

Source : <https://www.sortirdunucleaire.org/Aliments-irradiés-atome-malbouffe>

Réseau Sortir du nucléaire > Informez

vous > Revue "Sortir du nucléaire" > Sortir du nucléaire n°39 > **Aliments irradiés : atome, malbouffe et mondialisation**

1er août 2008

Aliments irradiés : atome, malbouffe et mondialisation

L'irradiation des aliments pose des problèmes, sanitaires, socio-économiques et environnementaux, explique Véronique Gallais*. Selon elle, c'est une des raisons pour privilégier les achats directs au producteur, à la ferme, au marché ou dans des Amap....

Des consommateurs de plus en plus nombreux affichent leur sympathie pour les produits bios et le commerce équitable. Une partie d'entre eux, un nombre croissant de personnes et de familles, ont décidé de "passer à l'acte" et d'acheter bio ou équitable, de façon plus ou moins régulière, plus ou moins ciblée sur certains produits ou certains modes d'approvisionnement.

Une inquiétante progression des aliments irradiés

Toutefois, la place des alternatives dans les achats reste très minoritaire. La part de marché du bio, par exemple, est inférieure à 2 % du secteur alimentaire, dont environ 40 % en grandes et moyennes surfaces. Il est pourtant urgent d'agir. Car l'industrie va vite, et l'étau se resserre. En atteste la progression dans le monde de l'irradiation des aliments, un instrument méconnu de la mondialisation néolibérale et des modes de production et de distribution hyperindustrialisés.

L'irradiation des aliments, officiellement appelée "ionisation", est une technologie nucléaire utilisée pour assainir les denrées, ralentir le mûrissement, inhiber la germination et mieux conserver, parfois seulement en apparence. Elle permet surtout de contourner - au moins en partie - l'usage de produits chimiques dont la toxicité est maintenant largement avérée et peu populaire elle est plus souple d'utilisation que la surgélation, contraignante par le maintien de la chaîne du froid, et elle peut être appliquée à quasiment tous les types de produits, y compris les aliments frais, à l'inverse des traitements par la chaleur.

L'irradiation ne rend pas les produits alimentaires radioactifs, mais elle provoque une perte d'éléments nutritifs et de vitamines, et présente des risques de cancérogénèse et de mutagénèse. Elle est susceptible d'être utilisée comme substitut à de bonnes méthodes sanitaires de production. Elle peut favoriser le développement d'agents pathogènes plus résistants, l'équilibre microbiologique de l'aliment irradié étant fragilisé. Pourtant, le dernier rapport de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) sur l'irradiation des aliments, en 2007, confirme l'innocuité de cette technologie,

dans une approche hygiéniste du risque sanitaire. Au lieu d'analyser les causes de l'augmentation des pathogènes, les normes sont de plus en plus calibrées sur les besoins de production et de commercialisation industrielles de masse. L'OMS reconnaît que "la chaîne de production alimentaire est devenue plus complexe, multipliant les possibilités de contamination et de développement des agents pathogènes" (1), mais sans aller jusqu'à en tirer les conséquences. Ainsi, le Codex alimentarius, référence pour l'Organisation mondiale du commerce (OMC), autorise l'irradiation pour tous types de produits alimentaires, en se référant à des avis et rapports de la commission mixte FAO-AIEA-OMS, l'AIEA ayant pour mission de promouvoir les usages pacifiques de l'énergie nucléaire (2) ! Les institutions et lobbies du nucléaire et de l'agroalimentaire ont, ici aussi, plus de poids que la santé des personnes.

L'usage et la prolifération de cette technologie posent également des problèmes socio-économiques et environnementaux. La délocalisation des productions pénalise l'emploi et l'économie locale. Le fonctionnement d'installations et le transport de matières nucléaires sont des activités à risque. Les modes de production et de distribution industriels de masse induisent pollutions, changement climatique, atteinte aux milieux naturels et à la biodiversité. La spécialisation des productions dans l'agriculture conduit à l'extension de monocultures et de la culture intensive, qui compromettent encore davantage la souveraineté alimentaire des peuples de la planète. Dans l'Union européenne, deux directives déterminent la liste des produits pour lesquels l'irradiation est autorisée (3) et l'obligation d'étiquetage. Mais des dérogations existent dans les différents pays de l'Union, notamment en France, qui autorise par ailleurs l'irradiation de nombreux produits (4).

Nul ne connaît le volume des aliments irradiés !

Les contrôles effectués par les États membres sont très insuffisants. Les dix pays disposant d'installations d'irradiation ne communiquent pas tous correctement leurs données, voire ne divulguent aucune information sur les volumes et les catégories de produits traités, comme l'Espagne et l'Italie. Les contrôles au stade de la commercialisation sont incohérents, disparates, variant d'une année à l'autre et d'un pays à l'autre, et sans règles communes, malgré un taux de fraudes constatées en augmentation constante (4 % en moyenne en 2005).

En France, les quelques contrôles réalisés attestent une hausse continue de produits irradiés commercialisés illégalement, jusqu'à 7 % en 2005 et 10 % en 2006. À ceci s'ajoute que les méthodes de contrôle sont peu fiables. En réalité, nul ne connaît le volume des aliments irradiés effectivement commercialisés !

En fait, l'autorisation de l'irradiation des aliments par le Codex alimentarius fait peser sur les pays de l'Union européenne la menace d'une plainte de pays tiers devant l'Organisme de règlement des différends, à l'OMC, pour refus d'importation de produits irradiés. D'où, probablement, le peu d'empressement des pays de l'Union, et notamment de la France, à effectuer des contrôles. L'usage de l'irradiation des aliments se développe à travers le monde. Une soixantaine de pays l'autorisent, et plus de trente pays la pratiquent. On assiste à une véritable explosion du nombre des installations d'irradiation dans les pays à fort développement (Chine, Inde, Mexique, etc.), tandis que les États-Unis signent des accords bilatéraux spécifiques pour l'échange de produits irradiés.

Le Collectif français contre l'irradiation des aliments a interpellé en novembre 2007 quatre commissaires européens et quatre ministres français, en s'appuyant sur sa lecture critique du rapport de l'Afssa et sur des questions à la DGCCRF. Pour l'heure, seul Michel Barnier, ministre de l'Agriculture, a répondu, sans apporter réellement de réponse. Une raison de plus pour privilégier les fruits et légumes de saison et de proximité, les produits locaux de l'agriculture paysanne, les achats directs au producteur, à la ferme, sur le marché ou dans des Amap. Pour les productions de taille modeste, distribuées localement, l'irradiation n'a pas lieu d'être et ne se justifierait pas économiquement. Quant au cahier des charges de l'agriculture biologique, il interdit l'irradiation.

Chacun peut aussi agir en soutenant l'action du Collectif français contre l'irradiation des aliments : en interpellant les politiques et les institutions, et en signant la pétition.

Les membres du Collectif Français contre l'irradiation des Aliments

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 - Biocoop - 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".

A lire absolument pour en savoir plus !

Aliments irradiés. Atome, malbouffe et mondialisation

Cet ouvrage est coordonné par le Collectif français contre l'irradiation des aliments, Editions Golias. Prix : 20,50 euros (port compris). Disponible auprès du Réseau "Sortir du nucléaire", 9 rue Dumenge 69317 Lyon Cedex - Chèque à l'ordre de "Sortir du nucléaire" Vous pouvez aussi l'acheter directement dans notre boutique en ligne : <https://boutique.sortirdunucleaire.org/>

V. G.

Présidente d'Action Consommation, qui anime le Collectif français contre l'irradiation des aliments,

40, rue de Malte, 75011 Paris, 0148058681,

www.irradiation-aliments.org,

www.actionconsommation.org

1. "Salubrité des aliments et maladies d'origine alimentaire", OMS, Aide-mémoire n°237, révisé mars 2007.

2. De nombreuses organisations dénoncent les accords entre l'OMS et l'AIEA :

<https://www.independentwho.info>

3. Herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux.

4. 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).