

Aliments irradiés : atome, malbouffe et mondialisation

sous la direction du Collectif français
contre l'irradiation des aliments

ALIMENTS IRRADIÉS atome, malbouffe et mondialisation



Go/ias

Ouvrage coordonné par le Collectif français contre
l'irradiation des aliments

278 p. Ed. Golias

Avec les contributions de Geneviève Azam, Jean-Pierre Berlan, Roland Desbordes, François Dufour, Yann Fiévet, Thierry Folliard, Véronique Gallais, Wenonah Hauter, Christian Jacquiau, Guy Kastler, Paul Lannoye, Lylia Le Goff, Catherine Le Rohellec, Olivier Louchard, Gilles Maréchal, Yveline Nicolas, Christian Rémésy, Aurélie Trouvé, François Veillerette.

Dans cet ouvrage, des scientifiques, écologistes, économistes, syndicalistes et consommateurs apportent leur regard sur l'irradiation des aliments et le contexte dans lequel son usage se répand. C'est en réalité un instrument méconnu - mais emblématique - de la mondialisation des échanges agro-alimentaires, sous influence pro nucléaire. C'est une technologie en plein développement au niveau mondial,

encouragée par les institutions internationales et certains États malgré des conséquences sanitaires, environnementales et socio-économiques importantes.

magnols75016@jalnoc.fr

ALIMENTS IRRADIÉS



CHERÉAU www.antoinechereau.fr



Qu'est ce que l'irradiation des aliments ?

L'irradiation des aliments, appelée par les institutions et les industriels « ionisation » est une technologie qui a été mise en place dans les années 60. L'ionisation est en réalité le résultat de l'irradiation. Elle consiste à bombarder des aliments avec des rayons d'électrons accélérés ou des rayonnements émis par des atomes radioactifs émetteurs gamma (Césium 137 ou Cobalt 60). Il ne faut donc pas confondre l'irradiation des aliments et la contamination des aliments : la contamination correspond à la présence indésirable de produits radioactifs dans l'aliment alors que l'irradiation est un traitement volontaire.



Pourquoi est-ce utilisé ?

Cette technologie sert à détruire les bactéries, ralentir le mûrissement des aliments, et inhiber la germination. Dans le cadre d'un commerce international en progression constante, des aliments frais peuvent ainsi être stockés et transportés sur de très longues distances et de longues durées (plusieurs semaines), sans que leur apparence n'ait changé. Cette technologie peut aussi être utilisée pour hygiéniser des produits contaminés par certains pathogènes en raison de mauvaises conditions de production ou de transformation.



Quelles sont les conséquences ?

Il n'existe pas aujourd'hui d'études analysant les impacts d'une consommation à long terme d'aliments irradiés. Il existe cependant des études indépendantes qui montrent que l'irradiation entraîne une baisse importante des vitamines présentes dans les aliments avant traitement. Par ailleurs, sur les aliments contenant des graisses (comme les viandes, les avocats), l'irradiation entraîne la formation de molécules 2-alkylcyclobutanones (« 2 acb ») susceptibles d'être cytotoxiques, mutagènes et de promouvoir le développement de tumeurs cancéreuses¹. En outre, concernant l'irradiation des emballages plastiques, il existe un risque avéré de migrations de substances chimiques dans les aliments du fait du traitement. C'est pourquoi le Collectif français contre l'irradiation des aliments demande l'application du principe de précaution par rapport à cette technologie. Malheureusement, une norme révisée du Codex Alimentarius² (en 2003) incite les législateurs dans le monde entier à autoriser l'irradiation pour tous types d'aliments, quasiment sans limitation de dose. La législation actuellement en vigueur dans l'UE pourrait donc très prochainement évoluer.

¹ Toutes ces informations sont détaillées en ligne sur le site internet : www.irradiation-aliments.org

² Commission mixte de l'ONU dont les normes servent de référence pour l'Organe de Règlement des Différends de l'OMC (par exemple lors du refus d'importation de bœuf aux hormones, pour lequel la France a été punie).

Non ! merci !

Collectif français contre l'irradiation des aliments

c/o Action Consommation - 21 rue Alexandre Dumas - 75011 Paris - Tél./Fax : 01 48 05 86 81 - info@irradiation-aliments.org
www.irradiation-aliments.org

VOS COORDONNÉES

NOM

ADRESSE

Carte bancaire
(CB, VISA, ou MASTERCARD) Date

Montant à débiter : €

Nom du titulaire :

Je désire commander l'ouvrage
"Aliments irradiés", (au prix de 17 euros +
3.50 euros pour les frais de port), à
l'adresse ci-contre

Je règle par chèque bancaire
ou postal à l'ordre de **GOLIAS**

MONTANT TTC

.....,.....

Participation aux frais de port
+ 3,50 euros

MONTANT TOTAL A PAYER

.....,.....

_____ N° _____

Date &
Signature

Merci de nous retourner ce bon de commande (ou sur papier libre), dans l'enveloppe ci-jointe, accompagné de votre règlement à l'ordre de Golias (BP 3045 69605 Villeurbanne cx).
Pour la Belgique virement à l'ordre de Golias - compte n°435-3400801-61 (banque KB) Pour la Suisse virement à l'ordre de Golias - Code IBAN FR76 3005 6001 7701 7720 2864 484 - BIC : CCFRFRPP.

Veillez noter les 3 derniers chiffres figurant au dos de votre carte



Quels aliments irradiés pouvons-nous retrouver sur le marché français et européen ?

Attention ! Les échanges de denrées alimentaires au sein de L'Union européenne se font sans contrôle.

Liste des denrées et ingrédients alimentaires pouvant être soumis à un traitement par ionisation, par Etat membre de l'Union Européenne³



- **Herbes aromatiques séchées** : tous les Etats membres
- **Epices** : tous les Etats membres
- **Condiments végétaux** : tous les Etats membres
- **Herbes aromatiques surgelées** : Belgique, France, République Tchèque
- **Pommes de terre** : Belgique, Italie, Pologne, Grande Bretagne, République Tchèque
- **Igname** : Grande Bretagne, République Tchèque
- **Oignons** : Belgique, France, Italie, Pologne, Grande Bretagne, République Tchèque
- **Ail** : Belgique, France, Italie, Pologne, Grande Bretagne, République Tchèque
- **Échalotes** : Belgique, France, Grande Bretagne, République Tchèque
- **Légumes, y compris légumes à cosse** : Belgique, Grande Bretagne, République Tchèque
- **Légumes à cosse** : Hollande, République Tchèque
- **Fruits (y compris champignons, tomates, rhubarbe)** : Belgique, Grande Bretagne, République Tchèque
- **Fraises** : Belgique, République Tchèque
- **Légumes secs et fruits secs** : Belgique, France, Hollande, République Tchèque
- **Céréales** : Belgique, Grande Bretagne, République Tchèque
- **Fruits secs** : République Tchèque
- **Flocons et germes de céréales pour produits laitiers** : Belgique, France, République Tchèque
- **Flocons de céréales** : Hollande, République Tchèque
- **Farine de riz** : Belgique, France, République Tchèque
- **Gomme arabique** : Belgique, France, Hollande, République Tchèque
- **Viande de poulet** : Hollande, République Tchèque
- **Viande de volailles** : Belgique, France, République Tchèque
- **Volailles (oiseaux de basse-cour, oies, canards, pintades, pigeons, cailles et dindes)** : Belgique, Grande Bretagne, République Tchèque
- **Viandes de volailles séparées mécaniquement** : Belgique, France, République Tchèque
- **Abats de volailles** : Belgique, France, République Tchèque
- **Cuisses de grenouilles congelées** : Belgique, France, Hollande, République Tchèque
- **Sang séché, plasma, coagulats** : Belgique, France, République Tchèque
- **Poisson et coquillages (y compris anguilles, crustacés et mollusques)** : Belgique, Grande Bretagne, République Tchèque
- **Crevettes congelées décortiquées ou étêtées** : Belgique, France, République Tchèque
- **Crevettes** : Hollande
- **Blanc d'œuf** : Belgique, France, Hollande, République Tchèque
- **Caséine, caséinates** : Belgique, France, République Tchèque

³ selon la directive 1999/3/CE et le document 2009/C 283/02 du Journal officiel de l'Union Européenne

Quelles informations pour nous, consommateurs ?

■ Selon la directive 1999/2/CE concernant les produits « traités par ionisation », la mention « traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation » doit figurer sur les produits vendus sous conditionnement individuel (étiquetage) ou en vrac (sur une affiche ou sur un écriteau placé au-dessus ou à côté du récipient qui les contient).

Par ailleurs, si un produit irradié est utilisé comme ingrédient, la même mention doit accompagner sa dénomination dans la liste des ingrédients. Or, il s'avère difficile de détecter des composants irradiés dans des produits composés, comme les plats préparés par exemple.

L'étiquetage doit également indiquer l'installation d'ionisation dans laquelle le produit a été traité, laquelle doit être agréée par l'Union Européenne. La directive ne s'applique pas à l'irradiation de denrées alimentaires préparées pour des patients ayant besoin d'une nourriture stérilisée sous surveillance médicale.

Mais, de manière générale, le contrôle des aliments irradiés commercialisés est véritablement problématique. Outre un réel problème de fiabilité des procédures homologuées, il est impossible de connaître aujourd'hui la date de l'irradiation de l'aliment et la dose d'irradiation reçue. Quoiqu'il en soit, le nombre de contrôles effectués en France et dans l'UE annuellement est très faible et disparate.



Comment éviter les aliments irradiés, et agir contre l'irradiation des aliments ?

➤ Choisir les filières courtes d'approvisionnement, les produits de saison, questionner les fournisseurs.

Ainsi, vous soutenez l'agriculture par des achats locaux, vous participez au maintien de l'emploi et à la préservation de l'environnement.

L'agriculture biologique interdit l'irradiation dans sa réglementation⁴ pour les denrées alimentaires, les aliments pour animaux, les matières premières utilisées dans la fabrication de denrées ou d'aliments labellisés bio.

➤ Vous pouvez agir avec nous : **signer la pétition** du Collectif français contre l'irradiation des aliments en ligne sur le site internet⁵, s'informer en achetant le livre « Aliments irradiés : atome, malbouffe et mondialisation » (voir au dos). Afin d'être tenu informé par internet des conférences sur l'irradiation des aliments et sur l'actualité concernant les aliments irradiés, vous pouvez vous inscrire sur la liste d'information du Collectif⁶.

➤ **L'irradiation des aliments est encore aujourd'hui un sujet trop méconnu** : C'est en échangeant que la prise de conscience citoyenne se développera ; Parlez-en autour de vous !

⁴ cf. Règlement (CE) N° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007, chapitre 1, article 10

⁵ www.irradiation-aliments.org

⁶ Envoyer un message à l'adresse sympa@irradiation-aliments.org avec en objet du message : subscribe 4750_actu

Les membres du Collectif : Action Consommation, Adéquations, Agir Pour l'Environnement, Les Amis de la Terre, Association Léo Lagrange pour la Défense des Consommateurs, AIDAS, ATTAC, Biocoop, Collectifs Bure-Stop, Confédération Paysanne, CRIIRAD, Ecoforum, Ekwo, Fédération Nature et Progrès, Food and Water Europe, OGM Dangers, MDRGF, REcit, Réseau "Sortir du nucléaire".

