

en ACTION

LE MENSUEL DU PLAN CHLORDÉCONE EN MARTINIQUE ET EN GUADELOUPE

octobre 2011

n° 10

Actu alités

→ PLAN CHLORDÉCONE

Un ralentissement momentané de la communication

Le dernier numéro de la Newsletter (n°9) date du mois de mai. Plus de 7 mois écoulés avant de relancer la publication conduisent sans doute de nombreux destinataires à s'interroger sur cette longue absence...

Eric Godard, Directeur de la publication d'En action exprime ses regrets d'une telle interruption: «Les principales causes résident dans une certaine surcharge de travail, la difficulté de maintenir une dynamique interrégionale et l'impossibilité pour l'ARS de Martinique de renouveler le marché de

communication avec notre prestataire à l'échéance du 4 août, pour des raisons liés aux modalités de financement qui n'ont été réglées qu'après cette date. Cet arrêt brutal de la collaboration nécessitera de relancer un appel d'offres, après avoir défini un nouveau cahier des charges tenant compte des propositions faites pour améliorer la communication du plan chlordécone. Dans l'attente, la reprise de parution de la Newsletter permettra de maintenir les liens entre les partenaires du plan et de continuer à échanger des informations relatives à la chlordécone.»

les RDV prochains



→ Vendredi 18 novembre 2011, à partir de 18h30 :

Pièce de théâtre Jafa à la cantine municipale de la commune de Ducos

→ Mercredi 30 novembre 2011, à 18h30 : Prochaine réunion de quartier du programme Jafa à la Maison de Quartier de l'Illet Pérou, Ruelle CABZEL (face à l'épicerie Super Market à Capesterre Belle-Eau)

→ Mardi 6 décembre 2011, à 15h00 : Séance du GREPHY, avec notamment au programme la présentation des travaux sur les fiches actions du plan chlordécone 2

→ GREPHY DU 19 MAI | ET GREPP DU 16 JUIN

Le travail sur les fiches action près d'aboutir

Des séances de travail ont réuni les partenaires du plan chlordécone en septembre et octobre en vue de proposer des fiches-action pertinentes. Parmi les thèmes de discussion, et les objectifs prioritaires à atteindre, la traçabilité a émergé comme un enjeu majeur. Un défi à relever dans de nombreux secteurs de production, qui se heurte encore à trop de barrières.



L'efficacité des mesures de prévention et de contrôle, mais aussi la confiance du consommateur en dépendent largement. Cela fait l'unanimité parmi les représentants des professionnels, producteurs comme distributeurs : la valorisation des produits « traçables » ayant bénéficié des bonnes pratiques

vis-à-vis du risque chlordécone est indispensable. Face à cet enjeu, certaines pratiques ne peuvent donner de garanties quand il s'agit de réduire son exposition alimentaire. Un consommateur bien informé peut être actif au regard de l'offre de produits locaux, pour orienter son choix vers ceux qui présenteront des signes reconnaissables de qualité.

The cover features the magazine title 'en ACTION' in large, bold letters, with 'en' in blue and 'ACTION' in white. Below it, the subtitle 'LE MENSUEL DU PLAN CHLORDÉCONE EN MARTINIQUE ET EN GUADELOUPE' is written in blue. In the top right corner, the date 'octobre 2011' is printed. In the bottom right corner, there is a red circle with the number 'n° 10'. The background of the cover is a green and yellow abstract design. The right side of the cover contains a column of text and a small image of a landscape.

→ POINT SUR LES AVANÇES DE LA RECHERCHE

Le confinement de la chlordécone : une alternative à la dépollution

En 2008, le Ministère de l'Outre Mer lance un programme de recherche pour mieux connaître le métabolisme et le transfert de la chlordécone du sol vers l'environnement (eau, sol, et air) et ainsi proposer des solutions de remédiation. Le projet, qui a déjà permis d'obtenir des résultats encourageants, se poursuit aujourd'hui en partenariat avec le Cirad Martinique.

Le chercheur, Directeur de Recherche à l'IRD, Jean-Pierre Baudoin, nous explique : « La recherche sur les alternatives au confinement de la chlordécone dans les sols, et leur transfert vers l'eau et les plantes cultivées. Dans cette stratégie, les sols resteraient pollués mais seraient peu concernés par la chlordécone, qui a une grande affinité pour la matière organique, et dans cette étude, la concerne principalement les sols de la Martinique. La pollution a été modifiée : les chercheurs ont alors caractérisé la nouvelle appellation de la chlordécone : la chlorgénine. » En laboratoire, nous avons démontré que le transfert de la chlordécone vers la chlorgénine dans les sols de la Martinique est fortement diminué par l'apport de matières organiques dans le sol, sous forme de compost ». Explique Jean-Pierre Baudoin : « Les sols sont donc considérés comme des parades (lourde et pérennité du confinement) mais également comme un moyen pour contrôler et facile à mettre en œuvre, et qui serait une alternative intéressante à la dépollution de ces sols par la fermeture de la micro-parasite. Ces résultats de la recherche sont très prometteurs et doivent être validés dans le terrain. »

Cette étude est en cours et réalisée en partenariat avec le Cirad. Les résultats seront connus fin 2011.

Contact : thermy.weisgerber@cirad.fr, 06 94 42 20 34

les RDV prochains

→ Du 2 au 4 mai 2011
Mission du Groupeement d'Orientation et de Suivi Scientifique du Plan chlordécone (GOSSE)

→ Le 7 mai 2011
Réunion communautaire Jafa Martinique → Martinique : du 9 au 10 mai
Guadeloupe : du 6 au 17 juin 2011

Missions d'évaluation du Plan chlordécone → Du 23 au 27 mai 2011
Mission de suivi du bureau d'études MUTADIS sur l'action 3b du Plan chlordécone → Le 1er juillet 2011
Réunion du GREPHY sur le Plan chlordécone 2011-2013

Directeur de publication : Eric Godard
Conception/Rédaction : Mots D'ici
Publication mensuelle : Avril 2011
Imprimé à 150 ex

en bref

L'étude complémentaire de la contamination des langoustes par la chlordécone, prévue par l'arrêté préfectoral d'octobre 2010, démarre à la fin du mois d'avril. 207 prélevements sont prévus. Ces derniers concernent les 2 zones de langousticulture (Béquia et la blancarde du royaume), dans une bande côtière allant de la pointe Caravel au Cap Macré, et sont destinés à déterminer la contamination le long de la côte et le long de l'intérieur jusqu'à la sonde des 100 mètres de profondeur (les établissements sont également invités à déclarer les zones d'exploitation de pêche déjà définies des baies du Gâlien, du Robert et du François). La réalisation pratique de l'étude est confiée au bureau d'études Impactmer avec la participation de l'Institut de Recherche pour l'Exploitation des Pêches (IREP) et du Cirad. Les résultats devraient être disponibles au troisième trimestre, devraient permettre d'apporter conseils mais aussi mesures de gestion et de conseil aux professionnels de cette pêche. L'objectif : garantir au consommateur une sécurité et une qualité des langoustes et sur les étals des points de vente, la langouste figurant parmi les symboles gastronomiques de la Martinique.

Plan chlordécone

Focus

→ POINT

SUR LES AVANCÉES DE LA RECHERCHE

Biodégradation de la chlordécone : une solution envisageable ?

Aujourd'hui, des mesures sont prises progressivement pour tenter de gérer les crises sanitaires et économiques liées à la chlordécone dans les Antilles. Mais une solution définitive au problème consisterait à en éliminer la source, c'est à dire à détruire la chlordécone présente dans les sols. C'est tout l'enjeu des travaux menés depuis 2009 par l'UMR 193 IMEP de l'IRD au PRAM sur la dégradation microbienne de la chlordécone.



L'une des voies de destruction parmi les moins couteuses et les plus respectueuses de l'environnement correspond à la dégradation microbienne. Jusqu'à présent, en raison de ses caractéristiques chimiques, la chlordécone n'était pas considérée comme biodégradable par la communauté scientifique nationale. Mais plusieurs indices disponibles dans la littérature générée de 1976 à 1996 suggèrent qu'elle pourrait être beaucoup plus susceptible à une attaque microbienne qu'elle n'y paraît, particulièrement en absence d'oxygène. La littérature suggère aussi que les bactéries productrices de méthane ont la capacité de déchlorer la chlordécone et que l'arrachage de deux atomes de chlore serait suffisant pour réduire considérablement la toxicité de la molécule. Les travaux réalisés au PRAM confirment

que la structure chimique particulière de la chlordécone ne semble pas en soi la rendre réfractaire à une attaque microbienne. Une étude théorique basée sur cette structure et celle de ses dérivés potentiels a en effet montré que les réactions de déchloration, de réduction et oxydation de la fonction cétone ainsi que de minéralisation ultime libèrent suffisamment d'énergie pour permettre une croissance microbienne. L'aptitude des bactéries méthanoliques à attaquer la chlordécone s'est vue également renforcée par des mesures effectuées en 2010 sur des méthaniseurs antillais traitant des vinasses de distillerie. L'absence apparente de dégradation de la chlordécone dans les sols antillais pourrait donc être due non à l'absence de microorganismes autochtones capables de l'attaquer, mais à des conditions environnementales non adéquates pour permettre à leur potentiel métabolique de s'exprimer. La compréhension de ces différents aspects correspond au défi qui s'offre à l'IRD-PRAM afin de mettre au point un procédé de bioremédiation des environnements antillais chlordéconés.

→ DU CÔTÉ DU LABORATOIRE COVACHIM-M2E

Le laboratoire « Chimie des Matériaux - Connaissance et Valorisation, Matériaux, Energie, Environnement » COVACHIM M2E de l'Université des Antilles et de la Guyane, situé en Guadeloupe, est spécialisé dans la valorisation de la matière végétale. Ses travaux s'orientent autour de deux thématiques : les matériaux poreux tels que les charbons actifs pour la dépollution d'une part, et les matériaux composites pour la

construction d'autre part. Dans le cadre de la thématique relative à la dépollution, une thèse de doctorat a été soutenue en juin 2010 sur le traitement par charbon actif des eaux contaminées par la chlordécone. L'objectif : optimiser le traitement des eaux destinées à la consommation humaine par la compréhension des mécanismes d'adsorption des pesticides.

le point de vue

Dr vét. Gil MANUEL

Vice Président de l'association des vétérinaires praticiens libéraux de Guadeloupe (AVPLG) et vétérinaire sanitaire

Vous dénoncez la pratique de l'abattage clandestin et la nécessité d'une bonne traçabilité des bovins élevés en Guadeloupe, pourquoi ?

Une partie du cheptel n'est pas encore identifiée, et les notifications de mouvement des animaux sont parfois oubliées. La persistance d'abattages clandestins n'est pas tolérable et nuit aux actions de prévention. La traçabilité est la clé de voûte de toute politique visant à assurer en priorité l'innocuité des denrées alimentaires et chaque défaillance met en danger la santé de la population. Le développement de l'élevage en Guadeloupe nécessite une totale confiance des consommateurs dans la viande locale : elle ne pourra être atteinte sans ce préalable.

La DAAF de Guadeloupe a mis en place un contrôle systématique à l'abattoir des bovins nés ou en provenance des communes du sud Basse Terre. Y êtes-vous favorable ?

Ce que je ne voudrais pas, c'est que les premières actions de contrôles ciblés puissent constituer la seule politique visée à moyen et long termes : il faut aller plus loin.

Tant que nous n'aurons pas pu construire une chaîne de traçabilité efficace, il faut se demander s'il ne faut pas généraliser les contrôles. C'est difficile aujourd'hui pour des raisons de coût, et de logistique : les délais de réception des analyses libératoires imposent un important stockage des carcasses au Moule. L'ouverture de l'abattoir de Gourbeyre et la réalisation des analyses localement pourront répondre à ces écueils. Mais un stockage des carcasses en chambre froide ne doit en aucun cas être considéré comme un handicap, bien au contraire : c'est une durée de maturation suffisante qui assure à la viande une meilleure qualité organoleptique, et le consommateur sera gagnant.

Et les éleveurs qui ont des carcasses saisies ? Actuellement ils n'ont droit à aucune indemnité...

Il faut leur donner droit à une indemnisation directe, il y a une véritable urgence. On a le choix entre favoriser la structuration de la production au bénéfice des professionnels et de la santé publique, ou contribuer à pousser tout un terroir à la clandestinité et au trafic !