SOS consommateurs

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **19 (1989)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

SOS CONSOMMATEURS

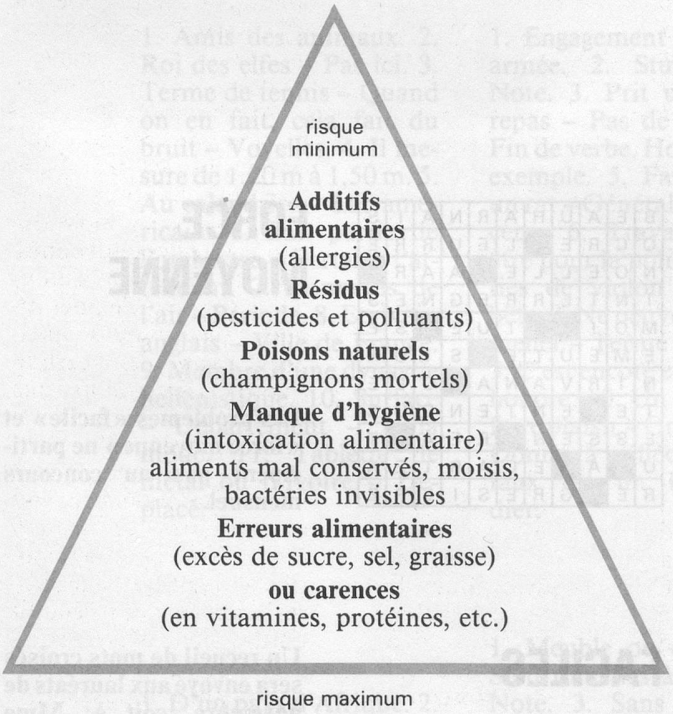
Dangers de la table pour la santé

Il est très important de rappeler quels sont les dangers **réels**, scientifiquement étudiés et catalogués que peut nous faire courir notre alimentation. Pas du tout ce qu'on croit et ce que certains veulent nous faire croire...

La lecture de vos quotidiens vous aura peut-être appris que, du 12 au 16 décembre 1988, se tenait à Genève un congrès un peu particulier. Son thème: «L'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés»! L'ombre de Tchernobyl s'est, du coup, dressée devant vous! Quoi! On mettrait en vente des aliments irradiés, après toutes les mises en garde faites au moment de la catastrophe?

Ne confondons pas...

Non, il ne s'agit pas du tout de cela, et le mot irradiation est peut-être mal choisi. Essayons d'y voir plus clair.



La mauvaise hygiène alimentaire vient donc en seconde position. La conservation des aliments, surtout dans les pays tropicaux, chauds et humides, est difficile. De plus, les aliments voyagent beaucoup. Si vous voulez des fruits exotiques toute l'année, des haricots en janvier, de la viande d'Argentine, etc... il peut y avoir des problèmes.

Le Centre toxicologique de Zurich dénombre chaque année des cas graves d'intoxication alimentaire.

L'irradiation ou ionisation

La technique consiste à exposer les aliments à des doses précises de rayons gamma (rien à voir donc avec la radioactivité tchernobylienne). Ces rayons tuent aussi bien les insectes parasites que les germes, les bactéries à l'origine des salmonelloses et autres intoxications.*

Actuellement, 35 pays dans le monde autorisent l'irradiation, dont 6 dans la CEE et pour un nombre restreint d'aliments seulement. **Elle n'est pas autorisée en Suisse,** mais on trouve des produits importés irradiés.

Position des organisations de consommateurs

L'Union mondiale des associations des consommateurs a demandé un moratoire mondial concernant l'utilisation future ou le développement de l'irradiation «jusqu'à ce que les questions de sécurité, les possibilités de détection et d'étiquetage soient résolues». La FRC est de cet avis. Et voici pourquoi:

Sécurité: les effets sont encore mal connus. Plus particulièrement pour ceux qui sont chargés d'irradier les produits, les installations (qui nécessitent de grands contrôles) par exemple. Au stade actuel, rien ne garantit qu'il n'y ait aucune conséquence pour la santé de l'homme.

Nutrition: l'irradiation ne modifie PAS les caractéristiques des aliments, mais certaines pertes peuvent être possibles, ce qui amènerait des carences alimentaires.

Qualité: l'irradiation crée un faux sentiment de sécurité et pourrait «légitimer» une mauvaise hygiène alimentaire au niveau de la fabrication, des magasins, etc. D'où une baisse générale de qualité, toujours possible.

Détection: il est impossible actuellement de détecter si un produit a été irradié ou non. Il est difficile donc de développer pour le moment des réglementations. Des abus ont déjà été découverts en Europe: des entreprises utilisaient ce procédé pour éliminer la contamination et remettre sur le marché des aliments déclarés insalubres auparavant!

Etiquetage: un étiquetage informatif est la moindre des choses. Un symbole a déjà été trouvé. Ceux qui irradient officiellement des aliments l'utiliseront loyalement. Mais cet étiquetage ne pourra être mis en application tant qu'il n'existera pas de méthode pour détecter les aliments irradiés...

Mais quels sont les produits irradiés?

Une liste complète n'est pas possible à fournir dans cet article. Quelques exemples:
En Chine, au Japon, en Afrique du Sud, on irradie les pommes de terre (pas importées chez nous...). Mais en France, il s'agit des volailles... On trouve aussi: des fruits, des aliments congelés, du cacao, de la poudre d'œufs, des épices, des tisanes, des oignons... Bref, des aliments fragiles, ou qui germent facilement.
Mais ne paniquez pas... l'irradiation dans votre assiette ne vous causera aucun tourment si vous mangez surtout des produits du pays de saison, en saison!

J. Ch.

* Voir AÎNÉS juin 1988.