

23. Pourquoi éplucher grassement les racines et tubercules « informels » permet de réduire votre exposition à la chlordécone ?



Voix Off :

Et vous, que savez-vous de la chlordécone ?

Citoyenne :

Avant de manger des racines qui pourraient contenir de la chlordécone, y a-t-il des précautions à prendre ?

Voix Off :

Pour nous répondre, François BUSSIÈRE, chercheur-agronome au centre INRA Antilles-Guyane.

François BUSSIÈRE :

Oui... Tout d'abord, il faut bien laver tous ses fruits, légumes et racines pour éliminer toutes traces de terre, car c'est dans la terre que la chlordécone est la plus concentrée.

Ensuite, pour les racines dont l'origine est inconnue ou qui proviennent d'un sol potentiellement pollué, pour ces racines dites « informelles », il est conseillé de les éplucher grassement, c'est-à-dire un demi centimètre d'épaisseur, car c'est majoritairement près de la peau que se retrouve la chlordécone.

Citoyenne :

Et pour la cuisson ?

F. BUSSIÈRE :

Ni la température, ni le mode de cuisson ne permettent de réduire la teneur en chlordécone des aliments.

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.