



ACTES DU COLLOQUE CHLORDÉCONE, CONNAÎTRE POUR AGIR

ORGANISÉ PAR
LE CPSN ET LA CLORECA



AVEC LE SOUTIEN DE :



PRÉFET
DE LA RÉGION
GUADELOUPE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

➤ **Actes du colloque scientifique « Chlordécone, connaître pour agir »**

Recueil des résumés des communications présentées lors du colloque « Chlordécone, connaître pour agir » qui s'est tenu du 12 au 14 décembre 2022 au Gosier (Guadeloupe).

Pour citer ce document :

CPSN, CLoReCA, 2022. Actes du colloque scientifique « Chlordécone, connaître pour agir ». Le Gosier, Guadeloupe, 12-14 décembre 2022.

Mots-clés :

One Health ; Exposition ; Approche analytique ; Toxicité et écotoxicité ; Modélisation ; Sécurité des aliments ; Impacts en santé ; Sciences humaines et sociales ; Impacts sociétaux ; Représentation ; Processus participatifs ; Durabilité ; Remédiation ; Résilience des systèmes ; Impacts environnementaux ; Dynamique spatio-temporelle ; Gestion du bien commun.

En complément, sont également accessibles sur le site <https://www.chlordecone-infos.fr/> certains des exposés et des posters (.pdf) et les liens pour l'accès aux vidéos.



ChlorExpo : intégration des habitudes et pratiques alimentaires de la population des Antilles dans l'évaluation de l'exposition alimentaire à la chlordécone

Ariane Dufour^{1*}, Sonia Poisson^{1*}, Maurizio Ali², Agnès Fournier³, Soazig Lemoine⁴, Caroline Mejean⁵, Chris Roth¹, Jean-Luc Volatier¹, Magalie Jannoyer⁶

¹ Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), Direction de l'évaluation des risques

² Université des Antilles–Institut national supérieur du professorat et de l'éducation de Martinique (INSPE) de la Martinique, Centre de Recherches et de Ressources en Education et Formation (CRREF - EA4538)

³ Université de Lorraine-Ecole nationale supérieure d'agronomie et des industries agroalimentaires de Nancy (ENSAIA), Unité de recherche Animal et Fonctionnalités des Produits Animaux (UR AFPA)

⁴ Université des Antilles–Laboratoire de biologie marine

⁵ MOISA, Université de Montpellier, CIRAD, CIHEAM-IAMM, INRAE, IRD, Institut Agro, Montpellier, France

⁶ Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), Direction régionale Antilles-Guyane

* ariane.dufour@anses.fr ; sonia.poisson@anses.fr

Mots-clés :

Exposition alimentaire
Approvisionnements alimentaires
Habitudes alimentaires
Modes de cuisson

Messages-clés :

Les pratiques d'approvisionnement, de préparation et de cuisson des aliments sont spécifiques à chaque territoire. Leur prise en compte dans l'étude ChlorExpo, permettra d'obtenir une évaluation plus réaliste de l'exposition de la population. Ainsi, il sera possible de déterminer dans quelle mesure elles pourraient représenter un levier utile pour réduire l'exposition alimentaire de la population à la chlordécone.

Contexte

Jusqu'à présent, l'évaluation de l'exposition alimentaire de la population des Antilles à la chlordécone était basée sur des aliments non préparés et non cuisinés (Anses, 2017). Si certains travaux (Clostre et al, 2014) suggèrent que le mode de cuisson n'a pas d'impact sur la teneur en chlordécone pour quelques végétaux, un autre (Martin et al, 2020) semble indiquer le contraire pour la viande bovine. Il apparaît donc important de tenir compte des habitudes alimentaires et culinaires locales dans une nouvelle évaluation de l'exposition de la population des Antilles à la chlordécone.

Matériels et méthodes

L'étude ChlorExpo (2021-2023)³ vise à affiner l'évaluation de l'exposition en recueillant et y intégrant explicitement les pratiques des Antillais en termes d'approvisionnement (types de commerces, origine des produits), de préparation et de cuisson des aliments contributeurs à l'exposition à la chlordécone. Afin de collecter ces informations, une enquête a été réalisée en 2021 auprès de 750 ménages représentatifs de la Martinique et 750 de la Guadeloupe. L'échantillonnage a été fait selon la méthode des quotas sur les critères sociodémographiques de la personne de référence ainsi que sur le type et lieu d'habitation. Les personnes du foyer effectuant les achats et/ou préparant les

³ <https://www.anses.fr/fr/content/chlorexpone-une-tude-affine-de>

[l'exposition-alimentaire-a-la-chlordecone-de-la-population-des](https://www.anses.fr/fr/content/chlorexpone-une-tude-affine-de)

repas ont été interrogées à leur domicile sur leurs habitudes alimentaires.

Résultats

L'enquête a confirmé l'importance de prendre en compte les pratiques spécifiques à chaque île, en termes d'approvisionnement et de cuisson des aliments. Par exemple, les Guadeloupéens achètent davantage leurs aliments dans des commerces de proximité. De même, ils pratiquent davantage les cuissons mijotées pour les viandes et au court-bouillon pour les crustacés/mollusques, tandis que la cuisson grillée ou boucanée des viandes et la cuisson sautée des crustacés et mollusques sont plus fréquentes en Martinique. Certaines pratiques sont néanmoins similaires entre les deux îles : par exemple, environ 20% des fruits, légumes et tubercules consommés sont issus de l'autoproduction ou des dons et moins de 10% pour les viandes, poissons et fruits de mer sur chaque territoire. Les pratiques d'épluchage des légumes sont homogènes sur les deux îles, tout comme la quasi-absence d'utilisation d'un micro-onde pour faire cuire des aliments.

Discussion

L'enquête a permis d'actualiser et d'enrichir les connaissances sur les pratiques alimentaires de la population antillaise par rapport à l'étude Kannari. Cependant, comme pour toute enquête basée sur des déclarations, les réponses peuvent contenir des biais. D'une part, la formulation des questions laisse une certaine part d'interprétation, d'autre part, la compréhension de certains termes n'est pas forcément la même pour tous. Des incohérences ont été observées par confrontation avec des données externes, notamment sur l'origine des aliments, importés ou issus de la production locale, reflétant parfois une méconnaissance de la réalité de cette origine par les répondants.

Les résultats de l'enquête, après validation et éventuellement ajustement par des données externes et/ou d'expertise de terrain, seront intégrés dans l'étude ChlorExpo pour affiner le calcul de l'exposition des Antillais à la chlordécone et ensuite formuler, si possible, des recommandations pratiques, notamment sur l'approvisionnement, et les modes de cuisson des aliments, pour réduire les expositions.

Références bibliographiques :

ANSES, (2017), Exposition des consommateurs des Antilles au chlordécone, résultats de l'étude Kannari.

Clostre F, Letourmy P, Thuriès L, Lesueur-Jannoyer M. 2014. Effect of home food processing on chlordecone (organochlorine) content in vegetables. *Science of the Total Environment*. 490:1044-1050.

Martin D et al, (2020), *Effect of home cooking processes on chlordecone content in beef and investigation of its by-products and metabolites by HPLC-HRMS/MS*, *Environment International* 114 (2020) 106077.