

Band cochon, c'est fini !



"Adieu mes amis. C'est la mort dans l'âme que nous jetons l'éponge." C'est par ces quelques mots que prend fin une initiative pourtant louable et utile. Le site Bandcochon qui recensait les lieux de dépôts d'ordures et d'encombrants illicites, et incitait à nettoyer, rend son tablier. Explications : "parce qu'on est usés par tant de mauvaise foi, d'attaques, de menaces de mort, etc." www.bandcochon.re. Quelle tristesse ! L'intérêt d'un tel outil ne fait pourtant aucun doute : "Actuellement, il y a 9 799 cochonneries non nettoyées et 5 349 nettoyées", affiche le site sur sa page d'accueil en livrant la carte et la liste (avec photos) des lieux transformés en décharge par des cochons avérés. Si le travail de cette

équipe méritante n'a pas déclenché les réactions attendues, souhaitons que l'annonce de la mort du site provoquera les sursauts nécessaires à la protection de la nature et de la santé publique.



2050 : 1 personne sur 2 sera allergique

Selon l'OMS, en 2050, 50 % de la population mondiale sera affectée par au moins une maladie allergique. L'OMS classe l'allergie au 4e rang mondial des maladies après le cancer, les pathologies cardiovasculaires et le Sida. Le nombre de personnes allergiques a doublé ces 20 dernières années.



Recherches

Un antibiotique issu de la canne à sucre ?

Une équipe du Cirad a montré une activité contre des bactéries difficiles à traiter et même la structure de l'albicidine, un antibiotique fabriqué par une bactérie pathogène de la canne à sucre ! Ce puissant antibiotique a montré une activité contre des bactéries difficiles à traiter et même responsables de maladies nosocomiales. Une molécule donc très prometteuse...



Contrôles sanitaires

12 établissements FERMÉS

Entre décembre 2014 et janvier 2015, 71 établissements ont été contrôlés. Des restaurants, mais aussi "des enseignes de métiers de bouche, snacks, stands de restauration sur les foires ainsi que des grandes et moyennes surfaces sur l'ensemble de l'île". **Résultats : 12 établissements fermés et 22 tonnes de marchandises saisies.** Cette campagne menée conjointement par la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Daaf) et la Direction des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (Dieccte) a également permis de mettre au jour des activités d'abattage et de fabrication de nourriture réalisés dans des conditions d'insalubrité. Parmi les 49 intoxications alimentaires recensées, 40 % concernent la présence d'histamine relevée dans du poisson cru et tartares.

