



**PROTÉGER
ÉTUDIER
PRÉVENIR
SURVEILLER**



Savez-vous que nous pouvons acheter des produits locaux en toute confiance ?

Ils sont contrôlés et surveillés !

En 2008, l'action 20 du plan chlอร์ดécone, préconisait le renforcement de la surveillance et des contrôles des services de l'Etat sur les denrées alimentaires produites, consommées ou mises sur le marché en Martinique et en Guadeloupe. Depuis 2008, tous secteurs confondus, c'est plus de 3700 analyses qui ont été faites en Martinique. Ce dispositif assure une surveillance efficace du niveau d'exposition alimentaire et permet de réagir lorsqu'un produit au-dessus des normes est détecté. Il garantit la sécurité sanitaire des aliments que nous consommons.

QUI SURVEILLE ?

Les plans de contrôle et de surveillance des denrées sont conduits par trois services : la DCCRF, la DAF-SPV et la DSV. Le plan de surveillance permet d'évaluer le niveau de contamination des produits et de détecter des anomalies tandis que le plan de contrôle sert à renforcer les contrôles des produits connus pour présenter des risques de contamination.

LES FRUITS ET LÉGUMES ACHETÉS SUR LES MARCHÉS ET SUPERMARCHÉS SONT-ILS SÛRS ?

Oui, c'est le résultat des mesures de prévention mises en œuvre par les professionnels depuis plusieurs années. Les prélèvements sont effectués en amont sur les lieux de production, puis sur les lieux de vente. Le contrôle de 224 végétaux, cultivés sur des terres à risque, effectué par la DAF chez les agriculteurs depuis janvier 2008 n'a montré que 4 résultats non conformes. La DRCCRF rapporte que sur les 1344 échantillons prélevés depuis 2008 sur les lieux de mise en marché, seuls 7 produits étaient non conformes.

ET SI UN PRODUIT EST DÉTECTÉ AU DESSUS DES LIMITES PRÉCONISÉES ?

Le cas est survenu pour quelques bovins. Les pouvoirs publics ont tout de suite pris les mesures nécessaires afin de mettre l'ensemble de ces cheptels sous contrôle renforcé, comme le prévoit la procédure. Tous les bovins issus de ces élevages sont analysés lors de leur abattage et consignés en attente des résultats. En complément, les bovins issus des élevages implantés sur des zones de pâture à risques font l'objet d'analyses systématiques lors de leur abattage.

LES PRODUITS DE LA PÊCHE SONT-ILS AUSSI SURVEILLÉS ?

La plupart des produits de la pêche ne sont pas concernés par la pollution à la chlอร์ดécone. Toutefois, les plans de surveillance, lancés en 2008 sur le milieu marin, avaient mis en évidence une contamination de quelques espèces côtières vivant dans des zones bien précises. Des mesures de restriction de pêche ont été prises. Les marins-pêcheurs professionnels se sont engagés à ne plus pêcher dans ces zones. Des contrôles seront effectués sur les marchés pour vérifier l'efficacité des mesures.

ET LES PRODUITS IMPORTÉS ?

Ils font aussi l'objet de contrôles par la DCCRF et la DSV. Ces prélèvements sont en augmentation, avec 310 réalisés entre janvier 2008 et octobre 2010, en ciblant ceux provenant de pays susceptibles d'avoir utilisé la chlอร์ดécone.

> CONSEILS PRATIQUES

BIEN S'APPROVISIONNER

Les réseaux de vente informels (ex : sur le bord de la route) sont moins contrôlés. Pour ces produits, rien ne peut garantir que les producteurs ont pris les précautions requises.

LAVER ET ÉPLUCHER SES LÉGUMES

En cas de doute sur leur provenance, n'hésitez pas à bien laver et éplucher vos légumes racines. Lorsque les légumes sont épluchés de façon épaisse, les risques d'exposition à la chlอร์ดécone sont fortement réduits.

ON PEUT CONTINUER À CULTIVER CERTAINES PLANTES SUR DES SOLS CONTAMINÉS...

Tous les sols affectés par la chlอร์ดécone ne sont pas contaminants pour toute une série de cultures. La recherche et les plans de surveillance ont pu mettre en lumière une liste de cultures possibles sur sols pollués. Ainsi, sur sols contaminés jusqu'à 1mg/kg, les cultures possibles sont : ananas, banane, tomate, aubergine, poivron, piment, haricot, chou pommé, christophine, canne pour sucre et rhum, et arbres fruitiers.