

Les charcuteries : pourquoi cet acharnement ?

L'ONG Foodwatch, l'application Yuka et la Ligue contre le cancer ont annoncé ce matin le lancement d'une pétition demandant l'interdiction des sels de nitrites dans l'alimentation. Cette démarche intervient alors même que les nitrites sont autorisés par la réglementation et recommandés par la communauté scientifique pour leur rôle majeur dans la sécurité de la majorité des produits de charcuterie. Ils sont traditionnellement utilisés en charcuterie depuis plusieurs siècles et leur innocuité aux doses utilisées en charcuterie a été confirmée en 2017 par l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments.

Les entreprises sont par ailleurs engagées dans la réduction des nitrites afin de répondre aux attentes de naturalité des consommateurs.

Les entreprises françaises de la charcuterie, à 90% des PME implantées dans nos terroirs, ne peuvent donc qu'exprimer leur exaspération à constater un acharnement continu sur ce sujet. Par ailleurs, les produits carnés ne sont à l'origine en moyenne que de 11% des nitrites présents lors de la digestion, le reste provenant d'autres sources (végétaux et eau de boisson).

Aussi, pour démêler le vrai du faux et redonner de la rationalité à la discussion, voici des réponses concrètes et étayées aux principales questions qui se posent sur ce sujet. Tout cela mérite bien quelques explications...

1. Pourquoi les nitrites sont importants pour la sécurité des produits de charcuterie ?

Les nitrites contribuent à assurer la sécurité sanitaire des charcuteries. Les autorités française et européenne de sécurité des aliments confirment leur rôle dans la conservation de la viande en empêchant le développement de bactéries très dangereuses pour l'Homme responsables du botulisme et de la salmonellose.

Rappelons également que le nitrite est un ingrédient traditionnel des charcuteries utilisé pour leur préservation : la salaison remonterait à 5 000 ans puisqu'à l'époque les hommes ont constaté que la viande se conservait mieux en présence du salpêtre, également appelé nitrate. Plus tard, au début du XXe siècle, les chercheurs ont découvert qu'au contact de la viande, le nitrate se transformait lentement en nitrites et que c'était cette molécule qui permettait d'améliorer la conservation de la viande. Depuis les années 1960, on utilise directement le nitrite en mélange avec le sel. Il est utilisé pour la fabrication de nombreuses charcuteries, que ce soit par les artisans ou par les entreprises de charcuterie, qu'elles soient des PME régionales ou des entreprises nationales.

2. Pourquoi les autorités européenne et française autorisent-elles l'utilisation des nitrites ?

L'utilisation des nitrites est fortement encadrée et la réglementation européenne fixe une dose d'incorporation maximum lors de la fabrication des charcuteries (150 mg par kilo de charcuterie). En juin 2017, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a confirmé l'innocuité des nitrites aux doses utilisées en tant qu'additifs. Cette opinion est partagée par l'immense majorité de la communauté scientifique mondiale. Ainsi, le risque éventuel lié à la consommation des nitrites peut

être écarté car la consommation moyenne de nitrites en France est bien inférieure à la DJA (Dose Journalière Admissible). Il faut par ailleurs souligner que plusieurs pays ont rendu l'utilisation de nitrites obligatoire dans les viandes transformées. C'est par exemple le cas de l'Allemagne et de l'Italie, dans les recettes de jambons cuits. Notons qu'aucun pays au monde (sauf l'Iran) n'interdit l'usage des nitrites.

3 Pourquoi peut-on affirmer que la présence de nitrites dans la charcuterie est sans risque pour les Français ?

Des enquêtes de consommation sont menées régulièrement par les autorités sanitaires pour vérifier que la consommation actuelle de nitrites est bien inférieure à la dose journalière admissible (DJA).

Une étude de l'Agence française en charge de la sécurité des aliments (ANSES) montre que **même les personnes consommant de la charcuterie aux niveaux les plus élevés, ne consomment que 11,1 % de la DJA chez les adultes et 19,6 % de la DJA chez les enfants**. L'ANSES considère donc que l'apport de nitrites ne constitue pas un problème de santé publique.

La communauté scientifique recommande par ailleurs une consommation de charcuterie modérée, s'intégrant dans une alimentation équilibrée.

4 Les fabricants de charcuterie continuent-ils de travailler à des solutions alternatives ?

Pour répondre aux attentes des consommateurs qui souhaitent des produits avec moins d'additifs et en particulier de nitrites, les professionnels de la charcuterie, qu'ils soient artisans et industriels, se sont fixés volontairement un seuil maximal inférieur de 20% à la réglementation européenne.

Des démarches individuelles d'entreprise ont également été mises en place pour proposer des produits sans nitrites afin de répondre aux attentes de certains consommateurs, par exemple pour le jambon cuit. Mais ces alternatives complexes ne sont pas à la portée des PME implantées dans les terroirs de notre pays et qui constituent l'immense majorité de la production de la charcuterie française traditionnelle.

À PROPOS DE LA FICT

Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viandes

Elle est la porte-parole des entreprises françaises de charcuteries-traiteurs.

Créée en 1924, la FICT représente 310 établissements (dont 90 % de PME), implantés sur tout le territoire, qui emploient 32 500 personnes en CDI, soutiennent 135 000 emplois directs/indirects et génèrent un chiffre d'affaires de 6,7 milliards d'euros, dont 7,1 % à l'exportation.

La production de 1,2 million de tonnes est à 84 % à base de porc.

Les entreprises françaises de charcuteries-traiteurs transforment plus de 75 % de la production porcine française. www.fict.fr - @FICT_FRANCE

CONTACT PRESSE : Agence Vivactis Public Relations

Houney Touré Valogne LD : 01 46 67 63 55 – Standard : 01 46 67 63 44 -

h.toure-valogne@vivactis-publicrelations.fr