

POURQUOI FAUT-IL IRRADIER NOS FRAISES ET NOS OIGNONS ?

Nouvelle source d'inquiétude pour ceux et celles qui ont en charge de veiller à l'alimentation de la famille : on irradie ce que nous mangeons ! Le mot fait peur car il évoque des drames : Hiroshima, Nagasaki, Tchernobyl ... Certes, ces aliments ne sont pas rendus radioactifs mais on voudrait comprendre le pourquoi de ce traitement et ses conséquences pour notre santé.

A quoi ça sert ?

Les techniques permettant de conserver les aliments sont nombreuses : pasteurisation, congélation, surgélation, traitement UHT... auxquelles s'ajoute l'irradiation des aliments. Il s'agit d'envoyer un rayonnement ionisant pour tuer germes, champignons et parasites.

Les tenants de la technique clament haut et fort que ce traitement est sans risque pour l'être humain, ils l'appellent plus volontiers ionisation, un terme moins sensible qu'irradiation. Un avis que ne partagent pas ses détracteurs, de plus en plus nombreux. Ils dénoncent l'apparition de nouvelles molécules toxiques. Outre la formation de radicaux libres instables et cancérigènes, le traitement par irradiation diminue la qualité nutritionnelle des aliments : destruction d'acides aminés et de vitamines : A, B, C et E..., sans que le consommateur s'en rende compte. Enfin, l'irradiation ne permet pas d'éliminer toutes les bactéries, ni les virus, ni les toxines.

Le procédé n'est pas neuf puisque c'est en 1943 que l'armée américaine finance une étude sur la faisabilité de l'irradiation alimentaire, explique Paul Lannoye, docteur en sciences et député européen honoraire (1). Dès 1950, le premier programme d'irradiation des aliments est lancé dans certains pays européens amis des Etats-Unis, notamment la France et la Grande-Bretagne. En 1961, les trois organismes internationaux qui gèrent cette matière : l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) s'interrogent sur la sécurité et s'accordent pour demander des études qui ne seront jamais réalisées. En 1980, un comité d'experts conclut que jusqu'à une dose globale moyenne de 10 kgGy, il n'existe aucun risque d'ordre toxicologique, l'examen toxicologique des aliments ainsi traités n'est donc plus nécessaire.

En 1990, une campagne massive de propagande est lancée par l'industrie agroalimentaire en lien avec les institutions fédérales. L'OMS, sous l'influence de l'AIEA, conclut en 1999 que « l'irradiation peut s'appliquer à tout produit alimentaire à quelque dose que ce soit. » En 2002, les citoyens se mobilisent à Los Angeles et parviennent à faire interdire les aliments irradiés dans les cantines scolaire publiques.

Du pain béni pour notre système économique !

Des études menées sur des animaux de laboratoires ont montré qu'une consommation d'aliments irradiés réduisait la durée de vie et la fertilité, augmentait les risques de cancer et provoquait des lésions intestinales et des modifications génétiques chez les animaux observés. Les autorités sanitaires n'en tiennent pas compte car ce n'est pas là leur principale préoccupation. Ce qui les interpelle d'abord, c'est la contamination possible des aliments.

Il faut dire que nous vivons dans une économie mondialisée où les marchandises ne cessent de se déplacer donnant lieu à des situations que nous sommes, comme consommateurs mais également comme citoyens, de plus en plus nombreux à juger aberrantes. Ainsi, alors que nous produisons des fruits et des légumes, on trouve sur nos étals des cerises nord-américaines, des ails made in Chine ou Argentine et des haricots princesses produits au Kenya. Ces pays respectent-ils les règles sanitaires en vigueur en Europe ? C'est bien là que le bât blesse. Pourtant, la directive européenne est claire : l'irradiation ne peut pas être utilisée pour remplacer des mesures d'hygiène et de santé ou de bonnes pratiques de fabrication ou de culture.

L'irradiation visant aussi à mieux conserver les aliments et à retarder le mûrissement favorise la production de masse et l'agriculture industrielle. L'industrie agroalimentaire en est la première bénéficiaire. Elle peut acheter des aliments à bas prix dans des pays où les normes sanitaires sont insuffisantes, faire tourner les produits autour du monde, relâcher les conditions sanitaires, réduire ses coûts de production en délocalisant et tromper le consommateur.

C'est tout sauf un appui pour un développement durable !

Quels sont les produits irradiés ?

L'irradiation est autorisée au niveau mondial pour tous les types d'aliments par le Codex Alimentarius qui se réfère aux avis et rapports d'une Commission mixte OMS/FAO/AIEA.

L'Union européenne s'est dotée d'une réglementation restrictive tout en permettant des dérogations. Elle prévoit l'irradiation pour les épices, les plantes aromatiques séchées et les condiments mais la liste devrait être progressivement complétée. Certains pays vont déjà bien au-delà. Ainsi la Belgique qui est avec la France le pays qui irradie le plus d'aliments (2). Entre la liste officielle de 2003 et la liste de 2006, notre pays est passé de 11 produits à 23. Ce sont : les abats de volailles, l'ail, le blanc d'œuf, la caséine et les caséinates, les céréales, les condiments végétaux, les crevettes congelées et décortiquées ou étêtées, les cuisses de grenouilles congelées, les échalotes, les épices, la farine de riz, les flocons et germes de céréales pour produits laitiers, les fraises, les fruits (y compris champignons, tomates, rhubarbe), la gomme arabique, les herbes aromatiques séchées, les herbes aromatiques surgelées, les légumes secs et fruits secs, les légumes y compris les légumes à cosse, les oignons, le poisson et les coquillages (y compris les anguilles, crustacés et mollusques), les pommes de terre, le sang séché, plasma et coagulats, la viande de volailles, les viandes de volailles séparées mécaniquement, les volailles (oiseaux de basse-cour, oies, canards, pintades, pigeons, cailles et dindes).

De quoi nous inquiéter ! C'est dans le souci de relayer ces préoccupations que Thérèse Snoy, députée fédérale Ecolo-Groen, a, le 6 janvier 2010, interpellé la Vice-première ministre et ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, A. Turtelboom (3). La Belgique a-t-elle mené des études indépendantes sur « ces aliments qui ne sont pas la règle générale au niveau européen, mais qui sont des produits de grande consommation comme les pommes de terre, les fraises dont on ingère de plus grandes quantités que des épices ou des condiments ? » Pas d'études en Belgique mais au niveau international réalisées par la FAO, l'OMS et l'AIEA, ce qui a permis au Comité scientifique de l'alimentation humaine de la Commission

européenne de remettre un avis favorable et de conclure à l'innocuité des denrées alimentaires irradiées à des doses inférieures à 10 kgGy.

L'usage de cette technique implique un certain nombre de contrôles : vérifications des installations, mesures des doses utilisées... Malheureusement, on observe beaucoup de flou et d'incohérence d'un pays à l'autre et l'absence de règles communes. Quand on sait que ces installations - qui sont des installations nucléaires de base - sont en train de se multiplier dans des pays comme la Chine, l'Inde, etc., on ne peut que voir augmenter nos craintes. C'est d'autant plus vrai que le nombre d'aliments irradiés risque de se multiplier en Europe avec la complicité des pouvoirs publics.

La moindre des choses serait d'en avertir le consommateur. Une directive européenne prévoit la mention « traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation » sur les produits ainsi que le centre d'ionisation qui doit être agréé par l'UE. Où sont donc ces informations sur les étiquettes ?

Que voulons-nous comme consommateurs ? Des aliments de qualité, produits selon de bonnes pratiques agricoles, commercialisés dans des délais raisonnables, sans dommages pour les pays tiers et pour l'environnement. Dans cet esprit, l'irradiation des aliments ne se justifie pas et doit disparaître. Achetons le plus possible local, chez des producteurs que nous connaissons, sans oublier d'interpeller nos élus nationaux et européens chaque fois que c'est possible.

Anne Vanhese, journaliste à l'ACRF - Plein Soleil

(1) Campagnes solidaires, « L'irradiation des aliments, au service d'une industrie agroalimentaire mondialisée », sept. 2007.

(2) Collectif français contre l'irradiation des aliments, « Technologies nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture : jusqu'où accepterons-nous d'aller ? », 27 novembre 2009.

(3) Commission de l'Intérieur, des Affaires générales et de la Fonction publique, mercredi 6 janvier 2010.

**L'ACRF souhaite que les informations qu'elle publie
soient diffusées et reproduites ;
n'oubliez pas dans ce cas de mentionner la source.**

Avec le soutien de

