

# Destruction des trichines par congélation de la viande de porc

Destruction des trichines par congélation de la viande de porc

Si l'espèce majeure de trichines responsable de la trichinellose est détruite par la congélation, d'autres espèces potentiellement pathogènes peuvent résister au traitement par le froid.

Dans un article paru dans la revue en ligne « Eurosurveillance », des chercheurs de différents pays ont présenté une synthèse de leurs travaux sur la destruction par congélation des trichines présentes dans la viande de porc. Si l'espèce majeure de trichines responsable de la trichinellose est détruite par la congélation, d'autres espèces potentiellement pathogènes peuvent résister au traitement par le froid.

Les nématodes (vers ronds microscopiques) du genre

*Trichinella*

sont les agents d'une maladie potentiellement dangereuse pour l'homme : la trichinellose. La forme aiguë de cette maladie provoque de la fièvre, des douleurs abdominales accompagnées de diarrhées et de nausées puis de fortes douleurs musculaires et un œdème du visage. Sous sa forme chronique, la trichinellose engendre un état de fatigue général et la persistance des douleurs musculaires. La consommation de viande crue ou insuffisamment cuite de porc, de cheval ou de gibier peut faire prendre un grand risque aux consommateurs. En France, les risques sont particulièrement élevés avec la consommation de sanglier sauvage mais récemment des épidémies ont aussi été provoquées par de la viande de cheval importée. L'espèce de trichine la plus souvent impliquée est

*Trichinella spiralis*

mais d'autres espèces de trichines peuvent provoquer la maladie.

Des études internationales ont été menées sur la viande de porc pour valider des protocoles commerciaux de destruction par congélation de ces trichines. Les chercheurs des différentes équipes ont présenté une synthèse de leurs résultats.

A ce jour, on connaît huit espèces et trois génotypes de nématodes du genre

*Trichinella*

*Trichinella spiralis*

est bien détruite par la congélation mais il a été mis en évidence que les larves des espèces

*Trichinella nativa*

(ainsi que son génotype

*Trichinella*

T6) et de

*Trichinella britovi*

peuvent résister à la congélation.

Heureusement pour ce qui concerne

*Trichinella nativa*

et son génotype

T6

, leur pouvoir infectant pour le porc domestique est très faible et il n'a encore jamais été rencontré d'infection naturelle chez les suidés domestiques. Le risque d'infection de l'homme par la viande porcine est donc faible.

Par contre,

*Trichinella britovi*

, qui se retrouve en Europe, en Asie ainsi que dans le nord et l'ouest de l'Afrique, est infectante pour le porc. D'ailleurs, 18% des trichines isolés sur le porc domestique en Europe sont de l'espèce *Trichinella britovi*.

Les résultats obtenus sur le porc et sur le sanglier montrent que la tolérance à la congélation de cette espèce de trichine est fortement variable et influencée par l'âge de l'infection de l'animal ainsi que par les conditions de congélation et de décongélation (température et durée de congélation).

On ne peut pas actuellement garantir que la congélation détruise les larves de *Trichinella britovi*

. Il faut donc mener de nouvelles études pour mettre au point un procédé de destruction par congélation efficace. En attendant, les auteurs préconisent de dépister systématiquement

*T. britovi*

dans la viande de porc issue des régions où elle est naturellement présente.



Yes