



Irradiation des aliments et industrie nucléaire : un dangereux duo

Le passé et le présent de l'irradiation sont liés de façon intrinsèque à l'industrie nucléaire, qui fait face à un scepticisme grandissant de la part des populations, inquiètes de la perspective de nouveaux désastres nucléaires. Des milliards de dollars sont en jeu et l'industrie nucléaire courtise activement les gouvernements et les citoyens pour redynamiser une industrie dont les promoteurs clamaient autrefois qu'elle produirait une énergie « trop bon marché pour pouvoir la facturer au débit. » L'irradiation des aliments pourrait bien donner une nouvelle vie à cette technologie de fin de 20^e siècle. Mais à quels risques ?

Qu'est ce que l'irradiation ?

L'irradiation est le procédé par lequel un aliment est exposé à de hautes doses de radiations (l'équivalent de plus d'un milliard de rayons X). L'irradiation tue les bactéries et permet d'allonger la durée de conservation des aliments, mais elle détruit les vitamines et crée de nouveaux composés chimiques dont certains sont suspectés d'être facteurs de cancer et d'anomalies génitales. Bien que de nombreuses études signalent des problèmes de santé graves dus à la consommation d'aliments irradiés, les organismes de régulation internationaux refusent de prendre en considération les implications sur le long terme pour la santé humaine de ce procédé.

L'histoire de l'irradiation des aliments

L'irradiation des aliments est enfant de la technologie nucléaire. En 1953, le président des Etats-Unis Eisenhower dévoila le programme « Nucléaire pour la paix » devant l'assemblée générale des Nations Unies. Il présentait ce plan comme une alternative pacifique aux horreurs de Nagasaki et Hiroshima.

Rétrospectivement, il apparaît clairement que ce programme n'avait pas pour objectif d'en finir avec la technologie nucléaire. Bien au contraire, c'était un coup médiatique visant à promouvoir les utilisations civiles de cette technologie militaire, de la cafetière chauffée à l'énergie nucléaire aux bracelets-montres. L'objectif était de préserver les structures académiques et industrielles de l'industrie nucléaire pour permettre au programme militaire de perdurer tout en présentant au public la vitrine sympathique de l'« atome de la paix ».

Qui sont les responsables ?

L'organisation Mondiale de la Santé (OMS) : les Nations Unies ont créé l'OMS en 1948 pour établir des standards mondiaux en matière de

santé. Dans son évaluation sur la sûreté des aliments irradiés, elle a ignoré 50 années de recherche montrant de nombreux problèmes de santé chez les animaux de laboratoire ayant consommé ces aliments. Ces problèmes incluent, entre autres, des décès prématurés, des hémorragies internes mortelles, des morts fœtales, la dégradation du système immunitaire, des tumeurs, des problèmes de croissance et des carences nutritionnelles¹. Il est de la responsabilité de l'OMS de dénoncer les dangers pour la santé des aliments irradiés, mais celle-ci a depuis des décennies abandonné sa mission.

L'Agence Internationale de l'Energie Atomique (AIEA) : En 1959, l'OMS a laissé à l'AIEA, une autre organisation du système ONU, la « responsabilité d'encourager, d'assister et de coordonner les recherches sur le développement et les applications pratiques dans le domaine des utilisations pacifiques de l'énergie atomique.ⁱⁱ » Le but de l'AIEA n'est pourtant pas de préserver la santé publique, mais de promouvoir la technologie nucléaire dans le monde entier et d'encourager le développement de l'industrie nucléaire.

SureBeam : SureBeam, entreprise basée à San Diego en Californie est une filiale du géant Titan Corp., qui a construit les accélérateurs linéaires pour le système de défense anti-missiles « Star Wars » des Etats-Unis. Titan/SureBeam a depuis adapté ces machines à l'élimination des agents pathogènes qui infectent les aliments par des électrons envoyés à une vitesse proche de celle de la lumière. Les deux firmes ont eu recours à des tactiques de marketing douteuses, en essayant notamment de duper le public en désignant cette technique sous le nom trompeur de « pasteurisation électronique ».

Isotron : Créé en 1983 et basé au Royaume-Uni, Isotron est une des plus grandes entreprises d'irradiation des aliments du monde et la première en Europe. Après avoir racheté Gammaster en 2002, il possède à présent des unités

d'irradiation en Allemagne, aux Pays-Bas, en France, en Irlande, en Thaïlande,...

Ion Beam Applications (IBA) :
IBA prétend « répondre à tous les problèmes de sûreté alimentaire. » Il contrôle environ la moitié du marché mondial de l'irradiation des aliments (chiffre d'affaire global d'environ 225 millions d'Euros) et possède 37 unités aux Etats-Unis, en Europe et en Asie. IBA est directement issu de la relation entre les industries nucléaire et d'irradiation : en 1986, il a été lancé par le laboratoire de recherche nucléaire de l'université catholique Louvain la Neuve en Belgique.

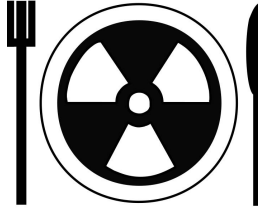
Les conséquences

La prolifération nucléaire : L'industrie nucléaire cherche à utiliser l'irradiation des aliments comme parade à son échec à développer les produits radioactifs et les services usant la radioactivité sans engendrer des catastrophes environnementales et humaines.

- Le Cobalt 60 est le matériel radioactif le plus couramment utilisé pour irradier les aliments. La majeure partie du Cobalt 60 commercialisé au niveau mondial est produit par MDS Nordion, une entreprise basée en Ontario et qui a récemment repris les unités de production de Cobalt du gouvernement canadien. Le matériel est produit en bombardant du Cobalt 59 présent à l'état naturel par des particules d'atomes.

- Le Cesium 137, un produit dérivé de la production de bombes atomiques, est considéré comme le futur outil de l'irradiation des aliments. Le gouvernement des Etats-Unis stocke à lui tout seul des millions de curies de Cesium 137 dont une grande partie est enterrée dans d'énormes tanks souterrains. L'irradiation des aliments pourrait donc servir à « recycler » ces stocks encombrants de substances radioactives extrêmement dangereuses. Sans ce matériel radioactif disponible et ces déchets nucléaires, l'industrie de l'irradiation serait très limitée.

- La technologie nucléaire à des fins militaires est inutile et dangereuse : dans ces années post guerre froide, elle ne devrait pas être maintenue. L'industrie nucléaire, le ministère américain de l'énergie et l'Agence Internationale pour l'Energie Atomique cherchent donc à reconvertir leur technologie à des utilisations civiles.



Des dangers inutiles pour la santé et la sécurité publique : la technologie nucléaire et sa petite sœur, l'irradiation des aliments, sont des menaces directes pour la santé et la sécurité publiques.

- Le matériel et les déchets radioactifs sont transportés sur de longues distances pour approvisionner les unités d'irradiation. Un accident de train pourrait mettre en péril des millions de vies.

- Les dangers pour les employés des unités d'irradiation des aliments sont similaires à ceux des réacteurs nucléaires. Pour prendre un exemple à travers de très nombreux cas, en 1990 un employé d'une unité israélienne a été exposé à du Cobalt 60 après que le système d'alarme soit tombé en panne. Il est mort 36 jours plus tard.

- Les unités d'irradiation sont de sérieuses menaces pour les populations des environs. En 1986, les cadres de International Neutronics, une entreprise d'irradiation basée à Dover dans le New Jersey (Etats-Unis) ont été accusés de conspiration et de fraude après avoir jeté plus de 2500 litres d'eau contaminée au cobalt 60 dans un bac à douche directement relié au système des eaux usées public.

Les alternatives

Une chaîne alimentaire propre :

L'irradiation des aliments traite les symptômes, pas la maladie. Au lieu d'irradier les aliments en fin de chaîne, des pratiques sanitaires simples et des contrôles tout au long du processus de production et de transformation des aliments permettent d'éviter les infections bactériologiques. Des aliments produits et maniés dans de bonnes conditions n'ont pas besoin d'être irradiés.

La biodiversité : Seul un système d'agriculture industrialisé et globalisé a besoin de l'irradiation. Les monocultures et l'ingénierie biologique, toutes deux caractéristiques de l'agriculture industrielle, menacent la biodiversité tout en contribuant à l'homogénéisation au niveau mondial des régimes alimentaires. Les maladies et les infections se répandent plus facilement dans les monocultures.

Des chaînes alimentaires courtes : Les aliments produits et commercialisés localement n'ont pas besoin de l'irradiation et réduisent la pollution due au transport des aliments importés. Les commerçants savent que leurs clients ne veulent pas de produits irradiés.

ⁱ Bad Taste: The disturbing truth about the World Health Organization's endorsement of food irradiation, Public Citizen, October 2002, <http://www.citizen.org/documents/BadTaste.pdf>

ⁱⁱ Article 3 des statuts de l'AIEA. <http://www.iaea.org/worldatom/Documents/statute.html>