

## Fukushima : sécuriser ses importations

Anne-Katell Mousset | 22 Mars 2011 |

Pour le moment, aucune législation n'oblige pas les industriels à réaliser des mesures de taux de radioactivité sur les produits importés du Japon. Une situation qui pourrait changer.

Face à la catastrophe nucléaire que traverse actuellement le Japon, l'une des questions posées au niveau de la sécurité sanitaire concerne le risque d'importer - et donc de consommer - des produits alimentaires contaminés. Poissons, céréales, fruits ou légumes... toute la zone située autour de la centrale de Fukushima, au Nord-Est du pays, pourrait être concernée par le problème.

Pour le moment, aucune législation n'oblige les industriels à réaliser des mesures de taux de radioactivité sur les produits importés du Japon. Une situation qui pourrait changer puisque, par exemple, depuis l'accident de Tchernobyl les contrôles sont obligatoires pour les aliments importés des pays d'Europe de l'Est. Champignons, fruits rouges, escargots... « *Nos clients analysent systématiquement ces produits venant de zones à risque*, explique Patrice Letessier, directeur général du laboratoire Eichrom (Bruz, 35), spécialisé dans la mesure de la radioactivité de l'environnement. *Depuis jeudi dernier, ils sont extrêmement précautionneux face à la nouvelle situation au Japon et ont décidé d'analyser également ces produits. La demande est même très forte.* »

### Césium et strontium en ligne de mire

Au laboratoire Eichrom, les éléments radioactifs recherchés dans les aliments sont les mêmes que ceux de Tchernobyl, à savoir : le césium (Cs) et strontium (Sr). « *Le césium est un émetteur gamma, et le strontium un émetteur bêta qui a la particularité de prendre la place du calcium dans le corps, ce qui le rend très dangereux en cas d'ingestion* », note Patrice Letessier. Les premiers échantillons devraient arriver dès aujourd'hui dans le laboratoire. Quant aux résultats, il faudra attendre environ 48 heures pour le césium et deux semaines pour le strontium. « *Nous avons modifié notre process pour donner la priorité aux échantillons en provenance du Japon, mais ce sont des analyses qui restent longues* », remarque Patrice Letessier.

En effet dans le cadre des produits alimentaires, pas question de simplement pointer un compteur Geiger sur la boîte de tofu incriminée, il faut faire subir à l'échantillon une succession d'étapes chimiques « *afin d'isoler l'élément radioactif et le quantifier* », explique-t-il.

### Source :

<http://www.processalimentaire.com/>