



# ASSEMBLÉE NATIONALE

## 15ème législature

### Règlementation relative à l'utilisation des nitrites

Question écrite n° 35439

#### Texte de la question

M. Ludovic Pajot attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la réglementation relative à l'utilisation des nitrites dans les produits alimentaires. Les nitrites présents dans l'alimentation peuvent soit résulter de la conversion de nitrates dans certaines denrées alimentaires, d'une présence non intentionnelle ou encore d'une utilisation volontaire en tant qu'additifs dans ces mêmes denrées. Sur ce troisième aspect, les données CIRC-INCa 2018 laissent entrevoir un risque accru de développement de cancers liés à la consommation de certains produits en raison de l'association des nitrites ajoutés avec du fer-héminique. Ce dernier favoriserait la conversion de nitrites en nitrosamines, substances classées cancérogènes probables. En parallèle de ces données, de nombreux professionnels de l'alimentation, notamment dans le domaine de la charcuterie, s'inquiètent de la possibilité d'une interdiction totale des sels nitrités dans l'alimentation. Selon eux, et s'appuyant sur des avis de l'ANSES ou de l'EFSA, l'ajout de nitrites aux doses actuelles n'est pas nocif pour la santé des consommateurs et s'avère nécessaire à la sécurité sanitaire des consommateurs en raison du fait qu'il permet de bloquer le développement de bactéries comme le bacille botulinique ou la salmonellose. Dans ces conditions, il lui demande donc de bien vouloir lui dresser un état des lieux de la situation et de lui faire part des orientations qui pourraient être prises afin de permettre de concilier tant l'impératif de sécurité sanitaire des consommateurs que la protection du secteur économique de la charcuterie française.

#### Texte de la réponse

Les composés nitrés se retrouvent dans un grand nombre d'aliments et dans l'eau de boisson. La présence de nitrites et nitrates dans les aliments résulte notamment de leur emploi comme additifs alimentaires. Ces additifs sont en particulier utilisés dans un objectif de conservation et préservent de risques sanitaires tels que le botulisme. Ils sont autorisés par la réglementation européenne à la suite d'une évaluation des risques par l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) en 2017 qui conclut que les nitrites et les nitrates ajoutés aux aliments aux niveaux autorisés sont sans danger pour les consommateurs en Europe et que ces additifs contribuent à moins de 5 % de l'exposition totale aux nitrates. Néanmoins, l'association du fer-héminique avec les nitrites ajoutés est une hypothèse envisagée comme une explication du risque accru observé de développement de cancers du côlon ou du rectum, lié à la consommation de certains produits carnés (données CIRC-INCa 2018). Ainsi, il importe de bien cerner les effets des nitrites, tout particulièrement leur conversion dans l'organisme en nitrosamines, et d'écarter certains angles morts s'agissant notamment de l'association du fer héminique aux nitrites. Dans ce contexte, la direction générale de la santé, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et la direction générale de l'alimentation ont saisi l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail fin juin 2020. Les résultats de l'expertise sont attendus dans le courant de l'année 2021 et serviront de base aux actions publiques ultérieures éventuelles. Par ailleurs, santé publique France a émis des recommandations de consommation en matière de charcuterie. Ainsi, il est recommandé de limiter sa consommation de produits de charcuteries à 150 g par semaine. Quant aux professionnels, ils sont également sensibilisés et engagés sur ce sujet depuis plusieurs années. D'ailleurs, la volonté de diminuer de 20 % la quantité de sels nitrités incorporée aux produits de

charcuterie en dessous des limites maximales européennes est inscrite dans le code des usages de la charcuterie. Ainsi, la dose maximale d'incorporation est fixée à 120 mg par kilo contre 150 mg au niveau européen. Enfin, la recherche est mobilisée en parallèle afin de proposer des produits sans nitrites, qui représentent à l'heure actuelle environ 3 % du marché de la charcuterie en France.

## Données clés

**Auteur :** [M. Ludovic Pajot](#)

**Circonscription :** Pas-de-Calais (10<sup>e</sup> circonscription) - Non inscrit

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 35439

**Rubrique :** Agroalimentaire

**Ministère interrogé :** [Agriculture et alimentation](#)

**Ministère attributaire :** [Agriculture et alimentation](#)

## Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [12 janvier 2021](#), page 130

**Réponse publiée au JO le :** [9 février 2021](#), page 1124