



# LES PROGRAMMES DE CONTRÔLE DES DENRÉES

1500 analyses sont réalisées chaque année sur les denrées alimentaires par la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF) et 300 par la Direction régionale Entreprises, Concurrence, Consommation, Travail et Emploi (DIECCTE) pour contrôler et surveiller la contamination par la chlordécone des denrées alimentaires et vérifier le respect des limites maximales de résidus, ou LMR. Ces contrôles concernent les produits de la production locale, mais aussi les produits importés.

## Les denrées végétales

**Contrôle sur les lieux de vente :** de 2013 à 2015, plus de 99% des échantillons de végétaux prélevés par la DIECCTE étaient conformes, qu'ils soient produits localement ou importés. Les rares non-conformités concernaient des productions locales. Depuis un grand nombre d'années, les taux de conformité des denrées végétales contrôlées sur les marchés sont proches de 100%.



**Contrôle à la production :** la DAAF met en œuvre un **plan de surveillance** sur les cultures peu sensibles à la chlordécone et les fourrages avec un choix aléatoire des exploitations. Le **plan de contrôle** est orienté par la connaissance de la pollution du sol des exploitations et des éléments entraînant une suspicion de non-conformité potentielle des productions sensibles à la chlordécone. En cas de non-conformité constatée, le retrait du marché des cultures concernées est imposé.

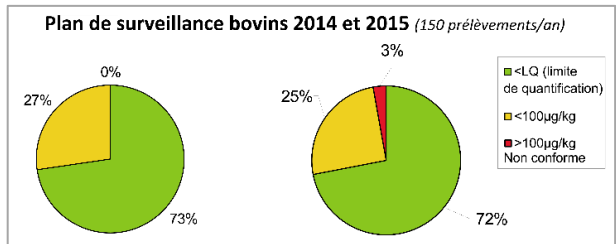
**Résultats :** Depuis 2012, la DAAF constate entre 99 et 100% de conformité sur un nombre d'environ 160 prélèvements par année pour le plan de surveillance. Seuls quelques résultats montrent une contamination quantifiable en chlordécone, et les 2 non-conformités relevées en 2014 et 2015 concernaient du fourrage. Pour le plan de contrôle, sur 80 à 120 contrôles annuels réalisés pendant la même période, les analyses des

végétaux prélevés sont en totalité conformes aux LMR et pour la plupart non quantifiables (moins de 10 µg/kg). Quelques résultats se situent entre 10 µg/kg et la LMR de 20 µg/kg.

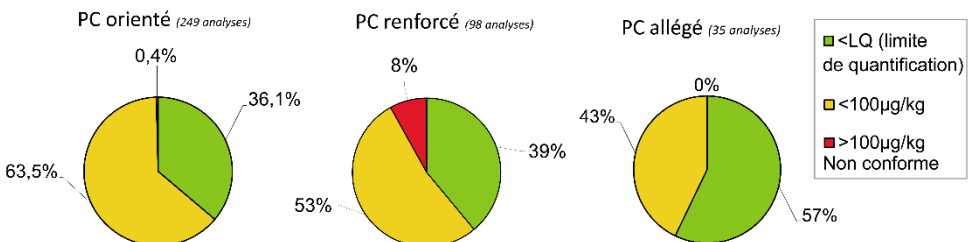
**Les résultats des contrôles de denrées végétales montrent que les recommandations concernant les cultures sensibles sont bien suivies par les producteurs.**

### Les denrées animales terrestres

**Bovins :** le plan de surveillance est réalisé par dépistage aléatoire sur une partie des carcasses à l'abattoir (3 à 6% du cheptel). Les analyses portent sur la graisse périrénale, dont la LMR est de 100 µg/kg.

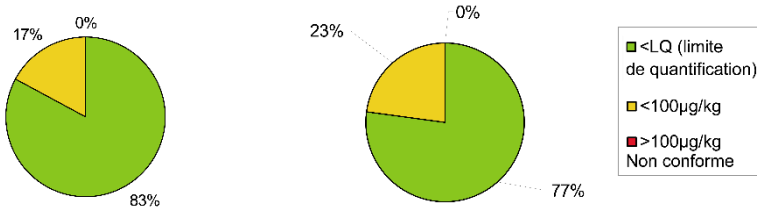


**Le plan de contrôle orienté** avec analyse systématique de tous les animaux abattus de l'élevage considéré est établi sur la base des résultats du plan de surveillance (résultats supérieurs au seuil de quantification) ou de la connaissance de pratiques d'élevage à risque. **Le plan de contrôle renforcé** avec consignation des carcasses en attente du résultat d'analyse est mis en œuvre lorsqu'un des animaux de l'élevage a dépassé la LMR à l'analyse. **Le plan de contrôle allégé** concerne les élevages précédemment soumis au contrôle renforcé qui ont pris des mesures pour éviter la contamination du bétail et dont les résultats d'analyse reviennent négatifs.



**Ovins/caprins** : Les résultats du plan de surveillance 2014 et 2015 montrent un taux de conformité de 100%.

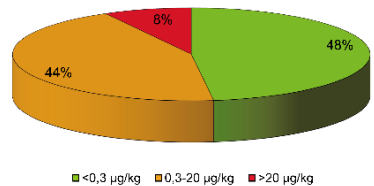
**Plan de surveillance ovins et caprins 2014 et 2015** (75 et 70 prélèvements analysés)



**Oeufs d'élevage de plein air** : les contrôles réalisés en 2015 montrent un taux de conformité de 92% sur ces élevages en développement, où la qualité du sol des parcours et des bâtiments est primordiale pour éviter la contamination des œufs.

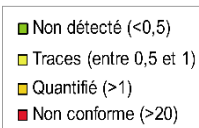
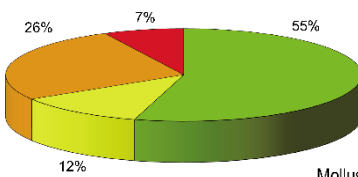
Sur 25 prélèvements réalisés, 11 présentaient des contaminations en-deçà de la LMR, et 2 supérieures à la LMR

**Plan de surveillance œufs 2015**

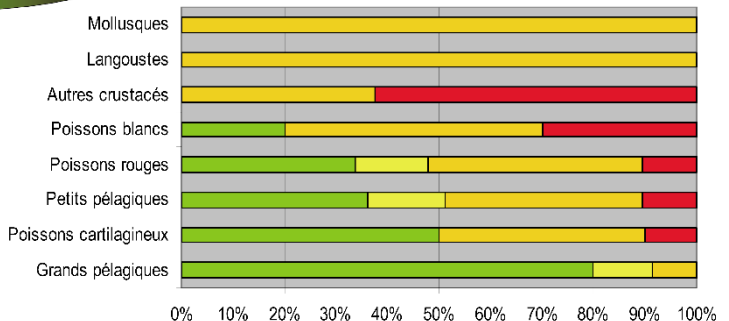


### Les produits de la pêche

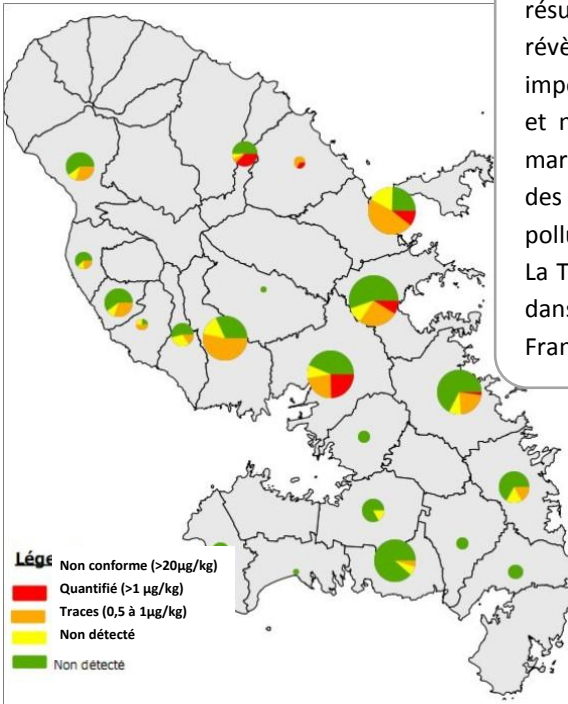
Entre 2014 et 2015, 450 prélèvements à l'étal ont été réalisés. 93% des poissons et crustacés étaient conformes à la LMR de 20 µg/kg. Cependant, 45% des prélèvements montraient une contamination quantifiable.



**Plan de surveillance des produits de la pêche (vente à l'étal) 2014-2015** (en µg/kg)



Les espèces les plus fortement contaminées sont : les crustacés hors mollusques et langoustes (60% de non-conformité) et les poissons blancs (30% de non-conformité) tels que les barbues, les blanches cendrées, les mullets, les perches, les brochets.



La répartition géographique des résultats du plan de surveillance révèle une proportion plus importante de produits contaminés et non conformes aux LMR sur les marchés des communes riveraines des côtes les plus impactées par la pollution : Le Marigot, Sainte-Marie, La Trinité, Le Robert et Le Lamentin, dans une moindre mesure Fort-de-France.

Résultats du plan de surveillance 2014-2015 par commune de prélèvements

La contamination des végétaux est désormais très bien maîtrisée par les producteurs. Des adaptations des méthodes d'élevage sont encore nécessaires pour réduire la contamination et les risques de dépassement des LMR dans la viande locale. Les produits de la pêche, dont la contamination est par nature moins maîtrisable, montrent encore des taux de contamination trop importants sur certains marchés.