

<http://www.oncfs.fr/spip.php?article1943>



Actualités sanitaires 2017

- Connaître l'Office - Organisation et structures - Direction de la Recherche et de l'Expertise - Les réseaux de correspondants - Réseau SAGIR -



Date de mise en ligne : mardi 7 février 2017

Copyright © ONCFS - office national de la chasse et de la faune sauvage -

Tous droits réservés

Janvier 2017

Sanglier positif pour *Trichinella spiralis* dans la Marne

Un sanglier identifié positif pour *Trichinella spiralis* a été chassé dans un parc de chasse sur la commune de Germaine (Département de la Marne). Le LNR (Laboratoire National de Référence, Agence nationale de sécurité sanitaire, alimentation, environnement, travail, Maisons-Alfort) a reçu des prélèvements musculaires cette semaine pour isoler la souche. L'analyse réalisée montre une charge parasitaire très élevée : 21 000 Larves/g de muscle de la cuisse, ce qui représente une charge parasitaire particulièrement forte et dangereuse pour le consommateur.

La trichinellose est une maladie parasitaire transmise à l'homme par la consommation de viande infectée par le parasite peu ou non cuite. Cosmopolite, elle prédomine dans certaines régions du monde en fonction des habitudes alimentaires (Europe de l'Est ; Amérique du nord ; Amérique latine ; Asie). Le nombre de cas de trichinellose reste faible en France. Entre 2006 et 2016, 34 cas confirmés ont été rapportés, soit 3 cas par an en moyenne. Quatorze cas ont été acquis à l'étranger. En France, la plupart des cas autochtones sont liés à l'ingestion de viande crue ou mal cuite de sanglier non contrôlé.

La maladie associe classiquement, dans les quinze premiers jours suivant l'ingestion, une fièvre élevée et des signes digestifs (vomissements, diarrhée). Par la suite, apparaît un oedème de la face et des douleurs musculaires. Des complications neurologiques ou cardiaques peuvent rendre le pronostic réservé. L'apparition de tels symptômes nécessite de consulter rapidement un médecin.

La prévention de la trichinellose associe contrôle sanitaire et cuisson de la viande :

- Au niveau individuel, la transmission se faisant par l'intermédiaire de viande crue ou insuffisamment cuite impose une cuisson suffisante de la viande (65°C pendant plus de 2 minutes, viande grise à coeur). La congélation n'est pas une mesure suffisante pour détruire le parasite.
- Au niveau collectif, outre le contrôle vétérinaire dans les abattoirs ou atelier de traitement, les contrôles sont obligatoires pour le marché de gibier sauvage si le chasseur cède à un tiers les gibiers qu'il a lui même chassés, que ce soit dans un cadre commercial ou non, à l'exception d'une cession directe du chasseur au consommateur. Dans ce dernier cas, il est très vivement recommandé aux consommateurs de demander au chasseur une attestation relative à la recherche de trichine. L'analyse de recherche de larves de trichines dans la viande se fait par des laboratoires départementaux d'analyses vétérinaires agréés par le ministère en charge de l'agriculture (<http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-methodes-officielles-en-sante-animale>).

[Actualités sanitaires SAGIR 2019](#)

[Actualités sanitaires SAGIR 2018](#)

[Actualités sanitaires SAGIR 2016](#)

[Actualités sanitaires SAGIR 2014-2015](#)

[Actualités sanitaires SAGIR 2013](#)

[Actualités sanitaires SAGIR 2012](#)