et inspectée, aucune lésion n'est visible. Le seul moyen de vérifier si un animal est atteint de trichine est l'analyse de laboratoire.

Cette analyse est pratiquée systématiquement sur les chevaux destinés à la consommation, sur les porcs issus d'élevages en plein air et sur un échantillonnage de porcs issus d'élevages en bâtiments.

Le contrôle est également obligatoire sur le sanglier dès lors que la venaison est mise sur le marché, dans un circuit de distribution : soit commerce de gros (atelier de traitement de gibier qui fait faire lui-même l'analyse), soit commerce de détail (restaurateur, boucher, traiteur, grande surface) ou banquets, repas de chasse ou repas associatifs. Le contrôle est alors effectué par les chasseurs.

Les chasseurs qui se trouvent dans ce cas doivent alors prélever la langue du sanglier ou les piliers du diaphragme, les envoyer à l'analyse (laboratoire départemental agréé) avec une fiche de renseignements et conserver le sanglier en chambre froide jusqu'à réception du résultat (par fax ou courrier). Durée : environ 3 jours.



Dans les cas où le contrôle par analyse n'est pas obligatoire, c'est-à-dire pour la consommation privée et la cession directe d'un chasseur à un voisin, ami, famille, ..., il est fortement recommandé d'adopter les précautions suivantes :

- bien cuire la viande (la viande de sanglier doit être grise à cœur) : daubes, ou autre cuisson longue
- si l'on veut consommer la viande de sanglier en carpaccio ou au barbecue, laissant la viande saignante, faire analyser la carcasse au préalable. Même recommandation pour la viande de sanglier fumée ou salée.

La nouvelle réglementation sur l'hygiène alimentaire de la viande de gibier exige en plus qu'une information soit faite par le chasseur aux particuliers (hors du cercle familial), à qui il fait don d'une pièce de sanglier, pour qu'ils sachent quelles précautions prendre. Des sacs à gibier ont été conçus pour ce faire. Adressez-vous à votre Fédération.

La cuisson à cœur est la seule précaution valable à 100%.

Attention : la congélation à domicile n'est pas un gage de sécurité !

Premièrement, cela dépend des trichines (*T. britovi* est plus résistante) et pour celles qui sont sensibles à la congélation (*T. spiralis*), il faut respecter -23°C pendant 3 semaines. Mais combien de congélateurs domestiques atteignent -23°C ? Très peu ! Surtout quand on y loge brutalement un gros morceau de viande !