

ALIMENTS IRRADIÉS : **les enjeux pour les consommateurs**

Sommaire exécutif du Rapport final du projet de recherche
présenté au Bureau de la consommation
d'Industrie Canada

par



18 juillet 2006

ALIMENTS IRRADIÉS : les enjeux pour les consommateurs

L'irradiation permet théoriquement d'améliorer la salubrité des aliments en réduisant le nombre de microorganismes responsables des toxi-infections et de prolonger la durée de conservation des aliments périssables en empêchant la germination des plantes racines. Les autorités chargées de veiller à la santé et à la sécurité, dans plus d'une cinquantaine de pays, ont à ce jour approuvé cette technologie pour assurer une meilleure conservation de plus de soixante aliments différents.

En Europe, la conservation des aliments par irradiation n'est pas aussi répandue, seules quelques licences ayant été accordées pour l'irradiation des épices. Bien que l'irradiation soit l'une des méthodes de traitement alimentaire qui fassent l'objet d'études des plus sérieuses et des plus approfondies, son utilisation continue de soulever la controverse. Une information déficiente sur la technologie, ses avantages et ses inconvénients a engendré une confusion qui a eu pour effet de limiter son adoption.

Les associations de consommateurs continuent de s'interroger sur la véritable nécessité d'appliquer cette technologie à l'alimentation, ainsi que sur les avantages réels et les inconvénients possibles de l'irradiation des aliments.

Existe-t-il un problème de sécurité lié à l'irradiation ? Existe-t-il d'autres procédés susceptibles de diminuer le risque de toxi-infection d'origine alimentaire qui seraient plus sécuritaires ou qui présenteraient un meilleur rapport coût/bénéfice ? L'irradiation n'est-elle utilisée que pour compenser quelque négligence dans la manipulation ou l'entreposage des aliments et réduire ainsi les coûts pour l'industrie ?

Voilà quelques-unes des questions auxquelles tente de répondre cette recherche.

Conclusion

Le procédé consistant à soumettre les aliments à des doses ionisantes, connu sous le nom d'irradiation, ne bénéficie pas de la confiance des consommateurs. Malgré le fait que des aliments irradiés soient sur le marché canadien depuis plus de 30 ans déjà, cette technologie demeure controversée et suscite beaucoup de questions.

L'irradiation entraîne une perte de la qualité nutritive des aliments. Plusieurs recherches ont démontré que l'irradiation des aliments engendre la production de composés chimiques nocifs à la santé humaine, qui pourraient entraîner des risques quant à la sécurité sanitaire des aliments irradiés.

Les normes internationales sur l'irradiation des denrées alimentaires, adoptées par la Commission du Codex Alimentarius en 1983 malgré l'opposition de la Communauté européenne, ont servi de base à Santé Canada dans l'élaboration de ses lignes directrices et de sa réglementation en matière d'irradiation.

Certaines règles relatives à l'étiquetage ont été adoptées aussi bien au Canada qu'en Europe ou aux Etats-Unis. Outre le fait que ces règles puissent sembler dans certains cas trop permissives, la quasi impossibilité de détecter si un produit alimentaire a effectivement été

soumis à l'irradiation rend, de plus, illusoire la surveillance d'une application stricte de ces règles.

Plusieurs autres techniques de traitement des aliments servant les mêmes objectifs de sécurité sanitaire que l'irradiation sont disponibles, chacune possédant ses avantages et ses inconvénients. L'irradiation, qui semble se classer parmi les techniques plus onéreuses, est celle qui suscite le plus de controverse, particulièrement en ce qui a trait à la sécurité sanitaire des aliments.

L'irradiation des aliments inquiète également en raison du manque de transparence affiché par les organisations internationales et par Santé Canada en la matière. Santé Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada n'offrent aux consommateurs que très peu d'informations en regard des différentes techniques de traitement des aliments. En ce qui concerne l'irradiation des aliments, les renseignements semblent assez peu balancés.

Les consommateurs canadiens, soucieux de consommer des aliments sains et sécuritaires, souhaitent que l'industrie et les gouvernements adoptent des processus stricts, qu'ils respectent le principe de précaution et qu'ils mettent en place un système de surveillance adéquat afin d'assurer la salubrité des aliments. Une application généralisée du processus d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques HACCP, internationalement reconnu, serait susceptible rassurer les consommateurs tout en assurant leur protection.

L'usage répandu des techniques de conservation des aliments peut avoir des conséquences néfastes sur les conditions socio-économiques des petits agriculteurs et sur l'environnement, tout en favorisant l'emprise sur notre alimentation des géants de l'industrie agroalimentaire. Les consommateurs sont donc en droit de se demander quels intérêts sert réellement l'irradiation des aliments : les leurs ou ceux de l'industrie?

Recommandations

L'Union des consommateurs a soumis plusieurs recommandations, adressées principalement au gouvernement fédéral, en vue notamment :

- d'une révision de l'encadrement réglementaire des aliments irradiés en tenant compte des résultats des études existantes ainsi que des études qu'il aura commandées portant sur la la sécurité sanitaire des aliments irradiés;
- du développement de mesures de détection fiables et efficaces des aliments irradiés;
- d'une meilleure transmission d'informations aux consommateurs sur l'irradiation.

L'Union des consommateurs recommande aussi que les gouvernements fédéral et provinciaux collaborent afin d'étendre l'application du système HACCP à tous les secteurs de production et de transformation agroalimentaires.