

LES NITRITES : UN ROLE POUR LA SANTE DES CONSOMMATEURS ET UN RISQUE NON DEMONTRE POUR DE TRES NOMBREUX SCIENTIFIQUES OU PERSONNALITES QUALIFIEES

EXTRAITS D'OUVRAGE OU D'AUDITION

1. Le risque des nitrites n'est pas démontré

Questions-réponses de l'OMS « Cancérogénicité de la consommation de viande rouge et de viande transformée » :

<https://www.who.int/features/qa/cancer-red-meat/fr/>

« **Les classifications du CIRC** décrivent la force des données scientifiques sur un agent comme étant une cause de cancer, mais **n'évaluent pas le niveau du risque**. »

EFSA – Rapport 2017

https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/nitrates-nitrites-170614-FR.pdf

« **Tandis que le CIRC évalue les propriétés cancérigènes intrinsèques des substances** –c'est-à-dire le danger potentiel qu'elles présentent en tant que telles –, dans ses évaluations des risques, **l'EFSA évalue également la probabilité que l'on soit exposé à ces substances et le niveau effectif d'exposition** des différents groupes de population. »

« Le groupe d'experts a appliqué des hypothèses conservatrices dans son évaluation, c'est-à-dire qu'il a envisagé les scénarios les plus pessimistes. Sur la base de ces hypothèses, ils sont parvenus à la conclusion suivante : **les nitrosamines qui se forment dans l'organisme à partir des nitrites ajoutés dans des produits à base de viande aux niveaux autorisés sont peu préoccupantes pour la santé humaine**. »

Tribune Gérard Pascal – Les Echos Décembre 2019

« Sur quel argument massue les opposants aux nitrites font-ils reposer leur démarche ? Sur un rapport du Centre international de la recherche sur le cancer (CIRC), qui a classé en 2015 la charcuterie dans la catégorie cancérigène pour l'homme. Pourquoi est-ce un vice de raisonnement ? Parce que les auteurs de ces initiatives semblent mélanger deux notions bien distinctes : le danger et le risque. [...] C'est bien cette différence qui explique que **le CIRC – qui identifie le danger** – n'aboutisse pas aux mêmes conclusions que **l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), qui a encore confirmé en 2017 l'innocuité des nitrites aux doses utilisées en tant qu'additifs car elle évalue le risque !** »



- audition par la mission d'information (1)

« j'ai l'intime conviction que **l'on fait courir plus de risque au consommateur aujourd'hui en supprimant les nitrites** dont les effets ne sont pas prouvés et ainsi en les exposant au risque botulique, toxine potentiellement mortelle. »

- audition par la mission d'information (2)

« L'un d'entre nous a fait une analyse que je trouve brillantissime et d'ailleurs c'est l'avis général qui nous revient, de toutes les études épidémiologiques et il a découvert à sa grande stupeur je dois le dire **qu'il n'y avait pas réellement d'études qui prouvaient le lien, ce que nous cherchons, entre additifs nitrites et survenue de cancer colorectal**. Ce qui ne veut pas dire qu'il n'y en a pas, il n'y a pas d'étude qui en apporte la preuve. »

Mathieu Schuler, directeur de l'évaluation des risques à l'ANSES – Lors de son audition par la mission d'information

« Le résultat de l'enquête de l'alimentation totale relatif aux nitrites **ne met pas en évidence de dépassement de seuil sanitaire (donc la DJA, la Dose Journalière Admissible) ni pour les adultes ni pour les enfants**, lorsque l'on considère les apports sous forme d'additifs. »

Denis CORPET, 2017. Préface du livre « Panique dans l'assiette : ils se nourrissent de nos peurs » de Gil Rivière-Wekstein

« Loin des discours anxiogènes, la communauté scientifique partage l'opinion que rien ne remplace le plaisir de bien manger dès lors que l'assiette n'est pas trop pleine et composée d'aliments variés, dont la moitié au moins de végétaux. Mon équipe a ainsi démontré l'effet pro-cancer de charcuteries est complètement annulé si le repas comporte aussi du calcium, de la vitamine E ou des polyphénols (apportés respectivement par un yaourt, quelques amandes ou un verre de vin rouge). »

Virginie Beaumeunier, directrice générale de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes – Lors de son audition par la mission d'information

« Je voudrais revenir sur un point : **Aujourd'hui les sels nitrités ont été évalués par l'EFSA, l'évaluation a été revue récemment et ils sont toujours autorisés**. Il ne faut quand même pas oublier ça, l'EFSA est une agence scientifique. »

Questions parlementaires (E-005806/2020)

Réponse donnée par Mme Kyriakides au nom de la Commission européenne le 4 janvier 2021

« En ce qui concerne les nitrites (E 249 et E 250), (...) L'évaluation (...) a confirmé que la valeur recommandée aux fins de la protection de la santé (dose journalière admissible, DJA) pour les nitrites protège suffisamment les consommateurs et a souligné que l'exposition aux nitrites utilisés en tant qu'additifs alimentaires (...) représente environ 17 % de l'exposition alimentaire totale. (...) **l'avis scientifique de l'EFSA fournit aux gestionnaires des**



risques des informations suffisantes sur la sécurité des nitrites, ce qui ne justifie pas une interdiction générale de l'utilisation de ces substances en tant qu'additifs alimentaires.

3

Néanmoins, la Commission a engagé une discussion avec les États membres afin de réviser les doses maximales de nitrites autorisées (...) dans le but de réduire, dans la mesure du possible, l'exposition aux nitrites résultant de leur utilisation en tant qu'additif alimentaire, tout en préservant leur effet de conservation. »

Extrait de l'interview du Pr David Khayat, Cancérologue, ancien l'ancien chef du service oncologie de la Pitié-Salpêtrière, ex Président de l'institut National du Cancer (INCa), le Figaro le 8/1/21

« J'ai aussi entendu dire que la charcuterie était responsable de plusieurs milliers de morts par an du cancer du côlon. C'est impossible de laisser dire de fausses informations médicales comme ça! Mais où est passé le bon sens? »



2. Les nitrites sont importants pour la sécurité des produits

[EFSA Sécurité des viandes en Europe](#)

<https://www.efsa.europa.eu/fr/discover/infographics/meat-safety-europe>

« *Nitrates/nitrites dans les viandes (2017)*

Les additifs utilisés pour conserver la viande limitent la prolifération microbienne (en particulier les bactéries à l'origine du botulisme) (...) »

[ANSES : Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments : "Clostridium botulinum, Clostridium neurotoxigènes" - Août 2019](#)

<https://www.anses.fr/fr/content/fiche-de-description-de-danger-biologique-transmissible-par-les-aliments-clostridium-2>

« *Recommandations aux opérateurs (...) :*

Salaisons : le sel nitrité (150 mg maximum de nitrites /kg de produit) est l'inhibiteur de croissance de C. botulinum le plus efficace. »

[Docteur Jean-Michel Lecerf, chef du service de nutrition à l'institut Pasteur de Lille – Lors de son audition par la mission d'information](#)

« Le bénéfice est tout à fait évident par rapport au botulisme puisque les sels nitrités sont la seule et la meilleure solution pour supprimer ou réduire extraordinairement fortement le risque du botulisme »

[Jean-Christophe Comboroure, chef du bureau Alimentation et Nutrition – Lors de son audition par la mission d'information](#)

« *Rappel des chiffres fournis par Santé Publique France :*

- (...)
- [...] l'aliment identifié pour 15 foyers parmi les 36 foyers de botulisme alimentaire concernait majoritairement des produits de charcuterie de préparation familiale ou artisanale (jambon cru notamment qui était à l'origine de 13 foyers de botulisme)

Donc il y a quelques signaux inquiétants. »



Charcuterie et Gastronomie est le mensuel de la CNCT (Directeur de publication Joel Mauvigney)

*« Les **nitrites/nitrates** sont utilisées dans les **charcuteries sèches** (...) pour protéger contre le développement des **salmonelles** pendant l'étuvage »*

*« Sur les produits secs **le nitrite réduit la croissance de salmonelle** pendant la phase chaude à partir de **80 mg/kg** (...) une suppression ou une baisse de nitrites (...) nécessite une vérification microbiologique sur **Salmonella et Listeria** pour les salaisons sèches »*

