

Consommer du sanglier oui, mais ...

La trichinellose détectée dans les Pyrénées Orientales



Consommer du sanglier oui, mais ...

Depuis plusieurs années les sociétés de chasse alertent sur un risque de maladie transmise à l'homme par la viande de sangliers non cuite à cœur. La fédération départementale a pour son compte organisé pour les chasseurs la possibilité d'analyser la venaison (prélèvements langue, diaphragme, acheminés par la FDC pour bénéficier d'un tarif avantageux, ou directement au laboratoire) en collaboration avec le Laboratoire Vétérinaire Départemental ce qui garantit la qualité sanitaire de la denrée.

Deux chasseurs viennent d'être atteints par la trichinellose, dans les Pyrénées Orientales, après avoir consommé de la viande de sanglier non analysée. La FDC rappelle l'importance de contrôler la venaison. Cette maladie avec l'explosion des populations de sangliers, devient de plus en plus fréquente. Silencieuse quand elle contamine l'homme après consommation de viande mal cuite, il s'agit d'une maladie grave, qui, installée dans l'organisme humain est très difficile à guérir.

Pas de catastrophisme tout de même

Une nécessité cependant garantir la qualité de la venaison par des analyses, facile à réaliser. Elle permet de s'affranchir de la possible de transmission. Seule la cuisson à cœur (supérieure à 70°, viande grise) sur des viandes non analysées, détruira les larves. La congélation n'apporte aucune garantie d'élimination en cas de contamination.. A noter que la salaison ou la fumaison ne détruit pas les larves.

article FDC 66