

---

# L'IONISATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

---

## Introduction

**C**ela fait déjà une trentaine d'années que l'utilisation de l'effet bactéricide des rayonnements ionisants a permis, non seulement de mettre au point un nouveau procédé de stérilisation dans les domaines médico-chirurgical et pharmaceutique, mais également un traitement des produits agro-alimentaires, en vue d'en améliorer la conservation et l'assainissement.

Assez curieusement, il a fallu attendre novembre 1980 et les conclusions d'un comité mixte d'experts OMS/AIEA/FAO confirmant l'innocuité des produits soumis à ce traitement pour obtenir la levée des interdictions et la suppression des obstacles qui s'opposaient jusqu'alors à la mise en œuvre des applications des rayonnements ionisants dans le domaine agro-alimentaire. Depuis cette date, dans de nombreuses régions de France, les professionnels du secteur concerné ont manifesté un vif intérêt pour ce procédé

de conservation et ont fondé des associations destinées à assurer sa promotion et son développement.

Cette technique faisant l'objet, depuis quelques années et à juste titre, d'une curiosité nouvelle, des besoins croissants d'information se sont fait sentir. C'est pourquoi le Groupe Régional Essonne de la Société Française d'Énergie Nucléaire a estimé qu'il incombait, en priorité, à cette société savante, indépendante, d'organiser, afin de répondre à cette demande et de faire le point sur la question, une journée d'information sur ce thème. Cette manifestation, patronnée par le Secrétariat d'État chargé du Budget et de la Consommation, s'est déroulée à Paris, le 24 avril dernier, devant près de 300 personnes. La Revue Générale Nucléaire a accepté de publier les interventions des orateurs ayant pris part à ce colloque. Aussi ce numéro est-il essentiellement consacré

à l'ionisation des denrées alimentaires. Le lecteur y trouvera, outre des informations techniques sur l'action des rayonnements dans la matière et sur les divers irradiateurs conçus dans ce domaine, le témoignage d'industriels qui utilisent déjà ce procédé, les divers aspects de la réglementation ainsi que le point de vue des consommateurs.

Il ne fait pas de doute que le traitement ionisant prendra, dans les années à venir, une place importante parmi les procédés de conservation, modifiant ainsi, de façon très sensible, les circuits de distribution des denrées alimentaires.

L'ionisation des denrées alimentaires constitue un exemple supplémentaire de la mise au service de l'homme, au niveau de sa vie quotidienne cette fois, des applications de l'énergie des rayonnements ionisants.

**Professeur Jacques FOOS**