

L'irradiation des aliments, au service d'une industrie agroalimentaire mondialisée

Irradier... les aliments. Le mot est terrible : il évoque Hiroshima, Tchernobyl, Reggane et Mururoa, les innombrables « accidents » de l'industrie nucléaire, les vies détruites par la guerre et la haine...

Comment prétendre utiliser le feu nucléaire, par essence destructeur de la vie, pour traiter des aliments qui sont, eux, constitutifs des forces de la vie ? On nous dira qu'il ne s'agit pas de cela, que l'utilisation des rayons ionisants est maîtrisée, qu'il faut être rationnel et raisonnable et ne pas s'en tenir à des émotions qui engendrent la suspicion et la peur.

Si l'expertise scientifique est importante, nous devons aussi nous fier à notre connaissance immédiate, sensitive, intuitive et globale, celle qui procède du lien créé entre les données de notre instinct et de notre expérience.

Irradier, c'est tuer les micro-organismes qui accompagnent nos aliments. Alors qu'en est-il de la qualité des produits alimentaires irradiés ? Lorsque nous mangeons des fruits, des légumes, de la viande, ce n'est pas un assemblage de molécules que nous allons métaboliser mais un ensemble de tissus végétaux et animaux avec les micro-organismes qui vivent à leur surface et accompagnent leur transformation.

Ces micro-organismes conditionnent la perception

par nos sens de l'aspect, des odeurs et du goût des aliments. Ils sont indicateurs de salubrité : après un certain vieillissement, les aliments ne sont plus bons ni au goût, ni pour notre santé.

La destruction des bactéries par l'irradiation produit des denrées mortes très dangereuses pour la santé : elles n'émettent plus leurs vibrations d'origine et elles n'ont plus leurs indicateurs de vieillissement.

À toi l'ami qui lira ces quelques lignes et le dossier qui suit, il revient le devoir de refuser cette dénaturation de notre alimentation.

C'est un enjeu qui concerne notre santé, mais aussi notre droit au plaisir de bien manger. Comme avec les OGM, ce sera un combat dont l'un des aspects – et non des moindres – est le refus de la dictature de la connaissance dite scientifique, en particulier quand elle est orientée par des intérêts économiques.

Nous, paysans, mais aussi tout un chacun en ce qui concerne la santé et le corps, sommes les dépositaires de la connaissance de la vie. Et avec quelle pertinence puisque nous mettons en action avec succès notre pensée dans les domaines de l'agriculture, de la médecine, de l'éducation...

Aucun groupe humain ne peut prétendre au monopole de la connaissance. Refusons l'irradiation pour notre pain et notre liberté.

*Jean-Louis Meurot,
paysan dans la Drôme.*



Dossier réalisé
en septembre 2007
en collaboration avec
le **Collectif français contre
l'irradiation des aliments**

Collectif français contre l'irradiation
des aliments
c/o Action Consommation
40, rue de Malte
75011 Paris
Tél. : 01 48 05 86 81
www.irradiation-aliments.org

État des lieux

Une prolifération insidieuse

À l'insu du consommateur, en dehors de tout contrôle rigoureux, la technique de l'irradiation tend à se développer à travers le monde sous les auspices des agences onusiennes.

L'irradiation, officiellement appelée « ionisation », est une technologie qui consiste à exposer un aliment à un flux de rayonnements ionisants. Ces rayonnements peuvent être générés soit par un accélérateur de particules de très haute énergie, soit par une source radioactive, le plus souvent du cobalt 60 et parfois du césium 137. Ces rayonnements gamma sont émis en continu et aussi longtemps que la source reste active. Le procédé est utilisé pour conserver les aliments en détruisant les populations d'insectes et de micro-organismes (bactéries, levures, moisissures), mais également pour ralentir le mûrissement, inhiber la germination et retarder l'altération.

En France, sont autorisées l'irradiation et la commercialisation de nombreux produits : herbes aromatiques, épices, condiments, oignon, ail, échalote, légumes et fruits secs, flocons et germes de céréales pour produits laitiers, farine de riz, gomme arabique, volaille, cuisses de grenouilles congelées, sang séché et plasma, crevettes, ovalbumine (additif alimentaire), caséine et caséinates (additif alimentaire).

L'illégalité en progression

Chaque année, la Commission européenne publie un rapport⁽¹⁾ sur le traitement des denrées alimentaires par ionisation, à partir des données que chaque État-membre est censé communiquer sur les volumes des produits irradiés dans le pays concerné et sur les contrôles réalisés au niveau de la commercialisation. Sur dix États membres qui disposaient en 2005 d'unités d'irradiation agréées, huit États ont communiqué les informations demandées sur les quantités de produits traités et les doses appliquées. Concernant les contrôles au stade de la commercialisation, seuls seize États membres ont déclaré avoir procédé à des contrôles, 4% des échantillons en moyenne ayant été irradiés

illégalement et/ou n'étant pas étiquetés correctement. Un chiffre en progression constante depuis 2001⁽²⁾. La situation en France est encore moins enviable : en 2006, seuls 105 échantillons y ont été analysés, dont 10% étaient frauduleux⁽³⁾. De ce fait, il est, pour l'instant, impossible de connaître la quantité exacte de denrées alimentaires irradiées, et le volume des aliments irradiés effectivement commercialisés au sein de l'Union, a fortiori en France.

Reconnaître un produit irradié à l'œil nu est impossible. Seule la mention « traité par ionisation » ou « traité par rayonnement ionisant » peut permettre au consommateur d'être informé de ce qu'il achète. L'irradiation transforme pourtant la structure chimique des produits alimentaires. En effet, si un aliment irradié ne devient pas radioactif, sa nature est cependant profondément altérée : formation de radicaux libres très réactifs et recombinaisons chimiques donnant naissance à des molécules nouvelles comme le cyclobutanone dans les lipides, dont plusieurs études

montrent la toxicité. Ce procédé provoque également la destruction d'acides aminés et de vitamines (A, B1, B6, B12, C, E, K, PP et acide folique), la rupture des équilibres naturels, la possibilité de mutations chez les bactéries ou les insectes les plus pathogènes. Par ailleurs, à forte dose, l'irradiation détruit les bactéries, mais pas les toxines produites par ces dernières ; or, bien souvent, ce sont les toxines qui sont responsables des intoxications alimentaires.

Les installations pour irradier ces aliments sont des installations nucléaires de base. Des études menées par la CRIIRAD⁽⁴⁾ ont montré des insuffisances au niveau de la radioprotection et de la sécurité : protection vis-à-vis des risques externes (accidentels ou liés à la malveillance), mauvaise prise en compte des risques liés au transport des sources radioactives, défaut d'information et de préparation des secours, etc.

Malgré de tels effets, la technique de l'irradiation se développe à travers le monde. On assiste à une véritable explosion du nombre des installations dans les

La collusion des institutions

- L'Organisation mondiale de la santé, créée en 1948, a pour mission de préserver la santé de la population mondiale. Depuis 1959, l'OMS délègue toutes les recherches touchant aux effets du nucléaire sur la santé humaine à l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA)⁽¹⁾.
- Après la seconde guerre mondiale, le gouvernement américain veut développer les bienfaits de l'atome à des fins pacifiques comme l'annonce le Président Eisenhower lors d'un célèbre discours à l'ONU en 1953 : « L'atome au service de la paix ». C'est dans ce contexte que l'Agence internationale de l'énergie nucléaire, institution des Nations Unies, est créée en 1957. L'AIEA a pour missions de limiter le développement des utilisations militaires et de lutter contre la prolifération des armes nucléaires, mais aussi de développer les utilisations pacifiques de l'énergie nucléaire en favorisant les collaborations entre pays et les transferts de technologie.
- Le Code alimentaire international, plus connu sous l'appellation officielle de *Codex Alimentarius*, est né au début des années 60 dans le double souci de protéger les consommateurs et de faciliter les échanges internationaux grâce à l'établissement de normes communes à tous les pays. La Commission du Codex a ainsi été créée en 1962 par deux instances onusiennes : l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé. Ces normes font autorité sur le plan mondial pour les échanges internationaux. En juin 2003, le *Codex Alimentarius* a agréé l'irradiation pour tous les aliments.

(1) Le Collectif français contre l'irradiation des aliments fait partie des nombreuses organisations qui dénoncent l'accord de l'OMS avec l'AIEA : www.independentwho.info

pays à fort développement. La Chine est passée de 7 unités d'irradiation en 2003 à 50 en 2006, l'Inde a programmé 25 créations d'ici 2012, et le Mexique prévoit de construire le plus grand centre d'irradiation du monde.

Une technologie de la mondialisation

La mondialisation des échanges, et de surcroît des produits agricoles, va aujourd'hui de pair avec cette technologie.

Ainsi, même si, en Europe et aux États-Unis, l'irradiation semble stagner grâce à l'obligation d'étiquetage et la méfiance que cette technique suscite chez le consommateur averti, l'insuffisance de contrôles à l'importation et à la commercialisation pourrait masquer une importation croissante de produits irradiés non autorisés ou non étiquetés issus de pays tiers. L'augmentation de la quantité de produits irradiés dans nos assiettes, à notre insu, est à craindre. Les États-Unis semblent même encourager ce phénomène en faisant de l'irradiation des aliments un préalable à l'allocation d'une autorisation permettant aux pays en développement d'exporter des denrées agricoles⁽⁵⁾.

Développée jusqu'à assez récemment dans une relative indifférence⁽⁶⁾, l'irradiation des aliments rencontre aujourd'hui des adversaires, notamment aux États-Unis avec l'association internationale de consommateurs Food and Water Watch (voir encadré), et en France,



Cuisses de grenouilles irradiées. Ce traitement qui allonge la durée de conservation permet de réduire les coûts de revient en contournant les normes sanitaires et bonnes pratiques à la production.

avec le Collectif français contre l'irradiation des aliments. Né en 2004, ce dernier regroupe actuellement une vingtaine d'associations⁽⁷⁾. Actif au niveau français mais également au niveau européen, le collectif demande l'application du principe de précaution et souhaite l'interdiction de l'irradiation des aliments. Ses revendications à court terme portent sur :

- des contrôles significatifs par la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) à l'importation et à la commercialisation ;
- la modification de la liste des aliments autorisés en France, de telle façon que celle-ci se conforme à la liste de l'Union européenne ;
- la mise en place d'une commission d'enquête parlementaire sur les fraudes ;
- l'attribution de fonds pour une recherche indépendante et transparente, sur les effets pour la santé de la consommation d'aliments irradiés.

L'information des consommateurs est également un axe de travail du collectif. Ils sont invités à signer la pétition⁽⁸⁾

contre l'irradiation des aliments et à rester vigilants dans leurs achats en questionnant les producteurs, commerçants et restaurateurs (y compris dans la restauration collective) ; en privilégiant les fruits et légumes de saison, les produits locaux, les produits issus de l'agriculture biologique (pour lesquels l'irradiation est interdite)...

Ces actions s'inscrivent dans le cadre de mobilisations internationales, qui s'expriment notamment lors de la Semaine internationale contre l'irradiation des aliments en novembre tous les ans, du 19 au 25 novembre en 2007.

Brigitte Zaccaria, Food and Water Watch Europe, pour le Collectif français contre l'irradiation des aliments

(1) Rapport pour l'année 2005 (2007/C122/03).

(2) Rapport de la Commission sur le traitement des denrées alimentaires par ionisation pour l'année 2002 (COM(2004) 69 final).

(3) Contrôle des denrées alimentaires susceptibles d'être décontaminées par traitement ionisant, DGCCRF, 28.03.2007

(4) Commission de recherche et d'information indépendantes sur la radioactivité : www.criiad.org

(5) Des accords bilatéraux spécifiques existent à cette fin, les « Framework Equivalency Work Plans »

(6) La France a commencé à autoriser l'irradiation des aliments en 1982.

(7) Action Consommation - Adéquations - Agir Pour l'Environnement - Les Amis de la Terre - Association Léo Lagrange pour la Défense des Consommateurs - Association pour l'Information sur la Dénaturation des Aliments et de la Santé (AIDAS) - ATTAC - Bio-coop - Collectifs Bure-Stop - Confédération Paysanne - CRIIRAD - Ecoforum - Ekwo - Fédération Nature et Progrès - Food and Water Watch Europe - Mouvement pour les Droits et le Respect des Générations Futures (MDRGF) - RECit (Réseau des écoles de citoyens) - Réseau Sortir du Nucléaire.

(8) Collectif français contre l'irradiation des aliments - c/o Action Consommation 40, rue de Malte - 75011 Paris Tél. : 01 48 05 86 81 www.irradiation-aliments.org

food&waterwatch

Contre l'irradiation

Food and Water Watch, créée en 2004, est une organisation internationale de consommateurs basée à Washington DC (États-

Unis). Issue de Public Citizen, FWW lutte à travers le monde pour que les citoyens prennent conscience et s'engagent pour défendre leurs droits à une alimentation saine et leur droits d'accès à l'eau. Elle dénonce :

- le contrôle des politiques publiques par les multinationales ;
- l'actuel système commercial qui favorise les industries au détriment des citoyens et de l'intérêt public ;
- l'industrialisation de l'agriculture et de l'élevage ;
- la privatisation des ressources en eau ;
- l'utilisation de techniques dangereuses telles que l'irradiation et les OGM.

www.foodandwaterwatch.org.

FWW est également présente en Europe : europe@fwwatch.org

En Europe

Un statu quo fragile

Les deux directives relatives à l'ionisation des aliments adoptées en 1999 par l'UE n'empêcheront pas la banalisation de l'irradiation des aliments. À moins qu'une mobilisation citoyenne contrecarre le développement de ce procédé promu par les États-Unis.

Avec l'adoption le 12 juin par le Conseil des ministres européens d'une nouvelle réglementation permettant la contamination accidentelle des produits biologiques par des OGM (jusqu'à 0,9 %), on voit comment une législation rigoureuse en apparence est profondément modifiée par l'adoption de modalités « techniques » visant de fait à la contourner. Ainsi, le citoyen européen est-il trompé et obligé de subir un choix technologique dont il ne veut pas. En sera-t-il de même avec l'irradiation des aliments ? La question mérite d'être posée.

En 1988, la Commission européenne tente de forcer la main au Parlement européen et au Conseil des ministres en proposant une législation favorable au développement de l'irradiation des aliments, rebaptisée « ionisation », terme plus technique et moins chargé émotionnellement (dixit la Commission).

Bloqué pendant dix ans

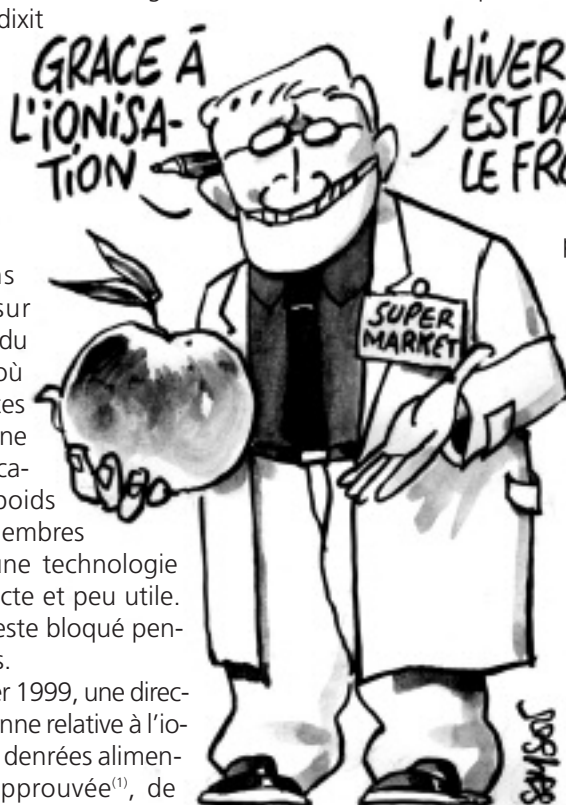
C'est sans compter sur l'opposition du Parlement où les écologistes prenaient une place significative, et le poids des États membres hostiles à une technologie jugée suspecte et peu utile. Le dossier reste bloqué pendant dix ans.

Le 22 février 1999, une directive européenne relative à l'ionisation des denrées alimentaires est approuvée⁽¹⁾, de

même qu'une directive d'application⁽²⁾. Cette législation établit la liste des aliments pouvant être irradiés. Celle-ci ne comprend que les herbes aromatiques séchées, les épices et les condiments mais elle a pour vocation d'être progressivement complétée, après examen des autorisations en application dans les différents États-membres. En attendant, chaque État membre est libre de maintenir les autorisations en vigueur sur son territoire.

En décembre 2002, le Parlement européen se prononce clairement pour bloquer la liste des autorisations à celle définie en 1999. À ce jour, la Commission a maintenu ce statu quo. Le consommateur européen peut-il être rassuré pour autant et se conforter dans l'idée que l'irradiation des aliments est devenue un projet obsolète ?

En aucun cas. Conformément au texte de 1999, chaque État-membre a main-



tenu toutes les autorisations antérieures, ce qui, pour la France mais aussi pour les Pays-Bas, le Royaume-Uni et la Belgique, représente un large éventail de denrées alimentaires.

On ne peut pas non plus fermer les yeux sur l'accélération du commerce international de denrées alimentaires. Les importations en provenance des pays du Sud-Est asiatique et

Les États-Unis, à l'origine de la technique

1943 – L'armée américaine finance une étude de faisabilité de l'irradiation alimentaire menée par le Massachusetts Institute of Technology.

1950 – La Commission de l'énergie atomique des États-Unis entame un programme d'utilisation des radioisotopes pour la conservation des aliments et certains pays européens amis avec les États-Unis (France, Grande-Bretagne) lancent leur premier programme d'irradiation des aliments.

1961 – L'Agence Internationale de l'Énergie Atomique (AIEA), la FAO et l'OMS (Organisation mondiale de la santé) organisent la première réunion commune relative à la salubrité des aliments irradiés. Ils pointent un certain nombre d'études utiles pour s'assurer de la salubrité et de la sécurité des aliments irradiés... qui ne seront jamais réalisées. Création en 1964 d'un comité mixte d'experts appelé JECFI (Joint FAO/IAEA/WHO Expert Committee on Food Irradiation).

1968 – La FDA (Food and Drug Administration) retire l'autorisation d'irradier le « bacon » octroyée en 1963. En raison de problèmes occultés dans l'étude ayant mené à cette autorisation, le gouvernement américain décide de ne pas exposer davantage les soldats partis se battre au Viet Nam, en leur faisant consommer du bacon irradié.

1980 – Le JECFI conclut que l'irradiation de toute denrée alimentaire, jusqu'à une dose globale moyenne de 10kGy*, ne présente aucun risque d'ordre toxicologique ; l'examen toxicologique des aliments ainsi traités n'est donc plus nécessaire.

1988 – Une fuite de césium dans une centrale d'irradiation près d'Atlanta met fin au programme gouvernemental d'utiliser des déchets de la production des bombes nucléaires pour irradier les aliments.



Le 5 mars 2005, de Marseille à Sablé, d'Orsay à Vannes, les organisations signataires de la campagne contre les aliments irradiés appelaient les citoyens à réagir en manifestant devant les 7 usines françaises d'irradiation des aliments.

1990 – Campagne massive de propagande pour l'irradiation des aliments lancée par l'industrie agroalimentaire en lien avec les institutions fédérales. Le gouvernement subventionne la restauration scolaire mettant à leur menu de la viande irradiée.

1999 – L'OMS, toujours sous influence de l'AIEA (Agence internationale de l'énergie atomique), conclut que « l'irradiation peut s'appliquer à tout produit alimentaire à quelque dose que ce soit ».

2002 – Grâce à l'action citoyenne et associative, Los Angeles interdit les aliments irradiés dans les cantines scolaires publiques.

2004 – Faillite de Surebeam, une des plus grosses entreprises d'irradiation américaine.

2006 – La bactérie *Escherichia coli* infecte des épinards en Californie provoquant en septembre la mort de 3 personnes et l'hospitalisation de 200 malades. Le mouvement favorable à l'irradiation saisit cet événement pour développer avec un nouveau dynamisme ce procédé de conservation des aliments.

2007 – La FDA autorise la vente des denrées alimentaires irradiées sans obligation d'étiquetage. C'est seulement si la saveur, l'odeur ou la texture est modifiée qu'un aliment doit être étiqueté comme un produit « pasteurisé ».

Food and Water Watch mène aujourd'hui aux États-Unis une campagne nationale contre l'irradiation des aliments, notamment en lançant un boycott des produits irradiés des consommateurs. En France, elle est à l'initiative de la création du collectif français contre l'irradiation des aliments. Elle coordonne la semaine internationale contre l'irradiation qui se tient chaque année en novembre.

* Le Gray (Gy) est l'unité de dose valant 1 joule par kilo.

de pays engagés dans une course à la croissance, telles la Chine et l'Inde, concernent des denrées susceptibles d'être irradiées comme les crevettes, les cuisses de grenouille et la viande de volaille. Tous ces aliments se trouvent sur les listes française et belge...

Le dernier rapport publié en septembre 2006 par la Commission sur la situation en Europe met en évidence deux éléments préoccupants : l'insuffisance des contrôles au stade de la commercialisation et les lacunes en matière d'étiquetage⁽³⁾.

Volonté de ne pas savoir

Lorsque les autorités françaises déclarent que 60 échantillons ont été testés, qu'aucun ne s'est révélé « ionisé » et qu'il s'agit essentiellement d'épices, on comprend qu'il y a une réelle volonté de ne pas savoir... et de ne pas informer. À titre de comparaison, l'Allemagne a contrôlé 4 302 échantillons...

La Commission européenne conclut prudemment son rapport en disant que « les informations communiquées montrent que 3,9% des échantillons ont été ionisés en 2004 sans avoir été étiquetés en tant que tels »... Les infractions concernent particulièrement les produits importés d'Asie ».

La Commission ajoute « qu'elle attend des États-membres qu'ils augmentent le nombre de contrôles effectués sur

ces produits et qu'ils prennent les mesures appropriées ».

Le langage diplomatique ne laisse aucun doute sur une réalité inquiétante : les aliments irradiés envahissent progressivement le marché européen à l'insu des consommateurs, avec la complicité des pouvoirs publics.

Cette inquiétude est d'autant plus justifiée que l'OMC risque d'entrer en scène pour fustiger les récalcitrants, comme dans le cas des OGM. L'action citoyenne et associative est indispensable pour informer le consommateur sur les risques potentiels des aliments irradiés pour la santé et pour interpeller les responsables politiques nationaux et européens. Le silence des « responsables » se doit d'être brisé au plus tôt.

Paul Lannoye,

Docteur en Sciences

et député européen honoraire

(1) Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation, J.O. n° L 66 du 13.03.1999.

(2) Directive 1999/3/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation, J.O. n° L 66 du 13.03.1999.

(3) Rapport de la Commission sur le traitement des denrées alimentaires par ionisation pour l'année 2004 : 2006/C230/08/ J.O. de l'UE.

Du complexe agro-industriel à l'irradiation des aliments À qui profite le crime ?

Avec l'irradiation, l'industrie agroalimentaire a de beaux jours devant elle puisqu'elle permet de répondre aux risques de contamination des aliments, inévitables lorsque s'allonge la chaîne alimentaire. Chacun de ses acteurs peut ainsi continuer à maximiser ses profits en se tenant au plus près des normes minimales.



Il y a deux générations, le paysan élevait ses chevaux de trait, les nourrissait avec son avoine, fertilisait ses champs avec leur fumier, semait le grain qu'il récoltait, produisait ce qu'il mangeait, nourrissait ses compatriotes et cachait ses économies sous son matelas. Avec sa ligne de crédit à la « Banque Verte » (!), l'exploitant achète ses chevaux à John Deere, son avoine à Total, ses engrais à AZF, ses semences et biocides à Monsanto et sa nourriture à Casino, à l'exclusion des légumes de son potager « bio ». Simple rouage d'un système qui transforme les pesticides en pain Jacquet, ce technoserveur, que l'État a habilement chargé du recel des subventions destinées aux industriels, se présente toujours comme paysan.

Pourtant, conception et exécution sont séparées, le travail est en miettes,

le contrôle est d'autant plus totalitaire que le technoserveur travaille sous un contrat « librement » signé qui lui donne la liberté d'être son propre contremaître. Quant aux « filières de production », elles exigent la standardisation, la normalisation, l'homogénéité des procédures et des marchandises. Et au bout de ces filières, le « con, sot et mateur » choisit « librement » le supermarché où il promène son chariot pour y choisir « librement » entre le pareil et le même, alors que la vraie liberté, celle d'être ailleurs, lui est déniée.

La production de marchandises industrielles, aussi homogènes et stables que des canettes de Coca-Cola, butte toutefois sur la difficulté qu'il s'agit de produits vivants ou obtenus par des processus vivants. Qui dit vie, dit diversité, changement, et bien sûr, corruption possible.

Jusqu'ici, ce problème a été résolu par les machines, engrais, agrototoxiques, et autres appliqués à des « variétés » homogènes (toutes les plantes sont les mêmes) et stables (elles restent identiques d'une génération à la suivante), c'est-à-dire à des clones. Quant aux industries alimentaires, elles ont liquidé l'hétérogénéité résiduelle de ces marchandises agricoles en les « dénaturant » pour éliminer ce qui restait de diversité et de vie, pour reconstruire des marchandises industrielles, parfaitement homogènes et stables, à coup de colorants, d'agents de sapidité, de texture, de conservateurs et autres « additifs alimentaires ». Elles ont remplacé les risques d'intoxication aiguë dont la cause est identifiable par des empoisonnements chimiques chroniques à long terme. Ainsi, les responsables peuvent-ils dormir tranquilles en incriminant

des « maladies de civilisation » en plein essor.

La mondialisation de la production et des échanges rend maintenant ces moyens insuffisants. La monoculture monoclonale mondialisée, qui ne peut se réaliser sans l'utilisation de pesticides, exacerbe les déséquilibres écologiques. D'où le recours au soi-disant « OGM », c'est-à-dire à des clones (rien de changé) chimériques brevetés qui intègrent les pesticides à la plante. Le statut des pesticides change en douceur : de poisons qu'il faut éviter de faire entrer dans la chaîne alimentaire, ils en deviennent des constituants !

La responsabilité des industriels déglacée

Quant aux filières, la mondialisation les allonge encore car elles s'approvisionnent là où le prix est le plus bas. Chaque agent maximise ses profits en se tenant au plus près des normes minimales, quand il ne cherche pas à les transgresser. La marchandise finale est à la merci d'une erreur, d'une fausse manœuvre, d'un sabotage ou d'une escroquerie. L'insécurité alimentaire croît en particulier pour les produits frais. L'irradiation des aliments apparaît alors comme une panacée : en supprimant les risques d'intoxication aiguë, elle dégage la responsabilité des industriels ; elle prolonge la durée de vente des produits ; elle permet de supprimer les contrôles coûteux tout au long des filières ; elle rend possible l'utilisation d'ingrédients de qualité microbiologique médiocre puisque, de toute façon, tout ce qui vit sera tué.

Dans un monde qui adore le veau d'or, l'irradiation a un bel avenir.

Jean-Pierre Berlan,
Inra de Montpellier

Politique agricole

Un recentrage sur des objectifs nutritionnels

Les pouvoirs publics ne se sont souciés que de sécurité alimentaire et non d'équilibre global des aliments en énergie et en micronutriments.

Force est de constater une « épidémie » mondiale d'obésité. Il est temps de s'orienter vers une alimentation durable. Vaste programme dans lequel l'irradiation ne peut en aucun cas s'inscrire.

La situation alimentaire actuelle se caractérise par une offre très importante en produits transformés. Sans une attention particulière du consommateur pour ne sélectionner que des produits de bonne densité nutritionnelle, on aboutit à une alimentation déséquilibrée sur le plan des apports énergétiques et trop pauvre en micronutriments. Il est fatal que la multiplication des produits industriels très bien marketés suffise à induire une montée remarquable de l'obésité chez les jeunes, qui a toutes les chances de se prolonger à l'état adulte et d'induire un cortège de maladies métaboliques.

Assujettie par de nombreuses contraintes économiques, l'agriculture a délégué au secteur agroalimentaire et à la grande distribution le soin de nourrir la population. Ainsi a-t-elle perdu une grande part du sens de son activité et des liens avec les consommateurs, elle s'est aussi

affaiblie économiquement compte tenu de la dévalorisation des matières premières.

Aujourd'hui, il y a une nécessité pour l'agriculture de s'engager pleinement dans les voies d'une alimentation durable sachant que jusqu'ici les contours de l'agriculture durable (voir encadré) sont demeurés trop centrés sur les activités agricoles.

Notre système alimentaire dominant, basé sur une transformation des aliments qui ne respecte pas suffisamment leur caractère naturel et leur complexité nutritionnelle, doit être réformé. Cela passe par une reconquête du marché de l'alimentation par l'agriculture qui doit prendre en charge diverses étapes de transformation et de distribution. Une agriculture durable et nourricière devrait aussi adapter l'équilibre de ses productions végétales et animales aux



besoins nutritionnels de l'homme, tant au niveau quantité que qualité.

Pseudo arguments nutritionnels

L'industrie agroalimentaire a pu se développer en disposant de matières premières « bon marché », en fractionnant les aliments, en manipulant la texture et le goût en dehors de toutes contraintes concernant la densité nutritionnelle finale des produits. Elle a pris les mesures nécessaires pour garantir la sécurité microbiologique des aliments, jusqu'à en irradier certains. Malgré le caractère dénaturant de beaucoup de transformations et l'appauvrissement final dû aux procédés ou aux ingrédients utilisés, un marketing agressif s'est développé, bâti sur des pseudos arguments nutritionnels. En ne réagissant pas fortement, le secteur agricole brouille son image de « naturalité ». En fait, sa survie passe par le développement de filières de proximité.

Un recentrage de la politique agricole sur des objectifs nutritionnels est d'autant plus nécessaire que d'autres productions telles que des biocarburants pourraient l'entraîner encore plus vers le rôle de production de matières premières, avec toutes les conséquences et toutes les limites maintenant bien identifiées d'une agriculture productiviste.

Christian Rémésy,
Inra de Clermont-Ferrand

Pour une alimentation durable

Le concept d'alimentation durable permet de dresser un cadre indispensable à l'élaboration d'une politique agricole et alimentaire de long terme. Cela concernerait principalement :

- les modes alimentaires les plus sûrs qu'il conviendrait d'adopter pour gérer au mieux la santé par l'alimentation ;
- les modes de production qu'il faudrait développer pour obtenir une bonne qualité nutritionnelle, assurer la sécurité des approvisionnements alimentaires, préserver la fertilité des sols, et diminuer l'impact de la chaîne alimentaire sur l'environnement ;
- la nature des transformations à privilégier pour ne pas dégrader la qualité nutritionnelle des aliments ;
- la diversification des circuits d'approvisionnement pour aboutir à une offre alimentaire plus équilibrée ;
- la gestion des ressources alimentaires de proximité pour réduire le coût des transports et améliorer l'offre en produits de terroir et de saison ;
- les moyens de permettre aux agriculteurs ou aux autres intermédiaires de percevoir une juste rémunération.

Alternative

Le pouvoir et la responsabilité du consommateur

En restant vigilants dans leurs achats, en privilégiant les produits locaux issus d'une agriculture paysanne, en se mobilisant auprès des pouvoirs publics, les consommateurs ont un rôle déterminant à jouer pour éviter les produits irradiés et obtenir l'interdiction de l'irradiation des aliments.

Sil la réglementation en vigueur en France et en Europe limite les catégories de produits autorisées pour l'irradiation et impose une obligation d'étiquetage⁽¹⁾ la quasi absence de contrôle à l'importation et à la commercialisation en France, la promotion de cette technologie par des institutions internationales et son utilisation par de nombreux pays exportateurs laissent planer un doute sur les volumes effectivement commercialisés en France. Et ce, sans information pour les consommateurs.

Il est donc important d'être vigilant en poussant son caddie ou en remplissant son panier, et de savoir qu'il est légal en France de commercialiser certains produits irradiés⁽²⁾. Il est autorisé, par exemple, de vendre des légumes et des fruits secs irradiés, mais pas les fruits et légumes frais. Cependant de nombreux produits irradiés sont probablement écoulés frauduleusement (produits non autorisés ou incorrectement étiquetés).

Il est donc recommandé de préférer les fruits et légumes de saison, les produits locaux, les achats directs au producteur, à la ferme, sur le marché, dans des Amap⁽³⁾... Sans aucun doute, pour les productions de taille modeste, distribuées localement, l'irradiation n'a pas lieu d'être et ne se justifierait pas économiquement.

On aura avantage à privilégier les produits issus de l'agriculture paysanne, notamment biologique. L'ionisation par rayonnements gamma n'est pas autorisée dans ce mode de production.



Distribution de légumes frais au sein d'une Amap (association pour le maintien de l'agriculture paysanne). Le développement des circuits courts de commercialisation limitera l'expansion de la technologie de l'irradiation.

Les consommateurs soucieux de leur santé et des conséquences de leur consommation ne doivent pas hésiter à questionner les commerçants et les producteurs auxquels ils achètent des produits, ou les restaurants qu'ils fréquentent.

S'informer, interpeller, se mobiliser

Ils peuvent aussi signer la pétition⁽⁴⁾ du Collectif contre l'irradiation des aliments, participer à ses actions, détecter les produits non conformes, écrire à leur député et aux responsables de la restauration pour leurs enfants, parler autour d'eux de cette question encore trop peu connue, et soutenir les associations qui se battent pour sensibiliser le public et interpeller les politiques et les institutions.

Il est urgent que les consommateurs et les organisations de défense des consommateurs questionnent ce (et ceux) qui

favorise(nt) la levée de toutes les barrières à l'extension de la libre circulation des biens et services, trop souvent considérée comme une simple et saine condition pour renforcer la concurrence sur les critères de qualité et de prix. La question de l'irradiation des aliments illustre parfaitement les logiques à l'œuvre dans notre économie libérale mondialisée. C'est donc autant pour leur santé que pour le futur de nos sociétés que les consommateurs doivent se mobiliser en tant que citoyens pour obtenir l'interdiction de l'irradiation des aliments.

Véronique Gallais,
Action Consommation
animant le *Collectif français contre l'irradiation des aliments*

(1) Deux directives européennes (1999/2/CE et 1999/3/CE) déterminent la liste de produits dont l'irradiation est autorisée (les herbes aromatiques, les épices, les condiments) et l'obligation d'étiquetage. Ces directives ont été transposées en droit français par décret (n° 2001-1097 du 16 novembre 2001). La France, comme 7 autres pays de l'Union européenne, a obtenu des dérogations concernant la liste des produits autorisés.

(2) Rappel des produits autorisés en France : herbes aromatiques, épices, condiments, oignon, ail, échalote, légumes et fruits secs, flocons et germes de céréales pour produits laitiers, farine de riz, gomme arabique, volaille, cuisses de grenouilles congelées, sang séché et plasma, crevettes, ovalbumine, caséine et caséinates. Les produits irradiés doivent porter la mention « traité par ionisation » ou « traité par rayonnement ionisant ».

(3) Association pour le maintien de l'agriculture paysanne : <http://alliancepec.free.fr>

(4) www.actionconsommation.org