

Risques sanitaires, environnementaux et économiques liés à l'irradiation des aliments

Cette technologie consiste à **exposer les aliments à des rayonnements ionisants**, issus soit de source électrique (électrons accélérés) soit de source radioactive (rayons gamma produits à partir de cobalt 60 ou de césium 137). Elle est utilisée pour décontaminer les aliments et pour allonger leur durée de conservation. Ce « traitement » modifie profondément la structure chimique des denrées alimentaires : il élimine la quasi-totalité des bactéries présentes dans les aliments et entraîne la formation de substances chimiques inconnues à l'état naturel.

L'irradiation des aliments pose plusieurs problèmes.

Des risques pour la santé :

- L'irradiation entraîne une **perte de vitamines** importante dans les aliments (notamment vitamines A, B1, C et E), pertes encore accrues du fait de l'allongement de la durée de conservation.
- L'équilibre microbiologique de l'aliment étant fragilisé, des **agents pathogènes peuvent se développer plus rapidement et proliférer** puisque leur « concurrents » ont été éliminés.
- L'irradiation peut être utilisée comme **substitut à de bonnes méthodes sanitaires**. Or elle est inefficace face à des contaminations par toxines, virus ou prions, qui peuvent dès lors se propager dans un environnement propice.
- Dès les années 1960, les scientifiques ont montré que les animaux de laboratoires soumis à une diète composée d'aliments irradiés souffraient de **nombreux problèmes de santé** : réduction de la durée de vie, diminution du taux de globules rouges, accroissement de l'incidence du cancer, lésions intestinales, baisse de la fertilité, dommages génétiques.
- L'irradiation entraîne la **formation de 2-alkylcyclobutanone** dans les aliments contenant des matières grasses. Cette substance est fortement soupçonnée d'avoir des effets nocifs sur la santé des êtres humains (génétoxicité, cytotoxicité et cancer du colon notamment). Des scientifiques soulignent le manque de données fiables pour évaluer le risque réel lié à la consommation d'aliments irradiés. (Burnouf D., Delincée H., Hartwig A., Marchioni E. Miesch M., Raul F. et Werner D., *Etude toxicologique transfrontalière destinée à évaluer le risque encouru lors de la consommation d'aliments gras ionisés*, Rapport final, 2001)

Une tromperie pour le consommateur :

- L'irradiation empêche les signes typiques de l'altération des aliments de se manifester (odeur, apparence). Les qualités nutritionnelles des denrées ne s'en détériorent pas moins. Ce « traitement » **induit donc le consommateur en erreur**.

Des menaces pour l'environnement et la sécurité publique :

- La **multiplication des « sites nucléaires de base »** liés à l'irradiation des aliments en France et dans le monde accroît les risques pour l'environnement et la sécurité des habitants. En effet, l'utilisation du cobalt 60 ou du césium 137, et par conséquent leur transport, se généralisent via ces applications non militaires du nucléaire. La menace d'un accident mettant en cause des matières radioactives n'en est que plus grande. Par ailleurs, en

France, 200 pertes ou vols de substances radioactives sont recensées chaque année, ce qui suscite la crainte d'une utilisation de tels produits pour des actes de malveillance.

- L'irradiation **encourage des modes de production et de distribution alimentaires non durables** : la délocalisation des productions et l'augmentation du transport des denrées alimentaires au niveau global entraîne un gaspillage énergétique et une hausse des rejets de CO2 propice au réchauffement climatique ; la spécialisation des productions nuit à la biodiversité.

Les **utilisations de ce procédé nous apparaissent largement négatives**, tant du point de vue des consommateurs que des producteurs : il s'agit de permettre le développement d'une production alimentaire industrialisée, de masse (beaucoup plus propice à la propagation de maladies alimentaires) et d'une distribution globalisée (qui nécessite un allongement de la durée de conservation des aliments). **Des aliments sains commercialisés dans des délais raisonnables n'ont pas besoin d'être irradiés**. Une production, une transformation et une distribution alimentaire basées sur des petites et moyennes unités de production réparties sur tout le territoire et sur des circuits courts sont la garantie la plus sûre d'une alimentation de qualité, d'un environnement entretenu et protégé et d'emplois nombreux dans le secteur agroalimentaire.

En France, **six usines** pratiquent l'irradiation des aliments, pour un volume annuel d'environ **5000 tonnes d'aliments** (2002). Des volumes bien plus importants d'aliments irradiés sont importés, sans qu'aucune information officielle ne soit disponible pour évaluer précisément ou contrôler ces flux. **Seize catégories d'aliments sont autorisées à l'irradiation**, dont la volaille, les fruits et légumes secs, les germes et flocons de céréales pour produits laitiers, les oignons, l'ail, l'échalote, la farine de riz, les cuisses de grenouilles et les crevettes. Cette liste dépasse de loin celle de l'Union Européenne, qui se limite aux herbes aromatiques séchées, épices et condiments alimentaires.

Compte tenu des problèmes et de la « faible nécessité technologique » (CF Rapport du Parlement Européen) que présente l'irradiation des aliments, **il devient essentiel d'interdire cette pratique**. Nous demandons **dans les plus brefs délais que la liste française soit modifiée et mise en conformité avec la liste européenne** (herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux, à l'exclusion de toute autre denrée alimentaire).

Par ailleurs, si la Directive européenne de 1999 concernant l'irradiation des aliments a apporté de notables progrès en établissant une obligation d'étiquetage pour les aliments et ingrédients irradiés, **cette législation reste très mal appliquée en France, faute de contrôles et de sanctions effectives contre les contrevenants**. Selon des études menées dans sept pays de l'Union Européenne en 2002, sur plus de 5000 échantillons analysés, 2,7% étaient irradiés et non étiquetés ou/et non autorisés à l'irradiation. En France en 2002, seulement quatre échantillons ont été analysés, contre 3351 en Allemagne et 833 aux Pays-Bas. Comment dès lors peut-on espérer décourager les importateurs illégaux de tels produits ? De plus, « Il est apparu que certaines entreprises qui sont établies en France et qui appliquent le traitement par ionisation ne satisfont pas aux dispositions en matière d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires » (Rapport de la Commission Européenne sur le traitement des denrées alimentaires par ionisation pour l'année 2002). Face à cette fraude, les autorités publiques françaises se sont contentées de « rappeler à ces entreprises les dispositions en question ». Le seul moyen efficace de faire respecter la législation et ainsi de protéger les droits des consommateurs est de mettre en place un véritable programme d'analyses de produits irradiés

illégalement et de sanctionner sévèrement les contrevenants. **Une réelle volonté politique apparaît aujourd'hui indispensable à l'application de ces mesures.**

En outre, face aux incertitudes qui demeurent quant aux effets sur la santé de l'irradiation des aliments, il conviendrait de **lancer un programme de recherche complet et ambitieux sur l'impact d'une diète composée essentiellement d'aliments irradiés.** L'Organisation Mondiale de la Santé a failli à ses missions en matière de recherche sur les effets pour la santé de l'irradiation des aliments. En effet, ayant proposé en 1961 un programme complet des recherches qui devaient être menées à bien avant de pouvoir juger de l'innocuité des aliments irradiés, elle a dans les années suivantes, et sous la pression de l'Agence Internationale de l'Energie Atomique, totalement abandonné son programme et déclaré dès 1980 que l'irradiation était sûre pour tous les aliments, alors même que les effets de l'irradiation n'ont été analysés que pour un nombre très limité d'aliments et que de nombreuses études démontraient que l'irradiation des aliments n'est pas exempte de risques pour la santé. En 1999, la référence à la dose limite de 10 Kgray a même été supprimée de la norme. Des scientifiques soulignent : « Il faudrait poursuivre d'autres études. Mais les financements nécessaires manquent. » (selon Dominique Burnouf, Le Monde du 5 mars 2005). Nous demandons donc que des fonds soient alloués par les pouvoirs publics à la recherche sur les effets pour la santé de l'irradiation des aliments.

Enfin, nous sommes très inquiets de la **menace d'une plainte auprès de l'Organe de Règlement des Différends de l'Organisation Mondiale du Commerce** qui obligerait l'Union Européenne à ouvrir ses frontières à tout type d'aliment irradié à des doses parfois bien supérieures à 10 Kgray. L'adoption en juin 2003 d'une norme de la Commission du Codex Alimentarius donne son agrément à l'irradiation de tous les aliments à n'importe quelle dose. Ceci nous paraît donner un très mauvais signal. Cette logique du nivellement par le bas des normes sanitaires doit à tout prix être réfutée.

Aussi, il est indispensable d'obtenir :

- la **modification de la liste des aliments autorisés en France**, de telle façon que celle-ci se conforme à la liste obligatoire européenne ;
- la **mise en place d'une commission d'enquête parlementaire sur les fraudes** (défauts d'étiquetage des aliments irradiés et vente d'aliments irradiés non autorisés) **et les risques potentiels pour la santé de la consommation d'aliments irradiés** ;
- le **débloccage de fonds pour la recherche** sur les effets pour la santé de la consommation d'aliments irradiés.

Collectif français contre l'irradiation des aliments

c/o Action Consommation, 21 ter rue Voltaire, 75011 Paris Tel. :01 34 13 38 13

E-mail : irradaliments@actionconsommation.org