

- ▶ **2 cas de Trichinellose dans le département.**
2 chasseurs contaminés après avoir consommé du sanglier mal cuit.
- ▶ **La FDC66 s'engage pour les enfants du CHU de Perpignan**
Comment nous allons soutenir l'association des "P'tits Doudous catalans".



DANGERS ET RISQUES DE LA TRICHINELLOSE

> L'accroissement des populations de sanglier et l'augmentation des prélèvements réclament de rester vigilant et d'être bien informé sur les circuits de contamination.

Décidément, nous voilà encore obligés de nous attarder sur des questions sanitaires! Pas la Covid, pas la grippe aviaire, mais aujourd'hui la TRICHINELLOSE.

2 chasseurs du Vallespir ont été contaminés après avoir consommé de la viande de sanglier mal cuite.

Comment cela est-il arrivé? Quelle est la caractéristique de cette maladie? Que risque-t-on? Est-elle très répandue dans notre département? Comment l'éviter? Nous avons posé toutes ces questions à Daniel CUNAT, docteur vétérinaire, chef de service à la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP66), en charge des questions de sécurité sanitaire. Si les cas restent rares, les autorités et la FDC66 restent très vigilantes car l'accroissement des populations de sanglier et l'évolution de nos cultures culinaires pourraient contribuer à l'augmentation des contaminations.

Qu'est-ce-que la trichinellose? Comment l'attrape-t-on?

Daniel Cunat > C'est une maladie parasitaire qui survient chez les humains après avoir mangé de la viande de sanglier ou de porc mal cuite. Les larves de trichine passent par l'estomac, puis notre intestin où elles vont grandir et se reproduire. Les nouveaux-nés migrent par nos vaisseaux sanguins et lymphatiques jusqu'à nos fibres musculaires striées.

C'est grave? Quels sont les symptômes?

Daniel Cunat > Ça peut le devenir si on ne la diagnostique pas assez vite, avec des risques de méningite ou de cardiopathie. Quatre ou cinq jours après avoir consommé de la viande infestée, apparaît un épisode de diarrhée, suivi rapidement d'une réaction allergique qui produit des œdèmes de la face, particulièrement des paupières, puis des douleurs musculaires intenses. C'est ce qui doit tout de suite faire penser à la Trichinellose. Il faut vite consulter son médecin qui pourra traiter le problème avant qu'il ne dégénère. Heureusement, les 2 chasseurs de notre département qui ont contracté la trichinellose ont été soignés à temps, même si l'un d'eux ressent encore des douleurs musculaires.

Sait-on comment ils ont été infestés?

Daniel Cunat > Le processus est toujours le même : en consommant de la viande de sanglier mal cuite. Dans leur cas, je dirais même crue puisque c'est en goûtant la mée des saucissons qu'ils préparaient qu'ils se sont infestés.



Vue microscopique de larves de trichine : sa forme en spirale est caractéristique

© DDPP66

Pourquoi doit-on absolument bien cuire la viande?

Daniel Cunat > C'est la seule méthode pour détruire les parasites avant consommation. La Trichinellose n'est pas une maladie contagieuse. Pour être malade il faut ingérer les larves présentes dans la viande de sanglier ou de porc infestée. On les élimine avec une cuisson longue, au minimum à 71°C. Au final, la viande doit être grise à cœur. C'est pourquoi la préparation d'une daube ou des pâtés ne pose pas de problème. Mais les habitudes culinaires ont tendance à évoluer. La cuisson rosée au barbecue ne détruit pas les larves, encore moins les salaisons crues, et je ne parle pas des carpaccios !

Certaines idées reçues circulent au sujet de la congélation ou de certains morceaux qui ne serait pas touchés par ces parasites...

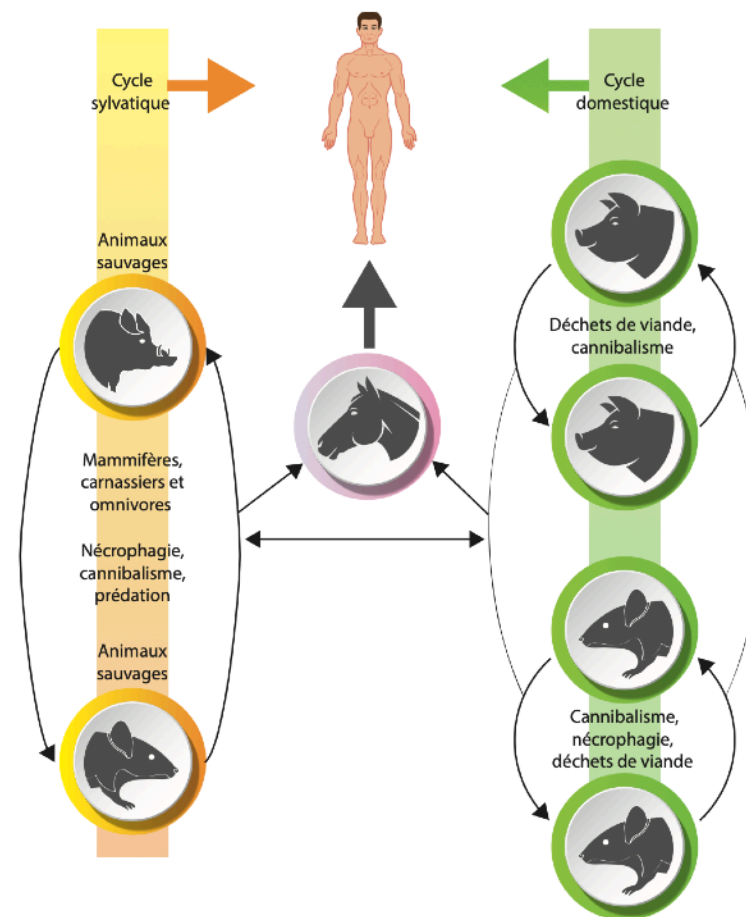
Daniel Cunat > Ce sont de fausses rumeurs. La congélation ne détruit pas les larves. Les trichines sont des organismes très anciens qui ont dû s'adapter aux périodes glaciaires. Une des 2 espèces de trichines que l'on retrouve particulièrement dans le sud de la France, la *Britovi*, peut survivre à -20 °C pendant plus de 20 jours. On la retrouve même chez les ours polaires!

Par ailleurs, on constate, en effet, que les larves préfèrent séjourner dans les zones musculaires particulièrement oxygénées, comme la langue, les piliers du diaphragme ou au niveau du jarret de l'épaule. Mais au final, elles se retrouvent partout.

De la même façon, les jeunes animaux peuvent être autant infestés que les plus vieux.

Pourquoi les sangliers ou les porcs? Sont-ils les seuls animaux touchés?

Daniel Cunat > Parce que ce sont des omnivores qui vont eux-mêmes consommer des charognes contaminées et s'infester à leur tour. Les renards, les loups, les rongeurs, peuvent aussi être concernés. Mais à la différence de l'homme, ces espèces ne tombent pas malades. Elles vivent avec les larves de trichines qui, elles, ont tout intérêt à ne pas provoquer trop de symptômes pour continuer à passer d'hôte en hôte et se multiplier. C'est d'ailleurs ce qui peut surprendre certains chasseurs quand on leur explique que l'on ne peut pas identifier la contamination d'un animal sauvage à son seul aspect ou son comportement. Par exemple, les chiens de chasse ont de grandes chances de se contaminer. Ils restent pourtant en pleine forme et ne développeront pas de maladie particulière.



Cycles de transmission et relation entre le cycle sylvestre et le cycle domestique de *Trichinella*.

(Source : ACHA P.N., SZYFRES B. Zoonoses et maladies transmissibles communes à l'homme et aux animaux. Volume III : Parasitoses. 3ème édition. Office International des Epizooties. Editeur, Paris. 2005:307-328.

Comment qualifier la situation? En évolution? Inquiétante?

Daniel Cunat > Pour l'instant, nous ne recensons que très peu de cas. Par exemple, pendant 10 ans, entre 2007 et 2017, il n'y a eu que 30 cas en France. Parmi eux, 8 concernaient des viandes issues de nos territoires. 22 concernaient la consommation de viandes d'importation et le plus souvent exotiques. L'impact reste donc faible et l'on peut penser que notre mode de cuisson traditionnelle, en daube par exemple, y participe. Mais avec l'augmentation du nombre de sangliers chassés, si l'on n'est pas attentif aux modes de préparation, les cas de trichinellose humaine vont augmenter.

Vous insistez sur le mode de préparation de la viande, mais peut-on agir aussi en amont, en dépistant les carcasses infestées?

Daniel Cunat > Cela fait partie, bien sûr, de la politique de prévention de la maladie et de la veille sanitaire nécessaire de la faune sauvage. C'est ce qui nous permet de mesurer, avec nos voisins espagnols notamment, l'évolution de la contamination chez les suidés. En Catalogne Sud, le taux de sangliers infestés de trichines est passé de 0,11% à 0,67% en 8 ans. Il atteint même 7% en Andorre.

Cette surveillance ne concerne pas que la faune sauvage mais également les élevages de porc en plein air qui peuvent être aussi impactés.

Quelles sont les règles qui s'appliquent à ces contrôles?

Daniel Cunat > Tous les porcs d'élevage en plein air qui passent par un abattoir et toutes les carcasses de sangliers collectées par le circuit venaison de la FDC66 subissent une analyse avant d'être conditionnés. Depuis 3 ans, cela a représenté 4135 porcs et 421 sangliers. Tout s'est avéré négatif.

Mais quelles sont les règles pour la consommation personnelle ou en circuit court?

Daniel Cunat > Il n'y a rien d'obligatoire lorsqu'il s'agit d'une consommation privée ou à l'occasion d'un repas de chasse, après battue. D'où l'importance d'être rigoureux sur la cuisson.

Dans le cas d'un chasseur qui cède de la viande à un tiers, il a pour obligation de le mettre en garde sur ce mode de cuisson impératif à 71 °C minimum.

En cas de don ou de vente à un artisan boucher, un restaurateur, une association, ce qui consiste à mettre la viande sur le circuit commercial, l'analyse est obligatoire. Les 2 parties s'accordent pour la prise en charge du coût de cette recherche de trichines. La carcasse doit alors être stockée en chambre froide, en poils et éviscérée. Bien sûr, il faut qu'elle soit identifiée pour en assurer la traçabilité.

"Depuis 3 ans, 4135 porcs et 421 sangliers ont été analysés. Tout s'est avéré négatif."

STATISTIQUES DES EXAMENS TRICHINOSCOPIQUES RÉALISÉS AUX ABATTOIRS DE PERPIGNAN ET D'UR

Années	Sangliers passés par les centres de traitements de gibier	Sangliers autres (circuit court)	Porcs plein air	Porcs hors sol
2018	214	3	906 (854+52)	42 (41+1)
2019	158	3	1284 (1235+49)	55 (52+3)
2020	49	0	1945 (1891+54)	74
totaux	421	6	4135 (3980+155)	171 (167+4)
totaux	427		4135	171
totaux	4562			171
totaux	4306			

AUCUN RÉSULTAT POSITIF SUR LES TROIS ANS DE SURVEILLANCE

Source : DDPP66



La Daube traditionnelle : le mode de cuisson idéal

La Trichinellose est une maladie évitable, la diffusion de l'information est essentielle?

Daniel Cunat > Les règles à respecter pour l'éviter sont à la portée de chacun. Il est important que tous les chasseurs soient parfaitement au courant des préconisations et de l'état de la situation. Car c'est une maladie qui peut se jouer de la modification de nos traditions culinaires, de nos pratiques quotidiennes ou d'une perte de connaissances de nos relations au vivant. L'apparition de maladies directement en lien avec nos interactions avec le monde sauvage est un nouvel enjeu de santé publique. Concernant la Trichinellose, soyons vigilants et rigoureux : Cuisons ! Cuisons ! Cuisons !

***" Soyons vigilants et rigoureux.
Cuisons ! Cuisons ! Cuisons ! "***

LA FILIÈRE VENAISON DE LA FDC66 : UNE VIGIE SANITAIRE DU GRAND GIBIER SUR LES PYRÉNÉES-ORIENTALES

C'est une des retombées vertueuses dont on parle peu lorsqu'on évoque la filière venaison organisée par la FDC66 avec le concours des établissements GUASH. Bien sûr, on retient les aspects économiques et gastronomiques qui permettent à la fois de générer de nouvelles sources de revenus pour les associations de chasse, et de diversifier les offres de l'abattoir en mettant sur le marché une venaison locale, traçable, de grande qualité.

Pour Jean-Pierre SANSON, Président de la FDC66, l'aspect sanitaire est tout aussi important : ***" Toutes les carcasses de cervidés et de sangliers qui passent par ce circuit sont systématiquement analysées par les services vétérinaires de la Direction Départementale de Protection des Populations. Nous pouvons ainsi être sûrs et certains de la qualité sanitaire de cette venaison et détecter toute anomalie éventuelle.***

Depuis plusieurs années, la FDC66 sensibilise les chasseurs au risque de trichinellose

Des flyers ont été édités pour informer sur la maladie, le circuit des analyses et les recommandations concernant le mode de cuisson de la viande de sanglier.

Des "sacs venaisons" sont aussi à la disposition des chasseurs. Ils mentionnent un avertissement particulier sur la trichine.

Ainsi, lorsque le chasseur fait un don de viande de sanglier, la personne qui la reçoit est parfaitement informée sur la manière de la cuire et de la consommer, conformément à la réglementation.



LE GIBIER SAUVAGE

La viande de sanglier et la trichine

Un risque alimentaire dont on peut se prémunir



Fédération Départementale des Chasseurs
des Pyrénées Orientales

Les sacs venaisons peuvent-être retirés au siège de la FDC66

CARACTÉRISTIQUES DES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION DU GIBIER TUÉ EN ACTION DE CHASSE

mise à jour du 16 décembre 2019

	CIRCUITS COURTS				CIRCUIT LONG
	Usage domestique privé et repas entre chasseurs	Remise directe au consommateur final	Repas de chasse ou repas associatif	Remise à un commerce de détail local fournissant directement le consommateur final	Remise à un établissement de traitement du gibier sauvage
Examen initial	Recommandé	Recommandé	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire
Recherche de larves de trichine par un laboratoire agréé	Recommandé	Recommandé Si pas de recherche : avertir le consommateur sur les risques liés à la trichine et l'importance de la cuisson 74°C – 5 min	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire par le service vétérinaire d'inspection (SVI)
Identification du gibier soumis à plan de chasse (Art. R. 424-20 code de l'environnement)	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire
Identification/traçabilité des venaisons non soumises à plan de chasse	Non obligatoire	Recommandé	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire
Stockage temporaire en centre de collecte déclaré	Possible	Possible	Possible	Possible	Possible
Dépouille/plumaison par le chasseur ou le 1 ^{er} détenteur avant distribution	Oui	Interdite	Interdite	Interdite	Interdite
Limites géographiques et quantitatives	Gibier personnel	Gibier tué au cours d'une journée de chasse	Gibier tué au cours d'une journée de chasse	Gibier tué au cours d'une journée de chasse + établissement situé dans un rayon de 80 km établi depuis le lieu de chasse	Aucune

Source : DDPP66

2 LA FDC66 soutient les "P'TITS DOUDOUS", l'association du CHU de Perpignan.

Jean-Baptiste SPIEMONT, Président des "P'TITS DOUDOUS" de Perpignan, est infirmier anesthésiste au BLOC du CHU. Il est aussi chasseur. Il s'est donc tourné vers la FDC66 avec l'idée de faire participer les chasseurs catalans au développement de cette association originale qui aide les enfants à gérer leur anxiété avant une opération. L'idée : recycler les douilles en laiton pour contribuer au budget des "P'TITS DOUDOUS".

700 enfants passent, chaque année, par le bloc du CHU de Perpignan. Un moment qui génère beaucoup d'anxiété.

Lorsque les enfants sont rassurés, apaisés, moins stressés, en plus du confort psychologique qu'on leur procure, c'est leur état général qui s'améliore. Il devient moins nécessaire de faire usage de médicaments. L'expérience a montré que la médication de l'enfant baissait de 80%. Moins de pleurs, moins de douleurs, ce qui influe directement sur la rapidité de leur récupération.

Les "P'TITS DOUDOUS" de Perpignan regroupent tous les infirmiers(es) et corps de métiers de l'hôpital.

L'association s'est dotée de tablettes, de livres, de jouets, de casques à réalité virtuelle pour aider les enfants à dédramatiser leur parcours de soin. Il faut pour cela récolter des fonds. L'équipe a décidé de récupérer tous les instruments usagés, câbles, parties métalliques ou inox, utilisés au CHU, pour tirer profit de leur recyclage.

Récupérer les douilles en laiton des chasseurs pour compléter le budget.

Pour Florent GERAUD, infirmier et membre actif de l'association, il serait possible de tabler sur le recyclage de près de 60.000 cartouches. Les quelques 300 ou 400 euros espérés pourraient représenter 20% de leur budget annuel.

La chasse aux cartouches est lancée ! (voir l'édito de Jean-Pierre SANSON ci-après)

Une action qui va dans le sens de la responsabilité environnementale des chasseurs dans le cadre du recyclage de leurs cartouches. Alors, si cela contribue aussi au retour du sourire sur le visage des enfants hospitalisés... On compte sur vous!



Regarder un dessin animé juste au moment d'être endormi... c'est plus cool !

© P'tits doudous catalans

Association "P'tits Doudous catalans"

> La chasse aux cartouches est ouverte !!



Une action qui s'inscrit dans la volonté des chasseurs d'être pleinement acteurs dans la vie sociale de notre territoire.

” Quand Jean-Baptiste SPILEMONT est venu me présenter son projet, je n'ai pas hésité une seconde à lui apporter le soutien de la FDC66 et je sais que toutes les chasseresses et les chasseurs seront derrière moi en se mobilisant pour cette action. La cause des enfants et plus encore ceux qui se retrouvent confrontés à des parcours de soins difficiles ou angoissants doit nous mobiliser. Tout d'abord en tant que citoyens qui restent attentifs à la solidarité indispensable vers ceux qui souffrent. Mais je dirais aussi en tant que chasseurs, car nous avons, je crois, une responsabilité particulière en tant qu'association transgénérationnelle, transpartisane, rurale, qui a le souci de la convivialité et du bien vivre ensemble.

Notre soutien à l'association "P'TIT DOUDOUS CATALANS" s'inscrit dans la ligne des nombreuses actions que la Fédération ou certaines ACCA mènent tout au long de l'année (Téléthon, don de venaison...).

Chaque ACCA va donc recevoir des sacs de collecte pour récupérer les étuis en laiton des balles de carabine.

Cette collecte était déjà en gestation, puisqu'il s'agissait à la base d'une action de préservation de l'environnement, un combat citoyen que nous devons mener en première ligne.

Ce qui est particulièrement valorisant, en liant ces 2 projets, c'est de savoir que les bénéfices de ce recyclage iront clairement au profit des enfants hospitalisés.

Une visibilité essentielle pour décupler la bonne volonté de toutes et tous.

Bien sûr, avec l'association des "P'TITS DOUDOUS CATALANS", nous présenterons le bilan de l'engagement des chasseurs catalans. ”

Jean-Pierre SANSON - Président FDC66



Les sacs de collectes sont à retirer puis à déposer au siège de la FDC66

PROTÉGEZ-VOUS! PROTÉGEZ LES AUTRES!

LES BONS GESTES POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES



**Se laver
très régulièrement
les mains**



**Tousser ou éternuer
dans son coude
ou dans un mouchoir**



**Utiliser un mouchoir
à usage unique
et le jeter**



**Saluer sans se serrer
la main, arrêter
les embrassades**

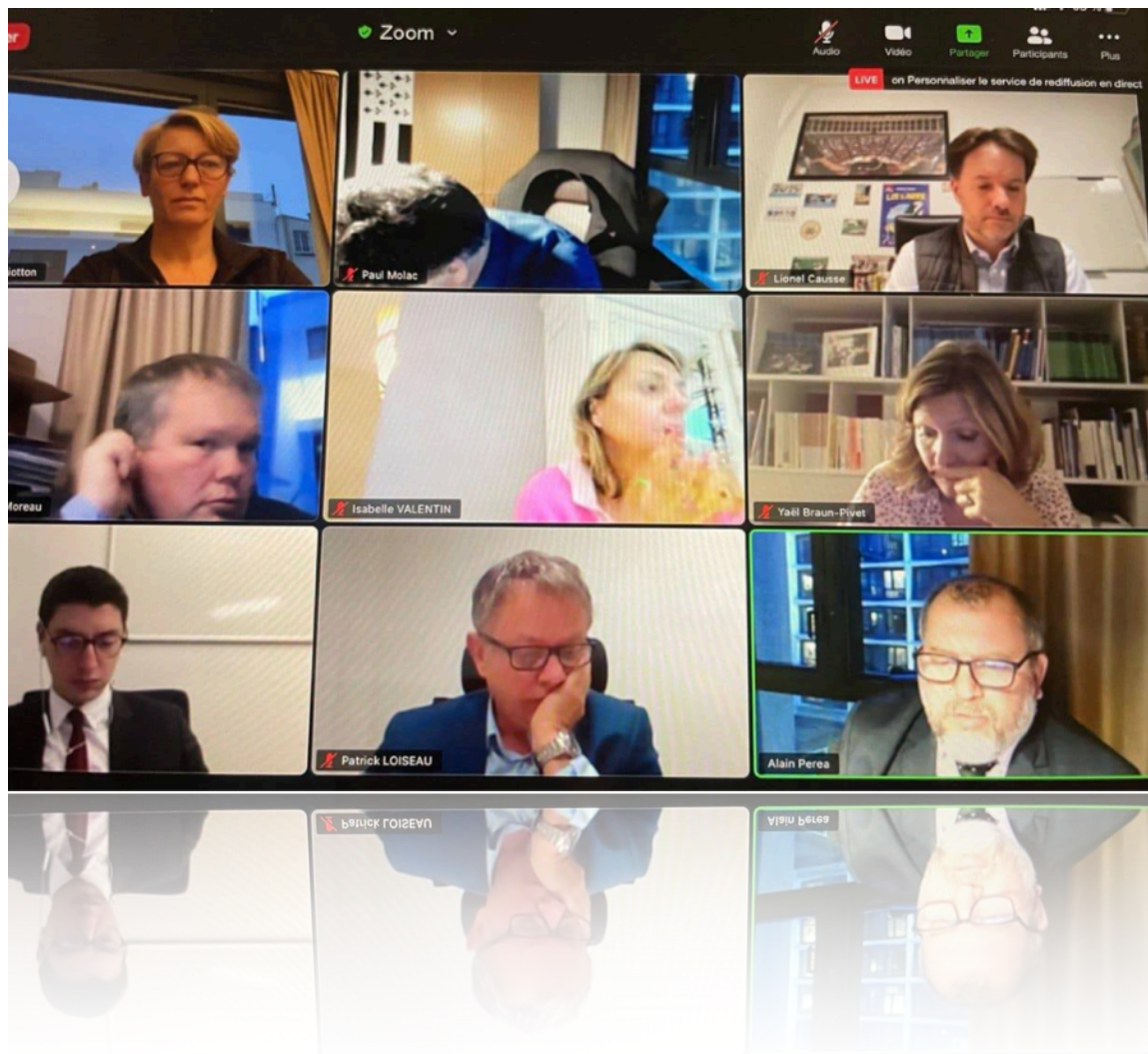
L'image de la semaine

Les commissions de l'Assemblée nationale en télétravail

Cette semaine, le Député Alain PEREA a présenté son rapport sur le délit d'entrave (actions que mènent certaines associations en vue d'empêcher une activité légale : agriculture, chasse, boucherie...)

Les 3 commissions réunies (économie, développement durable et lois) ont voté favorablement sa diffusion.

Gageons que ce texte puisse être rapidement adopté.



Cette newsletter est distribuée par mail, intranet et sur les réseaux sociaux de la FDC66.

Elle présente une information vérifiée par sa Direction et ses Techniciens.

Elle est garantie sans "Fake News" ni polémiques stériles.

Merci de la partager largement sur vos réseaux pour contribuer au rayonnement d'une image juste et positive de la chasse.



ELEVAGE DE GIBIER « MAS CAN JORDI »

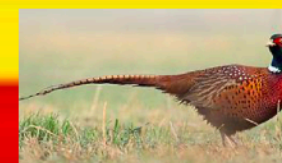


Perdrix rouge pure
Certification ANTAGENE

Un service à domicile
Une garantie de qualité



FAISAN COMMUN : 11,85 €
PERDRIX ROUGE : 88€ la compagnie
CAILLE DES BLES : 3,5 € pièce



LIEVRES – LAPINS DE GARENNES

65 route de montalba

66130 Ille sur Têt

Sous contrôle vétérinaire agréé N° 6672

TEL : 0468842295 Mobil : 0614531371

Site internet : <http://jordipacouil.wixsite.com/mas-can-jordi>

