

UN CAS DE TRICHINELLOSE CHEZ UN SANGLIER (région de Mettet, novembre 2004)

A. Linden, responsable du Réseau de Surveillance de la Faune Sauvage en Région Wallonne

(1) LA TRICHINELLOSE (ou trichinose) est une anthroponose parasitaire provoquée par l'ingestion de viande crue ou peu cuite contaminée par des larves de *Trichinella* sp. En Europe, la contamination humaine fait le plus souvent suite à l'ingestion de viande de cheval, de sanglier ou de porc. L'ours peut également être infecté et contaminer l'homme. De nombreux autres animaux peuvent être infectés (renard, blaireau, putois, chien, chat, ...) mais sans implication sur la santé humaine puisque ces animaux ne sont pas consommés...

La trichinellose est généralement asymptomatique chez l'animal. Par contre chez l'homme, cette parasitose se traduit par une phase intestinale (douleurs abdominales et diarrhée) suivie d'une phase musculaire (douleurs musculaires intenses, fièvre, œdème de la face et réactions cutanées éventuelles). Des complications, quoique rares, peuvent survenir (myocardite, encéphalite, ...). Cette maladie peut être mortelle si elle n'est pas traitée.

(2) CONTROLE DU GIBIER

La prévention repose sur le contrôle sanitaire de la venaison. Le Règlement Européen (CE) 853/2004, complété par l'AR du 22/12/2005 impose aujourd'hui d'analyser tous les sangliers abattus, qu'ils soient destinés à un établissement agréé de traitement du gibier ou à un consommateur final. Pour plus d'information, vous pouvez consulter le syllabus de référence 2007 « Formation des chasseurs en matière de santé publique et d'hygiène », ce syllabus est disponible en ligne sur le site du Royal Saint Hubert Club de Belgique.

Concrètement, une quantité précise (100 grammes) de muscle (piliers du diaphragme, extrémité de la langue, intercostaux, cubitiaux et/ou ptérygoïdien interne) est prélevée sur la carcasse de sanglier. Au laboratoire, ces échantillons sont soumis à une digestion enzymatique afin de mettre en évidence la présence éventuelle de larves de *Trichinella* sp, visualisables au microscope. L'espèce la plus fréquemment incriminée est *Trichinella spiralis*. Si un prélèvement est suspect, il est automatiquement soumis à une analyse de confirmation. En Belgique, le dernier cas de trichinellose humaine déclaré suite à l'ingestion de viande de sanglier date de 1978.

(3) MISE AU POINT CONCERNANT DEUX CAS SUSPECTS : CELUI DE REMOUCHAMPS (non confirmé) ET CELUI DE METTET (confirmé)

Les premières analyses avaient effectivement mis en évidence la présence de larves de nématodes dans le muscle d'un sanglier prélevé dans la région de Remouchamps. Mais ce cas n'a pas pu être confirmé par le laboratoire de référence national (Institut de Médecine Tropicale – Anvers – Dr. J. de Borchgrave). Par conséquent, ce cas reste : une suspicion non confirmée. C'est la raison pour laquelle l'AFSCA n'a pas émis de déclaration officielle de trichinellose chez ce sanglier.

Par contre, les analyses réalisées sur le sanglier de Mettet (novembre 2004) se sont révélées positives. Ce cas de trichinellose a été officiellement déclaré (cfr. Le communiqué de l'AFSCA et l'article de Schynts et coll., Vet. Parasitol. , 2006, 135 (2), 191 - 4.).

(4) QUELQUES CONSEILS

Il convient d'informer le milieu cynégétique des risques relatifs à cette anthroponose et des précautions à prendre pour éviter une contamination. Une cuisson suffisante de la viande (supérieure à 60°C pendant plus de 10 minutes, viande grise à cœur) est la méthode de prévention idéale. Les larves résistent à la salaison et au fumage. La congélation de la viande réduit le risque de contamination sans toutefois l'annuler (fonction de l'espèce de trichine concernée, de la température, de la durée de congélation ainsi que de l'épaisseur du morceau congelé).

Dr. Annick Linden
Réseau Surveillance Sanitaire Faune Sauvage
Département des Maladies Infectieuses et Parasitaires
Faculté de Médecine vétérinaire – Université de Liège
Sart Tilman, B43a
Tél. 04 3664051