LA CHLORDÉCONE et LES VÉGÉTAUX

Une partie des terres agricoles des Antilles est polluée par la chlordécone. Ces sols contaminent certaines denrées végétales qui y sont cultivées. Mais tous les fruits et légumes ne sont pas contaminés au même niveau, car ils ne transfèrent pas la molécule de la même manière. En effet, la chlordécone du sol se diffuse dans les parties souterraines (racines) des cultures mais atteint difficilement les parties aériennes (feuilles et fruits) sauf pour certaines cultures.

Limite maximale de résidus

Le résidu est la quantité de pesticide qu'il reste dans (et sur) le produit végétal après son application. La limite maximale de résidus (LMR) est la quantité maximale d'un pesticide autorisée dans une denrée. Elle est établie afin de respecter la santé du consommateur. Pour la chlordécone dans les denrées végétales, la LMR est fixée à 20 µg de chlordécone par kg de poids frais. La commercialisation de denrées qui dépassent cette limite est interdite car leur consommation présente un risque pour la santé.

Seuils de mise en cultures

Plus le sol est pollué par la chlordécone, plus le végétal risque d'être contaminé. Mais les cultures ne présentent pas la même sensibilité au polluant. Elles peuvent être réparties selon trois niveaux de risque : cultures peu sensibles (maraîchage, arbustes et arbres), intermédiaires (cucurbitacées et laitues) ou très sensibles (racines et tubercules).
Un seuil de pollution de sol à ne pas dépasser a été déterminé pour chacun de ces types de cultures. **Il est indispensable de connaître l'état de pollution de son sol avant de choisir la culture à implanter.**
Si vous êtes dans une zone polluée, faites analyser votre sol.

Productions végétales

cirad

CAEC
Campus Agro-Environnemental Caraïbe

Productions végétales et contamination par la chlordécone : 3 comportements

Cultures peu sensibles : *maraîchage, arbustes et arbres*

Presque toutes les cultures maraîchères ont une faible sensibilité au transfert de chlordécone vers les «légumes» : christophines palissées, tomates, aubergines, gombos, haricots verts, piments… seules les cives, les laitues et la majorité des cucurbitacées ont un comportement différent.

De même, pour toutes les cultures pérennes (arbres et arbustes) ainsi que la banane et l'ananas on observe un très faible transfert de chlordécone vers leurs fruits.

Tous les résultats d'analyses de chlordécone effectuées sur ces fruits et légumes sont très nettement inférieurs à la LMR.
Les cultures fruitières et maraîchères peu sensibles peuvent donc être produites sur toutes les parcelles, quelle que soit la teneur en chlordécone.

Pas de restriction de mise en culture

Cultures intermédiaires : *cucurbitacées et salades*

En dehors de la christophine cultivée palissée, toutes les **cucurbitacées** (concombre, giraumon, courgette, pastèque…),de même que l**a laitue** (et autres salades) peuvent être contaminées au-delà de la LMR.

Dans **l'oignon pays** ou **cive**, les parties consommées sont à la fois souterraines (bulbe) et aériennes (feuilles). Le bulbe est contaminé mais pas les feuilles.

Pour ce qui est de l**a canne à sucre**, le bas de la tige est beaucoup plus contaminé que le haut. Sur la canne entière la contamination reste très faible.

Les teneurs en chlordécone de ces produits peuvent atteindre plusieurs dizaines de µg par kg de produit frais.
Afin de ne pas dépasser la LMR pour ces productions, il faut éviter la mise en culture sur des sols contaminés audelà de 1mg/kg de sol sec.

A éviter sur sol pollué au-delà de 1 mg/kg

Cultures très sensibles : *les racines et tubercules*

Les racines et tubercules sont très sensibles au transfert de chlordécone car la partie consommée se développe entièrement en contact direct avec le sol pollué.

Patate douce, igname, dachine (madère), carotte, navet, radis et tous les autres légumes racines sont concernés, mais aussi des épices comme le gingembre et le curcuma.

Les teneurs en chlordécone pour ces cultures peuvent largement dépasser la LMR (plus de 100 µg/kg de poids frais).
Pour ne pas dépasser la LMR pour les racines et tubercules, il faut éviter la mise en culture sur des sols contaminés au-delà de 0.1mg/kg de sol sec.

A éviter sur sol pollué au-delà de 0,1 mg/kg

Les bananeraies

Les sols des bananeraies sont souvent pollués et ce à des teneurs parfois assez élevées mais les bananes sont très peu contaminées et leur consommation est donc sans risque pour la santé. Mais il faut être vigilant lors de la reconversion de parcelles. Une analyse de sol est nécessaire pour choisir vos productions sans risque.

La canne à sucre

Lors de la transformation de la canne à sucre, la majorité de la contamination reste dans les sous produits fibreux (bagasse, déchets solides). Il est important de tenir compte du risque de contamination de la bagasse notamment pour son utilisation comme fourrage.

Le sucre et le rhum peuvent eux être considérés comme indemnes de contamination.

La préparation des fruits et légumes

La peau des cucurbitacées, des racines et des tubercules est plus contaminée que leur pulpe. **Il faut donc toujours laver soigneusement et éplucher les fruits et légumes avant consommation.** La majorité de la contamination peut ainsi être éliminée. En revanche, la cuisson ne diminue pas la quantité de chlordécone.

Consommer régulièrement des fruits et légumes locaux contribue à une alimentation saine

Retrouver d'autres informations et documents sur http://url.cirad.fr/pollution-chlordecone
CIRAD / Campus Agro-Environnemental Caraïbe – tél. : 05 96 42 30 00

cirad · CAEC Campus Agro-Environnemental Caraïbe · Region Martinique · l'Europe s'engage en France – Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural · Liberté • Égalité • Fraternité – République Française · Plan chlordécone

Berger Bellepage