La fédération des chasseurs du Gard et la direction départementale de la protection des populations (services vétérinaires) vous informent...

La trichine n'est pas un mythe!

La découverte récente de deux sangliers contaminés par Trichinella britovi sur la commune de Saint-Jean-du-Gard est l'occasion de rappeler à tous les risques de contamination humaine par des parasites du genre Trichinella (appelé souvent « Trichine ») lors de consommation de viande de sanglier. Ces sangliers parasités ont été découverts suite à l'initiative d'un chasseur qui a fait analyser cinq sangliers tués lors d'une même battue.

Trichinella britovi est une espèce particulièrement résistante. La congélation de la viande ne permet pas toujours sa destruction. Seule une cuisson complète, à plus de 71°C en tous points, permet de détruire la larve. Le salage, le séchage ou autre transformation ne permettent pas de détruire le parasite.

La trichinellose est une maladie grave. Les premiers symptômes chez l'homme surviennent dans le mois suivant l'ingestion de la viande parasitée : douleurs abdominales et diarrhée. La migration des larves dans la circulation sanguine se traduit ensuite par une fièvre élevée et des manifestations allergiques (œdème de la face, éruption cutanée, etc.). La pénétration des larves dans les cellules musculaires engendre des douleurs musculaires intenses. La maladie peut durer longtemps : grande fatigue, douleurs musculaires chroniques. Des complications cardiaques ou neurologiques sont possibles et peuvent conduire au décès. Chez les femmes enceintes, le parasite peut provoquer une fausse couche.

Rappels réglementaires en conséquence :

- La trichine est régulièrement observée dans la faune sauvage. Conformément à l'arrêté du 18 décembre 2009, il est de la responsabilité des chasseurs ou des premiers détenteurs, au regard de la denrée qu'ils cèdent à titre gracieux ou onéreux, de s'assurer de la qualité sanitaire des venaisons. Aussi, l'analyse de recherche de larves de trichine par le chasseur ou le premier détenteur est obligatoire dans les cas suivants :
 - repas de chasse :
 - repas associatif;
 - vente directe de la venaison de sanglier par le chasseur (ou le premier détenteur) à un commerce de détail local (situé à moins de 80 km du lieu de chasse) fournissant directement le consommateur final.
- La recherche de larves de Trichinella n'est pas obligatoire mais fortement recommandée dans les cas suivants :
 - consommation dans le cadre familial ou privé (« usage domestique privé »);
 - > cession directe par le chasseur (ou premier détenteur) au consommateur final.
- Le sanglier ne peut être cédé/vendu par le chasseur que sous la forme d'une carcasse entière éviscérée et non dépouillée : la découpe de venaison est interdite avant cession car cela peut conduire à des problèmes de traçabilité en cas problème sanitaire (par exemple dans le cas de deux sangliers positifs de St Jean du Gard, il a été difficile de retracer le devenir des morceaux et donc d'avertir les différents consommateurs qui ne sont pas toujours au fait des risques encourus).
 - Remarque : la découpe dans un cadre familial ou dans le cadre du partage de la carcasse entre les chasseurs détenteurs de la carcasse est bien entendu autorisée. Cependant si des analyses sont réalisées, il serait préférable de ne pratiquer la découpe qu'après réception des résultats afin d'éviter les problèmes de traçabilité si les résultats sont positifs.
- Les sangliers pour lesquels une analyse trichine est réalisée doivent être consignés (c'est-à-dire stockés chez le détenteur sans être consommés) tant que des résultats d'analyses négatifs n'ont pas été obtenus. La traçabilité des sangliers doit être assurée.
- En cas de résultat positif ou non négatif, ou pour toutes questions sur la réglementation et les possibilités d'analyse pour rechercher la trichine, contacter la FDC et la DD(CS)PP* du département d'origine des sangliers.
 - * DD(CS)PP: Direction Départementale (de la Cohésion Sociale) et de la Protection des Populations (intègre les services vétérinaires).