

« Zapped ! L'irradiation et la mort des aliments »
écrit par Wenonah Hauter et Mark Worth
Food & Water Watch, Etats-Unis

En version anglaise actuellement, novembre 2007

[Presentation in English](#)

Résumé

Volaille, viande, fruits et légumes... à travers le monde, l'alimentation est exposée actuellement à de fortes doses d'irradiation au nom de la protection de la santé des consommateurs. Le livre de Wenonah Hauter et Mark Worth, *Zapped ! L'irradiation et la mort des aliments*, enquête sur ce procédé - connu sous l'appellation irradiation des aliments – qui présente de nombreux risques pour la santé du consommateur et évite de s'attaquer aux conditions sanitaires souvent déplorable dans lesquelles sont produites ces aliments.

L'agriculture industrielle privilégie la production et les profits au détriment de la réglementation et de la protection sanitaire. La contamination des aliments en est une des conséquences et les consommateurs s'inquiètent de plus en plus de la vulnérabilité de la chaîne alimentaire. Le gouvernement américain et l'industrie agroalimentaire s'activent à trouver une autre solution miracle pour prévenir une nouvelle crise sanitaire et font la promotion de l'irradiation en tant que solution préventive. Mais comme l'analysent les auteurs, ce procédé ne répond pas aux problèmes liés à la sécurité alimentaire.

L'irradiation est utilisée principalement pour éradiquer les insectes tels que les mouches à fruits, pour tuer les microorganismes tels que E.Coli ou Salmonella, bactéries qui peuvent entraîner de graves problèmes de santé, et pour prolonger la durée de vie des aliments. Cependant des études montrent que l'irradiation est inefficace voire sans effet en ce qui concerne ces fonctions. En effet, l'irradiation ne détruit pas toutes les bactéries dans un aliment et n'empêche pas la viande de se réinfecter lorsqu'elle rentre en contact avec des aliments contaminés ou des surfaces de cuisson. En revanche, on sait que l'irradiation des aliments détruit la structure cellulaire des légumes, détériore l'apport en vitamines et diminue le goût et la couleur des aliments irradiés. Concernant la protection de la santé des consommateurs, il existe très peu de recherches sur les effets potentiels liés à la consommation d'aliments irradiés.

Le livre montre également que l'irradiation peut avoir des effets économiques négatifs notamment sur les paysans locaux. En augmentant la durée de vie des aliments, ce procédé encourage les producteurs à produire dans des pays où la main d'œuvre est moins chère et la réglementation sanitaire moins rigoureuse.

Avec tous ces problèmes connus, le public devient de plus en plus sceptique et méfiant vis-à-vis de l'irradiation. Pourtant la Food and Drug Administration américaine envisage une nouvelle réglementation qui n'obligerait pas à étiqueter tous les aliments irradiés empêchant ainsi les consommateurs de savoir si leur alimentation a été exposée ou non à des rayonnements.

En publiant ce livre, Wenonah Hauter et Mark Worth veulent informer le public et les décideurs politiques sur les conséquences de l'irradiation et sur les alternatives pour maintenir une alimentation saine pour tous les consommateurs. Plutôt que de traiter l'alimentation avec une technologie discutable, les entreprises et les gouvernements devraient s'assurer que l'alimentation est saine du début à la fin du processus de production. Notre santé vaut plus que les profits des entreprises.