

NITRITES ET CHARCUTERIE : OÙ EN EST-ON ?

18/10/2024

Dans les charcuteries, l'ajout de nitrates et de nitrites joue un rôle majeur pour limiter le développement des bactéries à l'origine de maladies comme la salmonellose, la listériose ou le botulisme.

La France est en avance en Europe : Les teneurs maximales en nitrites en France sont en moyenne 40% inférieures à la réglementation européenne en vigueur. En octobre 2023, l'Europe a publié, à la suite d'une évaluation scientifique approfondie effectuée par l'autorité sanitaire européenne (EFSA), un règlement abaissant les teneurs européennes, qui s'appliqueront en octobre 2025. La France a proposé que la réglementation européenne soit en phase avec les teneurs utilisées dans notre pays. Cette proposition n'a pas été suivie par les autres pays. **Les teneurs maximales françaises resteront donc 20% intérieures aux nouvelles teneurs réglementaires définies au niveau européen qui ne rentreront en vigueur que fin 2025.**

En effet, les professionnels français, artisans charcutiers et entreprises de charcuterie, ont volontairement, dès 2016, diminué les teneurs maximales de 20% par rapport à la réglementation européenne. Une nouvelle baisse de 20% a été réalisée en 2023, et les professionnels sont pleinement engagés pour diminuer, autant que possible, l'utilisation des nitrites/nitrates chaque fois que cela est possible sans compromettre la sécurité sanitaire des produits de charcuterie.

Mais aujourd'hui, dans les rayons des GMS, 1 charcuterie sur 5 est étrangère, et n'est donc pas soumise aux teneurs plus strictes que les professionnels français ont définis dans le Code des Usages de la Charcuterie (CDU).

Continuer de baisser les teneurs en nitrites en France favorisera les charcuteries importées qui utilisent des nitrites à des teneurs plus élevées leur évitant des coûts de R&D, des coûts liés à des mesures d'hygiène très strictes, tout en ayant des DLC plus longues leur conférant un avantage concurrentiel.

L'avis de l'ANSES de juillet 2022 et le plan de réduction des nitrites / nitrates du gouvernement de 2023 ont confirmé que la consommation raisonnée de charcuteries est tout à fait sûre pour la santé.

Le rapport de l'ANSES, publié en juillet 2022, confirme les éléments suivants :

- Il n'y a pas de remise en cause de l'utilisation ni de l'intérêt des nitrites.
- Les nitrites et les nitrates contribuent efficacement à la maîtrise des dangers microbiens tels que *Listeria*, *Salmonella* et *Clostridium botulinum*.
- A aucun moment l'interdiction des nitrites et nitrates dans les charcuteries n'est envisagée.
- Il n'y a pas de dépassement significatif de la dose journalière admissible pour les Français (plus de 99% de la population ne dépasse pas cette DJA).

Les nitrites sont traditionnellement utilisés dans la fabrication de charcuterie, par l'ensemble des fabricants (entreprises, artisans). Ils sont aussi autorisés dans les produits bio et les produits labellisés IGP, AOP.

Il faut rappeler qu'aucun pays au monde (sauf l'Iran) n'interdit les nitrites. Certains pays les rendent même obligatoires, comme par exemple l'Allemagne sur le jambon cuit.

Enfin, des produits avec une conservation sans nitrite ont été développés pour répondre à la demande de certains consommateurs, grâce à des solutions alternatives qui nécessitent une importante recherche et développement, la mise en place de mesures drastiques d'hygiène pour assurer la qualité sanitaire du produit et qui entraînent une DLC plus courte. Ces solutions ne sont pas accessibles à toutes les entreprises, en particulier les PME, ni disponibles pour l'ensemble des 450 recettes de charcuterie.

Le plan d'action du gouvernement « Réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les aliments » présenté en mars 2023 définit, notamment, une trajectoire ambitieuse de réduction des nitrites et nitrates dans les produits de charcuterie produits en France.

Le 2nd volet du plan de réduction du gouvernement a mis en place des études afin d'envisager de nouvelles baisses, dans le respect des recommandations sanitaires. Ces études doivent en valider la faisabilité, sans que cela représente un risque pour le consommateur. Car, pour rappel, les nitrites et les nitrates contribuent efficacement à la maîtrise des dangers microbiens tels que *Listeria*, *Salmonella* et *Clostridium botulinum* et donc garantissent la sécurité sanitaire des produits, comme le rappelle le rapport de l'ANSES, publié en juillet 2022

Points sur les teneurs de nitrites

- Teneurs de la réglementation européenne actuelle
 - o 150 mg/kg de nitrites
 - o 250mg/kg de nitrates
- Baisse en 2016 des teneurs du CDU :
 - o 120 mg/kg de nitrites (sauf saucisson sec traditionnel) :
 - o 200mg/kg de nitrates
- Baisse en 2023 du CDU : baisse en moyenne de 20% (baisse différenciée en fonction de la sensibilité des produits
- Réglementation européenne 2023 => en 2025, baisse environ de 20% en moyenne

Quelques exemples de produits :

- Jambon cuit :

Produits	Teneur CDU	Teneurs européennes actuelles	Teneurs européennes à partir de 2025
Jambon cuit - nitrites	90	150	120
Saucisse à cuire - nitrites	80	150	120
Lardons - nitrites	100	150	120
Jambon sec - nitrates	200	250	250

