

Complétant les divers outils d'information publique sur la grippe aviaire et sur la préparation du plan de lutte contre une future pandémie grippale humaine, le site interministériel «grippe aviaire» vient d'être ouvert. Il présente notamment les informations récentes validées auprès des sources officielles françaises. Procédant à un choix sélectif, il ne recense pas toutes les informations circulant sur la grippe aviaire, éliminant du même coup une partie du «bruit de fond» si gênant quand on veut se documenter sans perdre de temps. Ce site a un autre mérite : il élimine d'un coup toutes les rumeurs et les infos farfelues provenant de sources de fiabilité incertaine, si abrutissantes en période « d'avalanche médiatique ».

Insérez l'adresse de ce site dans les listes des « favoris » : il vous sera vite indispensable pour informer vos collègues et vos amis. Vous pourrez télécharger les nombreux documents, notes techniques, fiches d'information et autres rapports produits par tous les Ministères impliqués en France dans la lutte contre la grippe aviaire. Sont également disponibles en ligne les productions des Agences gouvernementales (Institut de Veille Sanitaire, etc.). Vous suivrez en direct les décisions gouvernementales comme si vous étiez un «pilier» de Ministère sans avoir à hanter les innombrables groupes de travail sur la grippe aviaire.

Adresse du site: <http://www.grippeaviaire.gouv.fr>

Source : Bulletin du 14 décembre 2005 du réseau national des Groupes Régionaux d'Observation de la Grippe (GROG)

Le Dico du doc

Huîtres

Il n'est pas rare que les personnes malades du cœur soient obligées de suivre un régime pauvre en sel. Au nom de ce régime, ces malades (et leur entourage) croient que les huîtres sont incompatibles avec les recommandations médicales. Cardiaques de tous les pays, ne vous laissez plus brimer : vous avez le droit de manger des huîtres !

Le goût salé de l'eau des huîtres est trompeur. Beaucoup d'aliments sont beaucoup plus salés que les huîtres mais les matières grasses qu'ils contiennent masquent le goût du sel. Une douzaine d'huîtres ne contient pas plus de sel qu'une tranche de jambon, 100 g de thon naturel, 3 sardines à l'huile ou 55 g de surimi. Et ne parlons pas des soupes minutes ou des plats pré-cuisinés qui contiennent une énorme dose de « sel caché ». Ainsi, un bol de soupe minute apporte autant de sel que 8 douzaines d'huîtres !

Au moment des fêtes, le risque d'un excès de sel existe réellement pour les cardiaques mais ce ne sont pas les huîtres qu'ils doivent craindre le plus. Le danger vient plutôt des pâtés, des plats pré-cuisinés (y compris ceux provenant du commerce des surgelés) et des « amuse-gueules ».

Bonne année quand même !

Source : Open Rome

Sur le front de la grippe

Cas sporadiques en France

Depuis le début du mois de décembre, quelques cas sporadiques de grippe B et A(H1) ont été virologiquement confirmés en Ile-de-France et surtout en Midi-Pyrénées. Dans cette région, les médecins vigies des GROG ne signalent pas de signe évocateur d'un début d'épidémie. Toutefois, à Lanuejols (12 - Aveyron), la grippe B a été responsable d'un petit foyer scolaire qui devrait s'éteindre avec les vacances. Parallèlement, 8 cas de grippe ont été récemment signalés en Ile-de-France, Pays de la Loire et Provence Alpes Côte d'Azur par les médecins vigies des GROG utilisant des Tests Rapides de Surveillance de la grippe.

En pratique, si vous ressentez des symptômes de grippe pendant les fêtes, le virus grippal n'y est probablement pour rien. Accusez plutôt les rhinovirus, les virus parainfluenzae ou les adénovirus.

Par ailleurs, une épidémie de gastro-entérites commence à sévir, comme chaque année. N'accusez pas les huîtres, elles n'y sont pour rien.

Source : <http://www.grog.org>, Open Rome