

La pêche et son activité

En Guadeloupe, on compte 978 navires de pêches, dont 750 navires actifs en 2011, pour 1581 marins-pêcheurs professionnels disposant d'une « zone économique exclusive » couvrant 70 000 km pour y exercer leur activité. A ce nombre, il faut ajouter environ 1000 pêcheurs plaisanciers réguliers ainsi qu'un potentiel de 8000 pêcheurs récréatifs ou occasionnels. La pêche professionnelle a généré 73,7 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2010.

La production locale

La production de la pêche locale est estimée à 4.000 tonnes par an. Selon l'Organisation pour l'Alimentation et l'Agriculture, la production halieutique guadeloupéenne aurait augmenté de plus de 20 % au cours de la dernière décennie. Une évolution principalement liée au développement de la pêche de poissons marins, notamment pélagiques grâce aux DCP, la production de crustacés demeurant stable. Cette hausse ne permet pourtant pas de couvrir les besoins de la consommation locale estimée à 15 500 tonnes.

Les qualités nutritionnelles du poisson

Le poisson et les produits de la pêche possèdent des qualités nutritionnelles précieuses qui en font des aliments particulièrement intéressants. Le poisson, est par exemple, autant que la viande, une excellente source de protéines. Il contient également des minéraux (phosphore,...) et des vitamines (A, D, E, et certaines du groupe B). De plus, certaines espèces (poissons gras) sont source d'oméga 3 dits « à longue chaîne » intervenant dans la prévention des maladies cardiovasculaires, ainsi que dans le développement et le fonctionnement de la rétine, du cerveau et du système nerveux.

Pour bénéficier des bienfaits des produits de la pêche, l'ANSES (agence française de sécurité sanitaire des aliments, de

l'environnement et du travail) recommande la consommation de deux portions de poissons par semaine dont un poisson gras (à forte teneur en oméga 3 à longue chaîne : saumon, sardine, maquereau, hareng, truite fumée...) en variant les espèces et les lieux d'approvisionnement. Une grande majorité de la population n'en consomme pas suffisamment.

Cette fréquence de consommation permet une couverture optimale des besoins en nutriments tout en limitant le risque de surexposition aux contaminants chimiques.

Pour ce qui concerne les femmes enceintes ou allaitantes et les enfants de moins de 3 ans, il convient toutefois de limiter la consommation de poissons prédateurs sauvages et d'éviter, à titre de précaution, celle d'espadon, marlin et requin en raison du risque lié à la présence de méthyl mercure.

Pour toutes informations

Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Jardin botanique
97100 Basse-Terre

Tél. 0590 99 09 09 – Fax. 0590 99 09 10

Courriel : daaf971@agriculture.gouv.fr

Site internet : <http://daaf971.agriculture.gouv.fr>

Direction de la Mer

Boulevard Marquisat de Houelbourg
97122 BAIE MAHAULT

Tél. : 05 90 41 95 50 – Fax : 05 90 41 95 30

Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins

2 bis, rue Schoelcher 97110 Pointe-à-Pitre

Tel : 05 90 90 97 87 - Fax : 05 90 90 68 19

Courriel : crpmem971@orange.fr

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Site internet : <http://www.anses.fr/fr>

Recommandations sur la consommation des produits de la pêche :

<http://www.anses.fr/fr/content/poissons-et-produits-de-la-peche-synthese-des-recommandations-de-l-agence>

Observatoire des résidus de pesticides

Site internet : <http://www.chlordecone-infos.fr>



intermediaroom 0590 41 06 06 Ne pas jeter sur la voie publique

Plan
chlordécone

Les produits de la mer
et la chlordécone

Arrêté du 26 juin 2013



Qu'est-ce que la chlordécone ?

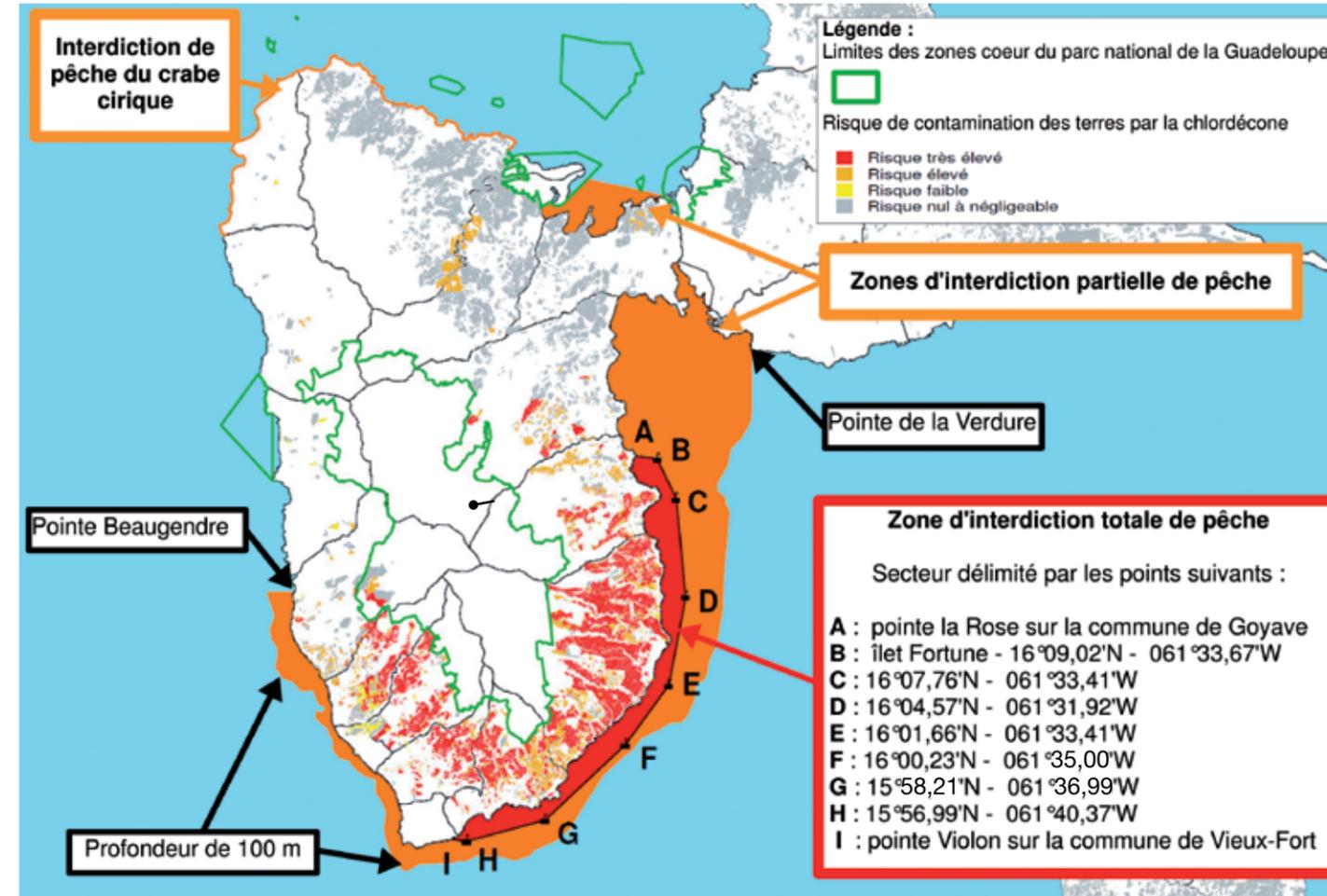
La chlordécone est une molécule chimique qui a été utilisée en Guadeloupe et en Martinique de 1972 à 1993 pour lutter contre le charançon du bananier. Cette substance très stable a contaminé durablement les sols des parcelles historiquement utilisées pour la culture de la banane, ce qui représente près de 6 500 hectares en Guadeloupe, situés essentiellement dans le sud de la Basse-Terre. La pollution des sols est progressivement transférée par les eaux douces des sources vers les rivières puis le milieu marin. La chlordécone peut contaminer également certains végétaux, les animaux d'élevage (bœufs, porcs, cabris, moutons, volailles...) ou sauvages (tourterelles, grives à pattes jaunes...) et les animaux aquatiques (poissons, crustacés, coquillages...).

La chlordécone est un perturbateur endocrinien classée comme substance cancérigène possible chez l'homme. La consommation régulière de denrées contaminées pouvant engendrer des effets néfastes sur la santé, des normes ont été établies pour protéger le consommateur. Au delà d'une certaine concentration en chlordécone, les denrées alimentaires sont considérées comme impropres à la consommation humaine.

Seulement 5% des zones de pêche contaminées

La contamination du milieu marin par la chlordécone en Guadeloupe concerne des secteurs maritimes limités situés en aval des zones de culture historique de la banane, essentiellement la zone dite du « croissant bananier » englobant les communes du sud de la Basse-Terre, de Goyave à Vieux-Habitants, ainsi que le fonds du grand-cul de sac marin. Le secteur le plus contaminé est celui longeant les communes de Goyave, Capesterre-Belle-Eau et Trois-Rivières.

La contamination se limite essentiellement aux espèces du récif corallien et diminue au fur et à mesure que l'on s'éloigne des côtes et avec l'augmentation de la profondeur. Les analyses réalisées sur les espèces de poissons pêchées au large (thon à nageoires



jaunes, daurade, marlin...) n'ont ainsi jamais révélé de trace de contamination.

En pratique, les zones contaminées représentent moins de 5 % des zones de pêches guadeloupéennes.

Un dispositif préventif

Les campagnes d'analyses des produits de la mer effectuées depuis 2008 ont permis d'affiner progressivement la connaissance de la contamination de la faune aquatique par la chlordécone. Un arrêté préfectoral en date du 26 juin 2013 a actualisé les mesures d'interdiction de pêche afin de

prévenir l'exposition de la population à la chlordécone.

La réglementation en vigueur distingue une zone d'interdiction totale de pêche correspondant au secteur le plus contaminé et des zones d'interdiction partielle, où seules certaines espèces sont interdites à la pêche, dans les secteurs où la contamination est moins élevée :

→ La **zone d'interdiction totale de pêche** englobe un secteur maritime de 37 km² allant de la pointe la Rose sur la commune de Goyave à la pointe Violon sur la commune de Vieux-Fort (cf. carte de la zone d'interdiction totale).

→ Dans cette zone, la pêche de toutes les espèces de produits de la mer (poissons, crustacés, coquillages, oursins...) ainsi que la capture du crabe de terre et du crabe à barbe sur le littoral et les berges des rivières, en vue de la consommation humaine ou animale ou de leur commercialisation aux mêmes fins, sont interdites.

→ Les **zones d'interdiction partielle de pêche** représentent 159 km² réparties de la manière suivante :

→ La zone située au delà de la zone d'interdiction totale délimitée au Nord par la pointe de la Verdure sur la commune du Gosier, à l'ouest par la pointe Beaugendre sur la commune de Vieux-Habitants et au large par la profondeur des 100 m (cf. carte) ;

→ la zone située dans le secteur dit du Grand Cul-de-Sac Marin, au Sud d'une ligne droite joignant l'embouchure de la grande rivière à l'embouchure de la rivière salée.

→ Dans les zones d'interdiction partielle, la pêche de certaines espèces est interdite (cf. tableau ci-contre). La pêche de la langouste royale (*Palinurus argus*) est par ailleurs limitée aux seuls individus d'une taille de plus de 25 cm mesurée de la pointe du rostre à l'extrémité du telson.

→ La pêche en vue de la consommation humaine des crabes ciriques (*Callinectes spp*) est également interdite sur le littoral des communes de Sainte-Rose et de Deshaies.

Liste des espèces dont la pêche est interdite dans les zones d'interdiction partielle

Crustacés			
	Crabes de toutes espèces		Langouste brésilienne
	Araignées de mer		Langouste royale de moins de 25 cm
	Crevettes de toutes espèces		Cigale de mer
Poissons			
	Tarpon ou grand écaille		Pagre wayack
	Tilapia du Mozambique ou lapia		Pagre à dents de chien
	Carangues de toutes espèces		Pagre rose
	Mulets de toutes espèces		Blanche ou gros yaya
	Murènes de toutes espèces		Bécune dorée ou bécune de senne
	Vieilles et mérus de toutes espèces		Brochet de mer
	Poisson lion		Harengule camomille ou caillu (sauf pour appât)
	Cardinaux de toutes espèces		Pisquette (sauf pour appât)
Mollusques et échinodermes			
	Chaubettes de toutes espèces		Astrées
	Palourdes grises et blanches		Burgo ou kolanten
	Huître de palétuvier		

