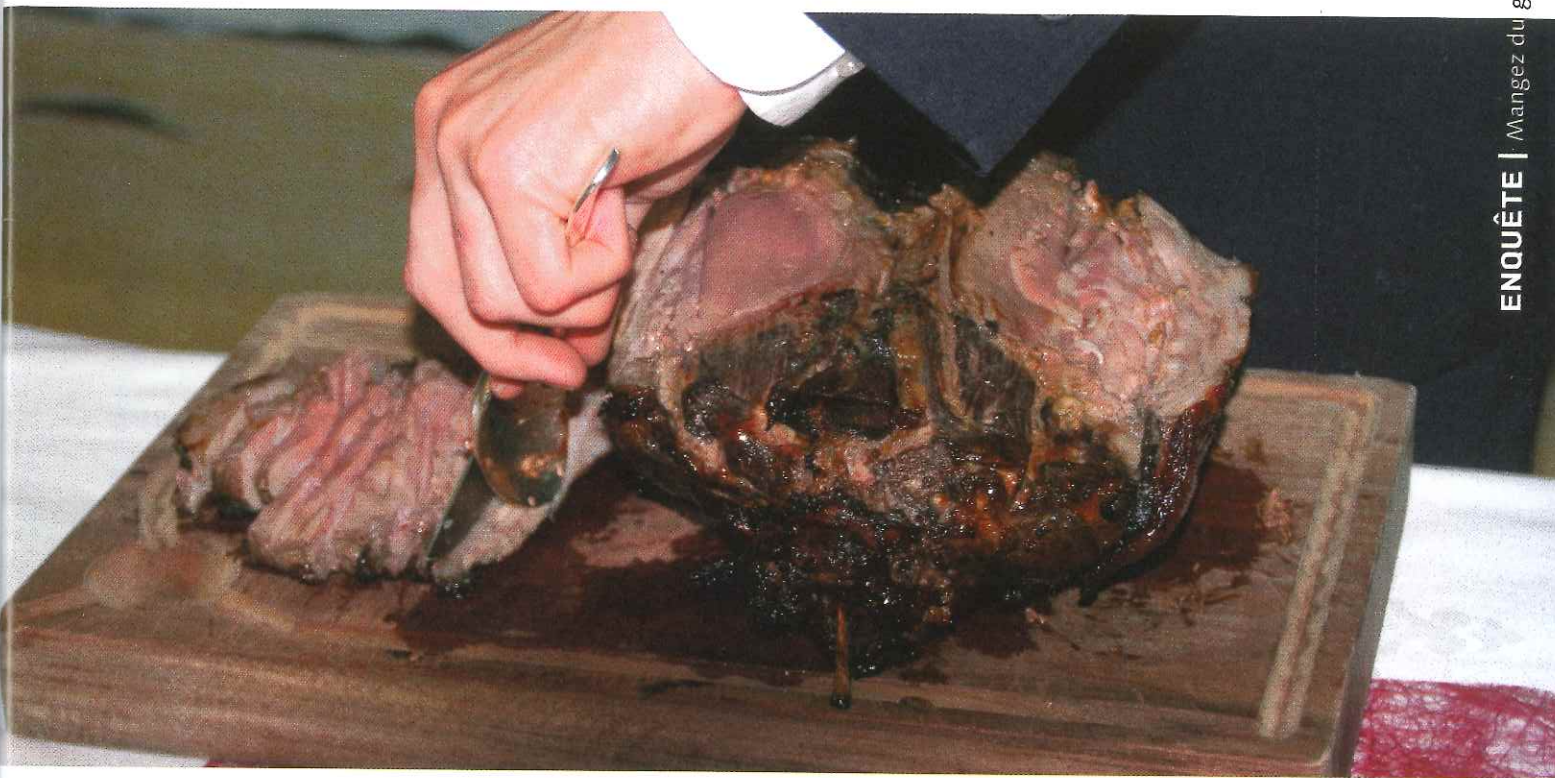


RESPONSABILITÉ DU CHASSEUR

# VIGILANCE SUR LA TRICHINE !

Par MYRIAM GUILLEMAUD

ENQUÊTE | Mangez du gibier !



La trichinellose est une maladie que peut transmettre la viande de sanglier.

**L**e parasite, la trichine, est un petit ver rond de la famille des nématodes. Une fois introduit dans l'organisme humain peut ensuite générer d'autres troubles et maladies graves. D'où l'importance d'un sérieux examen des sangliers après une chasse et avant leur consommation, à fortiori leur commercialisation.

La trichinellose se traduit d'abord par des troubles digestifs, suivis par un oedème de la face et des douleurs musculaires accompagnées de fièvres et de maux de tête. Puis la fièvre diminue, mais fatigue et manifestations musculaires et allergiques persistent. La personne atteinte peut aussi souffrir de complications cardiaques et neurologiques. Et garder ensuite de graves séquelles.

En 2011 dans le nord de l'Espagne, six personnes ayant mangé de la viande de sanglier ont dû être hospitalisées, certains dans un état grave. L'un d'eux est même décédé quelques jours après avoir été intoxiqué.

Le ministère des Solidarités et de la Santé donne un sérieux avertissement au chasseur : « Sa responsabilité personnelle serait engagée si la consommation de la viande fournie entraînait un dommage au consommateur. Il lui est donc très vigoureusement recommandé de faire pratiquer cette recherche. »

En plus de l'examen lors de la chasse, il est conseillé de congeler les viandes à -20° pendant au moins trois semaines, ceci afin de tuer les larves présentes. Ensuite, il faut une cuisson prolongée et intense, au moins cinq minutes à 70°, pour ainsi obtenir une viande grise à cœur et débarrassée de ses éventuels parasites.

## BONNES PRATIQUES

Une fois l'animal tué, sa dépouille continue de subir des réactions chimiques et d'évoluer. Ainsi, les parois de l'intestin se font rapidement plus perméables, avec le risque que les bactéries s'en échappent alors et contaminent les tissus musculaires les plus proches.

Le sang est lui aussi propice au développement des bactéries. La pratique est peu courante en France, mais la saignée du gibier donne de meilleures garanties sanitaires et permet de conserver la viande plus longtemps. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'à l'origine, les règles alimentaires de l'islam et du judaïsme préconisent l'abattage rituel qui permet cette saignée.