

# ENQUÊTE

## ÉPIDÉMIES FAMILIALES DE TRICHINOSE DUES À L'INGESTION DE SANGLIER SAUVAGE DANS LA RÉGION LANGUEDOC

Didier BASSET\*, Marie-Marthe THIEBAUT\*\*, Francine PRATLONG\*, Bruno ABRAHAM\*\*, Aline MORYOUSSEF\*\*\*, Pierre BALDET\*\*\*, François JANBON\*\*, Jean-Pierre DEDET\*

Les récentes épidémies de trichinose apparues depuis 2 décennies, consécutives à la consommation de viande de cheval, ne doivent pas faire oublier qu'historiquement, c'est le porc qui constituait au siècle dernier le mode majeur de contamination. Si, avec l'amélioration des contrôles vétérinaires, son rôle est devenu négligeable, il existe toujours, en France, un cycle sauvage, dans lequel interviennent le renard et le sanglier.

La survenue de 2 épidémies familiales successives dans la région Languedoc, dues à la consommation de viande de sanglier, nous incite à rappeler l'existence de ce cycle sauvage dans notre région et les précautions à prendre pour éviter l'infestation.

### ÉPIDÉMIE N° 1.

La première contamination remonte à janvier 1993. Un garçon de 20 ans présente un œdème du visage après un épisode diarrhéique, une fièvre, une hyperéosinophilie. L'interrogatoire révèle la consommation familiale de viande peu cuite d'un sanglier tué en Camargue. L'examen sérologique confirme dans de brefs délais une trichinose. Les 2 parents, asymptomatiques, ont présenté aussi une sérologie positive. Aucun autre cas contact n'a été dépisté cliniquement. Aucune enquête épidémiologique n'a été entreprise.

### ÉPIDÉMIE N° 2.

La seconde contamination concerne une femme de 45 ans qui a développé dans les premiers jours de 1995 un œdème des membres inférieurs avec hypoalbuminémie majeure précédé d'un épisode diarrhéique de 48 heures avec fièvre, myalgies, arthralgies. Une hyperéosinophilie supérieure à 3 000/mm<sup>3</sup> est décelée. Une biopsie de muqueuse duodénale montre un ver adulte, rempli d'embryons, identifié comme femelle de *Trichinella spiralis*. La sérologie est très élevée en trichinose et confirme le diagnostic. Amateur de viande de gibier saignante, la patiente avoue avoir consommé des grillades provenant d'un sanglier tué dans les Cévennes en décembre 1994. 5 autres membres de sa famille ont consommé de la viande fraîche. Un dépistage sérologique réalisé dans cet entourage familial démontre que 3 personnes ont été conta-

minées. Hormis la femme, son mari a présenté un épisode diarrhéique suivi de myalgies et asthénie, sans fièvre; son gendre, une fièvre à 40° C puis une diarrhée suivies d'une importante asthénie. Tous les 3 ont été les seuls à manger la viande grillée, à peine cuite. Les 3 autres personnes sont séro-négatives vis-à-vis de la trichinose et n'ont présenté aucun signe clinique.

Les autres morceaux du sanglier ont été congelés et distribués à d'autres familles. Aucune autre manifestation clinique n'a été signalée et aucun échantillon de viande n'a pu être récupéré en vue d'analyse.

### DISCUSSION

Contrairement aux épidémies dues à la viande équine, la contamination par la viande de sanglier sauvage reste limitée à un petit groupe de personnes, le plus souvent une famille [1,2]. La découverte de cas sporadiques, dans la région Languedoc, montre cependant que le risque n'est pas nul. Un cycle sylvaïque où interviennent aussi le porc et le renard a été décrit dans la Provence, toute proche [3]. Les enquêtes vétérinaires montrent une prévalence relativement basse de l'infestation du renard en France. Cependant, l'abattage clandestin des porcs et la pratique de la chasse permettent le maintien de cette maladie chez l'homme. La viande de sanglier destinée aux commerces ou à la restauration doit être légalement surveillée, sinon le nombre de cas pourrait être nettement plus important. Cette surveillance n'est pas toujours effective [4]. L'augmentation actuelle du nombre de sangliers dans la faune sauvage de France et particulièrement dans notre région pourrait aggraver les risques de transmission. Nous conseillons avec insistance, dans tous les cas, la consommation d'une viande suffisamment cuite [4]. Nous rappelons, en outre, que la congélation à - 18° C., pendant au moins 3 semaines, permet de tuer les larves.

### RÉFÉRENCES

- [1] RECCO P., ARLET P., DÉLISLE B., BESSIÈRES M.H. - À propos d'une « épidémie » de trichinose survenue dans la Haute-Garonne après consommation de sanglier contaminé. - *Bull. Soc. Fr. Parasitol.*, 1986, 4 : 55-57.
- [2] ZEROLO J., BREMOND C., LUCENA-FLORES A., DEGRANDI G. - Un cas de trichinose autochtone. - *Méd. Médicale*, 1981, 242 : 31-36.
- [3] IGUAL J.P., FAUGÈRE B., PÈNE P., BOURGEADE A., QUILICI M. - La trichinose en Provence. À propos d'une épidémie familiale. - *Bull. Soc. Path. Ex.*, 1985, 78 : 473-77.
- [4] ANCELLE T., DUPOUY-CAMET J., BRESSON C., LAPIERRE J. - Une épidémie de 39 cas de trichinose due à la consommation de sanglier dans le Cher en 1985. - *B.E.H.*, 1989, 1 : 1.

\* Laboratoire de Parasitologie-Mycologie; CHU de Montpellier, 163, rue A. Broussonet 34000 Montpellier.

\*\* Service des Maladies Infectieuses et Tropicales, CHU de Montpellier.

\*\*\* Laboratoire d'Anatomie et Cytologie pathologiques, CHU de Montpellier.