

IRSNINSTITUT
DE RADIOPROTECTION
ET DE SÛRETÉ NUCLÉAIRE

LA CONTAMINATION DES PRODUITS AGRICOLES

Quelques cas particuliers de produits plus sensibles

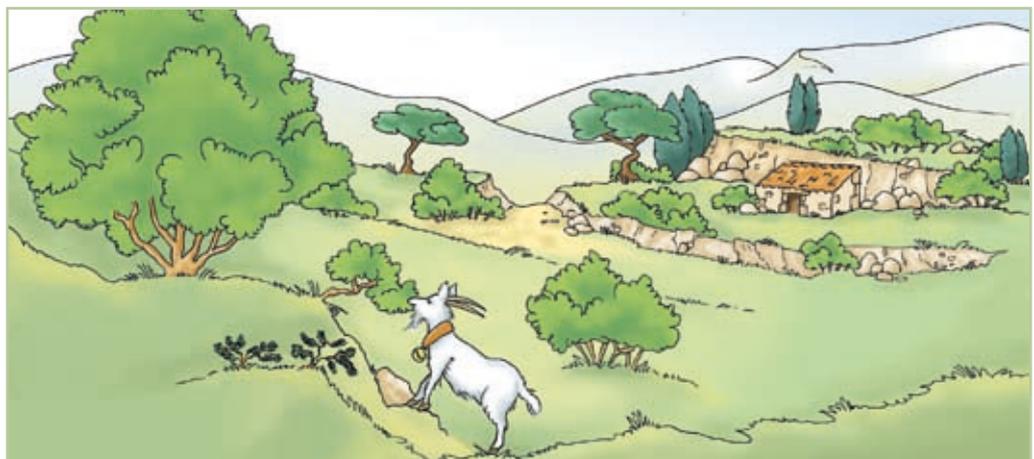
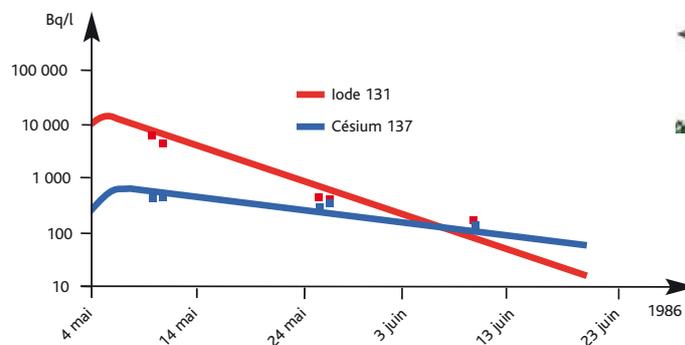
En 1986, les fruits secs, certaines plantes méditerranéennes et le lait de chèvre et de brebis sont particulièrement sensibles à la contamination. Aujourd'hui, ce sont les produits forestiers tels que les champignons et le gibier qui sont les plus sensibles à la contamination résiduelle dans les sols.

EN 1986, LES PRODUITS LES PLUS CONTAMINÉS SONT CERTAINES PLANTES AROMATIQUES ET LES FRUITS SECS

De faible teneur en eau, leur contamination (activité massique en Bq/kg frais) est d'autant plus forte. C'est le cas des plantes méditerranéennes comme le thym et le romarin qui dépassent 1 000 Bq/kg en 1986 et des fruits secs comme les noisettes.

La contamination du lait des chèvres et brebis qui se nourrissent de plantes méditerranéennes peut dépasser, immédiatement après les dépôts, 10 000 Bq/l en iode 131 et 500 Bq/l en césium 137 pour décroître ensuite très rapidement.

Contamination du lait de brebis dans le sud de la France

**CONTACT**

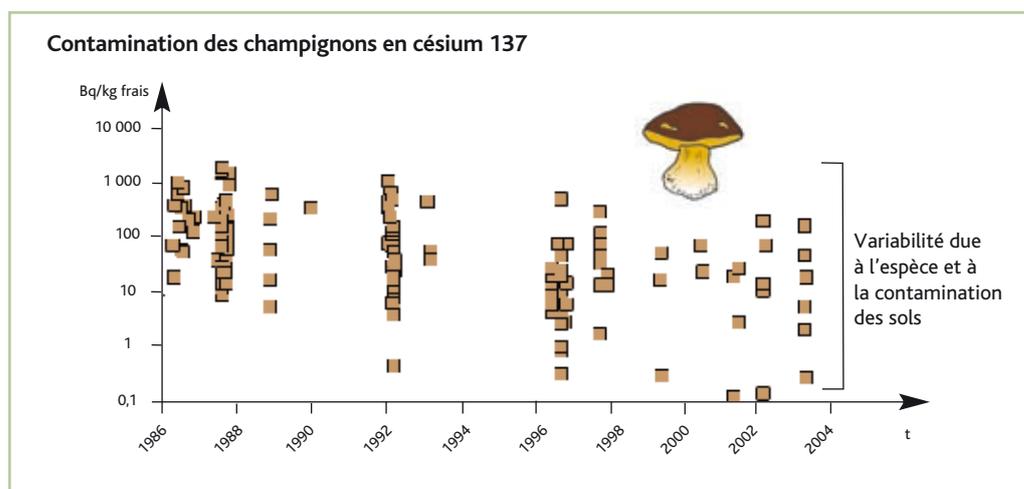
Direction de l'environnement
et de l'intervention
Philippe Renaud
Tél. +33 (0)442 1996 60
philippe.renaud@irsn.fr

www.irsn.org

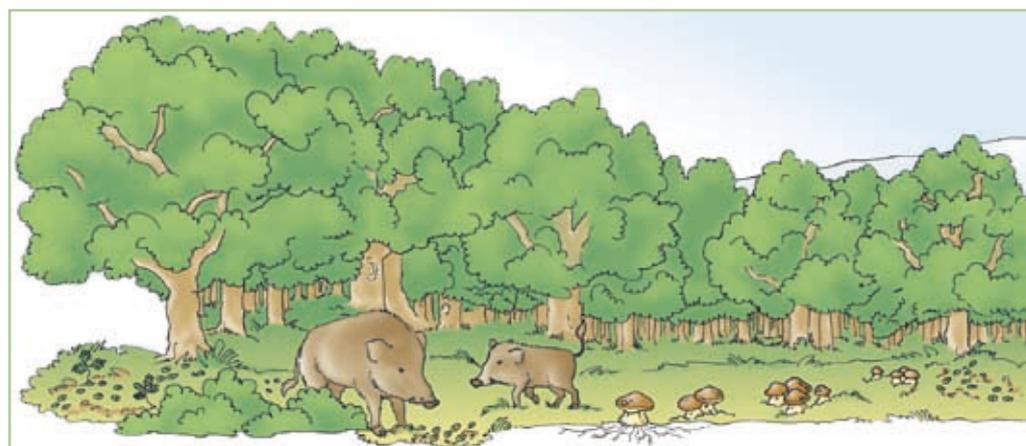
AUJOURD'HUI, DANS CERTAINES FORÊTS DE L'EST DE LA FRANCE, UNE CONTAMINATION PERSISTANTE EST ENCORE DÉCELÉE DANS CERTAINES ESPÈCES DE CHAMPIGNONS, DANS LE GIBIER ET DANS LES BAIES SAUVAGES

■ **Les champignons** se développent dans la couche superficielle des sols de forêt ou de prairie permanente, c'est-à-dire entre 3 et 10 cm de profondeur. Dans les sols non labourés, et plus particulièrement en forêt, cette couche peut encore contenir, 20 ans après, 70 % de l'activité en césium 137 déposée en 1986.

Ceci explique que la contamination des champignons est aujourd'hui 100 à 10 000 fois plus élevée que celle des produits agricoles. En fonction de la contamination du sol et de l'espèce, elle varie de moins de 1 Bq/kg à quelques centaines de Bq/kg.



■ **La contamination de la viande de sangliers** est liée à celle des racines, glands, baies et champignons dont ils se nourrissent. Elle est donc très variable, avec un effet saisonnier très marqué. En 1996, des activités en césium 137 de quelques centaines à 2 000 Bq/kg sont mesurées dans de la viande de sanglier provenant des Vosges. Aujourd'hui, elles sont de l'ordre de quelques dizaines à quelques centaines de Bq/kg.



Adresse courrier :

Institut de Radioprotection

et de Sûreté Nucléaire

DEI/SESURE/LERCM

Philippe Renaud

B.P. 3

13115 Saint-Paul-lez-Durance Cedex

Siège social :

77, av. du Général-de-Gaulle

92140 Clamart

Standard +33 (0)1 58 35 88 88

RCS Nanterre B 440 546 018