

Irradiation : un cocktail explosif dans nos assiettes !

Par Guillaume Lamy

Document adressé par Sylvie Poulain et l'univers d'Esther (Paris) - février 2005

Santé. Les aliments stérilisés par source radioactive remplissent nos assiettes. Pourtant, les études sur leur toxicité sont controversées. Une manifestation est prévue samedi, devant l'usine Ionisos, à quelques kilomètres de Lyon, l'un des sept centres d'irradiation français.

Des cuisses de grenouilles aux rayons gamma, des ailes de poulet au cobalt 60, des fraises et des haricots au césium 137 (le cobalt 60 et le césium 137 sont deux éléments radioactifs) ... non, il ne s'agit pas de cuisine-fiction, encore moins de gastronomie extraterrestre. Nos assiettes en sont pleines et on en consomme tous les jours. Sans le savoir. Bon appétit !

Tous ces aliments ont un point commun : ils sont traités par rayonnements ionisants. C'est la technique dite de l'irradiation, encore appelée ionisation. Développée à l'origine par la NASA pour nourrir les astronautes dans un environnement confiné, elle a ensuite été développée industriellement par un lyonnais, à la fin des années 70. Autrement dit, avant d'être vendus dans les rayons des supermarchés, les aliments prennent, pendant quelques heures, un bain de "soleil" devant une source hautement radioactive bleuté : le cobalt 60 ou le césium 137. La société Ionisos, dont le siège social est implanté à Dagneux, dans l'Ain, est l'un des rares centres à irradier toutes sortes de produits - on en compte sept en France et 167 dans le monde. Du matériel médico-chirurgical aux matières plastiques, en passant par les cosmétiques et les composants électroniques, tout y passe. L'agro alimentaire compris. Chez nous, ce sont principalement les cuisses de grenouilles congelées, quasiment toutes importées d'Asie et ionisées à 100% , les volailles, les abats de poulets et les épices (cumin, gingembre, curry, poivre, etc).

Mais bon nombre de fruits et légumes provenant de pays tropicaux et subtropicaux ont de grandes chances d'être irradiés délibérément. En fait, l'ionisation permet de ralentir la dégradation des aliments en empêchant la germination des bulbes et des tubercules, en éliminant les insectes et les micro-organismes (bactéries, levures, moisissures) et en asphyxiant les vers parasites dans les viandes blanches, comme les salmonella ou les listeria.. A première vue, l'irradiation peut donc apparaître comme un moyen efficace de lutter contre les intoxications alimentaires.

L'irradiation modifie la structure moléculaire des aliments....

Mais pour de nombreuses associations de consommateurs et de scientifiques, l'amélioration des qualités hygiéniques des aliments n'est pas une fin en soi. Ils pointent du doigt la potentielle toxicité des aliments irradiés. Ainsi, pour sensibiliser le public, une dizaine d'associations, dont Attac, Confédération paysanne, Biocoop, Action Consommation et le réseau Sortir du nucléaire, organisent, samedi prochain (février 2005) une manifestation devant les grilles de Ionisos pour protester contre cette banalisation. "Au-delà du fait que Ionisos manipule des matières radioactives, nous ne savons pas quel est l'impact des aliments irradiés sur l'organisme humain. Pour cette raison, nous demandons l'arrêt définitif de l'irradiation volontaire des aliments" explique Stéphane Lhomme, porte-parole de Sortir du nucléaire. Chez Ionisos, ça sent le roussi. Les responsables de la société sont sur le qui-vive. La gendarmerie et la police en alerte rouge. Pas question de courir le moindre risque : huit mètres carrés de Cobalt 60 sont entreposés dans l'enceinte de l'usine. De quoi contaminer une région entière pendant des siècles.. La technique, bien au point, impressionne : à peine une heure de rayonnement gamma et toute la structure moléculaire d'un aliment est "cassée", sans que ce dernier change d'apparence. Résultat : l'aliment n'abrite plus le moindre organisme vivant. "L'aliment est mort sur la plan biologique, les tissus sont pulvérisés, l'ADN détruit" explique Roland Desbordes, scientifique à la Criirad *, l'association qui a publié les cartes officielles des vraies retombées de Tchernobyl en France. Il ajoute que les acides aminés et les vitamines sont également tuées - "notamment A, B1, B6, B12, C, E, K, PP". Bref, manger des ananas de Guinée au mois de mars risque de ne vous apporter qu'un effet psychologique. Son irradiation permettra d'allonger considérablement sa durée de conservation. Comme l'explique Esmilaire, directeur industriel de

Ionisos France, "c'est l'idéal pour les distributeurs qui peuvent vendre leurs produits plus longtemps, en repoussant la date limite de consommation".

Les rats développent des cancers du colon

Malgré l'agrément de l'Organisation mondiale de la santé et de l'Union européenne pour irradier certains aliments, des craintes subsistent. Les aliments irradiés créent de nouvelles molécules, dont les effets sont encore très peu connus. On les appelle les cyclobutanones. En 2002, une étude franco-allemande réalisée sur des rats a montré que ces "composés peuvent être considérés comme des promoteurs dans le processus de la cancérogenèse intestinale" **. Les militants anti-irradiation ont donc pris cette étude comme base de leurs revendications. Mais chose surprenante, Eric Marchioni, professeur à la Faculté de pharmacie de Strasbourg et l'un des auteurs de l'étude, que nous avons contacté rectifie le tir des associations : "les cyclobutanones produits par les aliments ionisés ne sont pas dangereux en soi. Ils sont un facteur aggravant. En l'état actuelle de nos connaissances, on peut dire qu'il n'y a aucune conséquence sur la santé". Et de conseiller : "entre un aliment ionisé et un autre, choisissez l'ionisé, c'est plus sûr". Un argument que conteste néanmoins Roland Desbordes, directeur de la Criirad, comme beaucoup d'autres scientifiques. "Du moment où l'on observe des réactions chez le rat, dont le patrimoine génétique est similaire à 99% à celui de l'homme, on peut se poser des questions... même s'il y a un pas entre le rat et l'homme. On ne peut donc pas conclure à l'innocuité de l'irradiation des aliments pour les humains". Même au sein de l'Union européenne, les avis divergent. Un rapport de la commission de l'environnement de l'Union européenne, publié après l'étude franco-allemande, recommande en effet de soumettre à examen scientifique "une recherche sur les effets à long terme", les cancers mettant en effet plusieurs années à se déclarer. Qui a raison ? Qui a tort ? Les aliments ionisés que nous mangeons tous les jours sans le savoir sont-ils nocifs pour l'homme ? Dans le doute, le principe de précaution vaudrait d'être appliqué sur le sujet. C'est en tous cas l'idée de la charte de l'Environnement, votée lundi au Parlement, à Versailles. En attendant, l'obligation d'étiqueter les aliments irradiés comme tels est n'est pas appliquée - exception faite des cuisses de grenouilles congelées. Les distributeurs sont réticents à estampiller leurs produits "irradiés" ou "ionisés". Le consommateur, lui, commence à avoir les crocs.

Guillaume Lamy

* *Criirad : commission de recherche et d'information indépendante sur la radioactivité*

** *Etude toxicologique transfrontalière destinée à évaluer le risque encouru lors de la consommation d'aliments gras ionisés. Dominique Burnouf, Henry Delincée, Andrea Hartwig, Eric Marchioni, Michel Miesch, Francis Raul, Dalal Werner. Karlsruhe 2002.*