

Attention trichine !

Par le Dr Pierre Journeux



La trichine est le ver parasite responsable de la trichinellose. La trichinellose ou trichinose est une zoonose, c'est-à-dire une maladie frappant aussi bien l'homme que les animaux.

C'est une maladie parasitaire interne due à un très petit ver rond (nématode) appelé trichine, du genre trichinella (en abrégé T.), genre qui comporte onze espèces, dont sept courantes.

Ses larves vont s'enkyster dans les muscles et les tissus. La maladie se contracte par consommation de viande contaminée crue ou mal cuite. Le parasite semble apparaître au miocène (20 millions d'années). Connue depuis le début du XIX^e siècle, on a pu l'identifier sur des momies : Ötzi (-5300 ans, la momie des glaces) l'avait contractée (ainsi que la maladie de Lyme), de même que des momies égyptiennes (-1300 ans).

Le ver responsable est cosmopolite, on le retrouve sur tous les continents. Il peut infecter tous les animaux : les mammifères (carnivores, omnivores, et herbivores), sauvages ou domestiques, les oiseaux, et les reptiles (tortues, serpents et crocodiles).

Les sept espèces plus connues de trichine ont des particularités :

- Trichinella spiralis et T. pseudospiralis sont les plus répandues, cosmopolites, parasitant le plus

souvent porc, sanglier, et cheval. Présentes en France.

- T. britovi occupe toutes les zones tempérées d'Europe et d'Afrique, en général en montagne, au-dessus de 500 mètres d'altitude. Présente en France.

- T. nativa se trouve dans les zones arctiques, parasitant ours, morses et phoques, loups... et les esquimaux.

- T. nelsoni occupe l'Afrique tropicale.

- T. murelli sévit en Amérique du nord.

- T. papuae intéresse plus l'Extrême-Orient et les reptiles.

La larve de trichine est particulièrement résistante : elle résiste à la décomposition des cadavres plusieurs mois, au salage, au fumage, et aussi à la congélation : T. britovi (des zones tempérées) résiste à -35° pendant plus de 7 jours, et T. nativa encore plus !

Le cycle

Le ver parasite mesure 0,5 à 2 mm, il vit dans l'intestin, où il pond ; ses larves traversent la paroi de l'intestin et vont s'enkyster dans les muscles, où elles sont invisibles à l'œil nu (0,4 mm).

Les animaux s'infectent en consommant d'autres animaux déjà infectés, ou des dépouilles, et l'homme en consommant de la chair infectée mal cuite.

Un exemple : un mulot infecté est consommé par un renard qui s'infecte ainsi.

Ce renard est tué, sa charogne est consommée par un ou plusieurs sangliers, qui sont ainsi contaminés. Danger pour les chasseurs qui se partageront la venaison !

Ce schéma prévalait sur un territoire de chasse réputé.

La consommation de tissus contaminés porteurs des larves enkystées libère ces parasites lors de la digestion des fibres musculaires par les enzymes digestifs. Ces larves terminent alors leur évolution dans le tube digestif et deviennent adultes en 48 heures. Après fécondation, la femelle y pond des larves (2000 à 4000 par jour) qui traversent la barrière intestinale, passent dans la lymphe puis dans le sang, et sont dispersées dans les tissus (muscles) où elles s'enkystent, enroulées sur elles-mêmes. On a pu trouver 800 larves enkystées par gramme de muscle sur la biopsie musculaire d'un malade ! C'est uniquement au stade intestinal que nous disposons de traitements actifs, aucun traitement n'est efficace sur la larve enkystée.

Qui sont les malades ?

Ce sont ceux qui consomment des viandes non cuites (charcuteries), ou insuffisamment cuites :

- Les consommateurs de viandes de boucherie de porc, et de cheval d'importation de certains pays de l'Est (épidémies entre 1975 et 2008). Depuis la surveillance sanitaire européenne est stricte, l'Europe y consacre 470 millions d'euros par an !

- Les voyageurs ou chasseurs à l'étranger (viandes de porc, cheval, d'ours, élan, phacochère, sanglier, et autres viandes locales). Ainsi en 2005, épidémie de 17 cas en France, liée à la consommation de viande d'ours canadien.

- Les chasseurs consommant la viande de sanglier : l'infection touche en France de 0 (?) à 20 % des sangliers selon les régions, 5 % des sangliers sont séropositifs en Belgique.



En France lors des épidémies liées à la consommation de sanglier, 3 espèces de trichine ont été identifiées : *T. spiralis*, *T. pseudospiralis* et *T. britovi*. Exemple en 2003 : 6 personnes contaminées par *T. britovi* dans les Alpes (06) avec du sanglier, pourtant congelé à -35° pendant 7 jours.

La maladie chez l'homme

En cas d'infestation massive, on peut déplorer jusqu'à 50 % de mortalité dans certains pays. En France depuis 1975, 2 400 cas déclarés et 5 décès.

2 à 21 jours (en général 4 à 7) après consommation de viande infectante, fièvre élevée, œdème des paupières, des lèvres, de la face, douleurs musculaires, grande fatigue, éruption urticarienne, douleurs abdominales et diarrhée. Des complications cardiaques et neurologiques sont possibles.

Les analyses de sang et la mention de consommation de viande ou de charcuterie à risque confirment le diagnostic.

Le traitement, à cette phase d'invasion qui correspond à la ponte des vers dans le tube digestif et à la migration des larves à travers la paroi intestinale avec dissémination sanguine, comporte la cortisone et l'albendazole (Zentel et Eskazole). Il n'y a pas de traitement des larves une fois enkystées dans les tissus.

En cas de doute sur une consommation de viande à risque, il est possible d'utiliser l'albendazole (400 mg matin et soir x 10 jours) dans les 48 heures suivant cette consommation, sur avis médical.

La prévention

En ce qui concerne la viande de boucherie (porc et cheval), la prévention et la surveillance sont assurées par la Communauté Européenne.

Mais pour le chasseur, en France, c'est la viande de sanglier qui est en cause. Le salage et le fumage (charcuterie) ne sont pas efficaces.

La congélation, si elle peut être parfois efficace sur *T. spiralis*, ne l'est pas sur *T. britovi*. Des contaminations par de la viande congelée à -30° pendant 15 jours, et d'autres à -35° pendant 7 jours, ont été observées. Et il n'est pas possible de savoir de quelle variété de trichine peut être porteur son sanglier.

Par contre, la trichine ne résiste pas à une température de 65° plus de 2 minutes, la température de 71° paraissant offrir une sécurité totale. Donc la seule garantie est de ne consommer que de la viande cuite à cœur (grise à l'intérieur) en civets, daubes, etc.

La solution actuelle

Mais si l'on tient à faire de la charcuterie ou des grillades ou rôtis roses à l'intérieur, ou des tartares, il y a une solution : l'analyse trichine préalable de la venaison.

De plus cette analyse est gratuite pour le chasseur en passant par la Fédération départementale des chasseurs.

Il faut donc s'astreindre (et en prendre l'habitude) lors du dépeçage, à prélever de la langue (100 gr) ou les piliers du diaphragme (les masséters et les intercostaux sont également utilisables), les placer dans un sac ou récipient numéroté correctement comme la carcasse, avec la fiche d'examen initial de la venaison, et ce pour chaque bête s'il y en a plusieurs.

Ces prélèvements seront apportés à la FDC (se renseigner sur les jours de collecte des prélèvements) qui les transmet au laboratoire spécialisé agréé et prend en charge le coût de l'analyse (environ 90 €). Il est possible de grouper 10 prélèvements pour une même analyse, ce qui en réduit le coût unitaire pour la FDC.

À l'échelle nationale, ce coût est de l'ordre de 3 à 4 millions d'euros par an.

L'analyse est faite par trichinoscopie (recherche au microscope des larves libérées après digestion peptique des échantillons).

En attendant le résultat (48 heures en général) la venaison dûment étiquetée est conservée en chambre froide ou congelée.

Cette solution, la meilleure, n'est que peu utilisée par les chasseurs pour leur consommation personnelle, c'est regrettable.

Elle est faite systématiquement dans les ateliers de traitement des marchands de gibier.

Il faut également rappeler que cette analyse est strictement obligatoire pour tout repas de chasse ou associatif comportant du sanglier, il en est de même pour la cession à des détaillants ou restaurateurs.

Et que la cession à titre gracieux ou non de sanglier à un tiers consommateur final (voisin, ami, etc.) engage la responsabilité du chasseur sur ce risque, qui doit impérativement être signalé au bénéficiaire, de même que la nécessité de cuisson à cœur, et ce, soit oralement, soit, bien mieux, avec une mise en garde imprimée.

Alors faisons ces prélèvements et cette analyse, puis rendez-vous derrière une belle côte ou une jolie tranche de gigot de sanglier à la braise, à point ou saignante, après dégustation d'un bon saucisson ou d'un jambon de *Sus scrofa* !

P. J.
ADCGG 13

