

QU'EST-CE QUE L'IONISATION DES ALIMENTS ?

ARTICLES

[mise à jour : 01/2021]



L'ionisation (ou irradiation) des aliments consiste à les exposer à un rayonnement ionisant afin de réduire les micro-organismes ou insectes qui pourraient nuire à leur bonne conservation.

L'ionisation n'est pas sans danger

Les aliments ne deviennent pas radioactifs pour autant. Toutefois, des questions se posent au niveau des dangers :

- sur la production de **composés potentiellement nocifs pour la santé** lors de l'opération^[1] ;
- sur les **risques environnementaux** liés à l'utilisation de sources radioactives.

Quels produits peuvent être traités par ionisation ?

Si l'Europe ne prévoit qu'une liste très limitée d'aliments qui peuvent être traités par ionisation, les pays peuvent conserver leur précédente réglementation sur le sujet.

La Belgique autorise 23 catégories d'aliments ionisables.^[2] Le nombre paraît raisonnable mais à la lecture de la liste, on se demande ce qui est interdit tellement elle est large. On y trouve notamment les pommes de terre, l'ail et les échalotes de conservation, les légumes, les fruits, les fraises fraîches^[3], les viandes de volailles séparées mécaniquement, les crevettes surgelées, décortiquées ou étêtées, les herbes aromatiques séchées, les épices, les fruits secs et légumes secs, les céréales, les poissons...^[4]

En pratique, on ne trouverait que quelques aliments irradiés assez spécifiques, comme les cuisses de grenouilles ou des épices.

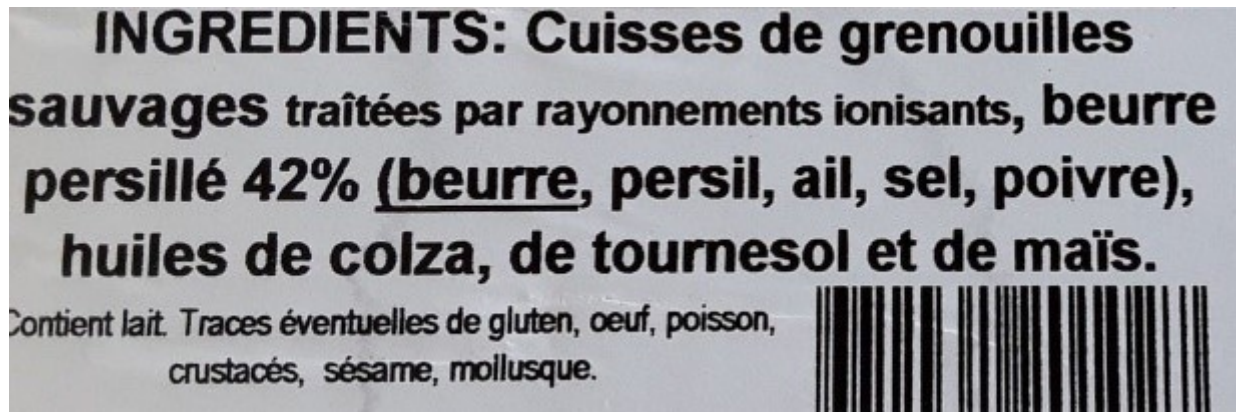
Les aliments bio épargnés

Il est intéressant de noter que **l'ionisation de aliments bio est interdite**.

Comment reconnaître les aliments irradiés ?

Les produits ionisés (ou qui contiennent des ingrédients ionisés) **doivent porter la mention « irradié » ou « traité par rayonnements ionisants »**. Il n'y a pas de logo spécifique,

complémentaire à la mention à afficher.



Exemple de mention sur l'étiquette. Source : [Open Food Facts](#).

C'est l'AFSCA qui se charge de vérifier la bonne application du règlement. Les derniers rapports étaient plutôt rassurants : **le taux de conformité** (étiquetage correct et pas d'ionisation sur des aliments interdits) **est très élevé.**^[6]

Cela n'enlève cependant rien aux critiques que l'on peut faire au procédé, c'est juste une vérification de l'application de la loi.

Lire aussi

- [Étiquette alimentaire : 6 infos à y lire pour mieux consommer](#)

^[1] La page [Wiki](#) sur le sujet liste quelques sources scientifiques. En complément, l'avis de [l'AFSCA](#) en 2015.

^[2] Repris [ici](#), en comparaison avec 6 autres pays européens qui ont également une liste plus large (Liste des autorisations des États membres relatives aux denrées et ingrédients alimentaires pouvant être soumis à un traitement par ionisation).

^[3] La fraise n'étant pas un fruit, eh oui. Difficile à placer dans une conversation cela dit.

^[4] Liste complète : pommes de terre, ails et échalotes de conservation, les légumes, fraises fraîches, gomme arabique, viandes de volailles séparées mécaniquement, cuisses de grenouilles surgelées, crevettes surgelées, décortiquées ou étêtées, blanc d'œuf, herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux, herbes aromatiques surgelées, fruits, fruits secs et légumes secs, céréales, flocons et germes de céréales, farine de riz, viandes de volailles hachées, broyées ou découpées en morceaux, sang séché, plasma et coagulats, caséine et caséinates, volailles, abats de volailles, poissons, crustacés et mollusques. Repris de ce [rapport de l'Afsca](#) et dans les autorisation à IBA (Moniteur, 8 JUIN 2004 - Autorisations de traitement par <ionisation> de denrées ou ingrédients alimentaires Numac : 2005000072).

[5] Après une petite recherche sur [Open Food Facts](#). En 2008 l'AFSCA citait les cuisses de grenouilles, les crevettes certains fruits et épices.

[6] 100% de conformité en 2019 pour les [20 échantillons analysés](#), 97.7% en 2018 pour [les 133 échantillons](#).

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Liens

[1] <mailto:rdebruyn@ecoconso.be>

[2] <https://www.ecoconso.be/fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus>

[3] <https://world.openfoodfacts.org/product/3372461201027/cuisses-de-grenouilles-au-beurre-persille-maison-malartre>

[4] <https://www.ecoconso.be/fr/content/etiquette-alimentaire-6-infos-y-lire-pour-mieux-consommer>

[5] https://fr.wikipedia.org/wiki/Irradiation_des_aliments#cite_note-5

[6] http://www.afsca.be/comiteconsultatif/rapportsreunions/_documents/2015-03-24_CC_verslag_FR_v2.pdf

[7] <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:283:0005:0005:FR:PDF>

[8] <https://world.openfoodfacts.org/>

[9] http://www.afsca.be/bulletin/_documents/2008-11_Bulletin-AFSCA-30_fr.pdf

[10] <http://www.favv-afsca.be/rapportactivites/2019/echantillonnagesanalyses/irradiation/>

[11] <http://www.favv-afsca.be/rapportactivites/2018/echantillonnagesanalyses/irradiation/>

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons

