



© JEAN-CLAUDE MOSCHETTI/REA

## Chlordécone, le fléau des Antilles

Pour éliminer les charançons des bananiers, les producteurs antillais ont utilisé pendant 20 ans du chlordécone. Interdit depuis 1993, ce pesticide pourrait persister encore pendant 500 ans dans les sols. Or, en 2010, une étude de l'Inret et du CHU de Pointe-à-Pitre a montré que ce perturbateur endocrinien augmentait de 80 % le risque de développer un cancer de la prostate. Mais, « d'autres facteurs apparaissent nécessaires à l'action tumorale du chlordécone tels que la présence d'antécédents familiaux de cancer de la prostate », précise Luc Multigner (☛), depuis la base guadeloupéenne de l'Inret. Son équipe se penche dorénavant sur les impacts potentiels sur la croissance et le développement moteur et neurocomportemental de 1 000 enfants suivis depuis leur vie intra-utérine. Une étude à suivre...

☛ Luc Multigner : un(e) 1065 Inseem/Université des Antilles et de la Guyane, Institut de recherche santé, environnement et travail, équipe « Recherches épidémiologiques sur l'environnement, la reproduction et le développement »

interdits ? « Mais, il ne suffit pas de bannir, il faut également trouver des molécules de substitution non nocives pour la santé », insiste Patrick Balaguer de l'Institut de recherche en cancérologie de Montpellier. Pour contaminer nos aliments, certains polluants utilisent une autre voie que celles des emballages : la chaîne

alimentaire. Composés perfluorés (☛), PCB, dioxines (☛), pesticides, retardateurs de flamme bromés... Toutes ces molécules ont la peau dure : elles se dégradent très, très lentement dans le milieu naturel, se concentrant petit à petit tout au long de la chaîne alimentaire, et notamment dans les tissus graisseux des animaux. Pourtant interdit

depuis 1987, les PCB sont ainsi encore retrouvés dans 86 % de nos aliments. Or, tous ces « salopards » sont des perturbateurs endocriniens qui ont souvent plusieurs cibles et donc des effets très divers sur notre santé. Pour les pesticides, « les impacts concerneraient surtout le neurodéveloppement, la croissance des enfants et l'obésité », indique Sylvaine Cordier (☛) de l'Inret de Rennes. Il existe aussi des présumptions de liens avec des troubles de comportement tels que l'hyperactivité ou l'autisme. » Eau qui coule de notre robinet de cuisine n'est pas exempte, elle non plus, de polluants cachés. Des pesticides, par exemple l'atrazine, un herbicide interdit depuis 2003 mais qui persiste durablement ☛☛

### 1 Adipocytes

Cellules du tissu adipeux, spécialisées dans le stockage de la graisse

### 2 Composés fluorés (PFC)

Composés utilisés pour rendre les matières imperméables : casseroles en téflon, vestes en Gore-tex®

### 3 Dioxines

Contaminants qui se forment au cours de la combustion de matière organique (incinération des ordures ménagères ou combustion de déchets verts).

## Un seul repas, combien d'agents néfastes ?

Céréales (pain, pâtes, céréales du matin, biscuits...) : plomb, aluminium, cadmium, mycotoxines, pesticides, HAP

Eau : plomb, arsenic, pesticides, sous produits de chloration de l'eau, résidus de médicaments, PFC

Laitages : plomb, arsenic, dioxine, PCB

Dans les emballages (canette, plat préparé, conserve) : BPA et phtalates

Légumes, salades, fruits, herbes : pesticides

Poisson (notamment les plus gras) : PCB, dioxines, mercure, retardateur de flamme bromés, PFC

Riz : pesticides  
Beurre : dioxine, PCB  
Viandes : PCB, dioxine, retardateurs de flamme bromés

Huile : HAP  
Yaourts et autres laitages : PCB, dioxines, retardateur de flamme bromés

© INFOGRAPHIE : PIERRE BOURCIER