

Presque toute la Guadeloupe combinée au chlordécone

ÉCRIT PAR LA RÉDACTION

23 septembre 2016

23 ans après l'arrêt de l'utilisation dans les bananeraies du pesticide incriminé, la quasi-totalité de la population guadeloupéenne de la population et que Le Courrier de Guadeloupe s'est procuré.

95 % des adultes guadeloupéens sont contaminés par le chlordécone en 2013-2014. C'est ce qui ressort de l'étude Kannari du 6 juin 2016 sur " l'imprégnation de la population martiniquaise et guadeloupéenne par le chlordécone en 2013-2014 " réalisée sous l'égide de l'Agence nationale de santé publique, non encore rendue publique. À l'inverse des autres études qui ne portaient que sur des populations spécifiques (ouvriers agricoles de la banane par exemple), celle-ci permet de décrire pour la première fois l'imprégnation de la population générale par la molécule. 23 ans après l'arrêt de l'utilisation de cet insecticide organochloré pour lutter contre le charançon du bananier, c'est toute une population qui en porte les traces dans le corps. Cette substance, qui " *était déposée au pied des bananiers et non par épandage aérien* " comme le rappelle Maurice Mahieu, chercheur à l'INRA interrogé le 20 septembre, est toujours présente dans le sol, les rivières, les nappes phréatiques et par propagation, dans la mer. La " *molécule en forme de cage n'est pas biodégradable* " décrit Soazig Lemoine, écotoxicologue. 83 % des adultes guadeloupéens ont un niveau de concentration du chlordécone qu'on peut quantifier. Les niveaux d'imprégnation augmentent avec l'indice de masse corporelle " *car il se stocke dans les graisses* " explique le Dr Josiane Jos-Pélage. Ils sont plus élevés chez les femmes que chez les hommes, et sont également plus élevés chez les sujets de plus de 40 ans que sur ceux de 19 à 39 ans. " *C'est une sale molécule* " souligne Soazig Lemoine, rappelant tous les méfaits sur la santé qu'elle peut occasionner : naissance prématurée, troubles mentaux du bébé de six mois exposé in utero au chlordécone, cancer de la prostate, etc. " *Le chlordécone contamine encore les personnes. Cette fois, par voie digestive* " prévient le Dr Jos-Pélage.

L'homme peut se décontaminer s'il n'en consomme plus, à condition que les produits locaux, animaux, végétaux, n'en contiennent plus. La recherche avance sur la décontamination des animaux terrestres et marins et même du sol. L'État procède à des contrôles qui ne sont pas rendus publics. L'information du consommateur sur la qualité de ce qu'il mange est donc défailante. La traçabilité des fruits et légumes est inexistante. Se décontaminer en n'ingérant plus d'aliments contaminés, soit. Comment faire si l'on ne peut même pas juger de la qualité des aliments consommés ?

La décontamination est possible

Alors que la décontamination naturelle des sols peut prendre jusqu'à 400 à 500 ans, une décontamination des végétaux et des animaux est possible. De même, si l'homme n'est pas exposé au chlordécone, l'association médicale de sauvegarde de l'environnement et de la santé considère qu'il peut l'éliminer de son corps.

• Les poissons

La décontamination des poissons est possible, selon des tests réalisés sur des alevins entre 2015 et juin 2016 par Soazig Lemoine, docteur en biologie marine à Fouillole rencontrée le 21 septembre. Si on place des poissons contaminés dans des eaux non polluées, " *en deux mois, 90 % du chlordécone disparaît* " détaille la chercheuse. De quoi donner de l'espoir aux pêcheurs : " *Les poissons qui sortiraient de la zone du croissant bananier interdite de pêche, auraient une chance de se décontaminer* ". Soazig Lemoine testera la décontamination des langoustes, si elle obtient des financements de 60 000 € à 80 000 € pour payer un technicien, le matériel, les langoustes et les prélèvements.

• Les bovins, caprins et volailles

Une décontamination des bovins, caprins et volailles est aussi possible. Maurice Mahieu, ingénieur à l'INRA travaille depuis six ans sur la question, à la demande de la DAAF. Selon Pol Kermorgant, directeur-adjoint de la DAAF, " *la décontamination des animaux s'effectue par déplacement de ces animaux sur des terrains indemnes de contamination. [Quand ils] ne sont plus exposés à l'ingestion de la molécule de*

chlordécone (par l'eau d'abreuvement, les végétaux ou la terre ingérés), l'organisme [...] élimine la molécule en huit à douze mois, progressivement et naturellement [grâce] notamment au foie. Les éleveurs sont invités à placer les animaux susceptibles d'avoir été exposés à la contamination pendant douze mois sur des parcelles indemnes avant de les envoyer à l'abattoir. " Maurice Mahieu de l'INRA ajoute que les caprins se décontaminent deux fois plus vite que les bovins : " En 20 jours, la moitié du chlordécone a disparu chez les chèvres, et en dix jours pour les poules pondeuses ".

• Le sol

Une décontamination du sol est peut-être possible. Soazig Lemoine docteur en biologie marine évoque le BRGM qui " a mis en évidence un amendement mélangé à du sol qui dégrade le chlordécone à 70 %. Des études sont en cours pour savoir si la nouvelle molécule qui en découle est moins nocive que le chlordécone ". L'association JAFA qui a analysé gratuitement 949 jardins de Guadeloupe selon des données de synthèse du 7 juillet 2016, " travaille avec la population pour tester de nouvelles techniques alternatives de décontamination " selon les propos de Guillaume Pompougnac recueillis le 20 septembre. Pour l'instant, " il n'y a pas de procédé opérationnel pour la décontamination des sols à large échelle ; la seule solution reste donc d'adapter les productions végétales [...] pour choisir des productions peu ou non sensibles " précise Pol Kermorgant contacté le 19 septembre.

• Le corps humain

Le Dr Josiane Jos-Pelage, présidente de l'association médicale de sauvegarde de l'environnement et de la santé, affirme, lors d'un entretien accordé le 21 septembre, que " si l'homme n'est plus en contact avec le chlordécone, il peut éliminer complètement la molécule de son corps en cinq ans ". Elle plaide pour un label " zéro chlordécone " car elle considère qu'il est nocif à petites doses répétées, et que le consommateur doit se prémunir contre ce perturbateur endocrinien.

Les risques du chlordécone sur la santé

Selon le site internet de l'Observatoire des résidus de pesticides, " aucune

étude épidémiologique n'a investigué les effets du chlordécone sur la santé humaine pour des expositions à long terme à des faibles doses, notamment pour des expositions liées à la contamination des produits alimentaires. L'ensemble des données disponibles proviennent des observations en milieu professionnel chez des travailleurs exposés principalement par voie respiratoire et cutanée. Des effets neurotoxiques, hépatotoxiques et sur la spermatogénèse ont été mis en évidence pour des expositions élevées. Chez l'animal de laboratoire, on observe une néphrotoxicité et une dégradation de la spermatogénèse. ”

Retard mental

Ce n'est pas l'avis Dr Jos-Pélage, présidente de l'association médicale de sauvegarde de l'environnement et de la santé, qui considère que la consommation répétée de petites doses de chlordécone est nocive pour l'homme et la femme. Cette molécule engendre des naissances prématurées, des retards mentaux chez les bébés, un nombre de cancers de la prostate beaucoup plus important que dans le reste de la Caraïbe et l'Hexagone et des maladies du foie. L'Institut national de la santé et de la recherche médicale (INSERM), dans son étude TIMOUN menée par Sylvaine Cordier à Rennes et Luc Multigner à Pointe-à-Pitre montre que l'exposition pré ou post-natale au chlordécone est associée à des effets négatifs sur le développement cognitif et moteur des nourrissons. Le Centre international de recherche sur le cancer (Circ) a classé cette substance comme cancérogène possible chez l'homme. Le chlordécone est une préoccupation de santé publique.

Quand le consommateur détient l'information...

C'est spontanément que Justin Couloucanon, primeur et agriculteur à Morne-à-l'Eau présente à ses nouveaux clients du magasin les courriers de la Direction des entreprises de la concurrence et de la consommation du travail et de l'emploi (DIECCTE) précisant que ses produits locaux, ignames, choux, navets, courgettes, carottes, salades ou autres tomates de ses étals, sont sans chlordécone. D'autant que ” *la Grande-Terre aussi est touchée : des agriculteurs l'ont utilisé le chlordécone sur des cultures maraîchères* ”, selon Maurice Mahieu, ingénieur à l'INRA interrogé le 20 septembre.

Difficile pour un client d'y voir clair en matière de fruits et légumes parce qu'il n'existe aucune traçabilité. Difficile de savoir de quelle plantation provient l'igname que vous achetez. À moins que ce soit directement au producteur. Et même dans ce cas, ce n'est pas en se reportant à la cartographie de la DAAF établie sur le chlordécone que vous serez assuré(e) que la terre n'est pas polluée. C'est une carte de risque établie sur la base des plantations de banane. *" La DAAF refuse de publier les résultats de ses prélèvements sur les productions agricoles pour protéger la confidentialité du producteur "*, selon Maurice Mahieu de l'INRA, *" c'est une tension entre l'intérêt du producteur et l'intérêt du consommateur "*.

Consommateur versus producteur

Des contrôles sont réalisés et l'artillerie juridique est présente. La DAAF prélève *" des végétaux au stade la production, de la graisse péri rénale d'animaux abattus à l'abattoir et présentant un risque [...] et de poissons pour la recherche de chlordécone "* indique Marlène Réson, responsable qualité et plan chlordécone, interrogée le 16 septembre. Pour sa part, la DIECCTE recherche la molécule au stade de la distribution. La préfecture pilote le tout, dans le cadre de plans d'actions pluriannuels contre la pollution au chlordécone. Un produit un peu au-dessus et un peu en-dessous de la limite maximale de résidus est à surveiller, selon Éric Eberstein, chef du pôle C à la DIECCTE. Cela est dû à *" l'incertitude liée à la mesure elle-même "* selon Maurice Mahieu, ingénieur à l'INRA. *" Toutes les méthodes d'analyse comportent une part d'incertitude "* pour Henri Frigaux, responsable des laboratoires SCL des Antilles. Un produit largement au-dessus est retiré de la vente. *" Les agriculteurs ayant réalisé des analyses de sol des parcelles qu'ils exploitent peuvent garantir des produits conformes aux consommateurs "* considère Marlene Réson. Charge donc aux vendeurs de communiquer sur la qualité des produits.