

"IONISATION DES DENREES ALIMENTAIRES"

24 MARS 1988

Le CNA dans sa séance du 24 mars 1988 consacrée à l'ionisation des denrées alimentaires a entendu les rapports :

- de M. JOURDAN, de la Direction Générale de l'Alimentation, sur l'état actuel de la législation en France et à l'étranger ;
- de M. LAURIOT-PREVOST sur les techniques d'ionisation et leurs aspects technico-économiques ;
- de M. SAINT-LEBE sur les bio-transformations secondaires des aliments traités et sur les effets stérilisants vis à vis des insectes et des bactéries parasites ;
- de M. CHANTEUR sur la sécurité des personnels

Il a entendu le point de vue des utilisateurs :

- des producteurs de fruits et légumes (M. BERTON) ;
- des producteurs de volailles (M. PAQUIN) ;
- des distributeurs de produits alimentaires (M. MALATERRE) ;

ainsi que des associations de consommateurs représentées au CNA (M. GRISEL).

Les débats ont été suivis à titre d'expert pour les questions de microbiologie alimentaire par M. JOUVE, Professeur à l'Ecole Vétérinaire de Nantes. Trois sujets ont fait l'objet d'un examen attentif :

- les risques liés à l'ionisation ;
- l'emploi pratique de la méthode ;
- l'information du consommateur.

Le CNA après avoir délibéré le 28 avril 1988 émet les avis suivants :

I - Sur les risques liés à l'ionisation

- Le CNA prend acte des faits suivants :

En 1970 a été mis en place un programme de recherche international sur l'innocuité des aliments ionisés.

En 1976, un Comité mixte d'experts scientifiques (JECFI) réuni par l'Organisation Mondiale de la Santé, l'Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, l'Agence Internationale pour l'Energie Atomique, donne un avis favorable pour un certain nombre d'utilisations.

En 1980, sur la base des résultats obtenus dans le cadre du projet international, le JECFI conclut que "l'ionisation de tout produit alimentaire jusqu'à une dose globale moyenne de 10 KGY ne présente aucun risque toxicologique ; par conséquent les essais d'ordre toxicologique sur les aliments traités par ionisation ne sont plus nécessaires".

En 1983, le Codex Alimentarius (Organisme Mondial chargé de définir la composition des aliments en vue d'en fixer les règles de commercialisation) a adopté un code international des aliments ionisés et un code d'usage pour l'exploitation des installations.

Le CNA prend acte du fait que les mots "aucun risque toxicologique" signifient :

- ❑ - qu'il n'y a aucune émission de rayonnement par les aliments après ionisation (sécurité totale des utilisateurs et des consommateurs vis-à-vis des rayonnements eux-mêmes) ;
- ❑ - que dans les limites de la dose préconisée les aliments ne subissent aucune autre transformation que celles qu'ils pourraient subir par les procédés de conservation habituels et considérés comme les plus sûrs notamment les études faites sur des animaux nourris exclusivement avec des produits ionisés n'ont pas fait apparaître de phénomènes toxiques ;
- ❑ - que l'ionisation peut détruire des bactéries et insectes parasites des aliments ou supprimer leurs possibilités de multiplication, les effets étant variables selon les produits considérés et les doses d'ionisation appliquées. Dans le domaine agroalimentaire, des doses inférieures à 10 KGY permettent dans la plupart des cas d'obtenir les objectifs recherchés.

Le CNA prend acte du fait qu'en France, les administrations consultent le Conseil supérieur d'hygiène publique de France et l'Académie nationale de médecine pour tout ce qui concerne ces questions.

Le CNA prend acte du fait que ces deux instances ont adopté en 1983 un "livre blanc" sur l'emploi de l'ionisation, qui admet l'absence de toxicité de ce traitement jusqu'à une dose de 10 KGY.

Le CNA prend acte que chaque emploi particulier fait l'objet d'une demande par l'utilisateur auprès des Pouvoirs Publics et d'un examen par ces instances qui continuent à exercer tous leurs pouvoirs d'avis en vue de la protection de la santé des consommateurs.

Le CNA prend acte, pour ce qui concerne l'Europe que la Commission des Communautés Européennes a élaboré un projet de proposition de directive sur ce sujet (y compris sur celui de l'étiquetage des produits dont il sera question plus loin). Il constate qu'il existe de nombreuses divergences entre les Etats membres, laissant supposer que les discussions risquent d'être longues. Il estime pourtant qu'il serait souhaitable pour de nombreuses raisons (dont l'une serait l'anarchie résultant de la libre circulation des produits) de surmonter rapidement ces difficultés (plus souvent psychologiques ou politiques que scientifiques) afin de parvenir à un accord avant 1992.

Compte tenu de l'ensemble de ces faits, le CNA constate que dans les conditions d'emploi ainsi définies, l'innocuité de l'ionisation des aliments et la sécurité des consommateurs peuvent être considérées comme aussi bien établies que pour les autres procédés de conservation des aliments.

II - Sur l'emploi pratique de l'ionisation

En ce qui concerne l'utilisation de l'ionisation, les intervenants ont précisé que celle-ci pouvait avoir quatre objectifs différents :

- prolonger la durée d'utilisation des produits alimentaires capables de germer (comme la pomme de terre, l'ail, etc...) en stoppant cette germination ;
- prolonger la durée d'utilisation des produits susceptibles d'être rapidement avariés par la présence d'insectes, de parasites ou de micro-organismes, en les détruisant ;
- accroître la sécurité des consommateurs en assurant la qualité microbiologique des aliments par la destruction des bactéries pathogènes ;
- par ailleurs, il s'avère que dans de nombreux cas, l'ionisation se substitue à des traitements chimiques dont l'utilisation est contestée.

Il est apparu au cours des débats deux problèmes différents :

- la définition des conditions de traitement ;
- l'utilisation pratique et notamment la qualité sanitaire des produits traités.

Sur la définition des conditions de traitement par l'ionisation :

La décision d'utiliser l'ionisation doit faire l'objet d'études minutieuses produit par produit, - la justification de l'emploi variant d'un cas à un autre - le bénéfice sanitaire et/ou économique pouvant être aussi différent d'un cas à un autre. Les décisions déjà prises, l'ont été en tenant compte de ces considérations et sont donc justifiées. Des efforts de recherches restent nécessaires tout particulièrement pour améliorer la maîtrise du traitement afin de lui faire obtenir son meilleur résultat en optimisant au maximum tous les paramètres.

Par ailleurs, le CNA exprime l'avis que la mise en oeuvre de l'ionisation n'obère pas la recherche de la qualité par tous autres moyens

Le CNA est d'avis qu'il faut encourager particulièrement l'effort de recherche en mettant l'accent sur les programmes qui approfondiront plusieurs thèmes :

- l'effet du rayonnement ionisant sur les cellules, en particulier les cellules végétales ;
- l'effet de l'ionisation sur les germes anaérobies sporulés, qui sont susceptibles de se développer dans les préparations sous vide, notamment la viande et les produits de la mer ;
- la mise au point de tests qui permettront de sélectionner les lots de produits qui se prêteront bien à l'ionisation, en particulier dans le cas des produits végétaux. Sur ce point, le CNA tient à rappeler que la qualité intrinsèque d'un aliment est d'abord d'apporter au consommateur toutes les propriétés et qualités nutritionnelles qu'il est habitué à trouver dans cet aliment. Ce principe prime sur celui qui consiste à faciliter l'emploi d'une technologie particulière. Fort de malheureuses expériences antérieures où la sélection avait été dominée par l'intérêt technologique au détriment de la qualité alimentaire et de la variété, le CNA rappelle à tous les intervenants de cette chaîne de décisions leur responsabilité dans ce domaine ;
- l'étude des synergies existant entre l'ionisation et les autres techniques de conservation ;
- la détection à posteriori de l'ionisation.

De tels programmes permettront de compléter les résultats déjà acquis, de mieux maîtriser l'effet de l'ionisation sur les produits considérés, de mettre en place les modalités de traitement les plus adaptées et de donner au consommateur des assurances accrues quant à l'utilité du procédé.

Sur l'utilisation pratique et la qualité sanitaire des produits utilisés :

Le CNA a noté que tous les organismes scientifiques consultés sur l'emploi de l'ionisation (et notamment le Conseil supérieur d'hygiène publique de France et l'Académie de médecine) avaient tous déclaré que ce traitement ne pouvait être appliqué qu'à des produits dont l'état initial témoigne d'une hygiène de fabrication et d'une qualité microbiologique suffisantes. Ceci veut dire en règle générale qu'un produit impropre à la consommation ne doit pas être rendu "propre" par l'ionisation.

Tous les membres du CNA ont reconnu à la fois qu'il fallait être très vigilant sur ce point mais que c'était extrêmement difficile à contrôler à posteriori. A cause de cette difficulté, certains membres du CNA ont émis l'avis qu'il valait mieux refuser l'ionisation plutôt que l'autoriser lorsqu'elle permettait de pareilles fraudes.

Le CNA exprime l'avis que ce réel danger ne doit pas pour autant entraîner l'interdiction de la méthode à la condition que tout soit fait pour éviter la possibilité de fraude.

Ceci suppose :

- que la réglementation nationale et internationale soit très stricte sur ce point ;
- que les contrôles de conformité a priori soient multipliés tant en France pour la production française qu'à l'étranger pour les produits étrangers et importés en France;
- que l'on développe rapidement tous les moyens de la recherche en vue de permettre le contrôle à posteriori de ces fraudes éventuelles.

III - Sur l'information du consommateur

Le CNA constate en France un consensus sur la nécessité d'informer le consommateur ; ce n'est pas encore le cas dans tous les pays. L'adoption de règles internationales en la matière est donc un objectif essentiel.

L'information du consommateur sur l'usage du procédé est en effet nécessaire pour deux raisons au moins :

- elle est une des clés de l'acceptation du procédé par le public, en ce qu'elle permet des rapports plus confiants entre producteurs, distributeurs et consommateur ;
- elle implique de la part du producteur et du distributeur un engagement quant à la qualité du produit et à sa conformité à la réglementation.

Enfin, le terme "ionisation" doit être préféré à celui d'"irradiation". Le choix de ce terme signifie que les denrées ne deviennent pas radioactives et ne présentent à ce titre aucun danger pour le consommateur.