



ASSEMBLÉE NATIONALE

9ème législature

Hygiène alimentaire

Question écrite n° 59086

Texte de la question

M Jean-Pierre Brard attire l'attention de M le ministre de la sante et de l'action humanitaire sur les graves incertitudes qui planent sur l'innocuite a long terme de la conservation des aliments par irradiation qui ne fait d'ailleurs l'objet d'aucune mention sur l'etiquetage de produits. Ce procede n'a pas encore fait l'objet d'etudes suffisamment longues pour connaitre precisement ses consequences sur la sante des consommateurs. Ce doute devrait conduire a l'interdire jusqu'a la conclusion officielle des experimentations car, en matiere de sante publique, l'incertitude doit conduire aux plus grandes precautions et, en l'occurrence, a l'interdiction comme vient de le rappeler le terrible exemple des malades transfuses, infectes par le virus du SIDA, alors qu'un doute existait deja sur l'innocuite de certains produits. Il lui demande, en consequence, quelles sont les etudes entreprises actuellement quant aux consequences de cette technique sur la sante des consommateurs et si une interdiction d'utilisation est prevue en l'attente des resultats desdites etudes.

Texte de la réponse

Reponse. - L'irradiation des aliments est un procede physique de traitement des denrees qui peut etre compare a d'autres traitements physiques par la chaleur ou par le froid. Cette technique de conservation des aliments a fait l'objet, avant sa mise en application, d'un examen approfondi, notamment par le comite mixte d'experts AIEA-FAO-OMS, qui represente le point de vue collectif d'un groupe international de specialistes de haut niveau. En 1980, ces experts ont conclu que l'irradiation des aliments jusqu'a une dose moyenne globale de 10 KGy n'entraîne aucun risque toxicologique et ne pose pas de probleme nutritionnel ou microbiologique particulier. Aucun element nouveau n'est venu remettre en cause ces conclusions. En 1983, la commission du codex alimentarius OMS-FAO (regroupant des representants de plus de 130 gouvernements) a adopte la norme generale du codex pour les aliments ionises, ainsi que le code d'usage international pour l'exploitation des installations de traitement ionisant. L'OMS a souligne a plusieurs reprises l'importance de ce traitement qui constitue l'un des moyens de contribuer a la diminution des maladies d'origine alimentaire. Sur le plan communautaire, le comite scientifique de l'alimentation humaine de Bruxelles a approuve le traitement ionisant de differentes denrees alimentaires. En France, le traitement ionisant a fait l'objet d'un avis favorable de la part de l'academie nationale de medecine et du conseil superieur d'hygiene publique ; en outre, le decret du 8 mai 1970 fixe l'ensemble de la procedure permettant l'autorisation du traitement, celle-ci etant accordee produit par produit, apres avis favorable des instances scientifiques nationales precitees, par arrete interministeriel (ministeres de l'agriculture, de la consommation et de la sante). Concernant l'etiquetage des aliments traites par ionisation, il doit etre conforme a l'article 15 du decret no 91187 du 19 fevrier 1991, qui transcrit en droit francais l'article 5 de la directive CEE no 89395 du 14 juin 1989. Cette reglementation impose que l'etiquetage des aliments ionises comporte, outre la denomination de vente, l'une ou l'autre des mentions suivantes : traite par ionisation ; traite par rayonnements ionisants ; traite par irradiation ou irradie.

Données clés

Auteur : [M. Brard Jean-Pierre](#)

Circonscription : - Communiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 59086

Rubrique : Sante publique

Ministère interrogé : santé et action humanitaire

Ministère attributaire : santé et action humanitaire

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 22 juin 1992, page 2726