



Communiqué de presse  
15 janvier 2021

## Interdiction des nitrites et nitrates dans la charcuterie (additifs E249 à E252)

Après une année d'audition de scientifiques, fabricants, distributeurs et consommateurs, un rapport parlementaire présenté mercredi 13 janvier, plaide pour l'interdiction progressive, d'ici 2025, des sels nitrités dans la charcuterie. Dans l'attente de l'avis de l'ANSES prévu pour avril, la CLCV demande au gouvernement de tenir compte des conclusions du rapport et d'interdire ces additifs dans les charcuteries afin de protéger la santé des consommateurs.

### Des risques potentiels pour la santé

Les sels de nitrite et de nitrate (E249 à E252) sont ajoutés aux aliments transformés pour améliorer leur conservation et préserver la couleur rouge des viandes et charcuteries. Lorsqu'ils sont ajoutés à la viande et ingérés dans l'organisme, ils sont transformés en composés appelés nitrosamines, dont certains sont classés comme cancérigènes pour l'homme. C'est pour cette raison qu'en 2015, le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) a classé la viande transformée (jambon, viande en conserve, ...) dans la catégorie des aliments présentant un risque cancérigène pour l'homme. D'après les chiffres de Santé publique France, 63 % des adultes dépassent la quantité maximale de charcuterie recommandée (150g par jour). Les Français sont donc particulièrement exposés.

Des industriels contestent l'interdiction des nitrites. Ils assurent qu'elle pourrait entraîner des problèmes sanitaires car ces additifs contribuent dans certains cas à limiter la prolifération de micro-organismes nuisibles à l'origine du botulisme. Or, le rapport parlementaire estime que ce sont surtout les conditions d'hygiène sur l'ensemble de la chaîne alimentaire qui permettent de réduire, voire d'éliminer ce risque.

Dans cette perspective, l'avis et les recommandations de l'ANSES prévus en avril 2021 sont très attendus.

### Sels de nitrite et nitrate : des solutions existent pour s'en passer

Il est possible de se passer de ces additifs. Des industriels l'ont déjà prouvé en proposant des jambons sans nitrites dans les rayons de charcuterie. Ils ont une couleur plus grise et se conservent moins longtemps que les jambons avec nitrites mais ils ne présentent pas de risque pour la santé du consommateur. La CLCV souhaite sensibiliser les consommateurs sur l'intérêt d'acheter un jambon gris et donc sans nitrites !

### Une interdiction nécessaire pour la protection des consommateurs

Face à ces constats et par principe de précaution, nous considérons que les consommateurs se doivent d'être protégés face aux risques potentiels que présentent ces additifs. La CLCV demande l'interdiction des nitrites et nitrates ajoutés dans la charcuterie afin de protéger la santé des consommateurs.

CLCV TOURAINE 02 47 72 71 69 – site internet : [clcv-touraine.org](http://clcv-touraine.org)