

Trichine



Qu'est-ce que la trichine ?

Trichinella sp est un ver parasite de moins d'un millimètre de long, non visible à l'œil nu. Il est responsable de la trichinellose : une maladie parasitaire provoquée par l'ingestion de viande crue ou peu cuite contaminée. Chez l'Homme, la trichinellose peut conduire à de graves symptômes (diarrhée, fièvre, œdème du visage, douleurs musculaires et signes nerveux, troubles de la vision) avec des séquelles parfois irréversibles.

L'analyse est obligatoire si :

- je commercialise le sanglier
- j'organise un repas de chasse, un repas associatif

Il est vivement conseillé de procéder à une analyse si :

- cession à des particuliers
- partage convivial de la venaison entre chasseurs



en l'absence d'analyse ...

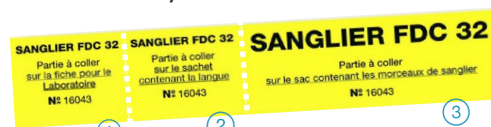
Pour écarter la présence de la maladie procéder à une cuisson à cœur supérieure à 71 degrés (viande grise).

La congélation, la salaison ou la fumaison, ne garantissent pas l'élimination des parasites !

Analyse trichine comment procéder ?

- 1/ Prélever la langue (100 g minimum doivent être fournis au laboratoire).
- 2/ Conserver la langue sous vide ou emballée individuellement dans du film plastique afin d'éviter tout risque d'oxydation. Conservez-la systématiquement au frais.

3/ Pour assurer la traçabilité, renseigner la **fiche d'accompagnement** et utiliser le **système de marquage**. Le bracelet autocollant se décompose en 3 parties : la 1ère partie est à coller sur la fiche d'accompagnement destinée au laboratoire, la 2ème partie est à coller sur le **sachet** contenant une seule et unique langue et la 3ème partie est à coller sur la poche contenant le sanglier dans votre congélateur en attendant les résultats d'analyses.



4/ Porter la langue avec la fiche d'accompagnement à la Fédération des chasseurs : pour les langues fraîches au maximum 15 jours après la mort du sanglier et pour les langues congelées au maximum 20 jours après la mort du sanglier. Passé ce délai la langue ne pourra pas être analysée. Les analyses en laboratoire sont effectuées le mardi et le jeudi (sauf cas exceptionnel).

Coût de l'analyse :

Langue fraîche : 8,00€ / Langue congelée : 20,00€

A ADRESSER AU LABORATOIRE DEPARTEMENTAL EVA
76 CHEMIN BOUDOU - 31140 LAUNAGUET TEL : 05 62 10 49 00

Cadre réservé au laboratoire

Reçu le : _____ par _____ accepté par _____

Frais Congelé Commentaires : _____

DETENTEUR Animal

Nom : _____ Prénom : _____

Date de naissance : _____

Lieu de naissance : _____

Adresse : _____

_____ Ville : _____

Code postal : _____ Pays : _____

Tél : _____

E-mail: _____ @ _____

N° SIRET : _____

FACTURATION (à remplir si différent détenteur)

Nom : _____ Prénom : _____

Date de naissance : _____

Lieu de naissance : _____

Adresse : _____

_____ Ville : _____

Code postal : _____

Ville : _____

Pays : _____

E-mail: _____ @ _____

INFORMATION Animal

Commune origine sanglier	Identification	Date tir	Date prélèvement	Nature prélèvement (100g mini)
				<input type="checkbox"/> Langue <input type="checkbox"/> Pilliers
				<input type="checkbox"/> Langue <input type="checkbox"/> Pilliers
				<input type="checkbox"/> Langue <input type="checkbox"/> Pilliers
				<input type="checkbox"/> Langue <input type="checkbox"/> Pilliers

Les prélèvements doivent être expédiés rapidement au laboratoire et conservés entre 1° et 7°C. La congélation n'est pas autorisée.

TARIF 2025

Désignation	Méthode	Accréditation	PU HT
si = 1 animal	NF EN ISO 18743 : 2015	C / A	28.70 €
si < ou = 6 animaux => tarif par animal	NF EN ISO 18743 : 2015	C / A	15.80 €
si > ou = 7 animaux => forfait (20 échantillons max)	NF EN ISO 18743 : 2015	C / A	109.10 €

ENVOI DES RESULTATS D'ANALYSE * Délai : 24h T° réfrigérée entre 2°C et 8°C

Courrier E-mail

Je soussigné(e) _____, certifie que la carcasse de sanglier pour laquelle je demande une recherche de Trichine n'a pas été congelé et fait l'objet d'une consigne dans les conditions adéquates à l'adresse ci-dessus et que les viandes qui en sont issues ne seront distribuées qu'après avoir eu confirmation du résultat négatif de la recherche. En cas de résultat positif, je m'engage à prendre contact sans délai avec la DDCSPP et à prolonger la consigne de la carcasse.

Bon pour accord

le ____/____/____,

Liste des laboratoires agréés pour la recherche de larve de Trichine par digestion pepsique

N° Département	Département	Laboratoires *	Recherche par digestion pepsique
30	Gard	LDA 30	Agréé
31	Haute-Garonne	LDA 31	Agréé
32	Gers	LDA 32	Agréé
35	Ille et Vilaine	LDA 35a	Agréé
36	Indre	LDA 36	Agréé
37	Indre et Loire	LDA 37	Agréé
38	Isère	LDA 38	Agréé
39	Jura	LDA 39	Agréé
41	Loir et Cher	LDA 41	Agréé
42	Loire	LDA 42	Agréé
48	Lozère	LDA 48	Agréé
50	Manche	LDA 50	Agréé
52	Haute Marne	LDA 52	Agréé
53	Mayenne	LDA 53	Agréé
54	Meurthe et Moselle	LDA 54	Agréé
55	Meuse	LDA 55	Agréé
56	Morbihan	LDA 56a	Agréé
57	Moselle	LDA 57	Agréé
58	Nièvre	LDA 58	Agréé
59	Nord	LDA 59	Agréé



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.