

préalable et d'observation, et les utilisations supplémentaires envisagées seront examinées au cas par cas avant d'être approuvées.

### Deux centres d'études techniques

Si l'on approuve la classification de l'irradiation comme procédé, l'étape suivante, pour en faire une technique d'usage courant, sera de démontrer ses avantages au secteur alimentaire. Les chercheurs du ministère fédéral de l'Agriculture étudieront ces avantages au nouveau Centre de recherches alimentaires de Saint-Hyacinthe (Québec) qui a été créé pour réaliser des projets de recherches et de développement. De plus, un établissement industriel d'irradiation des aliments, qui portera le nom de Centre canadien d'irradiation, est en voie de construction à Laval (Québec). Ce projet est réalisé conjointement avec l'Énergie atomique du Canada Ltée et l'Université du Québec, et vise à démontrer les techniques canadiennes de transformation par radiations.

La lutte contre les salmonelles contaminant la volaille est un des problèmes que l'on étudiera au Centre de recherches d'Agriculture Canada. Au Canada, quelque 10 à 12 000 cas de toxi-infection alimentaire par les salmonelles sont signalés chaque année et 25 p. 100 d'entre eux sont directement liés à la volaille. Au Centre de recherches alimentaires d'Agriculture Canada, on estime que l'élimination des salmonelles du secteur de la volaille exigerait des dépenses considérables. Par ailleurs, on pense que l'irradiation de la volaille règlera ce problème, et c'est pourquoi les chercheurs tentent de déterminer la dose nécessaire pour tuer les salmonelles sans nuire à la saveur et à la valeur nutritive de la volaille.

Les chercheurs d'Agriculture Canada examineront aussi des méthodes hybrides de conservation, dont la combinaison de l'irradiation et de la mise en conserve, et des façons de prolonger la conservation de divers aliments. Les fraises irradiées pourraient demeurer en bon état pendant trois à quatre semaines au lieu d'une semaine. Quant aux pommes de terre, qui germent normalement après seulement quelques jours sur les tablettes, elles pourraient être conservées jusqu'à quatre mois après irradiation.

### Le consommateur ne court aucun risque

Malgré les nombreux avantages de l'irradiation, le secteur alimentaire craint que les consommateurs s'inquiètent de l'innocuité des produits alimentaires irradiés. Toutefois, les chercheurs d'Agriculture Canada rappellent que les aliments ne deviennent pas eux-mêmes radioactifs et que les faibles doses proposées en matière d'irradiation à des fins

commerciales ne présentent aucun risque pour les consommateurs.

De nombreuses études scientifiques ont prouvé l'innocuité des aliments irradiés. En 1980, notamment, un comité mixte de la FAO, de l'Agence internationale de l'énergie atomique et de l'Organisation mondiale de la santé a conclu que l'irradiation des aliments ne présente aucun risque toxicologique tant que l'on s'en tient à une dose moyenne globale de 10 kGy. De plus, le comité affirme que l'irradiation ne pose aucun problème nutritionnel ou microbiologique. L'Association des consommateurs du Canada est généralement d'avis que l'irradiation des aliments est un procédé sécuritaire, mais elle demande que les produits irradiés soient marqués clairement et de façon bien visible.

Lorsque les produits irradiés feront leur apparition sur les tablettes des épiceries canadiennes, peut-être d'ici 1990, la réaction des consommateurs déterminera le sort ultime de cette nouvelle technique. Deux enquêtes canadiennes ont déjà montré que, même si la plupart des consommateurs ne sont pas assez renseignés sur l'irradiation pour porter un jugement éclairé, ils préfèrent cette technique de conservation des aliments au traitement chimique. Si cette attitude se maintient, l'irradiation des aliments deviendra peut-être aussi courante que la mise en conserve.

Dès que l'irradiation des aliments aura été acceptée, un règlement exigera que l'étiquetage permette de reconnaître les aliments traités par rayonnement ionisant ou par un procédé similaire pour qu'ils puissent être distribués au Canada. Les aliments exportés vers d'autres pays doivent être conformes à la réglementation de ceux-ci.



En augmentant les doses d'irradiation, on prolonge la durée de conservation des aliments. À 200 krad, la durée de conservation passe de 7 à 10 jours.