

L'irradiation des aliments dans les pays d'Amérique latine

par J.G. van Kooij*

La nécessité d'assurer à l'échelle mondiale un approvisionnement alimentaire suffisant justifie un examen critique de l'emploi des techniques d'irradiation, pour réduire les pertes après récolte et divers types de détérioration des denrées alimentaires, et pour améliorer l'hygiène des aliments en éliminant les microorganismes qui sont un danger pour la santé publique. L'Organisation mondiale de la santé et les services nationaux de santé publique sont très attentifs au potentiel reconnu des procédés d'irradiation des aliments pour diminuer l'incidence des maladies d'origine alimentaire, qui constituent une grave menace pour la santé des populations de nombreux pays. Une étape essentielle dans l'évaluation de l'innocuité des aliments irradiés a été accomplie en novembre 1980, lorsque le Comité mixte d'experts FAO/AIEA/OMS sur la comestibilité des denrées alimentaires irradiées (JECFI) a abouti à la conclusion que les aliments irradiés à une dose moyenne globale ne dépassant pas 10 kGy ne présentent aucun risque toxicologique et a recommandé leur approbation sans nouveaux essais. Cette recommandation et d'autres conclusions du Comité ont conduit à la préparation d'un accord international sur la normalisation des procédés d'irradiation des aliments, par l'entremise de la Commission du Codex Alimentarius**. L'année 1983 a été à cet égard particulièrement marquante. La Commission du Codex Alimentarius a adopté en juillet 1983 le Codex des normes générales pour les aliments irradiés, qui a été adressé pour acceptation aux Etats membres de la Commission. Les dispositions existantes du Codex pour la réglementation des aliments irradiés et les données sur l'efficacité des procédés d'irradiation des aliments offrent aux autorités nationales compétentes le moyen d'élaborer une législation ou de réviser les règlements existants sur l'utilisation de l'irradiation pour la conservation des aliments.

C'est dans ce contexte que s'est tenu en octobre 1983 à Lima (Pérou) le Séminaire sur l'irradiation des aliments dans les pays d'Amérique latine, organisé par l'AIEA et la FAO. Le séminaire, auquel ont participé 78 scientifiques représentant 16 pays et quatre organisations, a servi de cadre à des échanges d'information sur

les progrès les plus récents en matière de technologie, d'essais de comestibilité, de législation et d'applications ainsi que sur les aspects commerciaux de l'irradiation des aliments. Le séminaire a très attentivement examiné les possibilités technologiques et économiques de l'irradiation pour l'inhibition de la germination des pommes de terre et des oignons, l'extension de la durée de conservation des avocats, la désinfection des fruits et la décontamination des épices et assaisonnements. Certains pays d'Amérique latine ont déjà autorisé l'irradiation d'un certain nombre d'aliments — ce qui permettra des essais de marché et une production à l'échelle commerciale.

D'importants efforts restent à faire pour renforcer les capacités nationales dans les secteurs de la formation, de la recherche et du développement technologique, du transfert des techniques d'irradiation et de la réglementation. Le Centre international des techniques d'irradiation des aliments (IFFIT) à Wageningen (Pays-Bas), a apporté son concours à la formation de techniciens en irradiation des aliments en organisant avant le séminaire un cours régional sur ce thème. Les scientifiques des pays de la région, a-t-il été souligné, devraient utiliser de façon plus délibérée le programme de formation de l'IFFIT. Les programmes de recherche coordonnée sur l'irradiation des aliments, parrainés par l'AIEA, ont suscité un grand intérêt. La plupart des pays de la région disposent d'installations d'irradiation qui sont adaptées aux travaux de recherche, mais ils ne possèdent pas en général les usines pilotes et semi-industrielles nécessaires pour le transfert des techniques d'irradiation des aliments. L'attention du séminaire a été attirée sur le Programme sur les techniques d'irradiation actuellement étudié par le Groupe sous-régional andin.

Par ailleurs, la FAO et l'AIEA s'efforcent de faciliter l'adoption des procédés d'irradiation des aliments en fournissant et formulant dans le Codex des règles pour le contrôle du commerce des denrées alimentaires irradiées. Le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine a un rôle à jouer dans l'harmonisation et la normalisation de la législation sur l'irradiation des aliments dans les différents pays de la région.

Le séminaire a constitué des besoins spécifiques des pays de la région quant à l'infrastructure nécessaire pour l'irradiation des aliments. La mise au point d'un projet régional sur l'irradiation des aliments présente une importance majeure. Un tel projet contribuerait à une meilleure utilisation des ressources disponibles et éviterait d'injustifiables chevauchements entre les efforts de recherche dans la région.

* M. van Kooij est Chef de la Section de la conservation des denrées alimentaires à la Division mixte FAO/AIEA de l'application de l'énergie atomique (isotopes et rayonnements) aux progrès de l'agriculture et à l'alimentation.

** La Commission du Codex Alimentarius a été créée pour appliquer le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Après acceptation par les gouvernements, les normes sont publiées dans le Codex Alimentarius pour utilisation régionale ou mondiale.