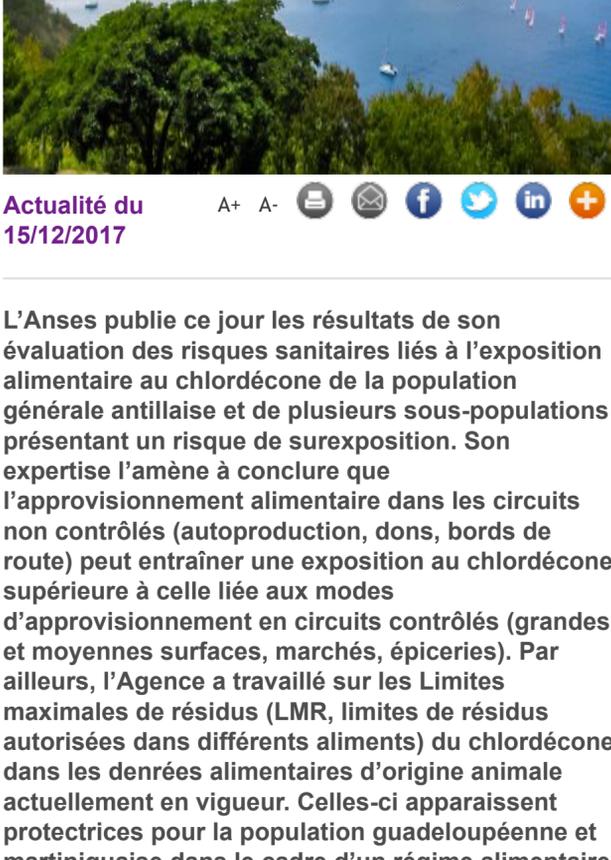


Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Accueil > Toutes les actualités >

[Chlordécone dans les Antilles : certains modes d'approvisionnement alimentaire favorisent une surexposition](#)

Chlordécone dans les Antilles : certains modes d'approvisionnement alimentaire favorisent une surexposition



Actualité du 15/12/2017

A+ A-



L'Anses publie ce jour les résultats de son évaluation des risques sanitaires liés à l'exposition alimentaire au chlordécone de la population générale antillaise et de plusieurs sous-populations présentant un risque de surexposition. Son expertise l'amène à conclure que l'approvisionnement alimentaire dans les circuits non contrôlés (autoproduction, dons, bords de route) peut entraîner une exposition au chlordécone supérieure à celle liée aux modes d'approvisionnement en circuits contrôlés (grandes et moyennes surfaces, marchés, épiceries). Par ailleurs, l'Agence a travaillé sur les Limites maximales de résidus (LMR, limites de résidus autorisées dans différents aliments) du chlordécone dans les denrées alimentaires d'origine animale actuellement en vigueur. Celles-ci apparaissent protectrices pour la population guadeloupéenne et martiniquaise dans le cadre d'un régime alimentaire suivant les recommandations de consommation. Pour limiter les expositions des populations surexposées, l'Agence recommande donc de continuer à promouvoir le respect des recommandations de consommation.

Le chlordécone a longtemps été utilisé dans les bananeraies de la Martinique et de la Guadeloupe pour lutter contre les charançons, insectes ravageurs des bananiers. Très persistant et bioaccumulable, ce pesticide est interdit depuis 1993. Du fait de sa persistance, le chlordécone est encore présent dans les sols et peut se retrouver dans certaines denrées d'origine végétale ou animale, ainsi que dans les eaux de certains captages utilisés pour la production d'eau destinée à la consommation humaine.

Différentes études sur l'exposition par voie alimentaire au chlordécone ont été menées ces dernières années, amenant à la fixation de Limites maximales de résidus (LMR). Ces études ont également mis en évidence un risque pour certaines sous-populations et identifié de nouvelles denrées potentiellement contaminées. En effet :

- ▶ Les enfants de 3 à 6 ans et les autoconsommateurs de poissons étaient notamment davantage exposés que le reste de la population.
- ▶ La contamination des denrées issues de circuits informels (autoproduction, don et bord de route) était très peu renseignée alors que ces denrées sont susceptibles de présenter de forts niveaux de contamination.

Dans ce contexte, l'Agence s'est autosaisie afin d'actualiser les données d'exposition par voie alimentaire pour évaluer les risques auxquels sont exposées les populations antillaises et renouveler ses recommandations de consommation (étude Kannari). L'Anses a également été saisie afin de déterminer si les LMR actuellement en vigueur pour la chlordécone sont suffisamment protectrices pour la population guadeloupéenne et martiniquaise dans le cadre d'un régime alimentaire global, notamment pour les denrées carnées terrestres, ainsi que pour les produits de la mer et d'eau douce.

Les recommandations de l'Agence

Exposition de la population au chlordécone

L'étude Kannari, mise en œuvre par l'Anses, Santé publique France, les Observatoires régionaux de la santé et avec l'appui des Agences Régionales de Santé de Martinique et de Guadeloupe, a permis de caractériser l'exposition au chlordécone de la population générale et de différentes sous-populations des Antilles préalablement identifiées comme étant potentiellement surexposées.

Cette étude a permis d'identifier les circuits d'approvisionnement, les zones de production et les populations les plus à risque du point de vue sanitaire.

Une analyse du lien entre le mode d'approvisionnement alimentaire et l'exposition montre que l'approvisionnement par des circuits informels (autoproduction, dons, bords de route) entraîne une exposition supérieure à celle apportée par les modes d'approvisionnement en circuits contrôlés (grandes et moyennes surfaces, marchés, épiceries). Peuvent notamment entraîner une surexposition par rapport au reste de la population :

- ▶ L'autoconsommation (consommation issue d'une production domestique) d'œufs et de volaille produits en zone contaminée, du fait de leurs forts niveaux de contamination,
- ▶ Une consommation supérieure à quatre fois par semaine de produits de la mer pêchés ou collectés par les particuliers ou issus des circuits informels,
- ▶ La consommation de produits d'eau douce pêchés ou collectés par les particuliers ou issus du don,
- ▶ Une consommation supérieure à deux fois par semaine de racines et tubercules produits en zone contaminée, qui s'est avérée être associée à l'autoconsommation d'œufs et de volaille.

Ainsi, il apparaît notamment que la consommation de denrées produites en zone contaminée peut entraîner des surexpositions pour les populations ne respectant pas les recommandations actuelles de consommation, à savoir de ne pas consommer plus de quatre fois par semaine des produits de la pêche et ne pas consommer de produits de pêche en eau douce.

Par ailleurs, l'Agence préconise d'étendre ces recommandations de consommation actuelles à d'autres denrées issues de circuits informels non contrôlés telles que les œufs.

Les Limites maximales de résidus (LMR)

L'expertise de l'Agence montre que les individus s'approvisionnant majoritairement en circuits contrôlés, qui garantissent le respect des LMR, ne sont pas exposés à des dépassements de la valeur toxicologique de référence (c'est-à-dire la valeur limite de toxicité de référence) pour le chlordécone. Les LMR en vigueur pour le chlordécone dans les denrées alimentaires d'origine animale apparaissent donc suffisamment protectrices.

Par ailleurs, l'expertise met en évidence qu'une réduction des LMR du chlordécone en vigueur dans les denrées alimentaires d'origine animale ne permettrait pas d'abaisser les expositions au chlordécone. En effet, cette exposition est très majoritairement liée à la consommation de denrées issues des circuits informels dans lesquels le respect des LMR n'est pas assuré. Pour les populations surexposées, l'Agence considère donc plus pertinent d'agir par des recommandations de consommation plutôt que par un abaissement des LMR.

EN SAVOIR PLUS

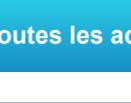
- ▶ [AVIS et RAPPORT de l'Anses relatif à l'exposition des consommateurs des Antilles au chlordécone : résultats de l'étude Kannari](#)

Dernières actus



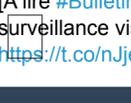
[Pollens et moisissures de l'air ambiant dans les Outre-Mer : mieux les connaître pour mieux évaluer leurs impacts sur la santé](#)

Actualité du 21/12/2017



[Chlordécone dans les Antilles : certains modes d'approvisionnement alimentaire favorisent une surexposition](#)

Actualité du 15/12/2017



[Risques d'ingestion de piles bouton par les jeunes enfants : adoptez les bons réflexes en cas d'accident](#)

Actualité du 13/12/2017

Toutes les actualités

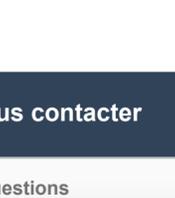


@Anses_fr

[A lire #BulletinEpidémi spécial #Abeilles] Situation sanitaire et surveillance vis-à-vis de Varroa destructor sur...
<https://t.co/nJeYX0ib7>



Suggestions de dossiers



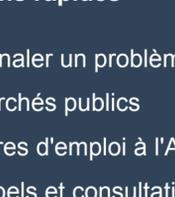
[Limiter l'exposition aux substances chimiques](#)

Updated on 5/05/2017



[Protection des ressources en eau](#)

Updated on 13/06/2017



[La nutrivigilance, qu'est-ce que c'est ?](#)

Updated on 13/06/2017

Nous contacter

Questions



OK

Anses
14 rue Pierre et Marie Curie
94701 Maisons-Alfort Cedex
01 49 77 13 50

> Se rendre au siège de l'Anses

Liens rapides

[Signaler un problème sanitaire](#)

[Marchés publics](#)

[Offres d'emploi à l'Anses](#)

[Appels et consultations](#)

La lettre d'information

Votre email

S'inscrire