

# LE NUNAVOIX

LE JOURNAL DES FRANCOPHONES DU NUNAVUT

## L'histoire du drapeau national du Canada

**Suite à la tenue des Jeux olympiques de Rio, événement qui fait ressortir une âme patriotique, regardons la petite histoire de ce symbol qu'est l'unifolié.**

Tiré du site web du Gouvernement du Canada, Patrimoine Canada, www.pch.gc.ca

La recherche d'un nouveau drapeau canadien a commencé en 1925, quand un comité du Conseil privé a entrepris de trouver des idées pour un drapeau national. Néanmoins, les travaux du comité n'ont pas abouti. Plus tard, en 1946, une commission d'enquête parlementaire a reçu un mandat semblable. Elle a invité des propositions et reçu plus de 2 600 dessins.

Au début de 1964, le premier ministre Lester B. Pearson fait part à la Chambre des communes du désir du gouvernement d'adopter un drapeau national distinctif. C'est ainsi qu'un comité mixte du Sénat et de la Chambre des communes invite de nouveau les propositions. La cérémonie officielle d'inauguration du nouveau drapeau canadien a lieu sur la Colline du Parlement le 15 février 1965.

### Création du drapeau

Par un vendredi après-midi de la fin de l'automne 1964, Ken Donovan reçoit une demande urgente du premier ministre Lester B. Pearson. M. Donovan est alors directeur adjoint du service des achats de la Commission des expositions du gouvernement canadien, qui, plus tard, est intégré au ministère des Approvisionnements et Services.

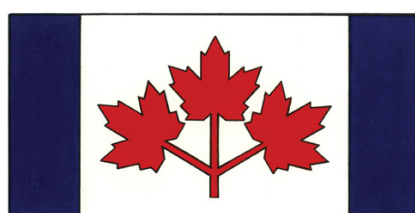
Le premier ministre souhaite apporter à sa résidence de Harrington Lake, le lendemain matin, les différents prototypes présentés en vue de l'adoption du nouveau drapeau. Trois propositions sont soumises :

Un Red Ensign portant la fleur de lis et l'Union Jack  
 Un dessin comportant trois feuilles d'érable  
 Un drapeau rouge orné d'une seule feuille d'érable rouge sur un carré blanc

M. Donovan et son équipe ne disposent que de dessins de papier. Alors, ils entreprennent de faire l'impossible : en quelques heures à peine, ils confectionnèrent les prototypes du drapeau. Les graphistes et artisans au pochoir de soie Jean Desrosiers et John Williams sont appelés à travailler ce vendredi soir. Comme il n'y a pas de couturière sur les lieux, on demande à la jeune Joan O'Malley, fille de Ken Donovan, d'assembler et de coudre les drapeaux.

### Dessin définitif du drapeau

Deux esquisses restent comme choix :



Un dessin de trois feuilles d'érable groupées entre deux bordures de bleu

Un dessin d'une feuille d'érable unique entre deux bordures rouges



Alan Beddoe, capitaine de marine à la retraite et héraldiste conseil de la Marine canadienne, amène l'idée des trois feuilles d'érable groupées. Le colonel Fortescue Duguid, héraldiste et historien, favorise ce dessin au détriment de l'Union Jack.

suite en page 2



**Qu'est-ce que l'irradiation des aliments?**

Voir p.3-4

## Plusieurs cas de coqueluche confirmés

**Environ 70 cas de coqueluche ont été confirmés depuis le mois de mai dans la région de Qikiqtaaluk, précisément dans les communautés de Pond Inlet, Hall Beach et Iqaluit.**

par Mylène Chartrand

Cette maladie pour laquelle il existe un vaccin, administré aux enfants dans les vaccins de routine, montre une poussée de contamination récemment au Nunavut. Suite à l'apparition de cas dans certaines communautés de Baffin, des infirmières ont été déployés dans les autres communautés afin de vacciner les gens et ainsi tenter de freiner l'apparition de nouveaux cas.

### La période d'incubation

La coqueluche est une maladie très contagieuse causée par une bactérie. Entre le moment où la personne entre en contact avec la bactérie et l'apparition des premiers symptômes, il peut s'écouler de sept à 21 jours.

### La période de contagion

Depuis le début des symptômes, une personne peut être contagieuse jusqu'à trois semaines si la personne n'a pas été traitée durant cette période. Si la personne reçoit un traitement, elle est contagieuse jusqu'à cinq jours après le début du traitement. Comme la bactérie se transmet par les gouttelettes projetées dans l'air lorsqu'une personne infectée tousse, une personne qui a arrêté de tousser risque peu de transmettre la bactérie.

### Les symptômes

Les symptômes se distinguent d'un rhume par une toux ayant un son inhabituel rappelant celui du coq, d'où son nom. Les quintes de toux peuvent également être suivies de vomissements. La toux peut durer de 6 à 10 semaines et est particulièrement grave chez les enfants de moins d'un an. De la fièvre fait souvent partie des symptômes.

### Faut-il consulter

Dès que l'on constate les symptômes ci-haut mentionnés, il est très important de consulter un professionnel de la santé rapidement pour recevoir un traitement et ainsi éviter de contaminer son entourage, qui peut comprendre des gens plus à risques. Ces gens étant les enfants de moins de deux ans, les femmes enceintes dans le dernier trimestre de leur grossesse et les personnes prenant des immunosuppressants.

### Prévention

C'est essentiel de protéger les personnes les plus vulnérables de notre population, comme les enfants et les femmes enceintes dans le dernier trimestre de leur grossesse. La meilleure façon d'y arriver est de se faire vacciner.

### Traitements

La coqueluche se traite facilement avec des antibiotiques qui peuvent être prescrits par un médecin.

John Matheson, député fédéral de l'Ontario, joue un rôle important dans le choix du drapeau national. C'est lui qui présente le dessin avec la feuille d'érable unique, créé par le Dr George Stanley. Stanley, qui était doyen de la faculté des Lettres au Collège militaire royal de Kingston, s'était inspiré du drapeau du commandant au collège – un symbole d'une main gantée sur fond rouge et blanc.

Le modèle proposé par Dr Stanley repose beaucoup sur l'histoire canadienne. Les couleurs rouge, blanc et rouge avaient été employées pour la première fois sur la Médaille du service général créée par la reine Victoria. Par la suite, en 1921, le rouge et le blanc sont proclamés couleurs nationales du Canada par le roi George V. Trois ans plus tôt, le major général sir Eugene Fiset (qui reçut le titre honorable par la suite) avait recommandé comme emblème pour le Canada une feuille d'érable rouge sur un carré blanc (symbole porté par tous les athlètes olympiques du Canada depuis 1904).

Par la suite, M. Jacques St-Cyr conçoit le dessin final de la feuille d'érable stylisée, M. George Bist définit les proportions du drapeau, et la fiche technique de la teinte de rouge du drapeau est élaborée par Dr Günter Wyszecki.

### Symbole de l'identité canadienne

Le drapeau national du Canada est adopté par la Chambre des communes le 15 décembre 1964 et par le Sénat le 17 décembre 1964. La proclamation est signée par Sa Majesté la reine Elizabeth II, reine du Canada, et entre en vigueur le 15 février 1965. C'est le même jour que se déroule la cérémonie d'inauguration du drapeau canadien sur la colline du Parlement à Ottawa.

On descendit d'abord le Red Ensign, portant l'Union Jack et l'écu des armoiries royales du Canada. Puis, sur le coup de midi, on hissa l'unifolié. La foule entonna ensuite l'hymne national « Ô Canada! » suivi de l'hymne royal « Dieu protège la Reine ».

Les paroles que prononçait en ce jour mémorable Maurice Bourget, président du Sénat, donnent un sens encore plus symbolique à notre drapeau : « Le drapeau est le symbole de l'unité de la nation.

Il représente sans l'ombre d'un doute tous les citoyens du Canada, sans distinction de race, de langue, de croyance ou d'opinion ».

### La feuille d'érable

Le symbole le plus prestigieux au Canada est probablement la feuille d'érable. À l'avant-plan de notre drapeau national et un des éléments clés des armoiries canadiennes, la feuille d'érable est un emblème distinctif canadien.

Les historiens croient que la feuille d'érable était un symbole canadien dès le XVIII<sup>e</sup> siècle. Bien avant l'arrivée des colons européens, les Autochtones avaient découvert les propriétés comestibles de la sève d'érable qu'ils recueillaient chaque printemps.

### Un autre symbol... l'hymne national

« Ô Canada! » a été proclamé comme hymne national le 1<sup>er</sup> juillet 1980, un siècle après avoir été chanté pour la première fois en 1880. La musique est l'œuvre de Calixa Lavallée, célèbre compositeur, et les paroles françaises sont de sir Adolphe-Basile Routhier.

Certains voient en Calixa Lavallée un professeur de musique obscure ayant improvisé un chant patriotique lors d'un moment d'inspiration, mais la réalité est toute autre.

Connu comme étant le « musicien national du Canada », on demande à Calixa Lavallée de composer la musique pour aller avec un poème écrit par Adolphe-Basile Routhier. La chanson devait être interprétée en l'honneur du Congrès national des Canadiens français le 24 juin 1880, en même temps que les célébrations entourant la Saint-Jean-Baptiste.

Les représentants gouvernementaux veulent d'abord organiser un concours de composition pour trouver un hymne national, mais en janvier, le comité responsable décide que le temps est trop court. Par conséquent, le lieutenant-gouverneur du Québec, l'honorable Théodore Robitaille, demande au juge Routhier d'écrire un hymne et à Calixa Lavallée de composer sa musique.

Calixa Lavallée écrit plusieurs ébauches avant que la chanson aujourd'hui connue ne soit accueillie avec enthousiasme par ses amis mélomanes. La légende veut que Calixa Lavallée, dans son excitation à aller montrer sa musique au lieutenant-gouverneur, ne se soit même pas arrêté pour signer le manuscrit.

On a joué l'hymne pour la première fois le 24 juin 1880, lors d'un banquet au Pavillon des patineurs, à Québec. Il s'agissait de la pièce principale de « Mosaïque sur des airs populaires canadiens », dont Joseph Vézina, un éminent compositeur et directeur d'harmonie, a fait les arrangements.

Même si la première interprétation de l'« Ô Canada! » avec les paroles en français du juge Routhier a été bien reçue, elle ne semble pas avoir fait forte impression. Arthur Lavigne, musicien et marchand de musique québécois, le publia sans droits d'auteur puisque rien ne pressait de rééditer. L'article nécrologique de Calixa Lavallée n'en fait aucunement mention dans ses réalisations; même chose dans la biographie du juge Routhier publiée en 1898.

## LOCATION DU FRANCO-CENTRE #981

salle polyvalente, locations de jour ou de soir  
projecteur, système de son et téléconférence,  
service de bar disponible



Contactez Maxime au :  
[reservation.afn@gmail.com](mailto:reservation.afn@gmail.com)



ᑭᓄᓐ ᑭᓄᓐ ᑭᓄᓐ  
Building Nunavut Together  
Nunavutliuqatigiingniq  
Bâtir le Nunavut ensemble

## ALLER DE L'AVANT ENSEMBLE

**Avec l'une des populations les plus jeunes et à la croissance la plus rapide au Canada, le Nunavut est un territoire animé et dynamique, déterminé à devenir un endroit encore meilleur pour les générations futures.**

**En tant que gouvernement,** nous renforçons notre modèle unique de gouvernance lequel intègre les valeurs sociétales des Inuit, favorise et renforce l'utilisation de la langue inuit, assure une fonction publique représentative et la collaboration avec nos voisins circumpolaires et nos partenaires pour concrétiser la réussite du Nunavut.

**En tant qu'employeur,** nous améliorons les initiatives locales d'éducation et de formation tout en continuant à offrir des possibilités de carrière stimulantes dans un environnement unique.

**Nous comptons sur l'expertise de nos gens** – au sein de nos divers organismes, ministères et autres instances – en effectuant notre travail dans les trois langues officielles de notre territoire, dont le français.

**Explorez les possibilités d'emplois que nous offrons sur notre site Web.** Revenez souvent consulter le site car des mises à jour sont faites chaque semaine. Découvrez des emplois en tous genres et de divers niveaux dans des domaines tout aussi variés que stimulants.

**Joignez-vous au gouvernement du Nunavut pour aller de l'avant ensemble.** Aidez-nous à bâtir un avenir radieux tout en réalisant pleinement votre potentiel.

[gov.nu.ca/fr](http://gov.nu.ca/fr)

## LE NUNAVOIX

Si vous désirez collaborer au Nunavoix, être ajouté à la liste d'envoi ou faire paraître une annonce, veuillez communiquer avec nous à [nunavoix@gmail.com](mailto:nunavoix@gmail.com)

Merci aux bénévoles qui s'impliquent dans Le Nunavoix et au comité de rédaction. Leur travail est indispensable au succès du Nunavoix.

Le Nunavoix est rendu possible grâce au soutien financier du Ministère de la Culture et du Patrimoine du Gouvernement du Nunavut et à Patrimoine canadien.



Canada

# Qu'est-ce que l'irradiation des aliments?

Alors que le transport des produits nécessite un plus long trajet avant de parvenir aux régions plus nordiques, est-ce que l'irradiation des aliments pourrait aider à conserver les aliments plus longtemps et donc offrir des produits plus frais aux populations nordiques? Sommes-nous rendus là? On a consulté le site de Santé Canada pour répondre à quelques questions.

Tiré du site web du Gouvernement du Canada, Santé Canada, [www.hc-sc.gc.ca](http://www.hc-sc.gc.ca)

L'irradiation des aliments consiste en un traitement au moyen d'un type d'énergie de rayonnement appelé rayonnement ionisant. Trois types de rayonnement ionisant peuvent être utilisés sur les aliments vendus au Canada : les rayons gamma, les faisceaux d'électrons et les rayons X. Aux intensités utilisées pour l'irradiation des aliments, le rayonnement ionisant contient suffisamment d'énergie pour éradiquer les bactéries, les moisissures, les parasites et les insectes en portant atteinte à leur ADN, et ce, tant directement qu'en dégradant les molécules d'eau en fragments éphémères qui réagissent avec leur ADN. Cependant, le degré de ce rayonnement ionisant n'est pas suffisamment élevé pour altérer la qualité nutritionnelle de l'aliment.

## Pourquoi irradier les aliments?

L'irradiation est utilisée dans la transformation des aliments pour plusieurs raisons :

- Pour prévenir l'intoxication alimentaire : en diminuant la teneur en microorganismes nocifs tels que *E. coli O157:H7*, *Salmonella*, *Campylobacter* et les parasites pouvant provoquer des maladies d'origine alimentaires.
- Pour prévenir la dégradation des aliments : en réduisant la charge microbienne des aliments, soit en détruisant les bactéries, les moisissures et les levures qui s'y trouvent et en causant la dégradation ainsi qu'en contrôlant la prolifération des insectes et l'infestation parasitaire.
- Pour augmenter la durée de conservation : en ralentissant le mûrissement ou la germination des fruits et des légumes frais, ce qui en augmente la durée de conservation.

## Quelle intensité d'irradiation applique-t-on aux aliments?

Le recours à l'irradiation des aliments doit être examiné au cas par cas, soit par rapport à chaque denrée particulière. La dose de radiation absorbée nécessaire varie selon l'aliment et la raison pour laquelle il est irradié. Par exemple, irradier le bœuf haché pour en réduire la teneur en organismes pathogènes et le risque qu'il comporte de provoquer une maladie d'origine alimentaire nécessite une dose de radiation absorbée plus faible que celle requise pour irradier les épices afin d'en réduire la charge microbienne.

Les fabricants d'aliments irradiés ne doivent recourir qu'à la dose d'irradiation la plus faible possible pour obtenir l'effet escompté, conformément aux bonnes pratiques industrielles, mais dans la plage permise des doses absorbées précisée dans le *Règlement sur les aliments et drogues*.

## Les aliments irradiés deviennent-ils radioactifs?

Non. L'irradiation des aliments au moyen des rayons gamma, des rayons X et des électrons de haute énergie en vertu des conditions autorisées ne fait pas en sorte que les aliments deviennent radioactifs. De plus, au cours du processus, les aliments ne sont jamais en contact avec la source radioactive, ce qui rend leur contamination impossible. Dans le cas des appareils utilisés pour irradier les aliments (accélérateurs d'électrons ou générateurs de rayons X), le *Règlement sur les aliments et drogues* impose des limites maximales à l'égard de l'intensité de l'énergie utilisée pour le traitement des aliments de sorte qu'ils ne peuvent devenir radioactifs. Aucune énergie radioactive (ondes) ne subsiste dans l'aliment après le traitement.

## Actuellement, des aliments irradiés sont-ils offerts sur le marché canadien?

Jusqu'à présent, Santé Canada a examiné et approuvé l'irradiation des produits suivants : pommes de terre, oignons, blé, farine, farine de blé entier, épices entières ou moulues et assaisonnements déshydratés. Actuellement, le recours à cette technologie n'est pas très répandu au Canada. À présent, ce sont surtout les épices qui en font l'objet au Canada.

## L'irradiation de ces aliments est-elle obligatoire?

Non, l'irradiation de ces aliments n'est pas obligatoire. Selon le Règlement, les producteurs sont libres d'irradier ces aliments ou non. La quantité d'irradiation qu'il est possible d'appliquer aux aliments vendus au Canada se trouve limitée par la quantité permise en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*, et les produits doivent être étiquetés conformément à la réglementation sur les aliments irradiés.

## L'irradiation des aliments peut-elle faire du tort aux consommateurs?

Des organismes internationaux, par exemple l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), sont d'avis que le processus d'irradiation est une façon inoffensive et efficace de réduire la teneur des aliments en organismes provoquant des maladies et des affections d'origine alimentaire, tout en préservant les qualités nutritionnelles de l'aliment.

## Comment les aliments sont-ils irradiés?

Pendant le processus d'irradiation, les aliments sont exposés à une source énergétique ionisante. Trois types d'énergie peuvent être utilisés : les rayons gamma, les faisceaux d'électrons et les rayons X. La durée d'exposition des aliments au rayonnement ionisant et l'intensité de l'énergie à laquelle ils sont

## Annonces communautaires

**Le Groupe de Zen Sôtô d'Iqaluit**  
Rencontres pour méditation zazen et études bouddhistes  
Studio Saimavik, édif. 754, prom. Ben Ell  
Pratique informelle : mercredis, 19h à 20h  
Pratique continue : dimanches, 10h à 12h  
Infos : [IqaluitZen@gmail.com](mailto:IqaluitZen@gmail.com), Facebook : [facebook.com/IqaluitZen](https://facebook.com/IqaluitZen)

**Pour contacter l'AFN**  
Maxime Joly, directeur général : [culturel.afn@gmail.com](mailto:culturel.afn@gmail.com) ou 979-4606  
Pour toutes questions relatives aux activités culturelles et services aux membres. Maxime s'occupe également des locations de salle, vous pouvez le contacter au [reservation.afn@gmail.com](mailto:reservation.afn@gmail.com)

Murielle Jassinthe, coordonatrice médias, [mjassinthe@cftr.ca](mailto:mjassinthe@cftr.ca) ou 979-1703

*Pour faire paraître une annonce communautaire, envoyez un courriel avec votre court texte à [nunavoix@gmail.com](mailto:nunavoix@gmail.com)*



Building Nunavut Together  
Nunavutluqatigiingniq  
Bâtir le Nunavut ensemble

Δεσφδρ'ε'ε'ε'ε'ε'ε'ε'  
Pitquiliqiyikkut  
Department of Culture and Heritage  
Ministère de la Culture et du Patrimoine

# En français s'il vous plaît!

Communiquez avec nous pour obtenir des renseignements en français au gouvernement du Nunavut!

Ligne 975-**5544**  
Services en français

 (867) 975-5544

 [ligne5544@gov.nu.ca](mailto:ligne5544@gov.nu.ca)

Les francophones résidant à l'extérieur d'Iqaluit peuvent faire un appel à frais virés.

exposés déterminent la dose d'irradiation. Les doses appliquées pour l'irradiation des aliments ne font pas en sorte que ceux-ci deviennent radioactifs.

### **En quoi l'irradiation modifie-t-elle les aliments?**

Selon l'aliment et la dose absorbée, l'irradiation peut entraîner des modifications chimiques mineures dans les aliments, soit semblables à celles que cause la cuisson. Cependant, l'irradiation aux doses absorbées permises n'a pas d'effet important en matière de diminution de la qualité nutritionnelle de l'aliment. L'irradiation des aliments n'entraîne pas de modifications à l'aliment qui, d'un point de vue toxicologique, aurait des effets délétères sur la santé humaine. La quantité de microorganismes qui peut s'y trouver, notamment de bactéries pathogènes, est ainsi réduite ou les bactéries en question en sont éliminées.

### **Le traitement par irradiation garantit-il la salubrité des aliments?**

Non. L'irradiation ne peut garantir l'absence de microorganismes provoquant des maladies, mais elle peut en réduire le nombre dans une grande mesure. L'irradiation est un outil facultatif pouvant être utilisé dans un programme global de contrôle de la salubrité des aliments.

Les aliments irradiés doivent tout de même être manipulés, stockés et cuits de façon adéquate, comme tous les autres produits alimentaires. Les règles de manipulation sécuritaire des aliments – hygiène, emballage, entreposage et préparation adéquats – doivent être observées.

L'irradiation ne peut rendre sa sapidité à un aliment déjà détérioré. Si un aliment semble dégradé, dégage une mauvaise odeur ou a un goût désagréable avant d'être irradié, ce traitement n'y changera rien.

### **Qui établit les normes en matière d'intensité du rayonnement?**

Santé Canada est responsable de l'établissement des normes sur l'irradiation des aliments. Les normes canadiennes se trouvent dans le Règlement sur les aliments et drogues. Elles consistent en une liste d'aliments qu'il est permis d'irradier, des sources autorisées de rayonnement ionisant et des doses de rayonnement absorbées permises.

Le *Règlement sur les aliments et drogues* s'applique aux aliments vendus au Canada, peu importe où ils ont été produits ou irradiés.

### **Qui est responsable de la réglementation de l'irradiation des aliments au Canada?**

Au Canada, plusieurs organismes fédéraux participent à la réglementation du processus d'irradiation des aliments.

La Direction des aliments de la Direction générale des produits de santé et des aliments de Santé Canada est responsable de l'établissement des normes relatives à la salubrité des aliments vendus au Canada en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*. Ses tâches consistent à évaluer l'efficacité de l'irradiation des aliments, ainsi que les modifications chimiques, microbiologiques et nutritionnelles qui pourraient survenir au cours du traitement par irradiation, avant d'approuver toute nouvelle utilisation de ce procédé de manière à assurer la salubrité et la qualité nutritive des aliments obtenus.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est responsable de tous les aspects de l'application des règlements et de la conformité relatifs aux aliments irradiés. Elle administre le règlement sur l'étiquetage des produits irradiés

en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*.

Le Bureau de la radioprotection (BRP) de Santé Canada est responsable de favoriser et de protéger la santé des Canadiens en évaluant et en gérant les risques associés à l'exposition aux rayonnements dans des milieux de vie, de travail et de loisirs. En particulier, il gère un système centralisé de dossiers portant sur les doses d'irradiation en milieu professionnel de tous les travailleurs en radiation suivis au Canada. Les dossiers portant sur les doses reçues par les travailleurs suivis au cours du processus d'irradiation des aliments seraient consignés dans ce registre des doses. Ces renseignements sont utiles à l'autorité réglementaire pertinente, car ils lui permettent de contrôler l'exposition professionnelle au rayonnement ionisant en milieu de travail ainsi que d'évaluer les tendances et les statistiques en matière de dose.

La Commission canadienne de sûreté nucléaire (CCSN) (anciennement la Commission de contrôle de l'énergie atomique) réglemente l'utilisation de l'énergie et des matériaux nucléaires, conformément aux engagements internationaux du Canada portant sur l'utilisation pacifique de l'énergie nucléaire. Les installations d'irradiation des aliments doivent se conformer à ces règlements. La CCSN agit comme tribunal, prenant des décisions indépendantes sur l'homologation des activités nucléaires au Canada; elle établit des règlements et les orientations politiques sur les questions ayant trait à la santé, à la protection, à la sécurité et à l'environnement.

### **Le contrôle exercé par le Canada sur l'irradiation est-il aussi rigoureux que celui qui a cours dans d'autres pays?**

Plusieurs pays, notamment les États-Unis (É.-U.), les pays membres de l'Union européenne (UE) et l'Australie, réglementent l'irradiation des aliments comme le fait le Canada.

### **D'autres pays dressent-ils des listes d'aliments dont l'irradiation est approuvée?**

Les autorités de la santé et de la sécurité de plus de 60 pays ont approuvé l'irradiation d'au total 40 catégories d'aliments variés allant des épices aux grains, au poulet désossé et aux viandes rouges jusqu'aux fruits et aux légumes. Le Mexique et les États-Unis, par exemple, permettent l'irradiation de plus d'aliments que le Canada, alors que l'Union européenne (UE) n'a autorisé, pour l'ensemble de ses pays membres, que l'irradiation « d'herbes aromatiques, d'épices et d'assaisonnement pour légumes déshydratés ». Cependant, les États membres de l'UE peuvent délivrer leur propre permis. La France est la plus permissive et les Pays-Bas ont également autorisé l'irradiation d'un certain nombre d'aliments, y compris les fruits séchés, les légumineuses à grain, les légumes déshydratés, les flocons de céréales, les herbes, les épices, les crevettes, la volaille, les cuisses de grenouille, la gomme arabique, les additifs alimentaires, les aromatisants et les ovoproduits. Aux É.-U., actuellement, l'irradiation des viandes rouges, de la volaille et des fruits et légumes frais est permise ainsi que l'irradiation à faible dose de tous les aliments pour la désinfection contre les arthropodes de même que des aliments frais en général afin d'en prévenir la pousse et la maturation. L'irradiation des préparations à base d'enzymes, des épices et des assaisonnements déshydratés ainsi que de la volaille, des viandes congelées et réfrigérées, des œufs frais en coquille et des graines à germer y est aussi permise.

### **Les aliments sont-ils les seuls produits irradiés?**

Non. Depuis déjà des années, l'irradiation tient lieu de technique de stérilisation d'articles

médicaux jetables et de fournitures d'hôpitaux, de matériaux d'emballage alimentaire, d'ingrédients de cosmétiques et d'implants articulaires.

### **Quelles sont les exigences en matière d'étiquetage des aliments irradiés?**

Les exigences d'étiquetage à l'égard des aliments irradiés figurent à l'article B.01.035 du *Règlement sur les aliments et drogues*. L'article en question détermine les exigences d'étiquetage à l'égard des aliments irradiés préemballés, les aliments irradiés non emballés, par exemple ceux qui sont vendus en vrac, et les ingrédients irradiés dans les produits alimentaires contenant plusieurs ingrédients.

Ces règlements sur l'étiquetage exigent que le symbole d'ionisation Radura, soit le symbole internationalement reconnu de l'irradiation, ainsi qu'un énoncé explicatif, par exemple « traité par radiation », « traité par irradiation », « irradié » ou une autre mention qui a le même sens figure sur tous les aliments irradiés, qu'ils soient préemballés ou non. Le symbole d'ionisation Radura et la déclaration au sujet de l'irradiation doivent être mis en évidence dans l'espace principal de l'étiquette à proximité l'un de l'autre sur l'étiquette d'un aliment préemballé ou, dans le cas d'un aliment qui n'est pas préemballé, sur un écriteau disposé à proximité de l'aliment dans son lieu de vente.

Le symbole d'ionisation Radura :



### **Le symbole d'ionisation Radura**

En ce qui a trait aux ingrédients irradiés dans les produits alimentaires comportant plusieurs ingrédients, le paragraphe B.01.035(6) du *Règlement sur les aliments et drogues* exige que tout ingrédient ou constituant (ingrédient d'un ingrédient) d'un aliment qui a été irradié et compose 10 % ou plus du produit préemballé (sur la base du poids et de manière individuelle), soit déclaré dans la liste des ingrédients par son nom usuel suivi de l'indication « irradié » ou « irradiée ».

Le fondement de l'étiquetage des aliments irradiés est historique. En 1983, la Commission du Codex Alimentarius a publié et adopté la *Norme générale Codex pour les denrées alimentaires irradiées* (Norme Codex 106-1983). La Norme comprend des dispositions sur l'étiquetage, notamment sur le recours au symbole d'ionisation Radura (lancé au cours des années 1960). Lorsque le titre 26 (Irradiation des aliments) du *Règlement sur les aliments et drogues* a été publié en 1989, les dispositions qu'il comportait sur l'étiquetage étaient harmonisées avec celles du milieu international.

### **L'irradiation de nouveaux aliments est-elle à l'étude actuellement au Canada, et le cas échéant, pourquoi?**

Actuellement, l'ajout du bœuf haché cru frais et congelé à la liste des aliments admissibles à l'irradiation est envisagé.

L'irradiation du bœuf haché cru frais et congelé comporte des avantages éventuels pour l'industrie et les consommateurs en améliorant la salubrité et la qualité de ces produits. L'irradiation du bœuf haché améliore la salubrité de l'aliment en réduisant sa teneur en bactéries pathogènes telles que E. coli et Salmonella, de même que les bactéries putréfiantes, ce qui procure des produits plus sûrs.