

DES PRODUITS ALIMENTAIRES PLUS SÛRS



Au fil de l'évolution de la civilisation, les sociétés se sont efforcées d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments ; entre faire un feu pour cuire la nourriture et faire bouillir l'eau pour la rendre potable, les progrès technologiques ont contribué à détruire les micro-organismes qui peuvent contaminer les produits alimentaires. La Division mixte FAO/AIEA favorise la fourniture d'une assistance technique aux États Membres qui veulent recourir aux techniques d'irradiation pour améliorer la sécurité sanitaire de leurs aliments. Selon des estimations, les diarrhées d'origine alimentaire et transmises par l'eau tuent quelque 2,2 millions de personnes chaque année, dont 1,9 millions d'enfants. L'irradiation de certains des produits alimentaires peut sauver un grand nombre de ces vies en réduisant le risque d'intoxication et en tuant les organismes pathogènes. L'irradiation consiste à soumettre les aliments à une faible dose de rayonnements ionisants qui altèrent la structure de l'ADN et des membranes cellulaires des bactéries, bloquant l'activité ou la prolifération de ces dernières, sans pour autant rendre les aliments radioactifs. Elle peut s'appliquer à divers aliments, des épices et condiments aux fruits et légumes, et elle est similaire à la pasteurisation, sans qu'il y ait besoin de recourir à de hautes températures qui pourraient nuire à la qualité des aliments.

Texte et photo : Michael Madsen, Division de l'information de l'AIEA