

LE GIBIER SAUVAGE

la viande de sanglier et la trichine

Un risque alimentaire dont on peut se prémunir



La trichine est un parasite qui peut se loger dans les muscles du sanglier. Il est invisible à l'œil nu et ne provoque pas de symptôme chez l'animal. La seule façon de révéler sa présence avec certitude est l'analyse effectuée dans un laboratoire officiellement agréé par les services vétérinaires.*

La trichine peut se transmettre à l'homme par la consommation de viande contaminée insuffisamment cuite. Il s'ensuit une maladie plus ou moins grave (parfois mortelle), selon l'état de santé général du patient. Diarrhées, forte fièvre, fatigue puis œdème de la face, douleurs musculaires.... Le traitement, à base d'antiparasitaires, est d'autant plus efficace que la maladie est diagnostiquée tôt (au delà d'une quinzaine de jours après la contamination initiale, le traitement antiparasitaire est quasi inefficace).

La trichine est présente en France chez le sanglier. On enregistre régulièrement des cas de trichinellose humaine en France, liée à la consommation de viande de sanglier insuffisamment cuite.

Pour s'en prémunir, soi-même et sa famille, ses voisins et tous ceux avec qui l'on partage sa viande de sanglier : une seule règle ! Faire bien cuire à cœur la viande (viande grise et non rosée !). C'est un moyen de prévention simple à mettre en œuvre, qui permet d'éviter ce risque alimentaire.

Pour les barbecues, les cuissons saignantes, les carpaccio, les charcuteries crues : il est très important de faire analyser la viande de sanglier au préalable.

Le chasseur, au sens de la réglementation Hygiène, est un producteur primaire de denrée alimentaire : il est donc responsable de la denrée qu'il cède, à titre gracieux (don) ou onéreux (vente).

CONDUITE À TENIR VIS-À-VIS DE LA TRICHINE (1)				
Partage entre chasseurs, leurs familles, leurs proches	Cession à un particulier	Repas de chasse (chasseurs + non chasseurs)	Vente ou cession directe du sanglier sur le marché local (restaurants, traiteurs,...)	Vente ou cession du sanglier à un atelier de traitement / négociant en gros
Se prémunir du risque trichine en cuisant la viande à cœur. Analyse recommandée pour toute préparation crue ou saignante.	L'informer du risque trichine et de la façon de s'en prémunir. Des sacs à gibier spécifiques peuvent être commandés auprès de votre Fédération.	Recherche obligatoire de trichine en laboratoire prise en charge par les chasseurs.	Recherche obligatoire de trichine en laboratoire prise en charge par les chasseurs.	Recherche obligatoire de trichine en laboratoire, effectuée par l'atelier de traitement / le négociant.

(1) Selon la réglementation sur l'hygiène alimentaire.

ET LA CONGÉLATION ?

Elle ne garantit pas à 100% l'inactivation de la trichine : il existe certaines espèces de trichine, présentes en France, qui résistent à la congélation.

ET LA SALAISSON ? LA FUMAISON ?

Ces procédés n'inactivent pas la trichine.

COMMENT FAIRE ANALYSER ?

- 1°) Prélever la langue entière sur le sanglier.
- 2°) Placer la langue dans un sac type congélation
- 3°) Mettre la carcasse ou parties de carcasse du sanglier en attente en chambre froide ou au congélateur
- 4°) Identifier chaque carcasse (ou partie de carcasse) et la langue correspondante à l'aide du jeu d'étiquettes qui vous a été fourni par la FDC19

5°) Apporter la langue, dans la journée du lundi, à la Fédération des chasseurs, dans un emballage isotherme (type glacière). La Fédération se charge de la collecte des langues et de leur acheminement au laboratoire vétérinaire départemental.

6°) Joindre avec la langue, l'exemplaire de la fiche « d'examen initial » destiné au laboratoire d'analyse. Ne pas oublier de compléter le n° figurant sur les étiquettes. Les résultats seront transmis au responsable en fin de semaine

Frais d'analyse : 7,00 € H.T. / sanglier (si regroupement à la fédération).

Important : attendre le résultat d'analyse pour consommer la viande

S'il s'agit d'une analyse volontaire hors cadre de « l'examen initial » la procédure est identique, vous devez simplement compléter la fiche de renseignements fourni par la FDC19 et la joindre à la langue.