



11/2021

---

## Trichinellose

**Parasitose pouvant survenir chez différents mammifères, oiseaux, reptiles et chez l'être humain. Les trichinelles adultes vivent dans l'intestin, les larves pathogènes dans la musculature de l'hôte. La transmission à l'être humain s'effectue par ingestion de viande infectieuse crue ou trop peu cuite. Pour cette raison, dans de nombreux pays, y compris la Suisse, l'examen des porteurs potentiels de trichinelles est obligatoire lors du contrôle des viandes.**

### 1 Espèces touchées

Large spectre d'hôtes : mammifères carnivores et omnivores (notamment le renard, la martre, le lynx, le blaireau, l'ours, rarement le putois, le chien, le chat, le sanglier, le porc, le rat, le cheval, l'être humain), les oiseaux et les reptiles.

### 2 Agent infectieux

Nématodes du genre *Trichinella*. Plusieurs espèces et génotypes connus. En Europe centrale, les plus importants du point de vue zoonotique sont *Trichinella spiralis*, *Trichinella britovi* et *Trichinella pseudospiralis*.

**Développement** : après l'ingestion de viande musculaire contenant des larves de trichinelles infectieuses, les adultes sexuellement matures (1 à 4 mm de long) se développent dans l'épithélium de l'intestin grêle. Les femelles *Trichinella* donnent naissance à un grand nombre de larves qui gagnent la musculature squelettique, transportées par les vaisseaux lymphatiques et sanguins. Les muscles bien irrigués sont particulièrement atteints : diaphragme, musculature de la langue, masséters, muscles oculaires. La cellule musculaire se transforme en cellule nourrice des larves, qui 17 à 21 jours après l'infestation, sont infectieuses. Les larves de *Trichinella* survivent des années dans la musculature. La cuisson (au minimum 77°C à cœur) et la congélation (-25°C, pendant une durée variant suivant l'épaisseur du morceau et l'espèce de *Trichinella*) détruisent les larves de *T. spiralis*, *T. britovi* et *T. pseudospiralis*. De plus amples informations se trouvent dans les [directives](#) de l'OMS et de l'O.I.E (nouveau nom : OMSA).

### 3 Clinique / Pathologie

Les infections naturelles du porc et d'autres espèces animales par *Trichinella* évoluent généralement de façon asymptomatique. Les infections expérimentales provoquent des entérites, une tachypnée, une myocardite, des troubles de la déglutition et une démarche raide. Au niveau anatomo-pathologique, on observe, pendant la phase intestinale, une entérite catarrhale à hémorragique. Les fibres musculaires perdent leur forme striée, il y a infiltration inflammatoire et plus tard, encapsulation des larves s'il s'agit de *T. spiralis* et de *T. britovi*, tandis que *T. pseudospiralis* ne forme pas de capsule. Chez l'être humain, la phase intestinale se caractérise par des douleurs abdominales et des diarrhées, la phase musculaire (à partir du 7<sup>e</sup> jour après l'infection), par de la fièvre, des douleurs musculaires, un œdème des lèvres et du visage, des difficultés respiratoires, des troubles de la déglutition ainsi que par des réactions cutanées. Les infections graves peuvent provoquer la mort, notamment en raison des lésions de la musculature cardiaque.

## 4 Répartition géographique

Mondiale : en Europe, (notamment en Europe de l'Est, en Espagne et dans les pays des Balkans), aux USA, mais aussi en Amérique latine, en Afrique, en Asie et en Australie. Le cheptel des porcs domestiques suisse est considéré comme indemne de *Trichinella*. *T. britovi* et, bien plus rarement, *T. spiralis*, apparaissent toutefois chez les carnivores sauvages (principalement le renard, le lynx et le loup) en Suisse. Les deux espèces sont également infectieuse pour l'être humain et peuvent provoquer une maladie.

## 5 Épidémiologie

C'est principalement le cycle domestique de *T. spiralis* qui est important, cycle dans lequel les porcs s'infectent par ingestion de restes d'aliments ou de déchets d'abattoirs crus ou insuffisamment cuits. Pour l'être humain, ce sont les morceaux de viande crue, peu cuite ou encore insuffisamment congelée, issue de porcs ou de sangliers infectés, plus rarement de chevaux, d'ours, de chiens ou d'autres espèces animales, qui représentent un danger. En ce qui concerne les porcs détenus sur des pâturages, il faut tenir compte de la possibilité d'introduction de *T. britovi* à partir du cycle des animaux sauvages.

## 6 Diagnostic

Essentiellement *post mortem*, lors de la recherche de trichinelles dans le cadre du contrôle des viandes. Mise en évidence du parasite dans la musculature bien irriguée (diaphragme, masséters) par la méthode de digestion artificielle selon les [dispositions officielles](#) et, nouvellement, également avec le test TrichinL (test d'agglutination du latex pour la mise en évidence des antigènes). Différenciation des larves par PCR. Sérologie (E/S-ELISA) établie pour diverses espèces animales. Utilisation dans le cadre de programmes de monitoring basés sur les risques.

## 7 Définition du cas

Mise en évidence des parasites dans la musculature bien irriguée (contrôle des viandes et anamnèse épidémiologique ou clinique) par la méthode de digestion artificielle chez le lynx, le renard, le sanglier, le blaireau, l'ours, le rat, le chien, le cheval, le porc et d'autres vertébrés. Différenciation des espèces de larves par PCR. Sérologie (E/S-ELISA) chez le porc et le sanglier et, à titre expérimental, chez d'autres vertébrés. Mise en évidence des antigènes à partir d'échantillons de musculature solubilisés au moyen du test TrichinL.

## 8 Diagnostics différentiels

*Larva migrans visceralis* due à des larves d'autres espèces de nématodes (rare).

## 9 Prophylaxie immunitaire

Non autorisée en Suisse. Des recherches sont en cours pour développer un vaccin utilisable chez le porc.

## 10 Prélèvements

Échantillons des masséters, des piliers du diaphragme ou de la musculature de la langue, le cas échéant, d'autres muscles bien irrigués. Il y a des lieux de prédilection spécifiques aux différentes espèces pour le prélèvement le plus approprié au dépistage des larves.

## 11 Bases légales

Épizootie à surveiller, art. 5 et art. 291 OFE.

Contrôle des viandes : carcasse entière impropre à la consommation (annexe 7, chiffre 1.1.3 c, OHyAb).