

TRICHINE : IL FAUT S'Y METTRE !

Des cas humains de trichinellose, liés à la consommation de sanglier, se sont répétés ces dernières années dans le sud de la France. Cela a fait réagir les autorités chargées de l'hygiène alimentaire en France, qui entendent prendre des mesures pour éviter une extension de ce phénomène. Les chasseurs sont directement concernés par ces mesures.

I. – QU'EST-CE QUE LA TRICHINE ?

La Trichine : un parasite du sanglier ...

La trichine est un parasite (petit vers de moins d'1 mm de long) qui touche à la fois l'homme et de nombreux animaux. Il infeste ses hôtes lorsque ceux-ci ingèrent de la viande contaminée. La larve du parasite s'enkyste dans les muscles striés et peut alors provoquer des troubles. Dans le cycle du parasite, les larves ne bougent plus de leur site musculaire jusqu'à ce qu'éventuellement, le muscle soit consommé par un prédateur.

Comme pour toute maladie qui se transmet entre espèces différentes, il est important de connaître le vecteur principal et le réservoir du parasite.

Le réservoir en France est principalement le renard : c'est un carnivore strict, il consomme donc beaucoup de viande et se réinfeste ainsi régulièrement par la viande d'autres mammifères infestés. Ce peut-être aussi le cas d'autres petits mammifères carnivores.

Un des vecteurs principaux sur notre territoire, pour l'homme, est le sanglier : c'est un omnivore qui consomme à l'occasion de la viande (des carcasses de renard, etc ...). Il est ensuite consommé par l'homme et transmet ainsi la maladie. Le porc peut aussi transmettre la trichinellose. Le cheval a été également responsable de plusieurs foyers humains en France.

Le chien peut être infesté en consommant de la viande contaminée. Mais il ne transmettrait la maladie que s'il était lui-même mangé (c'est le cas en Chine !).

Ainsi, le seul et unique mode de transmission de la trichinellose est la consommation de viande insuffisamment cuite.

... transmissible à l'homme

Lorsque l'homme est infesté, il s'en suit un tableau clinique essentiellement axé sur de la grande et longue fatigue, de l'œdème de la face et des douleurs musculaires parfois intenses. La mortalité existe, mais elle est rare, touchant des personnes affaiblies

Les effets de cette parasitose peuvent perdurer plusieurs mois au niveau musculaire.

Le traitement existe : c'est un traitement anti-parasitaire classique, complété d'un traitement anti-inflammatoire pour soulager les douleurs musculaires. Toutefois, il n'est efficace que si le diagnostic est établi tôt.

Cette maladie ne présente en revanche aucun symptôme chez les animaux. Ainsi, rien ne peut alerter le chasseur qui aurait tiré un sanglier trichiné. C'est pourquoi il est important de gérer ce risque en connaissance de cause.

La trichine est détruite par la chaleur, encore faut-il qu'elle soit suffisamment longue et élevée (65°C à cœur pendant 5 minutes). Dans ces conditions, grillades saignantes s'abstenir ! Préférer la daube ! Une viande de sanglier suffisamment cuite doit être grise à cœur.

Il était jusqu'à présent reconnu que la congélation tuait également les larves de trichine (tout au moins pour les variétés existant en France). Cette congélation, pour être efficace, doit être à une température assez basse (inférieure à - 20°C) et pendant au moins 2, voire 3 semaines. Cependant, la congélation "artisanale" chez les particuliers (comme les chasseurs), n'est pas une garantie absolue de destruction des trichines (introduction de gros morceaux de viande dans le congélateur, dont la température n'atteint pas les -20°C nécessaires).

De plus, des cas récents de trichinellose chez l'homme laisse à penser que certaines variétés de trichines sévissant en France seraient résistantes au froid (il y avait eu, dans ce cas, congélation à - 30°C pendant 15 jours).
Il ne faut donc pas se croire systématiquement protégé par la congélation !

II. – UN PROBLEME DE SANTE PUBLIQUE

Un risque pour le consommateur de viande de sanglier, qu'il soit chasseur ou non

La trichinellose est donc un problème de santé publique qui concerne les chasseurs, de 2 façons :

- à titre personnel, les chasseurs non informés peuvent s'infester, eux-mêmes et leurs proches, en consommant du sanglier contaminé. Cela s'est produit plusieurs fois ces derniers mois.
- en cédant ou en vendant leur venaison, les chasseurs sont susceptibles de provoquer une contamination chez des consommateurs.

Le parasite n'étant pas visible à l'oeil nu, il n'y a pas d'autre moyen de rechercher cette parasitose que l'analyse dans un laboratoire agréé, de prélèvements de muscles sur le sanglier (la langue ou les piliers du diaphragme).

L'analyse en laboratoire est le seul moyen d'être clairement fixé sur la présence ou non de trichine dans la viande de sanglier.

Quantitativement, le risque n'est sans doute pas identique partout en France. Le ministère de l'agriculture, l'AFSSA¹, l'Unité Sanitaire de l'ONCFS et les Fédérations Départementales des Chasseurs ont conduit de 2000 à 2004 une enquête sérologique pour plusieurs maladies chez les sangliers, dont la trichinellose. Toutefois, les échantillons de sérums recueillis dans certains départements étaient trop peu nombreux pour avoir une signification statistique. Cela ne permet pas de repérer avec certitude la prévalence d'une maladie. De plus, le test sérologique pour la trichinellose n'était pas à 100% fiable. A l'issue de l'enquête, la moyenne nationale de la séro-prévalence était de 5,6%. Certains départements sont en dessous de cette moyenne, d'autres sont largement au-dessus, comme dans le Sud de la France.

Ces chiffres signifient en tout cas qu'au niveau individuel, une personne qui consomme du sanglier est susceptible de « tomber sur un animal parasité » et peut alors contracter la maladie.

III.– LES OBLIGATIONS EN LA MATIERE

La réglementation

D'un point de vue réglementaire, le problème de santé publique lié à la trichine est pris en compte dans les textes français depuis le 2 août 1995. Un arrêté relatif à la mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage stipule que toute cession, gratuite ou non, de sanglier chassé à des restaurateurs ou à des détaillants locaux, doit être accompagnée d'un certificat officiel d'absence de trichine. De même, tout négociant en gibier doit faire estampiller la viande de sanglier indemne de trichine.

Il y a donc une obligation de contrôle par analyse, pour toute mise sur le marché de viande de sanglier.

Ainsi, seule la consommation personnelle ou la cession directe d'un chasseur à un particulier ne sont pas concernées par cette obligation de contrôle.

Une récente Note de Service du Ministère de l'Agriculture a apporté une précision concernant certaines situations difficiles à interpréter. Ainsi, le contrôle trichine est obligatoire pour tout repas de chasse (auquel sont également conviés des non-chasseurs) ou autre repas associatif.

En outre, une information sur le risque trichine est également exigée de la part de tout chasseur qui cède un morceau de sanglier à un particulier (hors de son cercle privé). La FNC, avec le concours de l'ANCGG, a conçu des sacs à grand gibier qui comporte la phrase d'information sur le risque trichine et les moyens de s'en prémunir.

Comment procéder à l'analyse ?

Soit les chasseurs vendent leur sanglier à un négociant en gros de gibier ou à un atelier de traitement de gibier. Le contrôle trichine est alors effectué chez cet industriel (il faut bien veiller à laisser sur la carcasse, quand on éviscère le sanglier, les piliers du diaphragme et/ou la langue).

Soit les chasseurs vendent directement à un restaurateur ou un traiteur, ou bien ils destinent leur sanglier à un repas de chasse ou d'association. Ils doivent alors effectuer eux-mêmes les démarches de contrôle.

¹ AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments

Le prélèvement (langue entière du sanglier ou pilier du diaphragme) est alors réalisé par les chasseurs qui adressent leur demande d'analyse (dans des enveloppes isothermes) au laboratoire agréé le plus proche. Le prélèvement doit être accompagné d'une fiche de renseignements. Une fois l'analyse terminée, le laboratoire renvoie au chasseur (si possible par fax) la fiche munie de la mention "recherche de trichines positive (ou négative)". Délai : 2 à 3 jours.

Durant le temps de l'analyse, le chasseur est tenu de mettre la carcasse de sanglier en attente, soit en chambre froide, soit au congélateur. Il ne peut la céder, la commercialiser, ou même la consommer que si la fiche renvoyée confirme l'absence de trichine. Si au contraire, la présence de trichine est décelée, les Services Vétérinaires sont immédiatement prévenus et la carcasse doit impérativement être détruite. L'animal serait en effet réglementairement reconnu "impropre à la consommation".

IV. – LES CHASSEURS RESPONSABLES DE LEUR VENAISON

Quand il y a contrôle trichine obligatoire par le chasseur lui-même, le prélèvement et son identification pour l'analyse de trichine sont sous sa propre responsabilité, la mise en attente de la carcasse également.

Pour la cession directe aux chasseurs et aux non chasseurs, même si le contrôle trichine n'est pas obligatoire, le chasseur reste totalement responsable sur le plan civile et ce n'est pas nouveau ! Dans notre droit national, nul n'a le droit de mettre la vie d'autrui en danger. Il est donc fortement recommandé d'informer les destinataires de la viande de sanglier, d'autant plus que le moyen de se protéger du risque trichine est simple : il suffit de faire cuire à cœur !

Attention ! La congélation n'est pas un gage de sécurité, pour 2 raisons :

- D'une part, il existe différentes variétés de trichine. En France chez le sanglier, on repère surtout *Trichinella spiralis* et *Trichinella britovi*. Il s'avère que *T. britovi* (très présente dans le sud de la France) est plus résistante à la congélation que *T. spiralis*.
- D'autre part, même si *T. spiralis* est sensible à la congélation, elle ne l'est qu'à condition de respecter – 22°C à cœur et pendant 3 semaines. Or, les congélateurs des particuliers ne permettent quasiment jamais d'atteindre ces conditions et, comme il n'y a pas d'enregistrement des températures, il n'y a pas aucune preuve tangible.

Ainsi, seul moyen préventif à 100% : cuire à cœur la viande de sanglier. Pas de cuisson saignante !

La traçabilité

Qui dit contrôle de carcasse, dit aussi « traçabilité ». Une carcasse ne peut être déclarée indemne de trichine que si elle a été clairement identifiée et si la fiche de résultat d'analyse comporte un numéro identique à celui que l'on retrouve sur la carcasse de sanglier.

L'analyse trichine est-elle coûteuse ?

Oui et non ! Cela va dépendre de la capacité des laboratoires (ou des organisations de chasseurs) à réunir un nombre suffisant de prélèvements à analyser au même moment. L'analyse est pratiquée par microscopie, après traitement de l'échantillon par un réactif (digestion pepsique). Avec une dose de réactif (coût = 100€), il est possible de pratiquer au maximum 20 analyses. Ainsi, selon le nombre d'échantillons à traiter, chaque analyse peut coûter de 100€ à ... 5€ !

CONCLUSIONS

Longtemps ignorée, dans bien des situations, la trichinellose du sanglier est désormais « une affaire d'Etat ». Le ministère de l'Agriculture a pris les choses en main et a la volonté ferme de faire en sorte que les carcasses de sanglier soient analysées à l'avenir.

Pour les chasseurs qui cèdent des sangliers à des restaurateurs, des traiteurs, des bouchers, cela implique de réfléchir à une organisation qui permette de limiter les coûts d'analyse en regroupant les échantillons, de stocker au froid les carcasses en attendant les résultats et de mettre en place la traçabilité.

Pour les chasseurs qui partagent la venaison avec leurs amis et leurs proches, il n'y a pas d'obligation de contrôle analytique. Toutefois, cela n'enlève rien à la responsabilité civile du chasseur qui pourrait porter atteinte à la santé d'un de ces proches ! Il est en outre prévu dans la nouvelle réglementation sur l'hygiène alimentaire que le chasseur informe les particuliers, auxquels il cède du sanglier, du risque trichine et des précautions à prendre.

En résumé, selon le devenir de la carcasse de sanglier chassé, le risque trichine est à gérer de la manière suivante :

<p>Consommation directe par le chasseur et ses proches (familles, voisins, amis)</p>	<p>Cession à des particuliers ne faisant pas partie du cercle proche des chasseurs</p>	<p>Commercialisation directe du chasseur vers des restaurateurs ou des détaillants locaux, repas de chasse, repas associatif</p>	<p>Commercialisation à des collecteurs, des ateliers de traitement, des entreprises de négoce de gibier</p>
<p>Analyse de trichine non obligatoire</p>	<p>Analyse de trichine non obligatoire</p>	<p>Analyse de trichine obligatoire avant la cession, sous la responsabilité du chasseur.</p>	<p>L'analyse de trichine est sous la responsabilité des professionnels eux-mêmes</p>
<p>Mais la responsabilité civile du chasseur reste engagée en cas de dommage !</p>	<p>Informez le destinataire de la pièce de sanglier du risque trichine.</p>	<p>La mise en place d'une traçabilité est nécessaire.</p>	
<p>Gérer le risque de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cuire à cœur la pièce de sanglier - pour les amateurs de barbecue et de viande rosée : faire analyser le sanglier préalablement - ne pas se croire protégé par la congélation. - la salaison et la fumaison ne tuent pas le parasite 	<p>Des sacs à gibier comportant l'information du risque trichine sont disponibles à la FNC</p>	<p>Le chasseur prélève lui-même la langue ou les piliers du diaphragme du sanglier pour les faire analyser. Garder la carcasse au froid dans l'attente des résultats</p>	<p>La traçabilité est également un outil nécessaire dans ce cas.</p>