"Aliments irradiés : jusqu'où accepterons-nous d'aller ?"

lundi 7 juin 2010

Cet article synthétise la conférence du 26/11/2009 portant sur les aliments et les semences irradiés. Cet évènement a été organisé par le Collectif français contre l'irradiation des aliments dont les membres sont : 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, La 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".

Technologies nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture : jusqu'où accepterons-nous d'aller ?

Constitué en 2004 et regroupant de nombreuses associations, le Collectif contre l'Irradiation des Aliments a pour objectif d'obtenir l'interdiction du procédé d'irradiation des aliments, et à ce jour de maintenir la pression sur les pouvoirs publics afin que la loi imposant l'étiquetage, ainsi qu'un contrôle et un suivi rigoureux des tonnages d'aliments irradiés, soit strictement appliquée et que la législation évolue. Nous résumons ici la conférence-débat organisée par le Collectif le 26/11/2009 à la Mairie du 2ème arrondissement de Paris, avec la participation, outre les auteurs de cet article, de Guy Kastler (Nature&Progrès) et Hervé Le Meur (OGM Dangers).

Origines et perspectives

Le Collectif a souhaité tout particulièrement dénoncer la détermination d'instances spécifiques au sein même des Nations Unies, à imposer depuis 60 ans une utilisation civile de l'atome, et le développement de technologies nucléaires dans le domaine de l'alimentation et de l'agriculture.

Après un accord en 1959 entre l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) et l'AIEA (Agence Internationale de l'Energie Atomique), où l'OMS perdait son indépendance en matière de risque nucléaire, ce processus de rapprochement entre les institutions internationales aboutissait en 1964 à la création d'une division mixte AIEA/FAO (Food and Agriculture Organization, Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture), dont l'objectif est de développer l'application des techniques nucléaires à l'agriculture pour « assurer aux peuples une alimentation plus saine et abondante tout en ménageant les ressources naturelles ».

Après le mythe de « l'énergie nucléaire, propre et gratuite », puis celui de « l'énergie nucléaire comme solution à l'effet de serre », voilà que l'on nous sert maintenant le mythe du « nucléaire comme solution à la faim dans le monde » ! [1]

C'est dans ce contexte qu'ont été développées les deux techniques que nous dénonçons ici :

– La technique d'irradiation des aliments par irradiation

– La mutation de semences induite par irradiation

Concernant l'irradiation des aliments, ce sont les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE du 22/02/1999 qui réglementent l'irradiation des aliments dans les Etats membres de la Communauté Européenne. A ce jour, les denrées autorisées à l'irradiation en France sont les herbes aromatiques surgelées ou séchées, les épices, les condiments, les légumes et fruits secs, les flocons et germes de céréales destinés à des produits laitiers, les aulx, oignons et échalotes, les viandes de volailles, les cuisses de grenouille congelées, les crevettes surgelées ou congelées, la gomme arabique, la caséine et les caséinates, le blanc d'œuf, la farine de riz et les produits sanguins.

Le Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine (CSAH) – avant la création de l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) - a de son côté émis un avis favorable concernant plus de 30 produits dont tous les fruits, les légumes, les poissons et les coquillages. Des listes sensiblement différentes existent suivant les pays, mais la circulation des produits est libre au sein de l'Union et l'usage de l'irradiation des aliments est même encouragé par l'organisation Mondiale de la Santé (OMS). Les quantités commercialisées à ce jour ne sont pas chiffrées officiellement.

Au niveau international, la norme du Codex Alimentarius révisée en 2003 [1] établit que « la dose maximale absorbée pour une denrée alimentaire ne doit pas être supérieure à 10 kGy, sauf si cela est nécessaire pour obtenir un résultat technologique légitime » (sans définir ce dernier), ouvrant de fait la porte à un usage de l'irradiation sans limitation de dose. De nombreux pays autorisent l'irradiation pour une vaste gamme de produits alimentaires, voire tous. Les semences mutées par irradiation ayant fait l'objet de développements sont principalement un riz destiné à pousser en milieu salin, ainsi qu'un orge censé résister à une culture en altitude. Mais de nombreuses autres espèces végétales ont fait l'objet d'expérimentations par irradiation des semences (blé, maïs…), toujours dans une même optique productiviste d'augmenter les rendements, en prétendant adapter les plantes à un environnement difficile. C'est une autre façon d'imposer aux consommateurs des Organismes Génétiquement Modifiés sous le prétexte que cette nouvelle génération d'OGMs n'aurait pas de matériel génétique étranger incorporé à son génome. Mais en stressant ces graines par un bombardement de rayons ionisants, on modifie de manière irréversible le capital génétique de ces plantes en créant des mutants. De plus, ces mutations forcées sont très difficilement détectables.

Rôle et effets de l'irradiation sur les aliments

L'irradiation des aliments est une technique de traitement par rayons gamma ou par faisceaux d'électrons. Elle est officiellement appelée « ionisation » (ou par certains industriels frauduleusement « pasteurisation à froid ») pour édulcorer l'expression et masquer l'utilisation de sources radioactives. Cette technique consiste le plus souvent à bombarder les aliments avec des rayons gamma à une dose moyenne absorbée de 10 kGray (± 50 %), ce qui signifie que certains aliments d'un même lot peuvent supporter une dose de 5 à 15 kGray… Il faut savoir que la dose généralement mortelle pour un organisme vivant est de 1 Gray, soit 10 000 fois moins. Autant dire que les aliments irradiés sont biologiquement quasiment morts.

Dès 1961, une analyse sanguine réalisée sur des rats nourris avec des aliments irradiés mettait en évidence des anomalies sanguines. Et en 1969, une étude sur des souris nourries avec 50 % de farine fortement irradiée (50 kGray) a mis en évidence des tumeurs et des altérations chromosomiques [2].

D'après une analyse datant de 2000, l'irradiation des aliments détruirait jusqu'à 80% de la vitamine A des œufs, et 48% du Béta carotène contenu dans le jus d'orange [3]. De plus, l'irradiation des aliments génère des radicaux libres hautement réactifs qui se combinent très rapidement pour former des molécules néoformées telles que les cyclobutanones, en particulier dans les corps gras.

Ces éléments sont potentiellement génotoxiques et cancérigènes [