



STRATÉGIE CHLORDÉCONE

Ansanm nou ja ni solisyon



Chak jou, an ka pwotejè mwen
kont klòdèkon

Objectif : zéro risque chlordécone
dans mon alimentation




**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

ars
Agence de Santé
Guadeloupe
Saint-Martin
Saint-Barthélemy

Agir pour prévenir !



La chlordéconémie est un test sanguin qui mesure le niveau de chlordécone dans votre corps. C'est une « photographie » de votre niveau d'exposition au cours des deux à trois dernières années.

Mon dosage sanguin de chlordécone est supérieur à la norme de santé :

suis-je condamné(e) à tomber malade ?

Non

Avoir de la chlordécone dans votre sang n'indique pas que vous êtes malade ou que vous le serez. C'est **un signal que vous avez été exposé à ce polluant et qu'il faut agir dès aujourd'hui, pour protéger votre santé.**

Est-ce que je peux

éliminer la chlordécone de mon corps ?

Oui

La chlordécone s'élimine naturellement de votre organisme, dans les selles majoritairement.

La contamination provient de l'alimentation : les travaux scientifiques montrent qu'il est possible de vous décontaminer en réduisant la consommation d'aliments qui vous exposent à la chlordécone.



avec une alimentation
non contaminée



en 4 à 6 mois



je divise par 2
mon taux de chlordécone

| Klodékon sé on danjé, mè a pa on fatalité



La contamination de la terre à l'assiette

La chlordécone est un pesticide qui a été épandu sur le sol des bananeraies, de 1972 à 1993. **Toxique pour l'homme et la nature**, elle contamine durablement notre environnement.

La chlordécone est classée par les autorités sanitaires comme cancérogène possible et perturbateur endocrinien (une substance chimique capable d'interférer avec le système hormonal).



Les voies de contamination

Quand l'eau de pluie s'infiltré dans les sols, elle diffuse les molécules de chlordécone dans les nappes souterraines, les rivières et la mer.

Ainsi, dans les zones à risque, **végétaux et animaux peuvent à leur tour être contaminés.**

| Si bet aw ka manjé-y, si rasin-aw kontaminé ou ka manjé-y osi



La chlordécone dans les végétaux et animaux d'élevage



Peut-on cultiver des produits sans chlordécone sur sols contaminés ?

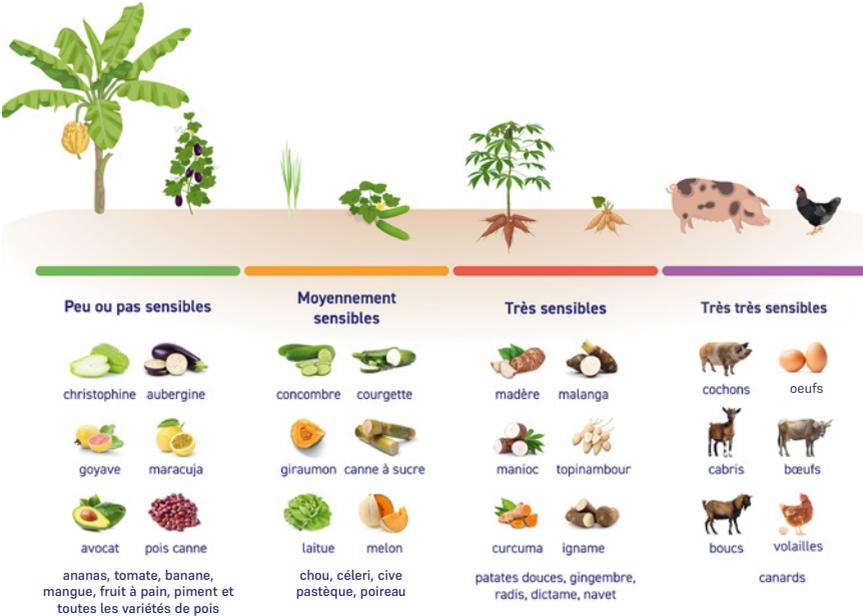


Oui s'ils font partie des productions non sensibles.

Plus le fruit/légume est loin du sol, moins il risque d'être contaminé.

Par exemple, la chlordécone ne remonte pas dans le fruit et la feuille des arbres.

ÉCHELLE DE SENSIBILITÉ DES ANIMAUX, FRUITS ET LÉGUMES DU JARDIN



© Programme TITIRI

Peu sensibles : cultivés sans risque sur tous les sols

Moyennement sensibles : affichent des taux proches des normes de santé lorsque cultivées sur sol pollué

Très sensibles et **très très sensibles** : affichent des taux très au-dessus des normes de santé lorsque cultivées sur sol pollué.



Scannez pour en savoir plus sur les normes de consommation

A pa tout manjé ki kontaminé

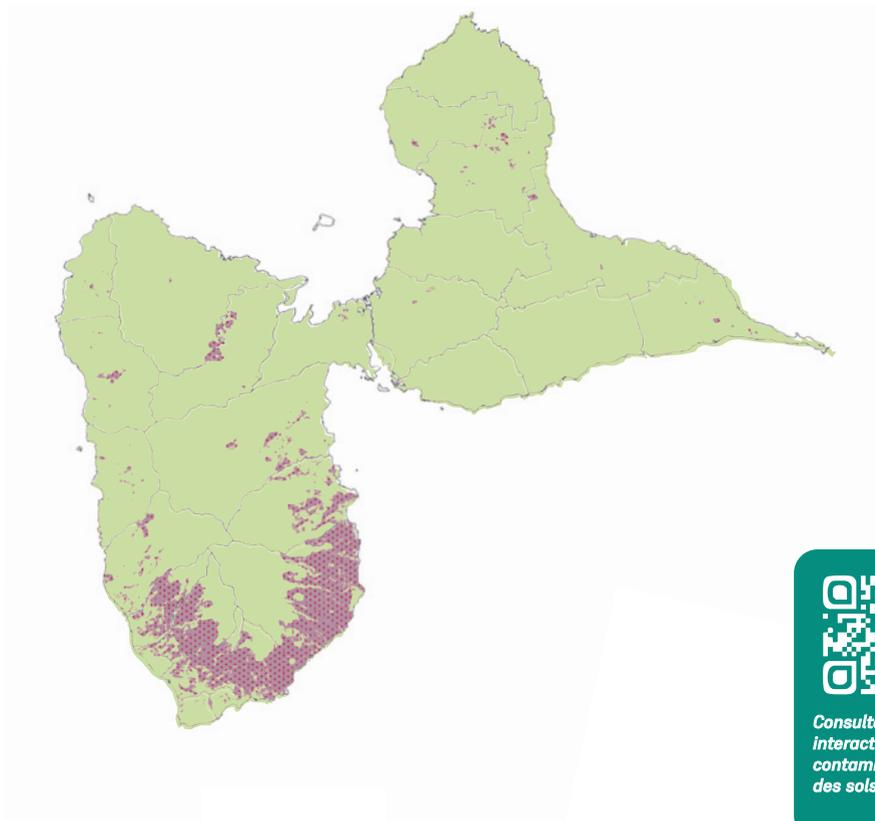
Tous les sols de Guadeloupe sont-ils contaminés ?

Non

La zone à risque concerne 1/5 (soit 20%) de la surface agricole utile de Guadeloupe (c'est-à-dire de l'ensemble des terres consacrées à des activités agricoles).

ZONES À RISQUES

à l'époque de l'utilisation de la chlordécone



Consultez la carte
interactive de
contamination
des sols

*Gadé si tè-la kontaminé pou sav ki jan pou planté.
Kriyé JAFPA !*



La chlordécone dans l'eau, les crustacés et les poissons

EN RIVIÈRE, l'eau et les animaux sont **très contaminés !**

ATTENTION ! L'eau des sources naturelles est impropre à la consommation

De nombreuses sources sont **fortement contaminées par divers polluants, dont la chlordécone, ainsi que des bactéries fécales. Les sources d'eau naturelles ne font pas l'objet de traitement ni de contrôles sanitaires.** Leur consommation, pour la boisson ou la cuisson, est dangereuse pour la santé.



Les poissons et crustacés d'eau douce présentent des taux de contamination élevés. Leur pêche est interdite sur l'ensemble de la Guadeloupe (hors zones d'élevage).

Pour préserver votre santé, n'en consommez pas.

Dépassement du taux de chlordécone jusqu'à

500 X

la norme de consommation humaine dans des eaux de source de Basse-Terre (étude 2020-2021)



En revanche, **l'eau du robinet est traitée et surveillée régulièrement.** La chlordécone concerne principalement 6 unités de traitement de l'eau, équipées de **filtres à charbon actif**. Sur les installations les plus exposées, la fréquence des contrôles sanitaires est jusqu'à 6 fois plus élevée que celle prévue par la réglementation.



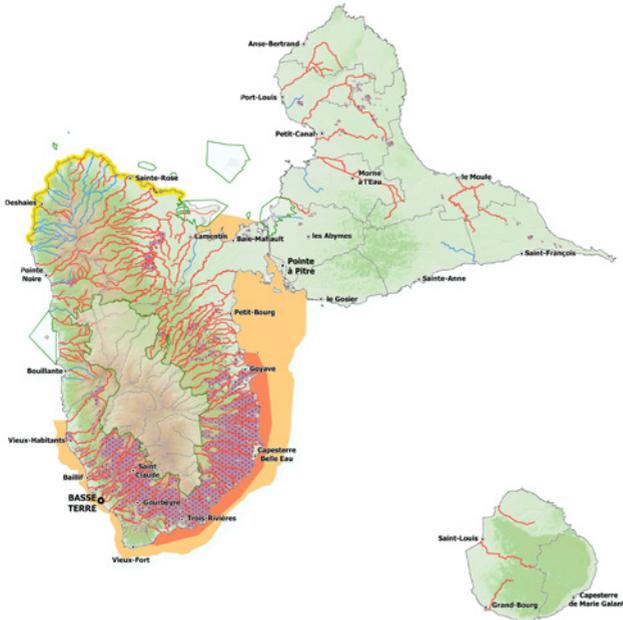
En savoir plus sur le traitement de l'eau potable

| Si pa paskè dlo la klè, kè i bon

EN MER, une contamination différente selon les zones et espèces.

La contamination dépend de l'alimentation et du mode de vie des espèces. Elle diminue progressivement lorsque l'on s'éloigne des embouchures des rivières.

Un arrêté préfectoral régleme la pêche et ses zones d'interdiction. Des balises en mer bornent la zone également visible sur les cartes maritimes.



Zone d'interdiction totale de pêche :
contamination de toutes les espèces

Zone d'interdiction partielle :
la pêche est autorisée pour certaines espèces, peu sensibles à la contamination et conformes aux normes sanitaires

Zone d'interdiction de pêche du crabe cirique

Risque de contamination de toutes les espèces en rivières



En savoir plus sur la contamination des espèces aquatiques

 **Si les poissons se déplacent, ces zones d'interdiction sont-elles vraiment utiles ?**

Oui

Les zones d'interdiction de pêche sont établies selon le niveau de contamination du milieu. Bien que les poissons bougent, on connaît leurs habitudes de vie : leur comportement de migration est prévisible. Leur contamination dépend ainsi de leur habitat, de leur alimentation et de leur mobilité. Des prélèvements en mer permettent de confirmer ces délimitations par zone et par espèce.

Fo ou konnèt ki koté ou kay péché pou pwéservé santé an



Me protéger au quotidien, tout en mangeant local



Je sais maintenant identifier les aliments à risque.

Mais comment faire dans ma vie de tous les jours ?

Je suis vigilant sur la provenance de mes aliments

Les **aliments sensibles** provenant de **producteurs ou vendeurs non déclarés** auprès des services de l'État, ou **issus de jardins ou élevages familiaux non testés, sont déconseillés**, car le niveau de contamination à la chlordécone est inconnu.

J'ACHÈTE

auprès de **producteurs et vendeurs contrôlés**

Les services de l'État contrôlent les aliments au stade de la production, de la commercialisation et de l'importation sur tous les circuits : **producteurs, primeurs, étals de marché, lolos, petites, moyennes et grandes surfaces.**



Pour les produits de la mer, j'achète auprès des marins - pêcheurs professionnels - identifiés grâce à un macaron.



*Sav sa ou ka manjé,
pou pa kontaminé kò ou*



*Santé an mwen dabo, mwen pa ka
manjé produwi la riviè*

JE PÊCHE

en respectant les zones d'interdiction de pêche

La pêche en rivière est interdite, pour toutes les espèces. La pêche en mer est réglementée (voir page précédente).

JE CULTIVE OU J'ÉLÈVE

après avoir testé gratuitement mon terrain
et je propose le test à mon entourage

Le **programme Jafa** propose un accompagnement personnalisé pour faire tester votre terrain et vos oeufs.

Il permet de déterminer, en fonction des résultats, les cultures possibles et les solutions envisageables ; cultures ou élevages hors-sol productions non-sensibles, etc.

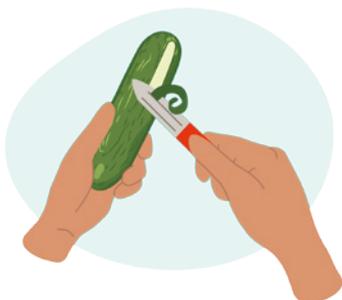
> *Contact en dernière page*



jafa

Analiz a sol la gratuit, prévira pou santé au

J'épluche généreusement mes légumes racines et cucurbitacés



Plichéy épé !

En cas de doute sur la contamination, je lave et épluche généreusement sur 5 millimètres les légumes racines* et cucurbitacées ; courgettes, giraumon, concombre - puis je les lave à nouveau.

** exception : le Kramanioc. Contrairement aux autres racines, l'épluchage « gras » conserve la partie la plus contaminée, il faut donc l'éplucher finement.*



Est-ce que la cuisson détruit la chlordécone ?

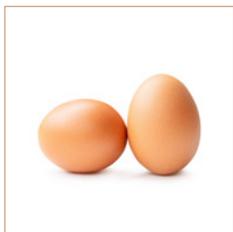
Non

La chlordécone est très stable jusqu'à plus de 300 °C. En l'état actuel des connaissances, un légume garde la même contamination de chlordécone avant et après cuisson.



Ka ou ka planté an jaden-an ?

Devinette : ces cultures et animaux sont-ils sensibles à la contamination à la chlordécone ?



Réponse : très sensibles



Réponse : très sensible



Réponse : peu sensibles



Réponse : moyennement sensible



Réponse : très sensible



Réponse : peu sensible



Réponse : très sensible



Réponse : moyennement sensible



Réponse : très sensible



Réponse : très sensible



Réponse : très sensible



Réponse : peu sensible



Es ou tē sav ?

Arrosez-vous vos cultures avec une eau contaminée ?

Si l'eau d'arrosage est puisée dans les rivières et les sources contaminées, elle peut contenir de la chlordécone et transférer la pollution sur vos fruits et légumes.

Si vous faites un potager hors-sol, est-ce que la terre est saine ?

Pour garantir que vos cultures ne seront pas contaminées, il faut s'assurer que la terre que vous utilisez n'est pas polluée.

Pouvez-vous éliminer la chlordécone en faisant bouillir vos aliments ?

Non ! La chlordécone ne se dégrade pas dans l'eau bouillante. Il n'est pas possible de décontaminer un aliment en le faisant cuire.

Quand on vous donne ou qu'on vous vend un aliment, est-il sûr ?

Les denrées provenant de producteurs non déclarés et non tracés, ou issus de jardins familiaux non testés, sont déconseillés; on ne connaît par leur risque d'être pollués. Proposez à votre entourage de réaliser gratuitement une analyse de sol.

Vos animaux sont-ils vraiment isolés des sources de pollution ?

Un animal élevé sur un sol pollué ou nourri avec de l'eau ou des aliments contaminés absorbe la chlordécone. Elle s'accumule dans son corps et peut ensuite se retrouver dans votre assiette. Pour éviter tout risque, vos animaux doivent être strictement isolés des sources de pollution : ne jamais sortir de leur enclos et être nourris exclusivement avec de l'eau et des aliments non pollués.

Faut-il arrêter de manger des produits locaux et/ou de cultiver votre jardin pour vous décontaminer ?

Tous les sols ne sont pas contaminés, plusieurs cultures ne sont pas sensibles à la contamination et des solutions existent (comme les cultures hors-sol). Pour manger local en toute sécurité, achetez dans des circuits contrôlés (marchés, magasins, etc.). Et pour jardiner sans risque, faites-vous accompagner par le programme JAJA.



Ansanm
nou ja ni solisyon



Pour en savoir plus,
rendez-vous sur le site portail d'information
chlordecone-info.fr



Profiter de son jardin créole :
le programme Jardins Familiaux (Jafa)

- pour réaliser gratuitement votre analyse de sol
- pour cultiver votre jardin créole en toute sécurité



Rendez-vous :
sur le site internet **jafa.gp**
et par téléphone 0590 95 41 17



Profiter des produits de la pêche et du péyi :
le programme TITIRI

- pour savourer les produits locaux et tendre
vers le zéro-chlordecone dans votre alimentation



Rendez-vous :
sur le site internet **titiri.gp**



Les programmes Jafa et TITIRI sont portés
par Promotion Santé.



Contactez le programme
d'accompagnement chlordéconémie de l'ARS

- ars971-chlordecone@ars.sante.fr
- 05 90 80 94 94



Pour les femmes enceintes
Contactez le GIP-RASPEG pour
un accompagnement spécifique

- dsrperinatalite@gip-raspeg.fr
- 05 90 47 17 00

