

19. Pourquoi être vigilant lors de son approvisionnement en produits animaux (viande, œufs...) permet de se protéger de la chlordécone ?



Voix Off :

Et vous, que savez-vous de la chlordécone ?

Citoyenne :

Concernant la chlordécone, pourquoi faut-il être vigilant lorsqu'on s'approvisionne en produits animaux, comme la viande ou les œufs ?

Voix Off :

Pol KERMORGANT, directeur adjoint de la DAAF de Guadeloupe, nous apporte une explication.

Pol KERMORGANT :

S'ils sont élevés sur des terrains pollués, les animaux et donc leurs produits - viande, foie, lait et œufs - peuvent être contaminés par la chlordécone.

Citoyenne :

Ah bon ?

P. KERMORGANT :

Oui, mais les contrôles réalisés par les Services de l'Etat, en élevage et en abattoir, garantissent que la viande et les œufs présents dans le commerce sont sans danger.

Par contre, aucune garantie sanitaire ne peut être donnée vis-à-vis de la viande d'animaux « abattus sous le manguier » ou des œufs ne portant pas un marquage du producteur. Il est donc déconseillé de s'en procurer et d'en consommer.

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.