

Source : FDC 71 le 17/12/2025

## La recherche de trichines sur le sanglier

### Rappels

**Les trichines** sont des vers invisibles à l'œil nu qui peuvent être présents dans les muscles de sanglier ; l'ingestion par l'homme de ces parasites lors de la consommation de venaison non cuite à cœur peut entraîner la trichinellose. Les trichines adultes vont se retrouver dans l'intestin puis des larves vont migrer dans les masses musculaires. Parmi les symptômes de la maladie, il peut y avoir de la fièvre, une grande fatigue, un œdème du visage puis de fortes douleurs musculaires intenses et chroniques. Des complications cardiaques et neurologiques sont possibles. Seule une cuisson poussée à cœur (viande dite grise à cœur) c'est-à-dire à 74 °C pendant 5 mn minimum (daube, civet...) permet de détruire les trichines et donc de ne pas risquer de contracter la trichinellose. La congélation de la venaison est insuffisante.

**La réglementation européenne** (Le « Paquet Hygiène » de 2004) a pour objectif d'avoir une politique harmonisée pour assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale. Dans le cadre de la cession de gibier, les chasseurs sont concernés par l'instauration d'un examen initial du gibier sauvage tué à la chasse et d'une recherche de trichines sur le sanglier. Ils sont obligatoires dans le cas de gibier destiné à un repas de chasse, un repas associatif ou pour être commercialisé (commerce de détail ou atelier de traitement).

Dans le cas de cession directe par le chasseur ou responsable de chasse au consommateur final, l'information du consommateur au regard du risque trichine est obligatoire : « Le sanglier peut être porteur d'un parasite, la trichine. C'est pourquoi la viande de sanglier doit toujours être bien cuite à cœur. »

Cette analyse est aussi recommandée en cas de partage de la venaison entre chasseurs lorsque l'on veut la consommer non cuite à cœur, en salaison ou fumaison.

**La recherche de trichines** est effectuée dans un laboratoire agréé à partir de la langue du sanglier ou des piliers du diaphragme. Elle doit être gérée par les chasseurs pour les sangliers destinés à un repas de chasse, un repas associatif ou cédés à un commerce de détail.

### En Saône-et-Loire

Des recherches de trichines se font depuis 2009 et sont prises en charge financièrement par la FDC 71 (hors parcs et enclos). Plus de 3000 sangliers ont été analysés et les résultats ont tous été négatifs. Attention, cela ne veut pas dire qu'il n'y a aucun risque et d'autres départements français ont déjà eu des sangliers positifs. L'analyse permet de ne pas prendre de risque lors de la consommation mais également de répondre à la réglementation en vigueur. Le laboratoire agréé le plus proche est celui de Poligny dans le Jura (LDA 39).

Le responsable de chasse ou un chasseur doit faire passer la **langue entière du sanglier fraîche** au siège de la Fédération (ou aux permanences des techniciens) **dans un délai maximal de 10 jours après la date de prélèvement de l'animal**. La langue doit être conservée au réfrigérateur et il est fortement recommandé de la mettre sous-vide afin qu'elle se conserve mieux. Chaque échantillon doit être individualisé et être accompagné de la fiche « Recherche de trichines » de la FDC 71 ou du duplicata de la fiche d'examen initial prévu à cet effet. La mise sous vide peut également permettre l'envoi postal des échantillons avec un service d'envoi rapide de colis.

Il est interdit de congeler la langue de sanglier.

Une analyse trichines peut comprendre 20 échantillons frais. La FDC 71 s'engage à acheminer les langues au LDA 39 habilité et faire analyser les prélèvements dès que 20 échantillons sont présents et au minimum tous les 15 jours à partir du 4<sup>ème</sup> mardi de septembre au 3<sup>ème</sup> mardi de mars. Le coût de l'analyse est pris en charge par la FDC 71. Une information au responsable de chasse est transmise dès réception des résultats d'analyse.