


Chaleur: près de 100 scouts déjà victimes D'INTOXICATION

 L'Afsca a constaté des intoxications dans 8 camps depuis la fin juin. La moyenne est en général de 3 à 7 camps, mais sur tout l'été !

► On le dit, on le répète : la météo de ce mois de juillet a été tout à fait exceptionnelle. Sous cette chaleur et avec cette sécheresse, l'Afsca (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire) se targue de prendre d'importantes mesures pour protéger le consommateur.

Des actions ont été notamment menées dans les festivals, chez les producteurs et vendeurs de glace (voir par ailleurs), mais aussi dans les camps scouts. Des centaines de ces camps ont été organisées depuis le début des vacances scolaires, fin juin, par des mouvements de jeunesse (scouts, patro, Faucons rouges, etc.) "Nous avons recensé dans huit camps des cas d'intoxication alimentaire, et 94 malades, intoxiqués, au total. Parmi ceux-ci, onze enfants ont dû être hospitalisés. Les provinces concernées étaient celles du Luxembourg, de Namur, de Hainaut et de Liège. Il faut dire qu'avec cette chaleur, par exemple en cas de diarrhée, les malades se déshydratent très vite", nous informe Jean-Sébastien Walhin, porte-parole de l'Afsca. "En moyenne nous n'avons, par an, qu'entre trois et sept camps touchés par des intoxications, mais sur tout l'été. Cette année, nous avons vrai-

ment atteint la limite supérieure, à cause de la chaleur." Cette tendance avait déjà été observée au début juillet : elle s'est nettement poursuivie.

DANS DEUX de ces camps, l'Agence a détecté la présence de norovirus, un groupe de virus qui peut provoquer des épidémies de gastro-entérites. "On a eu une série de personnes qui sont tombées malades en quelques heures. C'est typique du norovirus. Cela peut être un enfant contaminé par sa sœur à domicile, et qui ramène le virus au camp scout avant de tomber lui-même malade. Avec la promiscuité que l'on y connaît, il peut rapidement contaminer tous les autres", reprend le porte-parole de l'Afsca. "Car on ne sait pas toujours avec certitude si les intoxications sont strictement alimentaires. Parfois, ce peut-être des virus que les enfants ramènent de la maison."

DANS UN AUTRE des huit camps, l'Afsca a détecté des bacillus cereus, qui causent nausées, vomissements, et diarrhées. "Nous les avons trouvés dans des briques de lait mal conservées, à une température trop élevée", ajoute Jean-Sébastien Walhin. "L'eau est également un vecteur très important à maîtriser car potentiellement à l'ori-

gine de multiples contaminations. Par exemple, quand elle est conservée dans des bidons, ou une grande cuve prêtée par un agriculteur. Avec la chaleur, si des bactéries sont présentes, elles vont se multiplier de manière exponentielle."

Les analyses sont toujours en cours pour déterminer les causes d'intoxication dans les cinq autres camps.

L'Afsca tire cependant son chapeau aux efforts déployés par les différents mouvements de jeunesse du pays qui évoluent dans "des conditions pas faciles à gérer".

"L'été est évidemment exceptionnel et cela exerce un impact sur les camps. Nous avons travaillé avec l'Afsca cet été et relayons leurs recommandations. Nous dispensons notamment des formations", précise Adrien Mogenet, porte-parole de la Fédération des scouts Baden Powell. "Avec la chaleur, il y a notamment les risques liés à des aliments mal conservés, l'interdiction de faire du feu ou encore de se laver avec l'eau de rivière qui est contaminée par des bactéries. De notre côté, nous donnons à nos groupes en camp des ressources pour assurer les meilleures conditions d'hygiène, notamment alimentaire."

Adrien de Marneffe