



Association Nationale des Chasseurs de Grand Gibier

PRECAUTIONS A PRENDRE POUR LE RISQUE DE LA TRICHINE

Vous venez de recevoir un morceau de venaison de la part d'un chasseur que vous connaissez. Des précautions s'imposent en particulier par rapport au risque de la trichine chez le sanglier.

Qu'est-ce que la trichine ?

La trichine est un petit vers d'un millimètre de long, parasite de l'homme et de nombreux animaux carnivores ou omnivores (porc, sanglier...). La larve de ce parasite s'enkyste dans les muscles de son hôte. C'est donc exclusivement par la consommation de viande parasitée (muscle parasité), que le parasite passe d'un hôte à un autre.

L'homme peut être contaminé en consommant de la viande parasitée mal cuite. La maladie s'exprime par de la grande fatigue, de l'œdème du visage et de fortes douleurs musculaires qui persistent sur une longue durée.

Lors d'un repas associatif, d'un repas de chasse ou d'une commercialisation, l'analyse est obligatoire. Lors de consommation privée et la cession directe d'un chasseur à un voisin, ami, famille, l'analyse est recommandée mais n'est pas obligatoire. Il est fortement recommandé d'adopter la précaution suivante :

- bien cuire la viande à une température de 71 °C à coeur de manière homogène (viande grise à cœur)

Si on veut consommer la viande de sanglier en carpaccio ou au barbecue, fumée ou salée, l'analyse de la trichine par un laboratoire est indispensable. Pour les charcuteries, seuls les produits cuits (pâtés, rillettes, saucissons à l'ail...) permettent la destruction du parasite. La salaison et la fumaison ne permettent pas la destruction du parasite.

La congélation pendant 3 semaines à -20 °C réduit fortement le nombre de larves vivantes mais ne garantit pas la destruction totale des larves de trichines. Cela ne dispense donc pas d'une cuisson à coeur.

Durée maximale de maturation du grand gibier :

- 24 à 48 h dans un endroit frais (cave, réfrigérateur)
- le grand gibier peut être congelé tel quel ou préparé

Durée optimale du grand gibier de conservation au congélateur :

- en pièce : 12 mois
- préparé : 6 mois

La viande doit être décongelée au réfrigérateur et consommée rapidement.