

# Risque Chlordécone, nos agriculteurs agissent en responsables

« *Pou nou kontinié manjé manjé-péyi-a !* »

INFO SALON MATNIKAGRI  
Mai 2018



Les agriculteurs de Martinique sont engagés dans tous les dispositifs réglementaires et volontaires, pour produire conformément aux instructions officielles des autorités responsables de la santé publique et réduire l'usage de pesticides et d'herbicides. Depuis la révélation du risque chlordécone pesant sur les producteurs et les consommateurs, les agriculteurs de Martinique et leurs organisations professionnelles, ont pris toutes dispositions pour fournir la population en produits sécurisés :

- ✓ Respect de l'interdiction de l'usage de la chlordécone depuis 1993 ;
- ✓ Plus de 10 000 hectares analysés ;
- ✓ Analyse systématique des terres destinées aux cultures sensibles (tubercules, etc....) ;
- ✓ Cultures sur parcelles indemnes, tenant compte du fait que la chlordécone est non détectée dans 70 % des parcelles analysées ;
- ✓ Abandon des parcelles fortement contaminées ;
- ✓ Abandon des cultures à risque sur les parcelles même faiblement contaminées ;
- ✓ Analyse volontaire des denrées ;
- ✓ Contrôle de la viande à l'abattoir avant commercialisation...

## Résultats

***Les produits issus de l'agriculture professionnelle locale, livrés sur le marché, sont conformes à la réglementation en vigueur sur la chlordécone.***

## Rappels

### ■ La chlordécone : usage en Martinique

La chlordécone était la molécule active des produits appelés Kpone ou Curlone. Ces produits ont été utilisés en Martinique de 1972 à 1993 pour lutter contre le charançon du bananier. Ils étaient appliqués au pied des bananiers et n'ont donc jamais fait l'objet d'épandage aérien.

## A savoir

■ La chlordécone contamine les végétaux à des degrés différents. Autrement dit, les produits végétaux consommés n'ont pas la même sensibilité au transfert de la chlordécone.

On identifie ainsi trois types de cultures selon leur sensibilité à la chlordécone :

1. Cultures peu sensibles
2. Cultures intermédiaires
3. Cultures très sensibles (légumes-racines, tubercules)

Pour les animaux il existe différentes sources de contamination :

- Alimentation : fourrage, terre, végétaux,
- Eau, point d'abreuvement : source, mare, ravine, rivière

## Des références pour s'assurer de la qualité des produits

- La présence de la Chlordécone dans le sol se mesure en milligrammes par kilogramme de sol sec (mg/kg). Pour préserver la santé des consommateurs et livrer des produits conformes aux normes, les agriculteurs respectent les préconisations suivantes (Issues des recherches réalisées par le CIRAD) :

Produits agricoles		Niveau de contamination du sol		
		Inférieur à 0,1 mg/kg	Entre 0,1 et 1 mg/kg	Supérieur à 1 mg/kg
Produits peu sensibles	Ananas, vergers, banane	Culture possible	Culture possible	Culture possible
	Cristophine palissée, haricot, Chou pommé, Gombo, Pois			
	Solanacées (Tomates, Aubergines, Piment, Poivron)			
	Cultures hors sols (substrat et eau sains)			
	Cultures non alimentaires (horticulture ornementale)			
Cultures intermédiaires	Cucurbitacées (Concombre, Courgette, Giraumon, Courges, Melon, Pastèques..)	Culture possible	Culture possible	Ne pas cultiver
	Canne à sucre, Laitue, Cives, Céleri, Poireau			
Cultures très sensibles	Racines et tubercules (Patate douce, Igname, Dachine, Carotte, Navet, Radis...)	Culture possible	Ne pas cultiver	Ne pas cultiver

- Le non-respect de ces obligations est passible de sanctions.

## Des analyses du sol et des récoltes pour sécuriser le consommateur

■ Les agriculteurs sont responsables de la qualité des produits qu'ils livrent sur le marché. Les services de l'Etat réalisent des contrôles sur ces produits. Les résultats de ces contrôles officiels sur produits agricoles de la Martinique mis en marché, sont négatifs dans 99,8% des cas.

■ Afin de connaître le niveau de contamination de leur sol, les agriculteurs procèdent depuis 2003 à l'analyse du sol de leurs parcelles. C'est une obligation pour les cultures intermédiaires et très sensibles. 70% des analyses de sol faites affichent un résultat négatif. Toutes les terres agricoles de la Martinique ne sont donc pas contaminées à la chlordécone.

■ L'agriculteur peut aussi procéder à une analyse après récolte qui lui donne le niveau de contamination du produit récolté. Sur les produits récoltés et analysés, moins de 1% affichent un résultat supérieur à 20 microgramme/kilogramme de produit, ce qui est la Limite Maximale de Résidus (LMR) autorisée.

■ En ce qui concerne la production animale, les éleveurs évitent le surpâturage qui favorise l'ingestion de parties inférieures des végétaux et de la terre contaminée. Ils changent les animaux de parcelles afin d'éviter leur contamination. Les animaux sont contrôlés à l'abattoir avant l'abattage.

Chambre d'Agriculture de la Martinique  
Place d'Armes BP 312  
97286 Lamentin Cedex 2  
Contacts

Tel 0596 51 75 75

[www.martinique.chambagri.fr](http://www.martinique.chambagri.fr)

