



# SANGLIER ET RISQUES DE TRICHINE

*Note d'information destinée à être remise par le chasseur avec tout morceau de sanglier*

## **UN CHASSEUR VIENT DE ME CEDER UN MORCEAU DE SANGLIER QUI N'A FAIT L'OBJET D'AUCUNE ANALYSE**

### **QUE FAIRE POUR ME PREMUNIR DU RISQUE DE TRICHINE ?**

#### **Qu'est-ce que la trichine ?**

La trichine est un parasite très petit (0,8 à 1mm) dont les larves s'enkystent dans les muscles du sanglier. Il est invisible à l'œil nu et ne provoque aucun symptôme chez cet animal. La seule façon de révéler sa présence avec certitude est l'analyse effectuée dans un laboratoire agréé.

#### **Existe-t-il un risque pour l'homme ?**

La trichine peut se transmettre à l'homme par la consommation de viande de sanglier contaminée, insuffisamment cuite. Les symptômes correspondent à une grande et longue fatigue, de l'œdème de la face et des douleurs musculaires parfois intenses. La trichine est présente en France chez le sanglier et peut donc représenter un risque alimentaire. Les 2 cas les plus récents ont été découverts fin 2007 et début 2008 en Ariège et dans les Alpes de Haute Provence.

#### **Puis-je destiner mon sanglier à un repas associatif ou un repas de chasse ?**

**OUI,**

#### **MAIS AVEC UNE ANALYSE TRICHINE !!!**

Depuis une circulaire de juin 2008 de la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation), tout sanglier destiné à un tel usage doit faire l'objet d'une recherche de trichine dans un laboratoire agréé. Céder sans analyse votre sanglier pour un repas associatif ou un repas de chasse mettrait en cause votre responsabilité.

#### **Comment prévenir les risques ?**

La CONGELATION ne garantit pas l'inactivation de la trichine : il existe des espèces de trichines, présentes en France, qui résistent à la congélation. La SALAISON, la FUMAISON n'inactivent pas la trichine. Pour les barbecues, les cuissons saignantes, les carpaccio et les charcuteries crues, il est recommandé de faire analyser la viande de sanglier au préalable.

#### **Afin de se prémunir, une seule règle:**

#### **FAIRE CUIRE SA VIANDE A CŒUR**

(74° pendant 5 minutes minimum)

Daube et civet

seront par exemple d'excellentes solutions !



#### **POUR TOUTE INFORMATION COMPLEMENTAIRE :**

#### **Contactez :**

Fédération des chasseurs,  
22 rue Charles Durand  
18023 BOURGES cedex  
Tél : 02.48.50.05.29

E-mail : fdc18@chasseurdefrance.com  
Site internet : www.chasseursducentre.fr