

La transformation du manioc : une source d'accumulation du plomb ?

Sandra Ianez^a, Loic A. Martin^{a,b}, Michael Rapinski^{a,c}, Damien Davy^a, Guillaume Odonne^a et Laurence Maurice^b

avec la contribution de : Ivonette Guiome, Marquiline Narciso Felico, Elvire Lassouka et Alex Lucas

^aLEEISA UAR 3453, ^bIRD GET, ^cMNHN UMR 7206



Le manioc, **aliment central** des pratiques alimentaires des populations amazoniennes, représente également une source potentielle d'exposition au plomb.



« *Le couac c'est notre identité [...] On en mange tous les jours.* » habitante de Saint-Georges de l'Oyapock



Râpe à manioc artisanale

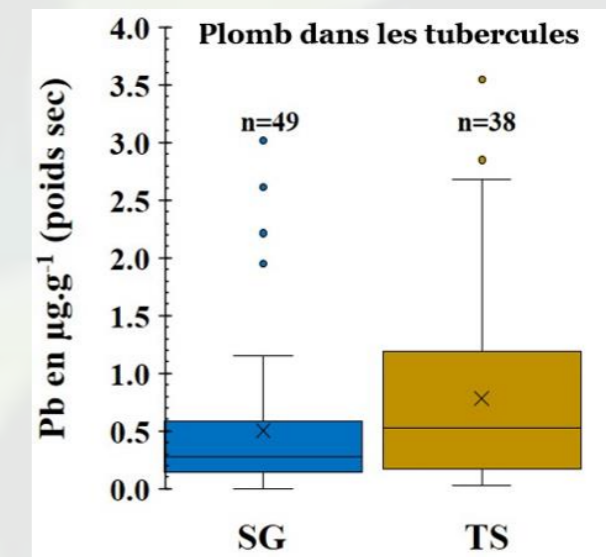
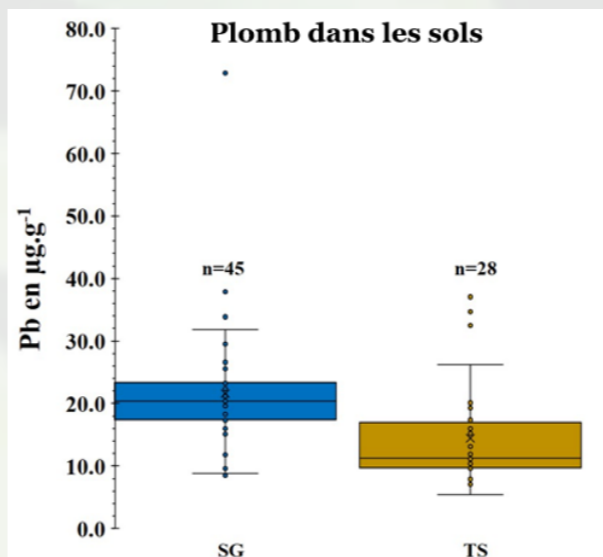
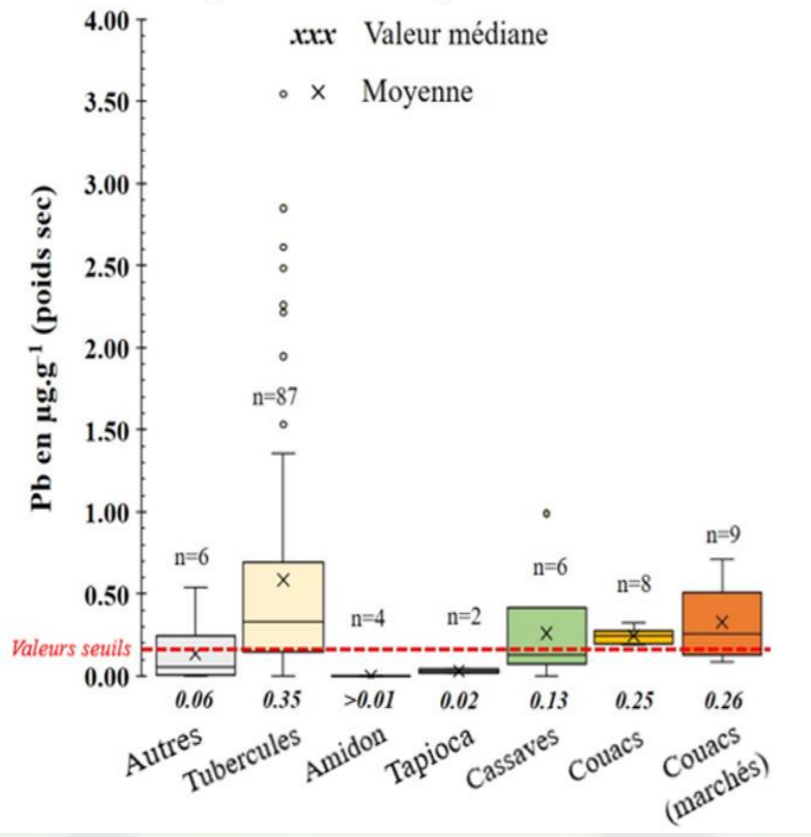
Cette étude explore l'origine de l'accumulation de plomb dans les produits à base de manioc, entre facteurs agricoles, environnementaux et processus de transformation.

Des prélèvements de manioc, de sols et de produits transformés, couplés à une enquête ethnographique à Saint-Georges de l'Oyapock et Trois-Sauts (2022), ont révélé des concentrations de plomb supérieures aux seuils recommandés par les normes internationales.

Mais, il n'y a pas d'enrichissement en plomb lors des étapes de transformation.

C'est le transfert sol-tubercule qui contrôle la concentration en plomb dans les tubercules et les produits dérivés.

Concentrations de plomb dans les produits à base de manioc



Tout provient du tubercule

