

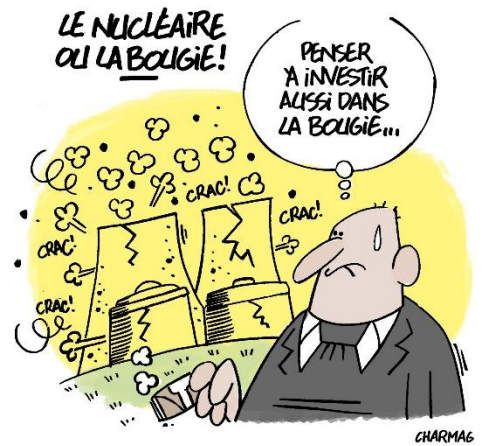
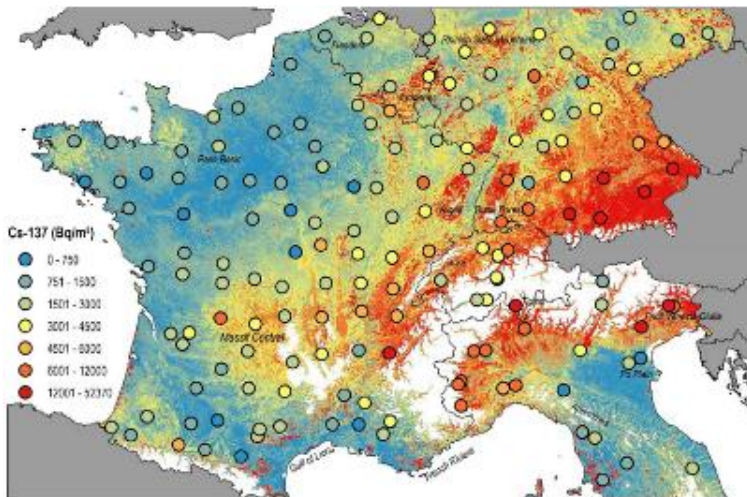


## S'INFORMER

*Invisible...mais toujours présent !*

### LE CESIUM 137

*Taux normal dans la nature : 0%  
Alors pourquoi « y'en a » dans les champignons ?*



C'est tout simple :  
depuis les premiers essais nucléaires  
et surtout depuis la catastrophe  
de **Tchernobyl en 1986**,  
**les sols ont été contaminés par les pluies.**

Carte produite par le CEA, août 2009  
(Commissariat à l'Énergie Atomique)  
inventaires de base de la couche arable de Césium 137  
(0-20 cm) (Bq m<sup>-2</sup>) - corrigés de la décroissance radioactive  
au 1er août 2009, estimée à l'aide d'un modèle additif  
généralisé avec une résolution de 500 m.  
Dans la zone d'étude, les zones situées à plus de 1000 m  
d'altitude ont été masquées (blanc). © Scientific Reports

**40 ans après l'accident nucléaire de Tchernobyl**, les champignons ramassés en France sont **encore contaminés** au césium 137. Telle est la conclusion de **l'étude participative menée en 2025** par l'Acro, en partenariat avec l'association Les Enfants de Tchernobyl, diffusée le 31 mars 2026.

(Acro : créée à la suite de la catastrophe de Tchernobyl en 1986, cette association citoyenne d'information et de surveillance de la radioactivité est dotée d'un laboratoire d'analyse et agréée de protection de l'environnement.)



81 % des échantillons français reçus ont du césium-137.  
valeurs maximales :

1320 Bq/kg sec pour les bolets en Alsace,  
840 Bq/kg pour les pieds de moutons dans le Jura.  
Concentrations les plus élevées : est et sud-est, Corse.  
Traces mesurées également dans d'autres régions,  
y compris à l'ouest.  
Espèces les plus accumulatrices : bolets, pieds de mouton  
(photo ci-dessus) et certaines russules.  
Or les niveaux maximaux de contamination radioactive en  
césium-137 qui sont considérés comme admissibles pour  
les aliments mis sur le marché européen sont de 370 Bq/kg  
pour les aliments destinés aux enfants, et de 600 Bq/kg de césium-137 pour tous les autres aliments.





# AGIR

Mais pourquoi donc un sujet sur ce césium ?

Là encore, c'est tout simple : nous sommes directement concernés...



Manger des baies, des champignons, du gibier présente une source de contamination. Les normes citées plus haut concernant les aliments ne rassurent pas vraiment car, similaire au potassium, le césium-137 se distribue dans les muscles et les organes.



Effets à long terme d'une exposition faible à modérée :  
risques accrus de  
cancers : principalement thyroïdiens, digestifs et sanguins,  
troubles cardiovasculaires  
troubles neurologiques  
troubles du système immunitaire.

Pour le moment, 40 ans après la catastrophe, la radioactivité est encore là.

Elle avait pourtant eu lieu à plus de 2 000 kms de la France !!!

# Agir

Alors que l'on vend actuellement l'énergie nucléaire en tant qu'énergie écologique, énergie nous permettant de nous passer du pétrole, nous, citoyens, avons probablement le devoir de bien nous informer

à propos de ce qu'elle représente réellement... pour nous-mêmes et pour les générations futures !

