

Le Groupe consultatif international sur l'irradiation des aliments: son rôle, ses réalisations et leurs suites, 1984-1988

par N.W. Tape

En 1982, les Directeurs généraux de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), de l'AIEA et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ont invité les Etats Membres des trois organisations à envisager la constitution d'un Groupe consultatif pour coordonner la coopération internationale en matière d'irradiation des denrées alimentaires. Le groupe était conçu comme un organe indépendant composé d'experts désignés par les gouvernements.

Ayant reçu une réponse favorable de 44 des 45 Etats Membres qui avaient été consultés, les trois organisations ont convoqué une réunion en 1983 pour rédiger une déclaration portant création du Groupe consultatif. Les représentants de 19 Etats Membres participant à cette réunion ont adopté la déclaration, à la suite de quoi le Groupe consultatif composé de représentants désignés par chacun des gouvernements a été créé en mai 1984 pour un premier mandat de cinq ans. La FAO, l'AIEA et l'OMS assurent le secrétariat du Groupe par l'intermédiaire de la Division mixte FAO/AIEA de Vienne.

La première réunion du Groupe s'est tenue à Vienne en décembre 1984, 22 pays y étaient représentés.

Fonctions du Groupe consultatif

Les fonctions du Groupe consultatif énoncées dans la déclaration sont les suivantes:

- étudier l'évolution de l'irradiation des denrées alimentaires dans le monde;
- donner des conseils aux Etats Membres et aux trois organisations sur l'application de la technique d'irradiation des denrées alimentaires;
- renseigner, selon les besoins et par l'intermédiaire des organisations, le Comité d'experts FAO/AIEA/OMS sur la comestibilité des denrées alimentaires irradiées ainsi que la Commission du Codex Alimentarius.

Le Groupe consultatif s'occupe notamment de l'assurance de l'innocuité du procédé, de la législation, de l'information du public, des études technico-économiques, de la formation et du commerce international.

* M. Tape (directeur, Centre d'études sur les produits alimentaires, Agriculture Canada, Ottawa, Canada K1A 0C6) est le président actuel du Groupe consultatif. Son article s'inspire d'un document qu'il a présenté lui-même à l'examen du Groupe consultatif lors de sa cinquième réunion annuelle qui s'est tenue à Vienne du 6 au 8 septembre 1988. Ce document est à l'origine de la recommandation des experts membres du Groupe visant à proroger le mandat du Groupe pour cinq ans, soit jusqu'en mai 1994.

Composition et ressources

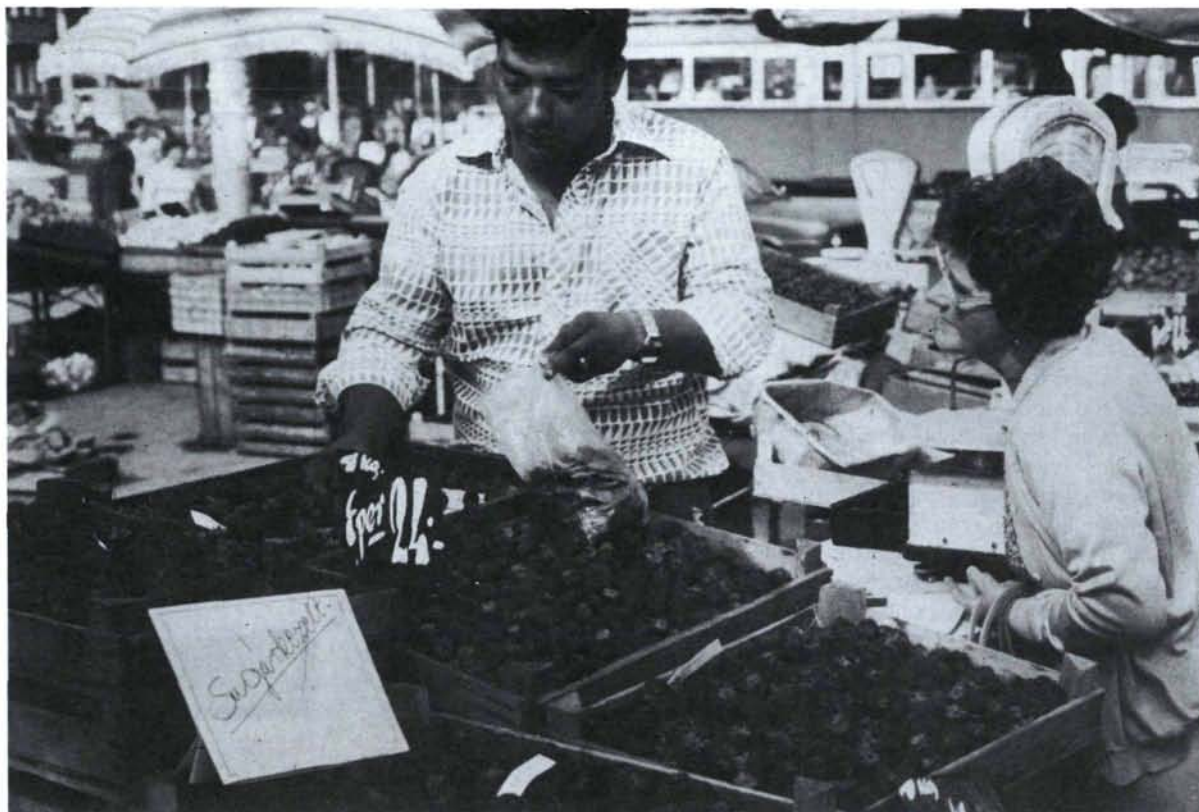
Le Groupe consultatif se compose actuellement de 29 Etats Membres, dont plus de la moitié sont des pays en développement. Le secrétariat commun, composé de représentants de la FAO, de l'OMS et de l'AIEA, est au service du bureau élu et des Etats membres du Groupe consultatif. Les représentants des Pays-Bas et du Canada ont assumé la présidence du Groupe.

Les Etats Membres représentés sont les suivants: Allemagne (République fédérale d'), Argentine, Australie, Bangladesh, Belgique, Canada, Chili, Egypte, Etats-Unis, France, Ghana, Hongrie, Inde, Indonésie, Iraq, Israël, Italie, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pakistan, Pays-Bas, Philippines, Pologne, République Arabe Syrienne, Royaume-Uni, Thaïlande, Turquie et Yougoslavie.

Les trois organisations fournissent les locaux, installations et services pour les réunions. Chaque pays membre verse des contributions en espèces ou en nature à l'appui des activités du Groupe (actuellement, ces contributions représentent environ 120 000 dollars en espèces et 176 000 dollars en nature). Les réunions annuelles ont lieu au Siège de l'AIEA, à Vienne.

Réalisations

La participation et ses avantages. Le fait d'être membre du Groupe consultatif donne directement accès à l'information sur l'innocuité, la législation et la réglementation, les études technico-économiques, la vulgarisation, les programmes de formation, la nature et l'importance du commerce des aliments irradiés. En outre, les pays représentés ont eu l'occasion de participer à la planification et à la mise en œuvre du programme de travail. Le nombre des membres est passé de 19 à 29 et plusieurs pays envisagent actuellement de faire partie du Groupe. Des représentants d'autres organisations internationales faisant ou non partie du système des Nations Unies ont également pris part aux réunions annuelles; ce fut le cas du Centre du commerce international CNUCED/GATT, de la Société financière internationale de la Banque mondiale, de la Commission des communautés européennes, de l'Association internationale pour l'irradiation industrielle et du Centre international des techniques d'irradiation des aliments. A la quatrième réunion (1987), le Groupe consultatif a décidé d'inviter l'Organisation internationale des unions de consommateurs à se faire représenter par un observateur.



La Hongrie est au nombre des pays où des aliments irradiés ont été mis en vente.

Assurance de l'innocuité du procédé:

● *Utilisation de l'irradiation pour garantir l'hygiène des aliments.* Un groupe d'étude s'est occupé de cette question et son rapport a été publié par l'OMS*. Ce rapport met notamment en lumière les conséquences sociales et économiques des maladies d'origine alimentaire et souligne la nécessité de recourir à l'irradiation pour résoudre ces problèmes.

● *Innocuité et comestibilité des aliments irradiés.* Une brochure intitulée "Safety and Wholesomeness of Irradiated Foods — Facts and Figures" a été publiée par le Groupe consultatif en 1987 à l'intention de ses membres pour faciliter l'information du public.

● *Cours sur le contrôle des procédés d'irradiation des aliments.* Le Groupe consultatif a préparé le programme d'une série de cours visant à qualifier le personnel de surveillance et d'exploitation des irradiateurs industriels de denrées alimentaires. Ces cours formeront également des inspecteurs aux méthodes de contrôle des procédés d'irradiation. Le centre de formation qui sera créé à cette fin devrait aider les autorités nationales à constituer un personnel compétent pour l'exploitation des installations d'irradiation, conformément à la Norme générale Codex relative aux aliments irradiés. En outre, dans le cadre

de ces cours, deux manuels d'enseignement sont en préparation à l'intention du personnel de direction et d'exploitation, et des inspecteurs.

● *Compilation et évaluation de données sur la comestibilité des aliments irradiés (au-dessus de 10 kGy).* Il existe déjà un recueil de données toxicologiques et l'on constitue actuellement un dossier sur les problèmes de radiochimie, de nutrition et de microbiologie associés aux aliments traités à des doses supérieures à 10 kGy. Cette information sera communiquée à la FAO, à l'AIEA et à l'OMS en vue de la prochaine réunion du Comité d'experts FAO/AIEA/OMS sur la comestibilité des denrées alimentaires irradiées.

● *Directives techniques pour l'irradiation des aliments.* Aux fins d'harmoniser les normes et procédures internationales et faciliter ainsi le commerce, le Groupe consultatif a élaboré des directives sur les questions ci-après, en vue de leur publication: 1) désinsectisation des céréales en grain; 2) désinsectisation des fruits frais (à titre de traitement quarantenaire); 3) irradiation des bananes, mangues et papayes pour prolonger la durée de conservation (retardement de la maturation); 4) irradiation des bulbes et tubercules pour inhiber la germination; 5) irradiation des épices et des condiments végétaux (contre la microflore); 6) irradiation des viandes rouges, fraîches et congelées, et du poulet (contre la microflore); 7) irradiation du poisson frais et

* Voir WHO/ENE/FOS/87.2.

conservé sous réfrigération et des cuisses de grenouille et crevettes congelées (contre la microflore); 8) désinsectisation du poisson séché et du poisson séché et salé.

Législation:

● *Législation relative à l'irradiation des aliments.* Les lois et règlements concernant l'irradiation des aliments, en vigueur dans les Etats Membres de la FAO, de l'AIEA et de l'OMS, ont été étudiés en vue de leur harmonisation afin de faciliter le commerce international des aliments irradiés. Le rapport a été publié par l'AIEA sous couvert du Groupe consultatif et distribué aux Etats Membres*.

● *Modèle de règlement pour l'homologation des irradiateurs.* Un document proposant un modèle de réglementation à l'usage des autorités nationales chargées de délivrer les autorisations d'exploitation des irradiateurs de denrées alimentaires sera publié prochainement.

● *Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.* Un document fondé sur les recommandations de divers groupes d'étude du Groupe consultatif a été préparé pour proposer des amendements à certaines dispositions relatives aux aliments irradiés prévus dans la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Ce document a été soumis à l'examen du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui devait se réunir en mars 1989.

Information du public:

● *Programme vidéo sur l'irradiation des aliments.* Un programme vidéo intitulé "Food Irradiation — A New Way to Process Foods" a été réalisé en 1987 et distribué à tous les pays membres du Groupe consultatif.

● *Brochures d'information sur l'irradiation des aliments.* Quatre brochures traitant de différents aspects de l'irradiation des aliments — maladies d'origine alimentaire, innocuité et nutrition, perte de denrées alimentaires, commerce des denrées alimentaires — ont été préparées. Elles seront distribuées dans le secteur de l'industrie alimentaire et aux organisations professionnelles.

● *Brochure d'information sur l'irradiation des aliments destinée à l'industrie alimentaire.* Cette brochure a été préparée à l'intention des cadres supérieurs et moyens de l'industrie alimentaire.

● *Réunion d'un groupe d'étude sur l'information.* Le rapport d'un groupe d'étude sur l'information du public au sujet de l'irradiation des aliments, réuni en France en avril 1988, est en cours de préparation en vue de sa publication.

Etudes technico-économiques. Un manuel sur la façon de mener une étude de faisabilité a été préparé à partir des comptes rendus du premier groupe d'étude sur la faisabilité économique de l'irradiation des aliments, réuni par le Centre international des

techniques d'irradiation des aliments à Wageningen (Pays-Bas), du 25 août au 5 septembre 1986, sous le patronage du Groupe consultatif; ce manuel a été publié aux Etats-Unis à titre de contribution aux activités du Groupe consultatif.

Formation:

● *Atelier sur l'irradiation des aliments.* Ce stage, patronné par le Groupe consultatif, a eu lieu à Budapest du 18 au 22 mai 1987. Ont participé à ce stage des fonctionnaires du contrôle alimentaire des pays suivants : Etats-Unis, France, Indonésie, Israël, Mexique, Pologne, Pays-Bas, Thaïlande et Yougoslavie, ainsi que huit observateurs de Hongrie.

● *Atelier sur l'irradiation à titre de traitement quarantenaire en Amérique latine.* Réuni à Santiago du Chili du 30 novembre au 4 décembre 1987, en collaboration avec l'Institut interaméricain pour la coopération agricole et la Commission chilienne de l'énergie nucléaire, cet atelier a réuni onze participants de huit pays de la région.

● *Atelier sur l'utilisation de l'irradiation pour garantir l'hygiène des aliments.* Ce stage de dix jours s'est tenu au Centre international de techniques d'irradiation des aliments de Wageningen (Pays-Bas), en mars 1988. Dix-neuf participants de dix-neuf pays y ont assisté.

● *Atelier sur l'irradiation des aliments.* Le Groupe consultatif a organisé ce stage pendant la sixième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie (26 janvier-1er février 1988) à Denpasar, Bali (Indonésie). Il a été suivi par trente participants, pour la plupart membres des services de contrôle alimentaire de pays d'Asie.

● *Atelier sur l'économie de l'irradiation des aliments.* Ce stage, organisé au Centre d'études nucléaires Soreq, de Yavné (Israël), a eu lieu du 24 janvier au 4 février 1988. Il était copatronné par le Gouvernement israélien qui, à titre de contribution en nature aux activités du Groupe consultatif, a assumé tous les frais locaux des participants venus d'Afrique, d'Amérique latine et des pays en développement d'Europe.

● *Centre de formation au contrôle de l'irradiation des aliments.* Le premier cours était prévu pour octobre 1988 au Centre canadien d'irradiation, Laval, Québec (Canada).

Commerce international:

● *Conférence internationale sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés, Genève, 12-16 décembre 1988.* Le Groupe consultatif a prêté son concours au Secrétariat commun (FAO-AIEA-CCI/GATT et OMS) pour la préparation de la conférence. Il a également réalisé une présentation audiovisuelle d'introduction.

● *Séminaire interaméricain sur la coordination du commerce.* Ce séminaire avait pour objet de montrer aux partenaires commerciaux éventuels de la région l'intérêt qu'il y aurait à mettre en œuvre les conclusions et recommandations de la Conférence internationale de 1988 sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés.

* Voir IAEA-TECDOC-422.

● *Promotion du commerce des aliments irradiés.* Ce rapport a été publié par l'AIEA pour le compte du Groupe consultatif*.

● *Irradiation à titre de traitement quarantenaire.* Le rapport du groupe d'étude sur cette question a été publié par le secrétariat du Groupe consultatif.

● *Directives pour faciliter l'acceptation des aliments irradiés.* Le rapport du groupe d'étude des problèmes de commercialisation et de relations publiques relatifs à l'irradiation des aliments (Ottawa, Canada, 15-19 septembre 1986) a été publié par l'AIEA au nom du Groupe consultatif**. Le groupe d'étude avait été accueilli par Agriculture Canada.

Documentation. Le Groupe consultatif tient à jour toute une documentation relative à l'irradiation des aliments, notamment: un répertoire des installations d'irradiation homologuées; un dossier des autorisations de mise en vente des produits irradiés avec indication des irradiateurs; un recueil des lois et règlements nationaux.

Résultats des travaux du Groupe consultatif

Le Groupe consultatif a aidé les gouvernements, les organisations des Nations Unies, l'industrie et les consommateurs à comprendre que l'irradiation des aliments était un procédé sûr et efficace qui permettait d'améliorer le ravitaillement mondial en denrées alimentaires, de réduire les pertes d'aliments et le risque de maladies d'origine alimentaire, et pouvait se substituer à certains traitements chimiques des produits de l'agriculture et de la pêche.

Le Groupe consultatif a favorablement influencé l'analyse des questions relatives à l'innocuité, aux avantages, aux limitations et aux possibilités d'application des techniques d'irradiation des aliments en prenant un certain nombre d'initiatives, notamment:

● en encourageant la participation des milieux intéressés à des débats objectifs à l'occasion de réunions internationales organisées par lui pour faire le point et l'analyse de la situation et formuler des recommandations;

● en faisant mieux connaître les techniques d'irradiation, leurs avantages, leur limitation, leur innocuité et leur économie, à l'aide d'une documenta-

tion préparée et diffusée par ses soins, et contenant à la fois des renseignements généraux et des données précises;

● en contribuant à améliorer le contrôle réglementaire et l'homologation de l'irradiation des aliments par la publication de relevés des législations nationales, des installations autorisées à traiter les aliments à l'échelle industrielle ou pilote, des autorisations de commercialisation des produits, etc.;

● en donnant des renseignements et des conseils sur certaines applications de l'irradiation telles que l'amélioration de l'hygiène des aliments, le traitement quarantenaire des produits agricoles, etc.;

● en aidant les autorités nationales, l'industrie et autres parties intéressées à faire des études technico-économiques: par exemple, le groupe a rédigé et publié à leur intention un manuel sur la manière de mener de telles études et il a organisé des cours traitant des aspects économiques de l'irradiation;

● en facilitant le transfert de la technologie et la formation par l'organisation de cours et d'ateliers à l'intention des législateurs, inspecteurs, directeurs et opérateurs;

● en tenant à jour et en analysant les données sur la comestibilité des produits irradiés;

● en facilitant le commerce international des aliments irradiés (séminaires régionaux), en élaborant des directives techniques pour l'application du procédé et en aidant la Commission du Codex Alimentarius à mettre au point des normes d'étiquetage appropriées.

Le programme pour l'avenir

Bien qu'il ait déjà beaucoup fait pour informer et conseiller les gouvernements, l'industrie, les spécialistes et les consommateurs en ce qui concerne les avantages et les limitations de l'irradiation des aliments, le Groupe consultatif aura toujours sa raison d'être dans l'avenir.

Son action est tout aussi utile aujourd'hui qu'elle l'était en 1983 lorsque les directeurs généraux des trois organisations qui le patronnent ont invité les Etats Membres à envisager la création d'un organe international. En effet, les grandes questions à traiter demeurent les mêmes: assurance de l'innocuité du procédé, législation, information du public, possibilités technico-économiques, formation et commerce international.

* Voir IAEA-TECDOC-391.

** Voir IAEA-TECDOC-432.

