



QUI SONT-ILS ?

Substances qui interagissent avec notre organisme en perturbant notre système hormonal



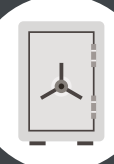
OÙ LES TROUVENT-T-ON ?

Partout autour de nous : dans ce que l'on boit, mange, respire et dans les produits d'hygiène, les meubles, les peintures, les plastiques, les ustensiles de cuisine...



QUI EST CONCERNÉ ?

Tout le monde mais les personnes les plus vulnérables sont les enfants de la naissance à la fin de la puberté, les adultes en âge de concevoir (autant les hommes que les femmes) et les femmes enceintes et allaitantes



DURÉE DE VIE DANS LE CORPS HUMAIN

Ils peuvent provoquer des effets tout au long de la vie et parfois être transmis de génération en génération à la descendance



POURQUOI SONT-ILS DANGEREUX ?

En agissant sur notre organisme, ils perturbent son fonctionnement et peuvent favoriser l'obésité, le diabète, certains cancers, des malformations chez nos enfants...



LA SPÉCIFICITÉ DES PE

Ce n'est pas forcément la dose qui fait le poison et c'est une grande nouveauté. Pour un même PE, une petite dose peut être beaucoup plus dangereuse qu'une forte dose. Les effets des PE peuvent se cumuler, s'additionner ou se potentialiser (effet cocktail)

Télécharger l'intégralité du guide scientifique et pratique sur la contamination chimique et les PE sur www.urps-ml-paca.org, rubrique «les publications»

COMMENT SE PROTÉGER AU QUOTIDIEN DE LA CONTAMINATION CHIMIQUE ET DES PERTURBATEURS ENDOCRINIENS ?

Ces conseils pratiques sont importants à donner à tous et surtout aux couples ayant un projet de grossesse, aux femmes enceintes ou allaitantes ainsi qu'aux enfants en bas âge et aux adolescents



	Je privilégie	J'évite ainsi
Air Intérieur	J'aère 10 min/j matin et soir j'aspire (avec les filtres HEPA), je lave à la vapeur	J'évite la stagnation des polluants présents dans l'air intérieur
Alimentation	J'achète des produits labellisés issus de l'agriculture biologique Je lave et épluche fruits et légumes je cuisine mes plats maisons	J'évite les plats industriels ultra-transformés, les additifs, les conservateurs et les pesticides
Conservation et cuissons des aliments	Je reviens aux classiques pour cuisiner et conserver mes aliments : verre, fonte, inox...	J'évite les poêles antiadhésives, la vaisselle et les boîtes en plastiques. J'évite de chauffer les plastiques dans le micro-onde, ne bois pas mon café dans des gobelets en plastique et ne laisse pas mes bouteilles d'eau en plein soleil
Produits d'hygiène et cosmétiques	Je me lave, rase, hydrate... au naturel (pains de savon, huile d'amande, de coco, ...) avec peu de conservateurs	J'évite le contact prolongé et le passage de produits toxiques dans mon organisme: les phtalates, le triclosan, les parabènes, le phenoxyethanol, le formaldéhyde...
Vêtements et textiles	Je lave au préalable mes vêtements neufs Je privilégie les matières naturelles (coton, laine, lin...)	J'évite les retardateurs de flammes, les pesticides contenus dans les textiles (anti mites...)
Produits ménagers	J'entretien ma maison au vinaigre blanc, bicarbonate de soude, savon de marseille, savon noir et je lave à la vapeur	J'évite la stagnation et les émissions de produits chimiques dans ma maison
Meubles et intérieur	Je m'entoure de bois massif, non traité et éventuellement de meubles d'occasion Je peins et vernis avec des produits labellisés, je déballe et aère mes meubles avant de les monter	J'évite le bois aggloméré et les matières composites qui contiennent des solvants, des colles, des vernis, des retardateurs de flammes,...

