

LA TRICHINELLOSE DU SANGLIER : PRUDENCE !

Le cas du sanglier "Mettet" positif au test de recherche de la trichine par un atelier de découpe durant l'hiver 2004 doit faire prendre conscience au chasseur du risque de contamination. Le Dr. Vétérinaire Jean-Philippe Wauty fait une synthèse sur cette pathologie.

Hors élevage, Les suidés sauvages sont considérés en Europe comme un des principaux vecteurs de la maladie pour l'homme. La Trichinellose (*trichinella* sp) est une maladie causée par un parasite nématode, un ver rond dont la taille adulte est de 1,5 mm pour un mâle et 3 mm pour une femelle. La larve enkystée ne dépasse pas 0,5 mm de long. Elle est indétectable à l'œil nu. Il existe plusieurs espèces différentes. La plus commune en Belgique est *T. Britovi* (*T. Spiralis* se retrouve préférentiellement chez le porc). Cependant il n'est pas rare de rencontrer l'une ou l'autre espèce un peu moins adaptée à notre environnement.

Un cycle lent

Le ver adulte s'accouple. La femelle pond des œufs dans la paroi intestinale de l'hôte. Les parasites adultes sont éliminés après la ponte par l'organisme de l'hôte. Les œufs éclosent et les larves migrent via le flux sanguin vers les muscles de l'animal atteint. Dans les parois musculaires, la larve s'enkyste pour y survivre plusieurs années jusqu'à ce que l'animal décède et soit mangé. Une fois dans le nouvel hôte, la larve grandit et reforme un nouvel adulte. Au bout de plusieurs années, si l'animal n'est pas consommé, les larves meurent progressivement.

En principe, tout mammifère est susceptible de porter des trichines, retenons principalement le Cheval, le Porc, le Sanglier, le Renard, l'Ours, le Castor, les Mustélinés, les Rongeurs et l'Homme comme hôtes principaux. Notons au passage que des trichines ont été mises en évidence chez les oiseaux de types nécrophages (les Vautours) ainsi que chez les Rapaces.

Un sanglier sur vingt serait en contact avec le ver.

Le Sanglier, au même titre que le Porc est omnivore. Outre les végétaux habituels, les carcasses d'animaux morts ainsi que les rongeurs entrent dans son alimentation comme complément alimentaire. Les carcasses infectées sont donc naturellement ingérées par cet animal, permettant aux vers d'accomplir leur cycle.

Une seule étude sérologique (dépistage de la maladie par recherche des anticorps) est disponible, à la connaissance de l'auteur, sur le territoire belge. Elle a été menée par le service de parasitologie de la FMV de Liège en 1993-94 démontre le contact de 4,91% de la population de sangliers avec le ver, soit un sanglier sur vingt. L'ensemble des examens directs s'était révélé négatif. La différence entre les deux méthodes de détection s'explique par le fait que les sangliers en contact avec le ver développent des anti-corps quelque soit le nombre de larves ingérées d'une part et le fait que les larves enkystées meurent au bout d'un certain temps (maximum quatre ans) de présence dans l'animal.

La technique de diagnostic routinier est la méthode de digestion pepsique, seule méthode reconnue et imposée dans les laboratoires reconnus par l'AFSCA. Cette technique est basée sur une directive européenne. Le cas de trichinellose détecté en 2004 a été dépisté par ce procédé. C'est le seul cas confirmé du pays en trois ans, un autre cas ayant été suspecté.

Cependant, sans vouloir paraître alarmiste, ces résultats plutôt satisfaisants concernant le dépistage de la maladie ne sont que la face visible de l'iceberg par rapport à la situation réelle qui doit être plus proche des résultats sérologiques de 1994. En effet, la population de sangliers a une nette tendance au rajeunissement à cause du tir des sangliers adultes au détriment des jeunes. Dès lors, les sangliers n'ont plus le temps d'éliminer leurs trichines après incubation de la maladie.

Pathologie induite par la trichinellose.

La pathologie est essentiellement liée à la formation du kyste par la larve en migration dans le muscle. Elle provoque une forte réaction inflammatoire locale avec œdème et destruction (nécrose) du muscle voir des annexes qui l'entourent, notamment les nerfs. La pathologie sera fonction de la dose, plus y a de trichines absorbées par l'hôte, plus les réactions inflammatoires seront importantes et les risques pour la santé de l'hôte majeur.

Quels sont les symptômes chez l'Homme ?

La contamination humaine se produit suite à l'ingestion de viande de sanglier insuffisamment cuite. La majorité des symptômes chez l'homme résultent de la réaction immunitaire provoquant l'enkystement des larves dans les muscles. La première phase est aiguë (dispersion et croissance des larves) la seconde est chronique (enkystement et élimination).

On observera suivant la dose de larves ingérées :

- De la diarrhée et des douleurs abdominales (lié à l'infection de l'intestin par le ver adulte)
- Des douleurs musculaires généralisées, des maux de tête et de la fièvre, le tout ressemblant à un syndrome grippal.
- Dans les cas grave, de l'œdème de la face et des paupières, des atteintes oculaires, des troubles nerveux (incoordination des mouvements) pouvant être ponctuelle ou permanente (jusqu'à dix ans).
- L'apparition d'infections secondaires bactériennes diverses.
- La présence des troubles cardiaques et/ou pulmonaires.
- La mort subite, heureusement exceptionnelle.

Le traitement curatif combinera l'utilisation d'agents immunodépresseurs, anti-inflammatoires et corticoïdes d'une part et, d'autre part, l'utilisation de fortes doses de vermifuges.

Comment prévenir le mal ?

La protection contre *T. britovi*, la forme la plus répandue chez le sanglier en Belgique, consiste à congeler la viande à -20°C durant trois semaines. Par contre, certaines trichines (les espèces plutôt nordiques comme *T. Nativa*) résistent excessivement bien au froid (jusqu'à plusieurs années par -18°C)

La préparation de la viande sous forme de viande fumée ne protège pas contre la maladie.

Seule la cuisson homogène de la viande est efficace pour détruire 100% des parasites, elle doit être menée à une température minimale de 58°C pendant dix minutes ou 65°C durant 2 minutes (chez le sanglier, il faut une disparition totale de la couleur rosée comme lors de la cuisson du porc). Notons que la cuisson au four à micro onde est déconseillée car la répartition de la chaleur n'est pas homogène et peut permettre à certaines larves de survivre.

Obligations légales en Belgique.

Le sanglier, qu'il soit vendu en atelier de découpe ou fourni directement à un consommateur final (soit cédé, soit vendu), doit subir le test Trichine négatif par un laboratoire agréé.

Il est important de respecter cette directive européenne car **la responsabilité du chasseur est directement engagée**. Les parties à prélever sur l'animal sont composées de cinq fragments d'environ vingt grammes chacun au minimum, soit au moins cent grammes en tout. Ils proviendront de la Base de la langue, du pilier du diaphragme, du muscle cubital, du muscle masséter interne (un des muscles de la joue) et des muscles intercostaux.

Vous trouverez ci-après la liste des laboratoires reconnus par l'A.F.S.C.A. pour le dépistage des trichines. Les coordonnées des centres de regroupement sont disponibles sur le site de l'Association Régionale de Santé et d'Identification Animales, www.arsia.be.

Pour plus d'information sur le sujet, je ne peux que vous encourager à participer à la formation des chasseurs en matière de santé et d'hygiène organisée par le RSHCB les 3 et 17 juin prochains.

Conclusions.

La seule publication scientifique belge, à la connaissance de l'auteur, estime qu'un sanglier sur vingt a été en contact avec la maladie. La détection des trichines en laboratoire par digestion pepsique permet d'éliminer du circuit alimentaire les sujets ayant un fort taux de trichines dans les tissus. Ce procédé diminue donc les risques pour la santé humaine. Il convient de faire viser tous les sangliers tirés, y compris pour sa consommation personnelle.

Bibliographie.

- AFSCA. ARRÊTÉ ROYAL RELATIF À L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE - 22 décembre 2005.
- ANCELLE A. DUPOUY-CAMET J. La trichinellose en France 2001- 2003. centre national de référence des Trichinella.
- DWIGHT D. BOWMAN. Georgis' Parasitology for veterinarians. seventh edition. 1999, Saunder Edition. p. 215-219.
- COLLIN B. Petit dictionnaire de la médecine du gibier. Edition du Perron , 1992, 521 p.
- DGS-SD7D-Bureau des aliments et cellule communication – Zoonose Trichinellose – Article en ligne sur <http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/zoonose/trichinellose.htm> en ligne le 25 décembre 2004.
- LINDEN A. Un cas de Trichinellose chez un sanglier. Chas. Et Nat. Déc. 2004, 26.
- LOSSON B., PROTZ M., BROCHIER B., EVERS I, PATIGNY X. . La Trichinellose chez le Sanglier (sus scrofa) : résultats obtenus en 1993-1994 par trichinoscopie, digestion à la pepsine chlorydrique et technique immunoenzymatique. Ann. Méd. Vét. 1995,139,277-281.
- Site en ligne : www.ARSIA.be consulté le 17 décembre 2006.

Note sur l'Auteur.

Docteur WAUTY Jean – Philippe

Médecin vétérinaire Agréé, généraliste en animaux de compagnie, médecine aviaire – petit élevage et médecine du gibier. 74, rue de Trazegnies – 7160 Chapelle Lez Herlaimont. Tél. : 064/44.45.11.

Médecin Vétérinaire du C.R.E.A.V.E.S. "Clos de l'olivier" A.S.B.L. ; 21, rue du Bourrelier, 7050 Masnuy-Saint-Jean.

Laboratoires reconnus par l'A.F.S.C.A. pour un premier dépistage trichine, non exhaustif.

ABATAN nv., Ropsy-Chaudronstraat, 24	1070 Anderlecht	02/5215419
DETRY Frères S.A., Route de Merckhof, 110	4880 Aubel	087/680600
Abattoir MARQUET S.A., Rue du Tiège, 33	4620 Fléron	04/3585630
ABATTOIR INTERCOMMUNAL, Rue de Droixhe, 15 (adm. 34B)	4020 Liège	04/3629940
MEAT INDUSTRY, Rue du pasteur Pasquier Grenier, 12	7500 Tournai	069/222036
Euroabattoir GOEMAERE SA, Rue du Blanc Bleu Belge, 21	7700 Mouscron	056/856920
Société ABATTOIR, Place de l'abattoir, 1	6000 Charleroi	071/410562
CERVA, Laboratoire service d'hygiène aliment., Av de Fécamp, 25	7700 Mouscron	056/330624
ARSIA, Centre de Prévention et Guidance vét., Rue du Prophète, 2	7000 Mons	065/328860
ARSIA, CPGV, Allée des Artisans, 2	5590 Ciney	083/230518
Centre d'Economie Rurale, Rue du Carmel, 1	6900 Marloie	084/220208