

17. Pourquoi être vigilant lors de son approvisionnement en fruits, légumes et féculents permet de se protéger de la chlordécone ?



Voix Off :

Et vous, que savez-vous de la chlordécone ?

Citoyen :

Par rapport à la chlordécone, pourquoi faut-il être vigilant lorsqu'on s'approvisionne en fruits, légumes et racines ?

Voix Off :

Brigitte MARIE, chef du Service de l'Alimentation à la DAAF de Guadeloupe, nous renseigne.

Brigitte MARIE :

Il faut être vigilant car en fonction de l'origine de production et des sources d'approvisionnement, certaines denrées végétales peuvent être contaminées par la chlordécone au delà des normes.

Mais sachez que tous les agriculteurs professionnels déclarés font analyser leurs sols par la Chambre d'Agriculture et que la qualité de leurs productions est contrôlée par les services de l'Etat, jusqu'à la commercialisation.

Citoyen :

D'accord.

B. MARIE :

En revanche, comme ce système de contrôle n'existe pas pour les circuits non-professionnels, certaines productions, alors dites « informelles », peuvent être contaminées au delà des normes !

Voix Off :

La chlordécone : mieux informés pour mieux se protéger !

C'était un message du programme Jafa, copiloté par l'ARS et l'IREPS de Guadeloupe. Plus d'informations sur jafa.gp.