



SANGLIER ET RISQUES DE TRICHINE

UN RESPONSABLE DE CHASSE VEUT CEDER UN SANGLIER ENTIER (OU PLUSIEURS)

APRES UNE JOURNEE DE CHASSE,

QUE FAIRE POUR SE 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.

Un responsable de chasse peut-il céder son sanglier ENTIER pour 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.
Un RESPONSABLE DE CHASSE ne peut pas découper un sanglier pour le céder, sauf à utiliser un laboratoire de découpe agréé par les services vétérinaires, ce qui reste très rare !

Un responsable de chasse peut-il céder son sanglier ENTIER à un PARTICULIER CONSOMMATEUR FINAL ?

OUI...

... MAIS AVEC LA SEULE OBLIGATION D'INFORMER SUR LES RISQUES TRICHINE !!!

La remise du présent document sera suffisante pour reconnaître que l'information a bien été faite par le responsable de chasse lors de la remise de son gibier au PARTICULIER CONSOMMATEUR FINAL.

Comment prévenir les risques TRICHINE ?

La CONGELATION ne garantit pas l'inactivation de la trichine : il existe des espèces de trichines 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 par un LABORATOIRE AGREE

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.chasseurducentredeloire.fr/fdc18/