

PROPOSITION DE LOI SUR LES NITRITES

L'Assemblée nationale confirme que les décisions de santé publique doivent s'appuyer sur les avis scientifiques officiels

L'Assemblée nationale a adopté ce jour le texte précédemment voté en Commission des Affaires économiques. Toutes les décisions à venir sur la consommation de produits contenant des additifs nitrés seront dorénavant prises à la lumière du rapport de l'Anses attendu en juin 2022. La FICT salue cette position et se félicite de voir que l'expertise scientifique pertinente reste prioritaire dans ce débat.

Lors de la séance plénière de ce jour, **l'Assemblée nationale a confirmé la position unanime de sa Commission des Affaires économiques qui avait entièrement réécrit la proposition de loi sur les nitrites. L'Assemblée n'a ainsi pas retenu le principe d'une interdiction proposée initialement par le député Richard Ramos et a conditionné toute décision à venir concernant l'usage des nitrites dans les charcuteries à la publication d'un rapport de l'ANSES attendu en juin 2022.**

La FICT, Fédération des Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur, se félicite que l'Assemblée nationale remette la science au cœur des décisions de santé publique. Par exemple, aucune évaluation scientifique n'est actuellement disponible pour pouvoir affirmer qu'une interdiction des nitrites ne condamnerait pas les consommateurs à des risques sanitaires graves, alors que leur usage est recommandé par l'ANSES pour les protéger des maladies microbiennes. C'est ainsi que tous les pays du monde les autorisent dans les recettes de charcuterie, voire les rendent obligatoires, comme en Allemagne ou en Italie dans les jambons cuits.

La proposition de loi initiale représentait aussi une menace pour la filière charcuterie française et pour la sauvegarde des 450 recettes de charcuterie traditionnelles que le monde entier nous envie.

L'Assemblée nationale a ainsi reconnu que les risques supposés brandis par quelques lanceurs d'alerte non spécialistes de ces questions ne sont pas partagés par l'immense majorité de la communauté scientifique compétente aux niveaux mondial, européen et français qui, prenant rigoureusement en compte les avis publiés par l'OMS, continue de considérer que les charcuteries contenant des nitrites utilisés aux quantités autorisées sont sûres pour la santé.

Comme elles l'ont toujours fait, la FICT et ses 300 entreprises françaises de charcuterie traiteur continueront de respecter scrupuleusement les avis scientifiques officiels et la réglementation. La Fédération poursuivra également les démarches de progrès initiées depuis déjà plusieurs années, pour répondre toujours davantage aux attentes de naturalité des consommateurs. Les entreprises de charcuterie françaises ont ainsi déjà **volontairement réduit les quantités maximales de nitrites utilisés en France de 40% par rapport à celles imposées par la réglementation européenne**, plaçant ainsi la France parmi les pays du monde ayant le plus réduit l'usage des nitrites dans les charcuteries.

Contacts presse :

Charlotte RICOU – Responsable communication FICT – c.ricou@fict.fr / 06 12 98 31 27

Julie WASSSELIN – Agence JIN - jwassel@jin.fr / 06 60 95 05 72

