

L'irradiation en Europe : où en sommes nous en 2004 ?

Qu'est ce que l'irradiation des aliments ?

L'irradiation des aliments, aussi connue sous le nom de « ionisation », est le « traitement » d'aliments soit par des rayons radioactifs Cobalt 60 ou Cesium 137, soit par des électrons projetés à la vitesse de la lumière. L'exposition à ces radiations ionisantes provoque une réaction en chaîne qui modifie profondément la structure moléculaire des aliments et élimine toutes les cellules vivantes, tant les bactéries, que les insectes ou la faculté germinative des plantes et des semences traitées, permettant de conserver les produits beaucoup plus longtemps.

I. Législation européenne et de chaque Etat membre

Les étapes du processus législatif européen :

1999 Directive cadre européenne

L'Union Européenne adopte une directive cadre dans l'objectif de « rapprocher les législations des Etats membres sur les denrées et les ingrédients alimentaires traités par irradiation. » Les règles concernant la fabrication, la commercialisation et l'importation de produits alimentaires irradiés y sont consignées.

La liste des produits : la directive d'application doit définir quels produits peuvent être soumis à un traitement par irradiation. Tant que cette liste n'a pas été adoptée par le Parlement européen et par le Conseil, seuls les produits irradiés de la liste initiale peuvent être commercialisés entre différents Etats de l'UE, soit les épices, les herbes aromatiques et les condiments.

Etiquetage : Tous les produits irradiés ou les produits contenant des ingrédients irradiés commercialisés sur le marché doivent être signalés par un étiquetage portant la mention « traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation ».

Règles concernant les usines d'irradiation : Que ce soit des établissements basés au sein du territoire européen ou à l'extérieur, ils doivent provenir d'installations d'irradiation ayant été agréées par la Communauté Européenne. Toutes les installations d'irradiation doivent informer de leur activité et doivent être contrôlées chaque année par les structures compétentes dans chaque Etat.

Information : Sur la base de ces informations, et grâce aux enquêtes que chaque Etat doit mener sur la commercialisation des produits irradiés à l'intérieur de ses frontières, la Commission publie un rapport annuel sur la fabrication et la commercialisation des aliments irradiés dans l'Union Européenne. Le premier rapport, relatif à l'année 2002, a été publié en février 2004.

2002 Le Parlement européen vote contre l'extension de la liste positives de produits pour lesquels l'irradiation est autorisée.

En décembre 2002, le PE est appelé à voter pour amender la directive en faveur de l'intégration des nouveaux aliments dans la suite des aliments et ingrédients qui peuvent être irradiés. Le PE adopte par 214 voix contre et 182 voix un amendement qui

rejette l'extension de la liste, soulignant les dangers potentiels de l'irradiation pour la santé des consommateurs et des travailleurs et les nuisances au niveau environnemental.

Dans l'attente de la décision du Conseil

Selon le processus normal, la Commission devrait reformuler sa proposition et remettre un rapport final au Conseil des ministres et au parlement européen. La décision finale revient au Conseil, mais s'il ne parvient pas à trouver un accord avec le Parlement Européen, une procédure de conciliation est alors lancée. La liste définitive des produits pour lesquels l'irradiation est autorisée doit enfin être acceptée par tous les Etats-membres. Depuis 2002, il n'y a plus eu aucune avancée dans le processus législatif concernant l'irradiation des aliments.

Dans l'attente, seuls les épices, les herbes aromatiques et condiments irradiés peuvent être commercialisés entre les Etats membres. Par contre, les Etats membres peuvent maintenir les autorisations existantes pour la production et la commercialisation à l'intérieur de leurs frontières, et cela pour tous les produits irradiés ayant fait l'objet d'un avis favorable du Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine. Cette situation explique que, jusqu'à aujourd'hui, de très fortes différences demeurent en matière d'irradiation des aliments entre les différents pays de l'Union Européenne.

Des règles différentes selon les Etats

Production et importation de produits irradiés

Sept Etats membres parmi les Quinze autorisent les installations d'irradiation (l'Allemagne, la Belgique, le Danemark, l'Espagne, la France, les Pays-Bas et le

Royaume Uni), de même que, parmi les dix nouveaux pays de l'UE, la Pologne, la Tchéquie et la Hongrie. Dans les pays où la commercialisation de produits irradiés autres que les épices, les condiments et les herbes aromatiques n'est pas légale, les entreprises d'irradiation peuvent être autorisés à irradier une liste de produits pour l'exportation. Par exemple, en 2002, la firme allemande Gamma a irradié du thé à infusion exporté en Pologne.

Commercialisation de produits irradiés

Cinq pays autorisent la commercialisation d'une liste de produits irradiés plus large que la « liste initiale », dans le respect de la liste de produits ayant reçu un avis favorable du Comité Scientifique à l'Alimentation Humaine. Ce sont la Belgique, la France, l'Italie, les Pays-Bas et le Royaume-Uni. Les listes de produits autorisés et le degré maximum d'irradiation sont très variables.

La Belgique autorise la commercialisation des produits irradiés suivants : pommes de terre, oignons, ails et échalotes, légumes, fraises, volaille, crevettes surgelées, cuisses de grenouilles et blancs d'oeufs.

En France sont autorisés : les herbes aromatiques surgelées, oignons, ails, échalotes, légumes secs et fruits secs, flocons et germes de céréales, farine de riz, volaille, crevettes surgelées, cuisses de grenouilles et blancs d'oeufs.

En Italie : pommes de terre, oignons et ails.

Aux Pays-Bas : légumes à cosse et légumes secs, fruits secs, flocons de céréale, poulet, cuisses de grenouilles de blancs d'oeuf.

Au Royaume-Uni : Pommes de terre, oignons, ail et échalotes, légumes et fruits, céréales, volaille et poisson.

II. Tableau de l'irradiation en Europe

La production de produits irradiés en Europe

La Belgique, la France et les Pays-Bas procèdent à la quasi totalité de l'irradiation des aliments en Europe.

En Belgique, la firme IBA Mediris irradie annuellement 6613 tonnes d'aliments¹. Cette entreprise basée à Fleurus est la plus grosse fournisseuse d'aliments irradiés en Europe.

En France, la firme Ionisos possède cinq sites d'irradiation : Sablé sur Sarthe (près du Mans), Orsay (région parisienne), Chaumesnil (près de Troyes), Dagneux (près de Lyon) et Pouzauges (près de Nantes). L'irradiation des aliments représente 20% de leur chiffre d'affaire, tandis que 50% est réalisé grâce à l'irradiation du matériel médical. En tout, 5129 tonnes d'aliments sont irradiés chaque année.

Aux Pays-Bas, la firme britannique Isotron possède deux sites d'irradiation des aliments par rayons Gamma, à Ede et à Etter-Leur. 7114 tonnes d'aliments ont été irradiés en 2002, essentiellement des légumes déshydratés et des herbes aromatiques.

Durant les années 1990 et jusqu'en 2002, l'industrie de l'irradiation s'est fortement développée en Europe : l'irradiation est depuis longtemps utilisée pour stériliser le matériel médical, mais les entreprises de « traitement » par irradiation espéraient voir le marché de l'irradiation exploser grâce au secteur des aliments. Leurs espoirs n'étaient pas infondés : les transnationales agro-alimentaires cherchent à tout prix à globaliser l'approvisionnement alimentaire pour accroître leurs profits, or l'irradiation permet d'allonger la durée de conservation des aliments, facilitant ainsi le transport des aliments sur de longues distances. Plusieurs nouveaux sites d'irradiation ont

ainsi vu le jour et les transactions se sont multipliées, accroissant la concentration du secteur (en 2002 Isotron a racheté Gammaster, son principal concurrent, devenant ainsi le principal irradiateur européen devant IBA).

Le vote du Parlement Européen en 2002 contre l'extension de la liste des aliments irradiés autorisés a mis un coup d'arrêt à cette expansion. Cependant, les capacités sont à présent en place pour permettre une irradiation des aliments à grande échelle. Une décision favorable à l'irradiation de la part du Conseil relancerait ainsi sans aucun doute le développement de ces sites d'irradiation. On comprend que le lobby exercé par cette industrie auprès des institutions européennes soient aussi fort...

La commercialisation d'aliments irradiés : Manque de transparence et règles transgressées

Les quantités d'aliments irradiés commercialisés en Europe restent très limitées et un nombre réduit de produits sont en principes concernés. Cependant, le rapport de la Commission Européenne sur l'irradiation des aliments en 2002 montre qu'une certaine proportion d'aliments irradiés sont mis sur le marché sans être signalisés. Or, peu de test sont effectués par les institutions publiques et par les distributeurs pour vérifier que les aliments commercialisés n'ont pas été irradiés.

En 2002, seuls huit pays de l'UE ont effectué des enquêtes sur les aliments commercialisés, et parmi eux certains, comme la France, ont basé leur résultat sur un nombre si réduit d'échantillons prélevés (4) qu'on peut mettre en doute leur sérieux. Les pays ayant effectué les enquêtes les plus sérieuses sont ceux qui n'autorisent la commercialisation que des produits de la liste originale, tandis que les pays les plus libéraux en matière d'irradiation semblent souvent peu soucieux de faire respecter la législation de protection des consommateurs.

¹ Données pour 2002. Voir le Rapport de la Commission sur l'irradiation des aliments pour l'année 2002.

Ces enquêtes démontrent que de façon générale, une proportion limitée (1,4%) des produits testés étaient irradiés et non signalés. Cependant, certaines catégories de produits se révèlent « à risque » : les cuisses de grenouilles (30% des échantillons testés aux Pays-Bas, 50% en Finlande, pas de tests dans les autres pays), les fruits de mer (7% en Grande-Bretagne et en Finlande, 4% en Allemagne, pas de tests dans les autres

pays), les herbes (notamment comme ingrédients dans des produits plus complexe), et surtout les compléments alimentaires (21% en Allemagne, 33% aux Pays-bas, 19% en Grande-Bretagne, 62% en Irlande, pas de tests dans les autres pays). Bien que la Commission ait recommandé dès 2001 aux Etats de mener des enquêtes spécifiques sur les compléments alimentaires, l'insouciance reste de mise....

III. Les risques liés à l'irradiation en Europe

Les partisans de l'irradiation des aliments affirment que ce « traitement » permet de réduire les risques sanitaires en tuant les bactéries et en éliminant les germes pathogènes responsables de maladies telles que la salmonellose. Cependant, l'irradiation des aliments est une technique très controversée et qui pourrait avoir des conséquences sanitaires, environnementales et économiques bien plus néfastes que le prétendu gain de sûreté.

Un substitut dangereux à de bonnes pratiques sanitaires

L'irradiation détruit toute vie dans les produits irradiés, cependant, ce n'est pas une garantie de bonne hygiène alimentaire, bien au contraire. En permettant de masquer des pratiques sanitaires défectueuses en bout de chaîne, l'irradiation empêche le consommateur de juger de la bonne qualité des produits achetés. Par exemple, certaines bactéries, en dégageant une odeur nauséabonde ou en désagrégeant l'aspect de l'aliment, sont des indices utiles pour connaître la fraîcheur d'un produit. Au contraire, un aliment irradié peut garder un aspect tout à fait correct sans pour autant être sain, car certaines toxines (*Clostridium botulinum*) et agents pathogènes nuisibles à la santé résistent à l'irradiation. L'irradiation constitue ainsi une grave incitation à la dégradation des règles sanitaires des filières agricoles et alimentaires, tandis que des

aliments produits et maniés avec soin n'ont pas besoin de ce « traitement ».

De plus, l'irradiation entraîne une destruction de vitamines, rendant les aliments moins nutritionnels. La perte de vitamines a lieu non seulement au moment du traitement, mais aussi pendant le stockage et la cuisson, et cela à des niveaux bien supérieurs à ceux constatés sur des aliments non-irradiés. Particulièrement pour les enfants et les personnes âgées, la consommation de produits « traités » à l'irradiation est donc déconseillée.

Encore plus inquiétant, les aliments irradiés absorbent une grande quantité de rayons X qui en transforment profondément la structure moléculaire et produisent des éléments dérivés jusque là inconnus dans les produits traités naturellement. Les études menées sur les effets de ces produits pour la santé humaine ont des résultats très controversés. L'OMS a déclaré que cette technique était sûre, mais en disqualifiant toutes les recherches qui démontraient des risques et en utilisant presque exclusivement les études réalisées par l'Agence Internationale pour l'Energie Nucléaire, dont la mission principale est de défendre l'industrie nucléaire... Or, des recherches² démontrent la formation dans les matières grasses irradiées d'une substance nommée

² Etude menée par le Projet International sur l'Irradiation des Aliments de Karlsruhe (Allemagne)

cyclobutanone qui entraîne une dégradation de l'ADN pouvant avoir des effets cancérogènes et favoriser le développement de tumeurs. En outre, les conséquences de l'absorption de rayons X sur le long terme sont encore mal documentées. Ainsi, autoriser la production et la commercialisation à grande échelle de produits irradiés revient à faire des consommateurs les cowboys d'une technique potentiellement dangereuse.

Malgré tous ces risques, l'industrie de l'irradiation tente de substituer aux termes « irradiation » ou « traitement par rayons ionisants » le terme de « pasteurisation ». Ce terme réfère à une technique bien différente, mais les consultants en marketing de l'industrie nucléaire considèrent que « Tout mot ou expression contenant le terme « radiation » ou « irradié » inspire de la peur... et encourage ainsi le consommateur à éviter le produit.³ » Effectivement, les consommateurs et les distributeurs sont largement opposés à cette pratique qui ne leur apporte rien et est lourde de risques pour la sécurité alimentaire⁴. L'industrie de l'irradiation n'a comme moyen pour surmonter ces craintes que de cacher la vérité...

La dissémination des produits nucléaires en Europe

L'irradiation des aliments contribue à accélérer et élargir l'utilisation de l'énergie atomique dans le domaine civil. Les rayons gamma utilisés sont produits grâce à une source radioactive, du cobalt 60 ou du césium 137. Ces deux substances sont elles-mêmes produites lors de la construction d'armes nucléaires : irradier des aliments est donc un excellent moyen de recycler des stocks encombrants⁵ ! Par la même, la multiplication

des sites où sont produits les aliments irradiés pose un sérieux problème de sécurité au niveau européen. Non seulement l'éventualité d'un accident dans une de ces usines est toujours possible, mais aussi le risque que des personnes malveillantes s'emparent de substances radioactives pour en faire des « bombes sales » en est augmenté⁶. Les conséquences pour l'environnement et pour les Hommes seraient alors catastrophiques. Les salariés des entreprises pratiquant l'irradiation des aliments sont bien sûr les premiers menacés par les substances radioactives. Ils peuvent avoir à faire à des expositions accidentelles, comme lors d'accidents ayant déjà eu lieu aux Etats-Unis, au Brésil et en Australie. Mais les habitants des environs ne sont pas non plus à l'abri de pertes durant le transport du Cobalt 60 et du césium 137 ou durant leur stockage dans les usines.

Un système avant tout en faveur de l'agro-industrie

Mais finalement, à quoi sert l'irradiation des aliments alors ? L'objectif principal que poursuivent les firmes qui font irradier les aliments est l'accroissement de leur durée de conservation. En effet, l'irradiation, en tuant la faculté germinative des plantes, permet d'exporter les produits alimentaires plus loin et par des moyens moins coûteux. L'irradiation est ainsi potentiellement un élément clé dans la stratégie des transnationales qui souhaitent globaliser le marché de l'approvisionnement alimentaire. Comme le souligne le rapport Breyer sur l'irradiation des aliments, « l'irradiation permet le transport des aliments sur de plus longues distances, encourageant un modèle d'approvisionnement alimentaire non durable. » La mondialisation des

³ Marketing and Acceptance of Irradiated Food, Compte-rendu de la réunion organisée par le groupe commun FAO – Agence Internationale pour l'Energie Atomique sur l'Irradiation civile, Vienne, 1982.

⁴ *Attitudes to food irradiation in Europe*, Rapport de Food Irradiation Campaign, Septembre 2002.

⁵ Le gouvernement américain a embauché dans les années 1980 un cabinet de consultants chargés de trouver des usages créatifs pour le Césium 137 produit lors de la construction des armes nucléaires. L'irradiation des aliments faisaient partie des utilisations recommandées. Voir *Bad Taste* (op. cit.)

⁶ « Environ 200 pertes ou vols de matériel radiocatif ont lieu chaque année. Les événements récents aux Etats-Unis ont soulevé des inquiétudes quant à la possibilité pour des terroristes d'obtenir du tel matériel pour en faire des bombes sales. » Document d'explication attaché au projet de rapport du Parlement Européen sur les aliments autorisés pour le traitement avec des rayons ionisants dans la communauté, juillet 2002.

échanges agricoles et alimentaires multiplie la consommation de fuel, qui dégage du dioxyde de carbone accroissant l'effet de serre.

De plus, alors que les filières courtes permettent de maintenir l'emploi rural et la biodiversité et sont la garantie de normes d'hygiène élevées, l'irradiation des aliments permettrait à l'agro-industrie transnationale de délocaliser la production agricole et alimentaire vers des pays où les conditions sanitaires ne respectent pas les conditions d'entrée au marché de l'Union Européenne.

Enfin, l'irradiation des aliments, en encourageant la globalisation des échanges agricoles, est une menace sérieuse pour l'agriculture paysanne. Les produits ainsi importés de pays où ils sont produits à moindre coût peuvent inonder les marchés locaux et ruiner les petits producteurs et des régions entières, tandis que les exploitants familiaux n'ont pas accès à cette technique coûteuse. C'est donc un instrument de plus entre les mains des transnationales pour renforcer leur pouvoir sur le marché mondial contre les paysans européens.

Recommandations :

- Limiter le développement de nouveaux sites pratiquant l'irradiation des aliments dans l'espace communautaire, et notamment dans les PECO ;
- Augmenter le nombre de contrôle sur les sites de production pour garantir leur sécurisation ;
- Informer régulièrement les populations vivants proches de ces sites des risques et des comportements à adopter en cas d'accident ;
- Ne pas étendre la liste communautaire des aliments autorisés pour l'irradiation ;
- Dans les pays où l'irradiation est autorisée pour des aliments plus nombreux que ceux spécifiés dans la liste communautaire, ramener progressivement la liste nationale à la liste communautaire ;
- Multiplier les enquêtes sur la commercialisation des produits irradiés pour empêcher la vente illégale de produits irradiés non labellés ;
- Donner plus de fonds pour promouvoir des études sérieuses et indépendantes sur les effets de l'irradiation des aliments pour la santé humaine ;
- Soutenir l'agriculture paysanne durable et les filières alimentaires courtes ;
- Maintenir des standards d'hygiène alimentaire élevés pour la production agricole et alimentaire, notamment en maintenant un système de contrôle des conditions sanitaires efficient.