

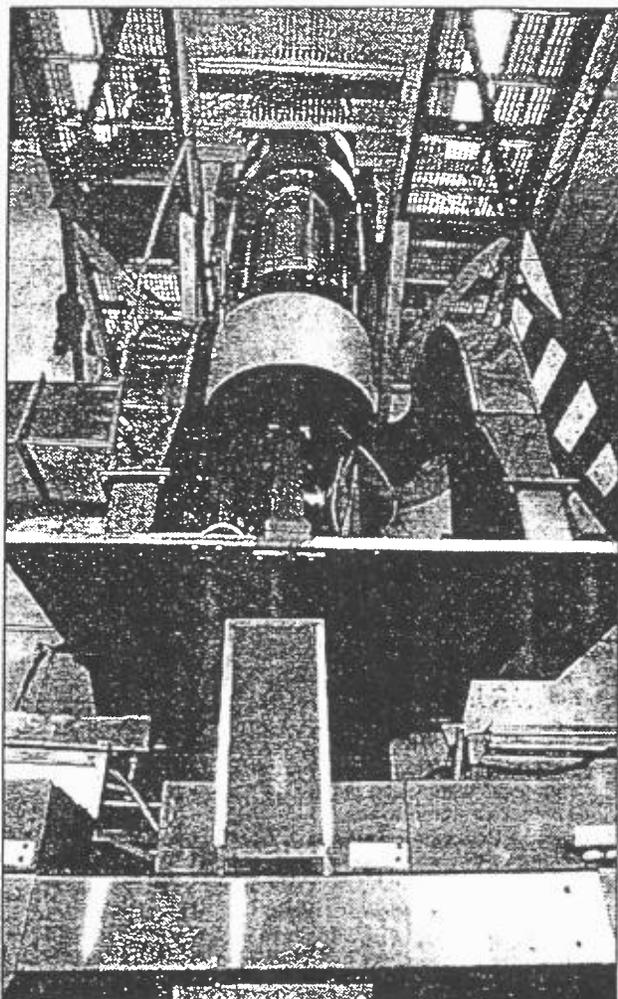
Le satisfecit de l'OMS aux aliments irradiés

L'utilisation de rayons X ou gamma détruit les micro-organismes pathogènes et retarde le pourrissement. La méthode est jugée sûre et efficace par l'Organisation mondiale.

« Pour autant qu'elle soit pratiquée correctement, l'irradiation des aliments est une méthode sûre et efficace. Les risques éventuels liés à des erreurs de manipulation ne diffèrent sensiblement pas de ceux que comportent d'autres techniques de traitement des produits alimentaires telle que la mise en boîte, la congélation, et la pasteurisation. » Telle est la principale conclusion d'une étude détaillée que l'Organisation mondiale de la santé vient de publier sous le titre *Salubrité et adéquation nutritionnelle des aliments irradiés*, dans le cadre d'un processus continu d'évaluation de cette technologie relativement nouvelle.

L'irradiation des aliments appelée aussi ionisation, est une technique susceptible d'accroître sensiblement l'approvisionnement en nourriture saine. Elle consiste à exposer des aliments pendant une période déterminée à l'action des rayons gamma, de rayons X ou de faisceaux d'électrons. La plupart des micro-organismes pathogènes présents sont détruits, et la durée de conservation des aliments est prolongée. L'irradiation est particulièrement indiquée pour traiter les aliments solides tels que viandes, volailles, fruits de mer, tubercules et épices, ainsi que d'autres aliments frais et séchés.

C'est parce que ce procédé nouveau fait l'objet d'un certain nombre de réticences que l'OMS s'est lancée dans une compilation complète de toute la littérature scientifique internationale sur ce sujet. L'un des buts de l'étude était de savoir si les substances chimiques produites dans les aliments par l'irradiation, appelés produits radiolytiques, ne risquaient pas d'avoir des effets toxiques pour les consommateurs. Les résultats à cet égard semblent tout à fait rassurants, puisque les



Ionisateur à Gif-sur-Yvette. Source de rayon gamma détruisant les bactéries en vue d'augmenter la durée de conservation des aliments. (Photo Labat/Jerrican.)

taux de ces produits radiolytiques étaient semblables dans les aliments irradiés et dans ceux non traités ou ayant subi des traitements conventionnels. L'intérêt de l'irradiation est bien sûr prolonger la durée de conservation des aliments et ainsi de réduire le risque d'intoxication.

« Dans les pays en voie de développement, par exemple, cette technique est susceptible

de permettre d'accroître l'approvisionnement en nourriture en réduisant les pertes et le gaspillage, explique le docteur Fritz Katerstein (unité OMS de la salubrité des aliments). En outre, elle permet d'augmenter les possibilités commerciales des pays exportateurs des denrées alimentaires en améliorant à la fois la durée de conservation et la qualité des denrées. »

Une flambée d'intoxication alimentaire par une souche très virulente de la bactérie *E. Coli*, survenue en 1993 sur la côte Ouest des Etats-Unis, due à la consommation d'hamburgers mal cuits, avait tué quatre enfants, en avait envoyé 200 autres à l'hôpital rendant malades au total 700 personnes, adultes et enfants. A la suite d'un tel événement, un comité d'experts indépendant, réuni par l'American Gastroenterological Association Foundation, avait conclu que l'élimination complète de cette bactérie était actuellement impossible sans que la viande soit bien cuite ou irradiée.

Volailles et épices

Une recommandation qui a eu un très large écho, puisqu'une pétition en faveur de l'irradiation comme moyen d'assurer la qualité hygiénique de la viande de bœuf a récemment été soumise à la Food and Drug Administration (FDA). Jusqu'à présent, la FDA a approuvé le recours à l'irradiation pour assurer la salubrité des épices, de la volaille et du porc, pour éliminer les insectes, prolonger la durée de conservation du blé et des produits alimentaires frais d'origine végétale.

En conclusion, l'étude de l'OMS souligne que « les aliments irradiés produits selon une procédure correcte peuvent être considérés comme sûrs et nutritionnellement adéquats. Car l'irradiation n'entraîne aucun changement dans la composition de la nourriture qui puisse avoir des effets néfastes, ne provoque pas de changements dans la microflore des aliments et n'entraîne aucune perte de nutriments qui puisse avoir des effets négatifs sur le statut nutritionnel des individus et des populations ».

D. M. P.