

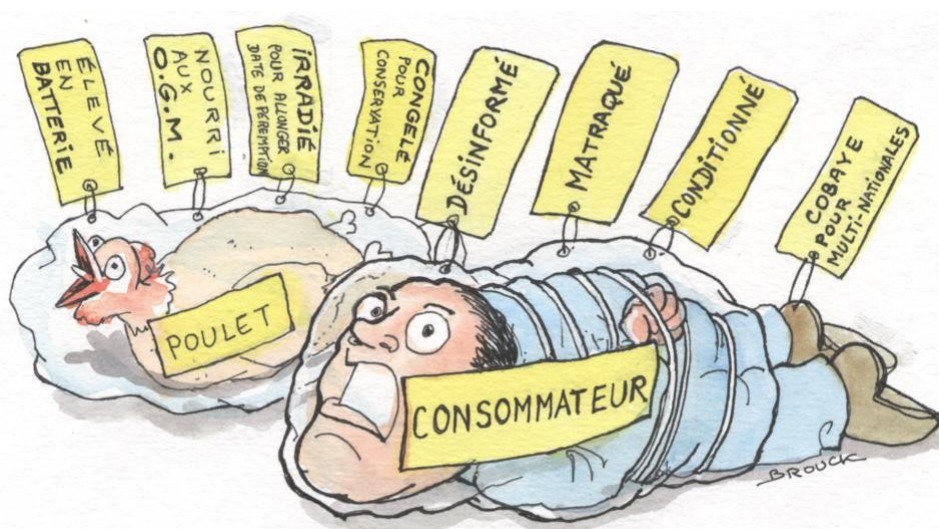
Des produits irradiés dans nos assiettes ?

Comme d'autres technologies utilisées dans la chaîne alimentaire, présentées comme des bienfaits pour les consommateurs et les populations, le traitement des aliments par rayonnements ionisants n'est pas sans risques, loin s'en faut.

Au-delà des risques sanitaires liés aux produits irradiés (qualité nutritionnelle, risques de cancérogénèse et mutagénèse) et à la technologie (fonctionnement des installations d'irradiation, transport de matières nucléaires), l'irradiation des aliments s'inscrit dans une logique d'homogénéisation des marchandises et de mise en concurrence généralisée des producteurs sur la planète, avec des conséquences sociales et environnementales : délocalisation des productions, concentration des entreprises, explosion des transports, extension des monocultures, etc.

Pourtant, si la réglementation en vigueur en France et en Europe limite les catégories de produits autorisées pour l'irradiation et impose une obligation d'étiquetage, 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 certain sur les volumes effectivement commercialisés en France, sans information pour les consommateurs.

La question de l'irradiation des aliments illustre parfaitement les logiques à l'œuvre dans notre économie libérale mondialisée.



De quoi s'agit-il ?

L'irradiation des aliments se fait principalement par l'utilisation de rayons gamma (Cobalt 60, ou plus rarement Césium 137) ou par la projection d'électrons à une vitesse proche de celle de la lumière.

Cette technologie est utilisée pour :

- détruire les micro-organismes et ainsi obtenir une meilleure conservation et la décontamination d'aliments
- inhiber la germination
- ralentir le mûrissement

Quelles conséquences pour la santé ?

En principe, l'irradiation des aliments ne les rend pas radioactifs [1] mais elle en bouleverse la structure et induit un certain nombre d'effets non négligeables pour la santé :

- elle détruit une bonne partie des éléments nutritionnels et des vitamines (notamment B1, C, A et E)
- les aliments irradiés paraissent sains, quand ils ne le sont pas toujours ; les bactéries indiquant le pourrissement ayant été neutralisées. L'irradiation peut être utilisée comme substitut à de bonnes pratiques sanitaires.
- il existe des risques d'effets cancérigènes et de malformations génétiques. Une étude franco-allemande menée en 2002 sur une substance chimique (2-alkylcyclobutanone, ou 2acb) produite dans la graisse par l'irradiation a conclu que cette substance était toxique pour les bactéries et les cellules humaines et qu'elle stimulait les tumeurs cancéreuses chez le rat. (Bien que des études complémentaires aient été déclarées nécessaires, elles n'ont jamais été conduites.)
- l'utilisation de cette technologie s'inscrit dans l'esprit d'une politique hygiéniste de la chasse absolue aux microbes, qui peut détruire l'équilibre de la flore bactérienne et fragiliser l'organisme
- il existe des risques liés à l'utilisation de l'énergie nucléaire (pour les employés et habitants voisins des installations d'irradiation, au nombre de 6 en France) et à son transport.

La législation et les contrôles

En 1999, deux directives européennes ont été adoptées, après des pressions industrielles visant à favoriser une large autorisation de l'irradiation en Europe. Grâce à la mobilisation de parlementaires européens, la liste d'aliments autorisés a été réduite à trois types de produits (les herbes aromatiques, les épices, les condiments alimentaires) et les produits irradiés doivent être étiquetés « traité par ionisation » ou « traité par rayonnement ionisant ». Les pays ayant déjà autorisé des listes plus larges peuvent maintenir l'autorisation, ce qui est le cas dans 8 pays européens (France, Belgique, Pays-bas, Pologne, Grande-Bretagne, Tchéquie, Hongrie, Italie). Pour la France, la liste comprend en outre les produits suivants : 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 (additifs alimentaires).

Les doses d'irradiation autorisées varient par type d'aliment, entre 1 et 10 kGy (kilogray [2]).

L'absence de contrôles en France constitue un problème majeur : si les quantités irradiées en France sont déclarées par les installations d'irradiation à la DGCCRF [3], les quantités importées ne subissent quasiment aucun contrôle. Or, une étude réalisée en 2002 par la Commission européenne dans 4 Etats membres a révélé que 2.7% des échantillons étaient irradiés et non étiquetés (le chiffre atteignant même 29.4% pour les compléments alimentaires, alors que l'irradiation n'est pas autorisée pour ces produits fragiles).

Le contexte international

L'utilisation de l'irradiation dans l'alimentation remonte à l'après-guerre, avec notamment le lancement du programme « Atoms for peace » par Eisenhower aux Etats-Unis, pour obtenir l'adhésion du public à l'énergie nucléaire et ses différentes applications potentielles. En 1964, naissait un Comité mixte d'experts de l'AIEA [4], de la FAO [5] et de l'OMS [6] pour étudier la salubrité des aliments traités par irradiation. Un avis de ce groupe, émis en 1980 et confirmé en 1997, jugeait l'irradiation « sans danger pour le consommateur et adéquat d'un point de vue nutritionnel ». En 1983, des normes adoptées par le Codex Alimentarius [7] (référence pour l'OMC [8]) conduisent à l'autorisation de l'irradiation par de nombreux pays. En juin 2003, le Codex Alimentarius agréé l'irradiation pour tous les aliments, sans limite de dose. L'utilisation et le développement à grande échelle de l'irradiation aux Etats-Unis (plus de 20 installations) mais aussi dans des pays à fort potentiel d'exportation comme la Chine (plus de 20 installations), le Brésil, l'Afrique du Sud, l'Inde, les Philippines, etc. peuvent faire craindre aux pays européens une plainte devant l'OMC pour refus d'importation d'aliments irradiés.

En fait, l'irradiation des aliments s'inscrit dans une logique d'homogénéisation des marchandises qui permet la libre-circulation et la mise en concurrence généralisée des productions de tous les pays. Or, cette libre-concurrence mondialisée, cheval de Troie de l'OMC et de l'Union européenne, entraîne des conséquences terribles pour l'environnement, la santé publique, l'organisation et le bien-être de nos sociétés :

- La délocalisation des productions vers des pays à bas coûts sont une menace pour l'emploi et l'économie locale, comme nous avons chaque jour l'occasion de le constater.
- La concentration des entreprises renforce les multinationales, dont le pouvoir économique et politique constitue une menace réelle pour la démocratie.
- L'explosion des transports due à ces conditions de concurrence augmente les pollutions (air, eau, terre, bruit, odeurs, ...) et contribue largement à la production excessive de gaz à effet de serre, responsable du réchauffement climatique dont nous commençons à palper très concrètement les effets.
- La spécialisation des productions dans l'agriculture conduit à l'extension de monocultures et de la culture intensive, qui entraînent des pertes de biodiversité (déjà mise à mal par les pollutions et le changement climatique) et compromettent encore davantage la souveraineté alimentaire des peuples de la planète.

La distribution d'aliments sains dans une économie de proximité ne nécessite pas le recours à de tels procédés.

[1] Il faut cependant remarquer que ceci n'a pas été testé.

[2] Le Gray (Gy) mesure l'énergie (en joule) reçue par l'aliment ramené à sa masse (en kg). La dose mortelle pour l'être humain est de 5 gray.

[3] Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

[4] Agence internationale de l'énergie atomique

[5] Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

[6] Organisation mondiale de la santé

[7] Commission créée par la FAO et l'OMS en 1963

[8] Organisation mondiale du commerce

Quelques conseils de consommation

1) La réglementation

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. La France, comme 7 autres pays de l'Union européenne, a obtenu des dérogations concernant la liste des produits autorisés.

Ces directives ont été transposées en droit français par décret (no 2001-1097 du 16 novembre 2001).

En conséquence, il est **légal en France d'irradier et de proposer à la vente les produits suivants** : les herbes aromatiques, les épices, les condiments, l'oignon, l'ail, l'échalote, les légumes et fruits secs, les flocons et germes de céréales pour produits laitiers, la farine de riz, la gomme arabique, la volaille, les cuisses de grenouilles congelées, le sang séché et le plasma, les crevettes, l'ovalbumine (additif alimentaire), la caséine et les caséinates (additifs alimentaires).

Ainsi, par exemple, il est autorisé de commercialiser des légumes et des fruits secs irradiés, mais pas des fruits et légumes frais.

Les produits irradiés doivent être **étiquetés « traité par ionisation » ou « traité par rayonnement ionisant »**.

2) Labels et signes de qualité



Il existe un label pour désigner les produits irradiés, le "radura", mais il est peu utilisé en France.

L'ionisation par rayonnements gamma n'étant pas autorisée en agriculture biologique, le label AB est le seul label garantissant en principe que les produits ainsi labellisés ne sont pas irradiés (ce qui ne signifie pas que seuls les produits labellisés AB ne sont pas irradiés !).



Des mentions comme Nature & Progrès ou Demeter, dont le cahier des charges est plus strict que le label AB sur certains critères, apportent une garantie supplémentaire.

3) Quelques principes essentiels

Vérifier l'étiquetage : les produits et ingrédients irradiés doivent porter les mentions « traité par ionisation » ou traité par « rayonnement ionisant ».

Dans la mesure où il n'existe quasiment aucun contrôle des produits commercialisés en France sur le critère de l'irradiation, il est recommandé de privilégier :

- les fruits et légumes de saison,
- les produits locaux,
- les achats directs au producteur, à la ferme, sur le marché, dans des AMAP...
- les produits issus de l'agriculture biologique (pour lesquels l'irradiation n'est pas autorisée)

N'hésitez pas aussi à questionner les commerçants et producteurs auxquels vous achetez vos produits, ou les restaurants que vous fréquentez.

En savoir plus

« Guide conso » et dossier « Irradiation des aliments » sur le site d'Action Consommation : www.actionconsommation.org