



ASSEMBLÉE NATIONALE

9ème législature

Information et protection des consommateurs

Question écrite n° 9607

Texte de la question

M Roland Blum attire l'attention de Mme le secrétaire d'Etat auprès du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, charge de la consommation, sur la décision prise au terme de la conférence internationale qui s'est tenue le 16 décembre dernier, à Genève, concernant l'irradiation des aliments. Cette technique de conservation basée sur la destruction des germes contenus dans les aliments par bombardement d'électrons ou de rayons X inquiète les consommateurs. Il est acquis que la radioactivité générée par des rayonnements ionisants ne s'élimine pas dans l'organisme, mais s'additionne. Il est indispensable que des contrôles très sévères soient exercés dans ce domaine. Il lui demande quelles mesures elle envisage de prendre pour que : 1o puisque destinés à être ingérés, les produits d'origine organique ne soient pas irradiés dans des proportions telles que leur concentration en matière radioactive ne dépasse pas un taux tolérable pour l'humain ; 2o les denrées ayant subi ce traitement soient clairement signalées aux consommateurs.

Texte de la réponse

Reponse. - Comme le rappelle l'honorable parlementaire, la conférence internationale de Genève, parrainée notamment par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et l'Agence internationale de l'énergie atomique, qui réunissait, en décembre 1988, cinquante-sept pays, a recommandé de prendre en considération l'application du traitement d'ionisation des denrées alimentaires au bénéfice de la santé publique. Le traitement des denrées alimentaires par irradiation consiste à soumettre les aliments à l'action de rayonnements : électrons accélérés ou rayonnements électromagnétiques. Le décret no 70-392 du 8 mai 1970, relatif au commerce des marchandises irradiées, ainsi que les arrêtés pris en application de ce texte, limitent le niveau d'énergie des rayonnements pouvant être utilisés à 10 MeV, niveau pour lequel il n'y a aucun risque de rendre radioactif l'aliment traité. De même, en ce qui concerne les radionucléides, les sources sont protégées par un double gainage en acier inoxydable, rendant impossible tout contact entre celles-ci et l'aliment. L'affirmation selon laquelle les rayonnements ionisants génèrent de la radioactivité dans les aliments traités est donc totalement inexacte. Des contrôles sont régulièrement effectués par les services compétents dans les centres de traitement afin de vérifier notamment que les doses délivrées aux aliments restent dans les limites fixées par la réglementation. L'information du consommateur est assurée par l'une des mentions suivantes : irradié, traité par irradiation ou traité par rayonnements ionisants. Ces mentions doivent obligatoirement compléter la dénomination de vente.

Données clés

Auteur : [M. Blum Roland](#)

Circonscription : - Union pour la démocratie française

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 9607

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : consommation

Ministère attributaire : consommation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 13 février 1989, page 686