

Irradiation des aliments: un document international est adopté

Aperçu de la Conférence internationale sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés

En décembre 1988, une conférence internationale sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés s'est réunie à Genève (Suisse) sous les auspices de l'AIEA, de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, de l'Organisation mondiale de la santé et du Centre du commerce international CNUCED/GATT. Cette conférence a adopté un certain nombre de principes devant régir l'acceptation des aliments irradiés et commercialisés sous la stricte surveillance des autorités compétentes nationales. Ces principes sont énoncés dans un document final que la Conférence a adopté par consensus le 16 décembre 1988. Ont assisté à cette conférence quelque 250 scientifiques, fonctionnaires supérieurs et représentants de consommateurs de 57 pays et de 14 organisations intergouvernementales et non gouvernementales.

Bien que le document adopté n'ait pas force exécutoire en droit, on s'attend qu'il oriente le développement de l'irradiation des denrées alimentaires dans le monde, a dit M. K.A. Gilles, secrétaire adjoint du département de l'agriculture des Etats-Unis chargé de la commercialisation et des services d'inspection, en sa qualité de président de la conférence. Ce document, a-t-il ajouté, traduit la convergence de plusieurs courants d'opinions, notamment en ce qui concerne la coopération des gouvernements, l'attitude des consommateurs, le contrôle des procédés et le commerce.

Pendant une semaine de débats, les délégués se sont attachés à souligner qu'il importait de bien informer le public tant sur les avantages de l'irradiation des denrées alimentaires que sur les limitations de ce procédé qu'il est facile de mal juger. M. J.P. Jardel, directeur général adjoint de l'OMS, a exprimé sa préoccupation de voir le procédé écarté, bien souvent faute de comprendre en



quoi il consiste vraiment, ce qui pourrait entraver son application dans les pays même où il rendrait les plus grands services.

M. Maurizio Zifferero, directeur général adjoint de l'AIEA chargé de la recherche et des isotopes, a déclaré de son côté que l'AIEA, en collaboration avec les autres organisateurs de la conférence, sera appelée à jouer un rôle de plus en plus actif dans l'harmonisation des diverses réglementations nationales relatives à l'irradiation des aliments. Il a précisé que quelque 70 pays avaient déjà lancé des programmes dynamiques de recherche et de réalisations dans ce domaine. Dans 36 d'entre eux, le procédé est maintenant approuvé pour un certain nombre de denrées. Le grand avantage du procédé est qu'il permet de réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire et les pertes fréquentes de produits après la récolte.

Voici l'essentiel des conclusions et recommandations de la conférence contenues dans le document final*:

Conclusions

- L'irradiation des aliments peut contribuer à combattre les maladies d'origine alimentaire en réduisant la contamination pathogène des denrées, notamment solides.

* Le document final a été adopté par consensus. Plusieurs Etats Membres (18) ont exprimé leur opinion sur le document, exprimant leur approbation ou leurs réserves. Leurs déclarations figurent dans le compte rendu de la conférence en vente à l'AIEA.

Photo ci-dessus: Avant la Conférence, un certain nombre de représentants des gouvernements et de journalistes ont assisté à une réception où étaient proposés divers produits irradiés. (Photo: Abramov/OMS)

● L'irradiation des aliments permet de réduire les pertes après récolte et d'offrir aux consommateurs une plus grande quantité et un choix plus large de produits. Elle peut également être un traitement quarantenaire efficace pour certains produits, et, par conséquent, contribuer au commerce international.

● Le contrôle réglementaire par les autorités compétentes est un préalable indispensable à la mise en œuvre du procédé conformément aux principes de la Norme générale Codex pour les aliments irradiés et du Code d'usages international recommandé pour l'exploitation des installations de traitement des aliments par irradiation. Ce procédé ne doit pas venir se substituer aux bonnes pratiques de fabrication.

● L'harmonisation, à partir de normes internationalement reconnues, des procédures nationales en matière de contrôle de l'irradiation des aliments faciliterait le commerce international des aliments irradiés.

● Il est essentiel que les aliments irradiés soient acceptés par le consommateur pour que le procédé d'irradiation puisse être commercialisé avec succès; la diffusion d'informations peut contribuer à cette acceptation.

Recommandations

● Il faudrait envisager d'appliquer la technique d'irradiation des aliments dans l'intérêt de la santé publique, notamment en ce qui concerne les produits pour lesquels elle pourrait présenter des avantages.

● Il faudrait envisager d'appliquer la technique d'irradiation des aliments dans les cas où elle peut réduire les pertes d'aliments après la récolte et servir de traitement quarantenaire.

● Les gouvernements devraient veiller à ce que toute opération de radiotraitement d'aliments ou de vente d'aliments irradiés soit subordonnée à l'adoption préalable de mesures réglementaires de contrôle. Il

faudrait respecter les principes suivants: enregistrement/autorisation, réglementation et inspection des installations d'irradiation, documentation et étiquetage des aliments irradiés, formation des agents de contrôle et respect des bonnes pratiques de fabrication.

● Les procédures réglementaires adoptées pour le contrôle de l'irradiation des aliments devraient être conformes aux principes internationalement agréés qui figurent dans la Norme générale Codex pour les aliments irradiés et le code d'usages correspondant. Une dosimétrie dérivée des normes nationales ou internationales devrait être appliquée pendant le radio-traitement, ce qui constituerait un moyen de vérification indépendant.

● Les gouvernements devraient encourager la recherche sur les méthodes de détection des aliments irradiés, afin de renforcer le contrôle administratif par une surveillance complémentaire de ces aliments après qu'ils ont quitté l'installation, ce qui faciliterait le commerce international et accroîtrait la confiance des consommateurs dans le système de contrôle.

● L'étiquetage des aliments irradiés destinés au commerce international doit être conforme aux dispositions adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

● Les gouvernements devraient veiller à ce que toutes les étapes de la planification et de l'exploitation des installations d'irradiation des aliments soient soumises à une réglementation conforme aux normes pertinentes internationalement agréées en ce qui concerne la santé de l'être humain, la sûreté et la protection de l'environnement.

● Les pouvoirs publics, en particulier dans les pays qui envisagent d'autoriser l'irradiation des aliments, sont invités à bien informer le public, en termes clairs, sur cette technique. Il faut encourager la participation active de toutes les parties intéressées, y compris les consommateurs.



Des représentants de 57 pays ont assisté à la Conférence internationale sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés, tenue à Genève du 12 au 16 décembre 1988. (Photo: Abramov/OMS)