

(Source : [La Presse](#))



Santé Canada proposera le mois prochain des changements à la réglementation des aliments et des produits de santé qui permettront la vente de boeuf haché irradié.

Selon le site web du ministère, les modifications proposées ajouteraient le boeuf haché frais et congelé à la liste des aliments pouvant déjà être traités par rayons ionisants. L'objectif serait d'autoriser – et non pas d'obliger – l'industrie de l'élevage bovin à recourir à l'irradiation pour améliorer l'innocuité de ses produits.

Maryse Durette, porte-parole de Santé Canada, a indiqué que les règles proposées pour le boeuf haché seraient dévoilées en juin dans la Gazette du Canada, et que cette annonce serait suivie d'une période de consultation publique.

L'industrie canadienne de l'élevage bovin réclame depuis des années le droit d'utiliser l'irradiation pour prévenir la propagation d'E. coli et d'autres bactéries dangereuses.

L'Association canadienne des éleveurs de bétail avait déposé une première demande pour la viande hachée en 1998. Santé Canada avait proposé en 2002 de permettre la vente de boeuf haché irradié mais selon son site internet, ce feu vert n'avait jamais été accordé à cause des réactions négatives. Or, selon Mark Klassen, directeur des services techniques à l'Association des éleveurs, la perception des consommateurs a aujourd'hui changé...

Commentaire :

...suite à la forte campagne de lobbyisme et à la propagande de peur de l'E. coli...

En 2013, après le rappel massif de boeuf contaminé à l'usine de transformation XL Foods, dans le sud de l'Alberta, l'industrie avait demandé à Santé Canada de l'autoriser à irradier tous les produits du boeuf. L'année précédente, 18 personnes du Québec, de Colombie-Britannique, de l'Alberta et de Terre-Neuve-et-Labrador avaient souffert d'une infection à la bactérie E. coli.

L'irradiation consiste à exposer les aliments à un niveau contrôlé d'«énergie ionisante» - rayons gamma, rayons X ou faisceaux d'électrons. L'énergie ionisante pénètre dans les aliments pour tuer les micro-organismes sans élever de façon importante la température des aliments. Selon Santé Canada, des études et analyses approfondies démontrent que les aliments irradiés ne présentent aucun danger pour la santé.

Commentaire :

Hausse des taux de cancer à l'appui!

Les détracteurs de l'irradiation soutiennent qu'elle produit des composés toxiques comme le benzène, qu'elle réduit la valeur nutritionnelle des aliments et qu'elle en altère même le goût.

D'après Monique Lacroix, une chercheuse du Centre d'irradiation du Canada et du Centre INRS-Institut Armand-Frappier, à Laval, l'irradiation aux doses utilisées pour la viande n'altérera pas de façon importante le goût des aliments et ne réduira pas non plus la quantité de nutriments, une conclusion confirmée selon elle par un comité mixte d'experts de l'Organisation mondiale de la santé, de l'Agence internationale de l'énergie atomique et de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

Commentaire :

L'OMS ayant [récemment déclaré la viande rouge comme étant cancérigène](#), il faut maintenant justifier cette affirmation.

«Sur le barbecue, vous produisez des milliards de radicaux libres. Et vous produisez aussi des

composés toxiques, car vous brûlez des acides gras», a soutenu la professeure Lacroix.

Plusieurs produits ont déjà été approuvés par Santé Canada en vue de leur irradiation et de leur vente: oignons, pommes de terre, blé, farine, farine de blé entier, épices entières ou moulues, et assaisonnements déshydratés.

À Santé Canada, Mme Durette n'a pas précisé à quel genre d'étiquetage serait soumise la viande irradiée - par exemple le symbole requis aux États-Unis. Sur son site internet, le ministère précise toutefois que la viande hachée devra être clairement identifiée, comme tous les autres aliments irradiés.

Bruce Cran, de l'Association des consommateurs du Canada, qui milite en faveur de l'irradiation, est donc ravi du projet de Santé Canada. **Il souhaiterait même que les légumes à salade et le poulet soient eux aussi irradiés.** Selon lui, la science a clairement démontré depuis des décennies l'innocuité des produits irradiés, et les risques d'empoisonnement alimentaire sont trop grands pour écarter cette méthode éprouvée.

Partager cet article :

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[Google+](#)
[Pinterest](#)

À lire également :



[Polémique : des cas de rougeole parmi des enfants vaccinés contre](#)



Compteurs intelligents = explosion des cas d'électrosensibilité



Le beurre : un allié malgré la propagande



Vos médicaments vous rendent-ils malade?