

Votre sécurité alimentaire

PAR NAWAL BENSALÉM

On mange mieux

CHEZ LES SCOUTS!

► L'hygiène alimentaire est une priorité pour les mouvements de jeunesse à l'approche des départs en camps. L'Afsca y veille...

► Raviolis, cordon-bleu, saucisse-compote-purée. Certes, les menus varient peu avec le temps dans les camps scouts mais l'hygiène alimentaire, elle, y prend de plus en plus d'importance, normes actuelles obligent. Conscients des dangers que de petites négligences peuvent représenter, les mouvements de jeunesse s'adaptent pour éviter le pire. Même si, bien sûr, le caractère rudimentaire de la cuisine, qui fait le charme de ces camps d'été, doit demeurer. Et du côté de l'Afsca, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, on veille à ce qu'une série de règles soient respectées par ces centaines de cuistots qui dans les prochaines semaines se chargeront de remplir les ventres de milliers de petits aventuriers.

"Nous ne procédons à aucun

contrôle spontané des camps. Le but n'est pas de sévir, au contraire. Nous agissons de manière préventive et préférons donc organiser des formations, totalement gratuites, à destination des mouvements de jeunesse qui le souhaitent à l'approche des départs en camps. Nous leur envoyons également la brochure nécessaire pour un camp sans soucis alimentaires", nous précise le porte-parole de l'Afsca, Jean-Sebastien Walhin.

PRÉPARATION des aliments, stockage, achats et livraisons, déchets, etc. Différents thèmes sont abordés par l'Afsca afin de ne négliger aucun aspect de la préparation des repas destinés à une population, forcément plus vulnérable. "Une intoxication alimentaire chez un enfant, cela peut tout de suite s'avérer beaucoup

plus grave que chez un adulte. On se doit donc d'être attentif à cette hygiène alimentaire en camps", poursuit le porte-parole de l'Afsca, estimant qu'on compte, en moyenne, chaque année, cinq à six intoxications alimentaires à l'occasion de ces séjours organisés en pleine nature. "Ce qui reste vraiment très marginal à côté du nombre de camps organisés", souligne encore Jean-Sebastien Walhin, invitant les mouvements de jeunesse à participer aux formations dispensées par l'Afsca, en contactant l'agence fédérale via vulgaris@afsca.be.

Enfin, vous verrez également ci-dessous que cette année, les scouts tiennent particulièrement à des "cuistots plus que par-faits".

N.Ben

Plus de 1.700 intoxications alimentaires par an en Belgique

BRUXELLES Chargée de veiller à la sécurité de votre assiette, l'Afsca organise des milliers de contrôles chaque année dans l'Horeca, chez les marchands ambulants, dans les cuisines collectives (écoles, crèches, hôpitaux, etc).

Cet été, les agents de l'Afsca veilleront ainsi, notamment, à ce que les burgers et autres dégustations qu'on vous proposera sur les sites des différents festivals organisés en Belgique, soient conformes aux normes d'hygiène alimentaire. "Les

tests réalisés ces dernières années démontrent que 93 % des marchands ambulants respectent les règles jugées importantes par l'Afsca", nous précise le porte-parole de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, Jean-Sebastien Walhin.

Et si, de manière générale, la Belgique est plutôt bonne élève en matière de sécurité alimentaire, l'Afsca dénombre toutefois plus de 1.200 intoxications par an. "Cela va de 1.200 à 2.000 cas. En 2015, on en dénombrait 1.700 dont 40 ont nécessité une hospitalisation", précise encore Jean-Sebastien, ajoutant qu'il ne s'agit que des situations où un médecin a été consulté.

N.Ben.

UN CUISTOT plus que parfait

▣ Les scouts de Belgique ont adapté les dix règles d'or de l'Afsca et les affichent désormais dans chaque camp

► Basée sur les dix règles d'or de l'Afsca, l'affiche *Un cuistot plus que parfait*, adaptée au langage des jeunes et à la réalité des camps, a été réalisée en concertation avec différents acteurs dont l'Afsca et la plateforme Résonance afin d'offrir un outil encore plus didactique aux centaines de bénévoles qui, cet été encore, s'activeront en cuisine pour satisfaire les papilles de milliers de jeunes scouts en vacances.

"L'hygiène alimentaire est un sujet très important sur lequel nous sensibilisons régulièrement tant les bénévoles que les jeunes. Malheureusement, lorsqu'une intoxication survient en camp, on a tendance à ne retenir que cela. Mais c'est vraiment exceptionnel. À côté de ces très rares incidents, nous organisons des centaines de camps sans le moindre souci", insiste-t-on du côté de la Fédération des scouts de Belgique.

Des scouts qui veillent également à prendre soin de l'environnement et à consommer utile lors de ces différents camps. *"On parle rarement de nos bonnes initiatives, comme celles de la consommation locale dans certains camps ou de la pratique zéro déchets",* ajoute-t-on au sein de la Fédération. Des pratiques qui se multiplient désormais, nous précise-t-on encore.

Enfin, pour ce qui est de l'eau consommée lors de ces camps, de l'eau, pas toujours potable comme des incidents survenus par le passé ont pu, hélas, le démontrer, la Fédération des scouts de Belgique précise, en cette veille de départs massifs, qu'elle n'est pas seule responsable de la qualité de cette eau. *"Les propriétaires qui nous fournissent les lieux sont également acteurs de la sécurité alimentaire".*

N.Ben.