

Principaux parasites de la viande crue

Les cas de contamination parasitaires sont rares, mais il est important de connaître les risques correspondants.

Vous trouverez ci-dessous certains parasites pouvant être présents dans la viande, ainsi que les symptômes associés.

Toxoplasma gondii

Ce parasite se transmet à l'être humain par la consommation d'aliments ou de légumes contaminés par des excréments de chats, ainsi que par la consommation de viande de bœuf, agneau ou porc, crue ou mal cuite, provenant d'animaux infectés.

Maladie associée

La toxoplasmose est généralement sans symptôme pour la population en bonne santé.

Elle présente néanmoins un risque sérieux pour les femmes enceintes et les personnes avec des défenses immunitaires affaiblies. Une contamination par ce parasite en début de grossesse peut conduire à une infection du fœtus et provoquer la mort de l'embryon ou des problèmes chez le nouveau-né.

Il est recommandé aux femmes enceintes de ne pas consommer de la viande crue ou partiellement cuite, d'éviter le contact avec les chats ayant accès à l'extérieur, de ne pas s'occuper de leur caisse et de bien laver les légumes avant consommation.

Trichinella

Il s'agit de vers ronds. Les espèces les plus importantes en Suisse sont principalement *Trichinella spiralis* et *Trichinella britovi*.

La contamination est causée par la consommation de viande de porc infectée, crue ou insuffisamment cuite. Plus rarement, dans nos régions, il peut s'agir de viande de cheval ou de gibier comme le sanglier, voire de charcuterie consommée crue et fabriquée à partir de ces variétés de viandes. À titre d'exemple, le saucisson de sanglier peut présenter un risque si la viande qui a servi à sa fabrication n'a pas été contrôlée correctement.

Maladie associée

Ces vers peuvent provoquer la trichinose ou trichinellose. Elle ne provoque souvent aucun symptôme chez les animaux, mais peut avoir de graves conséquences chez l'être humain.

Les premiers symptômes sont digestifs : douleurs abdominales, nausées, diarrhées, vomissements, souvent accompagnés de fièvre. Ensuite, des douleurs musculaires, des maux de tête, un œdème du visage et des démangeaisons apparaissent. Dans certains cas, des complications sont possibles comme l'atteinte du cœur et du cerveau.

Si le nombre de larves ingérées est faible, la maladie peut ressembler à un banal syndrome grippal dont la cause ne sera pas identifiée, ou elle peut même demeurer totalement invisible.

En revanche, la maladie est parfois mortelle si le nombre de larves ingérées est très important.

Taenia saginata ou ténia du bœuf, ver solitaire

Ce parasite est un ver plat, qui infecte d'abord les bovins, puis peut être transmis à l'être humain lorsqu'il consomme de la viande de bœuf crue ou pas assez cuite. Il vit dans l'intestin humain et peut rejeter ses œufs sous forme de petits segments visibles à l'œil nu dans les selles qui peuvent bouger

Le ténia du bœuf est présent dans toutes les régions d'élevage et de consommation de viande bovine.

Maladie associée

Il s'agit de la téniose la plus fréquente en Europe.

C'est une maladie bénigne, le plus souvent sans symptôme. Des problèmes digestifs peuvent être présents tels que :

- des troubles de l'appétit tels que boulimie ou anorexie,
- des nausées ou vomissements,
- un amaigrissement,
- des crampes abdominales,
- une alternance de diarrhée et de constipation.

Le ver adulte présent dans les intestins forme des anneaux contenant ses œufs. Ces anneaux sont alors relâchés par l'anus. Ainsi, le diagnostic est habituellement fait directement par le patient, lorsqu'il observe dans ses sous-vêtements ou ses draps, des anneaux de ténia. Ils ont l'aspect d'une nouille plate, blanchâtre. En se desséchant, l'anneau devient plus petit, jaunâtre et racorni.

Taenia solium ou ténia du porc

Ce parasite est un ver plat qui, adulte, mesure entre 1,5 et 8 mètres de long. Il vit dans l'intestin humain et peut rejeter ses œufs sous forme de petits segments visibles à l'œil nu dans les selles.

Le ténia du porc peut se transmettre à l'être humain lorsqu'il consomme de la viande de porc insuffisamment cuite. De plus, la salaison et le fumage ne sont pas des traitements suffisants pour le détruire.

Maladie associée

Le ténia du porc provoque généralement de légers symptômes, tels que diarrhées ou maux de ventre.

Toutefois, il existe une forme rare en Suisse de la maladie qui peut être plus sévère. Elle touche le cerveau et cause des symptômes neurologiques importants.

Recommandations

Toutes les recommandations et conseils pour consommer du poisson en toute sécurité sont disponibles ici :

- pour les particuliers : [Parasites alimentaires : les bons réflexes pour se protéger | ge.ch](#).
- pour les professionnels, tels que les bouchers, les charcutiers, les grossistes en produits carnés ou les cuisiniers : [Parasites alimentaires : comment garantir la sécurité de vos produits | ge.ch](#).