COLLOQUE SCIENTIFIQUE Chlordécone

COMPRENDRE & AGIR

23 · 24 · 25 Juin 2026

MARTINIQUE

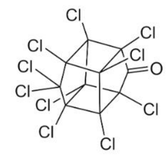
Ngoc-Du Martin LUONG[1], David MAKOWSKI[2], Pierre-Marie BADOT[3], Jean-Charles LE BLANC[4], Ariane DUFOUR[1], Anne THEBAULT[1], Jean-François MASFARAUD[5], Yann SIVRY[6], Karine TACK[1], Géraldine CARNE[1,a], Marie-Louise SCIPPO[7,b], Bruno LE BIZEC[8,b], Julien JEAN[1]

[1] Anses, Direction de l'Evaluation des Risques,[2] Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), [3] Université Marie et Louis Pasteur, UMR 6249 Chrono-environnement, CNRS, [4] Anses, Laboratoire de sécurité des aliments, [5] Université de Lorraine, UMR 7630 LIEC - Laboratoire Interdisciplinaire des Environnements Continentaux, [6] IPGP - UMR_7154 - Institut de Physique du Globe de Paris, [7] Université de Liège, [8] Oniris, INRAE, LABERCA

[a] Coordination du Comité d'Experts Spécialisés (CES) « Evaluation des risques physico-chimiques liés aux aliments » (ERCA)
[b] Présidence du CES ERCA (2022-2026). Membres du CES ERCA : Claude Atgié, Pierre-Marie Badot, Rachida Chekri, Marie-Yasmine Dechraoul Bottein, Nicolas Delcourt, Christine Demeillers, Virginie Desvignes, Erwan Engel, Gautier Eppe, Anne-Sophie Ficheux, Eric Houdeau, Jean-Philippe Jaeg, Emilie Lance, Olivier Laprévote, Michel Laurentie, Jean-Charles Leblanc, Ludovic Le Hégarat, Nicolas Loiseau, David Makowski, Francesca Mancini, Eric Marchioni, Jean-François Masfaraud, Mathilde Munier, Isabelle Oswald, Anne Platel, Yann Sivry, Paule Vasseur.

STRATÉGIE CHLORDÉCONE

Un outil interactif pour visualiser la contamination des aliments par le chlordécone

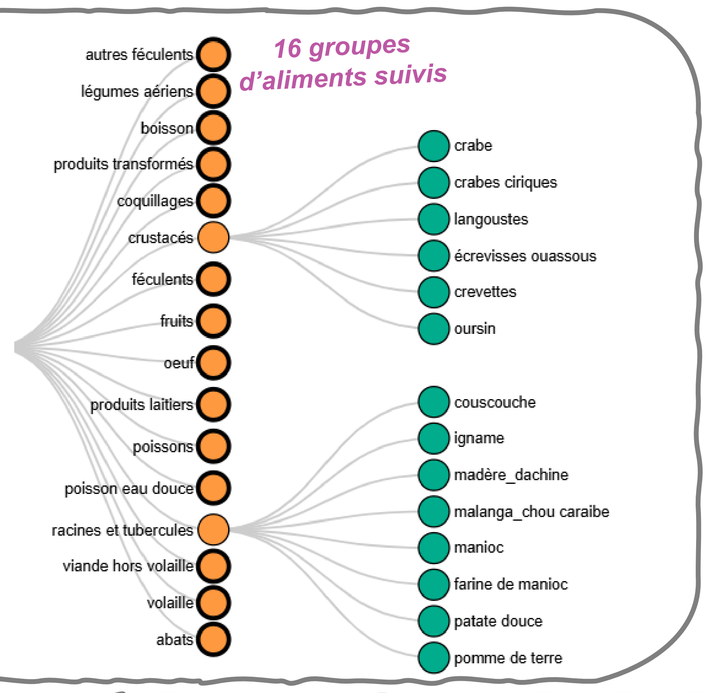




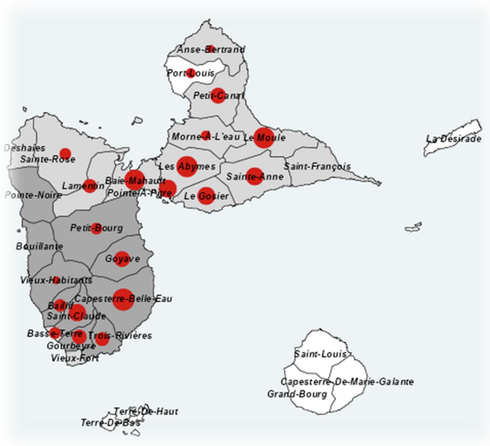
Développé par l'Anses en vue d'appuyer les gestionnaires pour la mise en place d'un plan de suivi de la contamination en chlordécone des aliments, cet outil permet de rendre accessible l'exploration et la visualisation interactive des teneurs en chlordécone des aliments prélevés depuis 2009 en Guadeloupe et en Martinique.

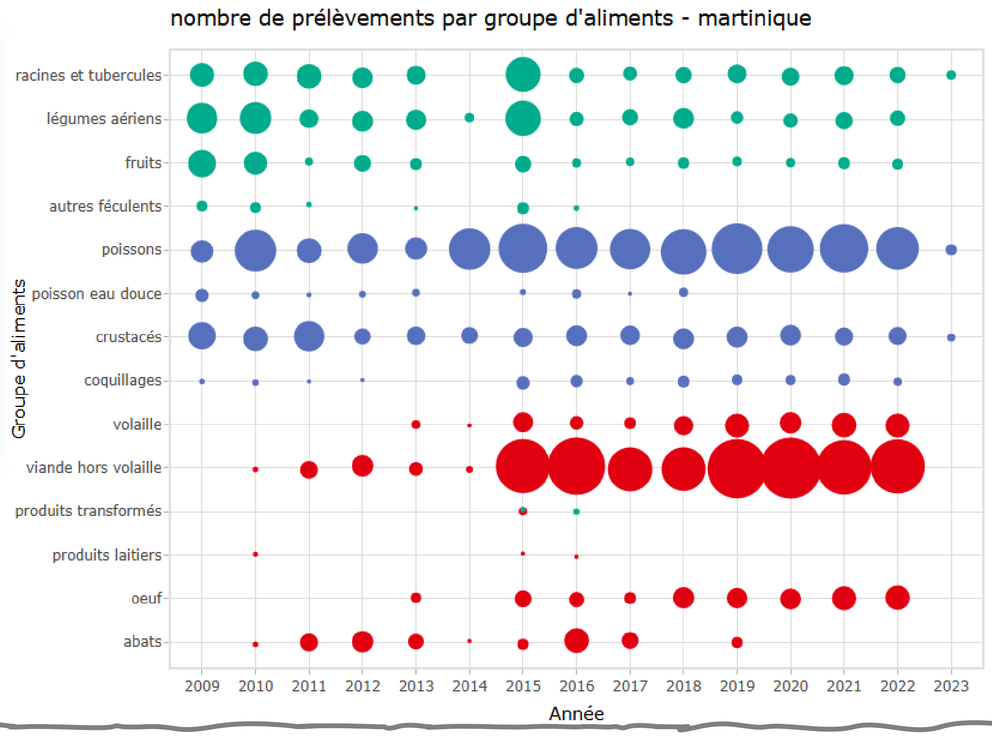


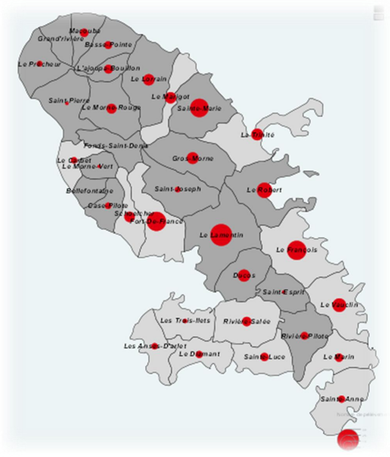
La base de données harmonisée (étude Kannari, campagnes de prélèvements, plans de surveillance et de contrôle) centralisent les niveaux de contamination pour 65 aliments (végétaux, produits et produits de la pêche).







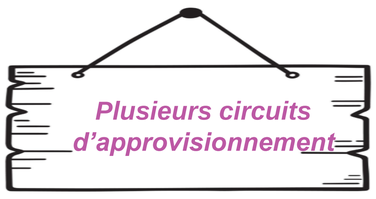




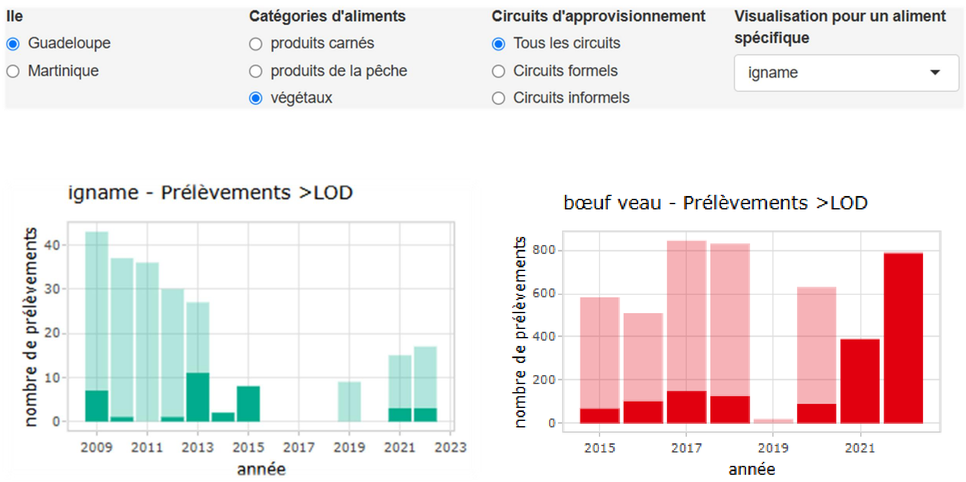
Visualisation du nombre d'échantillons prélevés dans différents groupes d'aliments et sur les deux territoires et cartographie du nombre de prélèvements par année.

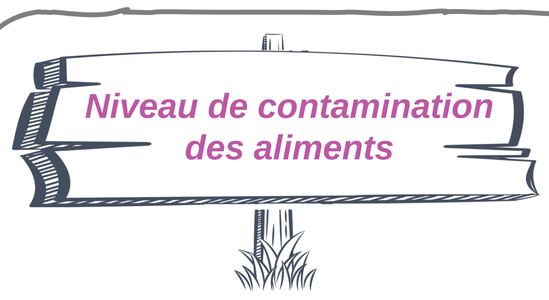


Visualisation interactive de la proportion de détection du chlordécone (CLD) au cours du temps en fonction des aliments ou groupes d'aliments, du territoire (Guadeloupe ou Martinique) et des circuits d'approvisionnement.

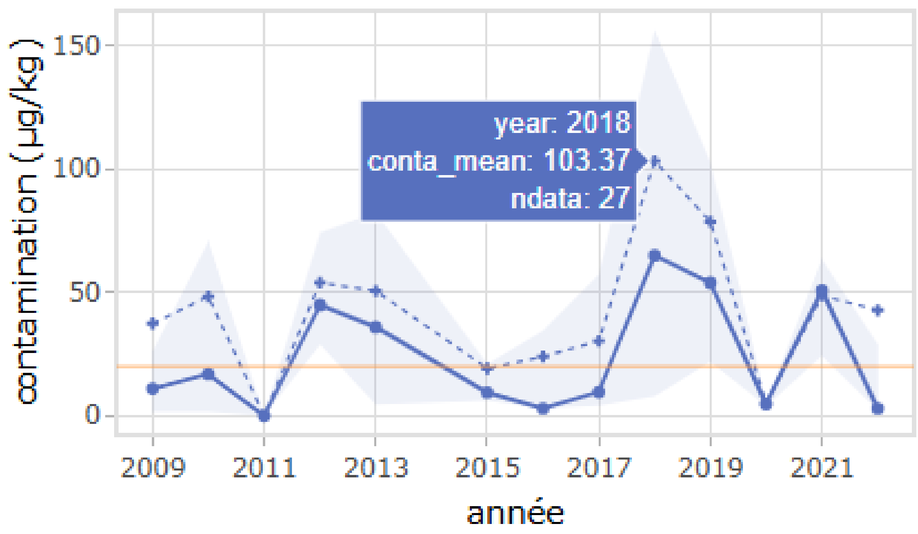


abattoir, autoproduction, bords de route et marchands ambulants, élevage, épiceries, primeurs, poissonnerie, boucherie, étal, GMS, marché, etc.

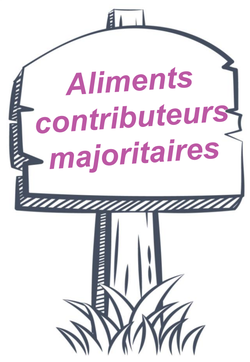




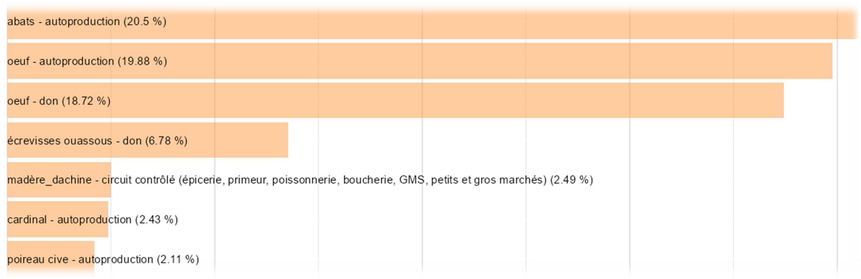
Visualisation interactive de la distribution de la contamination au cours du temps d'un aliment ou groupe d'aliments en fonction du territoire, des circuits d'approvisionnement et du choix de l'hypothèse de censure relative aux limites analytiques.



→ *Courbes de synthèse (moyenne / médiane)*
→ *Intervalle de variabilité intra et interannuelle*
→ *Comparaison à la limite maximale de résidus*



Visualisation des aliments contributeurs majoritaires à l'exposition en fonction du territoire, de la population considérée (adultes, enfants), de la zone (réputée contaminée ou non) ou encore des circuits d'approvisionnement (résultats de l'étude de l'Anses, 2022).





https://ers-alim.shinyapps.io/Chld-PlanSuivi/

→ Un outil interactif accessible à tous les acteurs
→ Une mise à jour de la base de données envisagée

Pour en savoir plus

Anses, 2024. Appui scientifique et technique de l'Anses relatif au développement d'une méthodologie de suivi des tendances en matière de contamination par le chlordécone des aliments produits localement par les professionnels ou les particuliers détenteurs de jardins familiaux aux Antilles françaises (saisine n° 2023-SA-0143).

Contact : ngoc-du.luong@anses.fr