



N° 2714

# ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

TREIZIÈME LÉGISLATURE

---

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 7 juillet 2010.

## PROPOSITION DE RÉSOLUTION

*tendant à la création d'une commission d'enquête  
relative aux **radiations ionisantes de l'alimentation**  
et à leurs dangers sur la santé,*

(Renvoyée à la commission des affaires économiques, à défaut de constitution  
d'une commission spéciale dans les délais prévus par les articles 30 et 31 du Règlement.)

présentée par Messieurs

Yves COCHET, Noël MAMÈRE et François DE RUGY,  
députés.

## EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

L'irradiation des aliments ou encore l'ionisation, comporte des dangers importants dont les risques sont encore mal évalués. Pour masquer la technique radioactive utilisée, ce procédé est également appelé « pasteurisation à froid ». Cette technique permet d'accroître la durée de vie des denrées alimentaires, en renforçant leur conservation et leur stérilisation. Les rayonnements ionisants détruisent le nombre de micro-organismes contenus dans les aliments.

Elle présente tout d'abord des dangers pour la santé humaine liés à l'ingestion d'aliments ionisés. La qualité des aliments est dégradée par l'ionisation qui détruit les vitamines qu'ils peuvent contenir et fait apparaître de nouveaux composés chimiques. Ainsi 80 % de la vitamine A des œufs ou 48 % du bêta-carotène peuvent être perdus. Les substances nutritives, enzymes, vitamines et minéraux, qualifiant le vivant et son intérêt nutritionnel sont très fragiles. L'irradiation peut aussi avoir un impact négatif sur l'odeur, le goût et l'aspect du produit.

Les doses pratiquées pour le traitement industriel sont normalement inférieures à 3,5 kilogray. À très hautes doses (c'est-à-dire supérieures à 6 kilogray), l'irradiation peut détruire les vitamines ou encore d'autres nutriments.

Les nouveaux composés consécutifs à l'irradiation sont appelés des « cyclobutanones » que l'on ne trouve pas dans les aliments non ionisés. Ils peuvent générer le développement de cancers et des dommages génétiques (démontrés chez le rat). Chez l'homme, on peut d'ores et déjà affirmer que les cyclobutanones créent des dommages aux cellules ainsi qu'aux gènes avec des risques de « cycloxicité » et « génotoxicité ». Des composés connus pour favoriser cancers et maladies cardiovasculaires comme le benzène, le toluène ou les radicaux libres, peuvent également apparaître lors de l'ionisation des aliments.

L'irradiation est soi-disant un moyen de répondre à de mauvaises pratiques en matière d'hygiène. Elle peut avoir un effet contraire en masquant des négligences et n'incite par conséquent pas à davantage d'efforts en matière de propreté et de sécurité.

L'ionisation présente également des dangers pour les travailleurs de ce secteur. Des contaminations radioactives ont déjà été constatées en Italie, Norvège, Australie et aux États-Unis.

En France, l'arrêté du 20 août 2002 relatif aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation fixe les conditions dans lesquelles cette pratique est autorisée. Il énumère les denrées autorisées au traitement : les herbes aromatiques surgelées, les oignons, les échalotes, les légumes et fruits secs, les flocons et germes de céréales destinées aux produits laitiers, la farine de riz, la gomme arabique, les viandes de volaille, les cuisses de grenouilles congelés, le sans animal déshydraté, les crevettes surgelées, le blanc d'œuf liquide déshydraté ou congelé, la caséine.

Le Collectif français contre l'irradiation des aliments regroupe 18 associations dont notamment Agir pour l'environnement, les Amis de la Terre, ATTAC, Biocoop, la Confédération paysanne, le Food Water Watch Europe, le MDRGF ou encore le Réseau Sortir du nucléaire. Le 15 décembre 2009, ce collectif s'est rendu au Ministère de l'économie pour remettre plus de 11 700 signatures de la pétition contre l'irradiation des aliments demandant certaines avancées dans l'information et la sécurité. Il n'a pas reçu de réponse, ni de garantie.

En rallongeant la durée de vie des aliments et en utilisant des installations centralisées, l'irradiation peut précipiter le processus de mondialisation et de concentration de la production, de la distribution et de la vente des produits alimentaires aux mains de quelques multinationales. Cette disposition a désormais pour conséquence la diminution du nombre des exploitations au Nord comme au Sud, la mise en cause de la diversité de la production et le bouleversement des économies locales.

Sous le bénéfice de ces observations, nous vous proposons, Mesdames et Messieurs, d'adopter la proposition de résolution suivante.

## PROPOSITION DE RÉSOLUTION

### **Article unique**

- ① En application des articles 137 et suivants du Règlement, est créée une commission d'enquête parlementaire de trente membres relative aux radiations ionisantes de l'alimentation et à leurs dangers sur la santé.
- ② Elle devra notamment aborder les enjeux suivants :
- ③ – les possibilités d'instaurer un dispositif d'information transparent sur les effets sanitaires des aliments irradiés ;
- ④ – le respect de la loi concernant l'étiquetage ;
- ⑤ – des programmes d'enquêtes sur les aliments irradiés et commercialisés illégalement ;
- ⑥ – des mesures de sanction effective sur les entreprises hors la loi.