

Une meilleure alimentation pour les immunodéficients Sécurité sanitaire des aliments accrue en Indonésie

Sri Wahyuni trie parmi des emballages de papier alu doré ou argenté : « Ça, c'est du boeuf, ça du soja, et ça un petit poisson, mon préféré ! » dit-elle en souriant. Ce ne sont pas des aliments ordinaires mais des plats soigneusement préparés, spécialement conditionnés sous vide et soumis à un traitement d'irradiation. Sri a eu un cancer du sein. Celui-ci a été diagnostiqué en décembre 2007, et six séances de chimiothérapie ont affaibli son système immunitaire. Cette scientifique de 57 ans participe à un projet de l'AIEA qui consiste à mettre au point, en utilisant la technologie de l'irradiation, des aliments sains pour des personnes dites « immunodéficientes ».

Sri explique : « il s'agit d'améliorer l'état nutritionnel du patient par la consommation d'aliments stériles. J'ai besoin de meilleurs anticorps pour renforcer mon système immunitaire et j'espère y parvenir en consommant des aliments nutritifs. »

Carl Blackburn, qui travaille à la Division mixte FAO/AIEA, coordonne au Siège de l'AIEA à Vienne (Autriche) ce projet auquel participent 17 pays. « Le fait d'inclure des aliments irradiés dans un régime alimentaire restreint permet d'élargir la gamme d'aliments bons pour la santé du patient et d'améliorer ainsi la qualité nutritionnelle de son régime, » affirme-t-il.

Il ajoute : « Un autre avantage, c'est que la nourriture irradiée fait intervenir moins de procédés de préparation et, de ce fait, n'a pas besoin d'être « surchauffée » pour s'assurer de son innocuité ».

Les personnes ayant un système immunitaire déficient, soit parce qu'elles ont suivi un traitement anti-cancéreux, qu'elles sont atteintes du sida ou qu'elles se rétablissent après une greffe d'organe, sont davantage à risque dans le cas de maladies d'origine alimentaire.

« Ces personnes ne peuvent généralement pas manger de produits frais et bons pour la santé comme les salades, les fruits et les légumes, par crainte d'une infection. Mais, si la nourriture est irradiée, elle ne présente alors aucun danger car le traitement a éliminé toutes bactéries ou autres micro-organismes nocifs, » explique M. Blackburn.

D'après les recherches menées dans le cadre d'un projet antérieur de l'AIEA, le procédé d'irradiation, malgré son potentiel de réduction du risque de maladies d'origine alimentaire, ne semble pas être utilisé à grande échelle pour assurer le niveau de sécurité sanitaire des aliments dont certains patients ou autres groupes cibles ont besoin.

D'après M. Blackburn, le principal objectif du projet est d'améliorer, puis d'accroître, la diversité et la disponibilité d'aliments nutritifs pour les personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers, ainsi que de rendre les repas d'hôpital, qui peuvent être sans saveur, plus variés et plus appétissants.

« Depuis que j'ai démarré ce projet, je me rends compte combien il importe aussi d'apporter une note « gourmande » à l'heure des repas, surtout pour les enfants, » dit-il.

« Il suffit pour cela d'une petite pâtisserie comme une glace, une spécialité régionale ou les petits plats que les personnes apprécieraient si elles n'étaient pas malades ou hospitalisées. C'est donc aussi ce type de nourriture que nous sommes en train de mettre au point dans le cadre du projet, » ajoute-t-il.

Ce projet de l'AIEA réunit une équipe internationale de scientifiques d'Amérique du Nord et du Sud, d'Afrique, d'Europe et d'Asie, qui collaborent avec des professionnels de santé chez eux pour confectionner les types les mieux adaptés d'aliments sains.

En Indonésie, Zubaidah Irawati travaille à l'Agence nationale de l'énergie nucléaire (BATAN) comme spécialiste de l'irradiation des aliments et collabore avec l'AIEA depuis plus de 30 ans.

Elle explique: « Je travaille avec différents groupes de gens, notamment des scientifiques, des personnes d'organismes de réglementation et d'institutions gouvernementales, des médecins et des traiteurs. Nous confectionnons des plats cuisinés savoureux, en nous inspirant de la cuisine indonésienne traditionnelle. » Elle mène un projet de recherche en coopération avec le Centre de désintoxication de l'Office national des stupéfiants, à Sukabumi dans la province de Java occidental où elle travaille avec d'anciens drogués qui sont séropositifs ou ont contracté le sida ou une hépatite.

« Nous avons constaté qu'en mangeant les aliments irradiés que nous avons préparés, leur état nutritionnel s'améliorait. J'espère pouvoir développer ce projet et y inclure à l'avenir les enfants qui souffrent de malnutrition », annonce-t-elle.

Ce projet est nouveau, mais l'Indonésie utilise l'irradiation pour améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments depuis plus de 40 ans. Elle est l'un des 60 pays dans le monde à utiliser cette technique, laquelle est approuvée à la fois par la FAO et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS).

« L'irradiation des aliments occupe une grande place ici, en Indonésie. C'est un pays qui produit des épices, des graines et des fruits en abondance » explique M^{me} Irawati.

« Mais nous avons un climat tropical chaud et très humide, de sorte que les aliments peuvent être aisément contaminés par des bactéries et des insectes et se gâter rapidement. »

Relion, le centre indonésien d'irradiation industrielle à Jakarta, fonctionne sept jours sur sept, 24 heures sur 24, pour faire face à la demande croissante d'irradiation des aliments.

Quelque 150 produits, notamment des épices, des graines et du poisson surgelé ou séché, y sont actuellement irradiés pour les marchés domestique et international.

Le traitement d'irradiation, par l'application de rayons gamma, de rayons X ou d'électrons, élimine les insectes et les bactéries nocives pouvant causer une intoxication alimentaire.

Il permet aussi de prolonger la durée de conservation des aliments en détruisant les micro-organismes, comme les moisissures, qui entraînent leur dégradation. L'irradiation des aliments présente les mêmes avantages que la fumigation chimique, la conservation par la chaleur ou la réfrigération, mais elle ne laisse aucun résidu nocif, ne modifie pas la température et n'affecte ni le goût ni la texture des aliments. Elle peut aussi être utilisée pour les aliments conditionnés ou surgelés.

« Pour nous, l'irradiation des aliments veut dire sécurité sanitaire des aliments, sécurité alimentaire et qualité des aliments. Elle présente en outre un intérêt économique en permettant aux producteurs du secteur agroalimentaire d'exporter davantage, » fait observer M^{me} Irawati.

Louise Potterton, Division de l'information. M el : L.Potterton@iaea.org