

RESTAURATION : POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ LES ADDITIFS NITRÉS

► Par Roland DELON
roland.delon@aji-france.com



Ce scandale à bas bruit qui couve depuis plusieurs années dans les milieux alimentaires, sanitaires et agro-industriels, (rappelons qu'un des ouvrages qui fait autorité sur le sujet : « *Cochonneries, comment la charcuterie est devenue un poison* » de Guillaume Coudray - Éditions La Découverte - est paru en septembre 2017) vient de connaître un vif écho médiatique par le dépôt d'un projet de loi sur le bureau de l'Assemblée nationale, visant à interdire, à terme, les additifs nitrés dans les produits de charcuterie et de salaisons. Cet écho a été renforcé par « *la crise de nerf* » du lobby de la charcuterie, qui déjà vent debout contre le projet de loi, envoie un second signal négatif en s'en prenant sur le terrain judiciaire à la populaire application Yuka, connue pour sa grille de notation de la qualité nutritionnelle des produits alimentaires. La Fédération des industriels charcutiers traiteurs (FICT) reproche, non seulement à l'outil d'évaluation (utilisé par 11 millions de consommateurs en France), « *d'octroyer automatiquement une note rédhibitoire aux produits qui contiennent des sels nitrités* » mais demande aussi instamment à Yuka de supprimer la pétition (320 000 signatures en janvier 2021) « *Stop aux nitrites ajoutés dans notre alimentation* » que l'entreprise a lancé avec l'O.N.G. Food Watch et la Ligue contre le cancer.

DE QUOI PARLE-T-ON ?

Les sels nitrés ou nitrités (assemblage de sel de cuisine et de pur nitrite ou nitrate) sont des conservateurs chimiques autorisés et classés :

- E 249 : nitrite de potassium,
- E 250 : nitrite de sodium,
- E 251 : nitrate de sodium,
- E 252 : nitrate de potassium appelé également salpêtre.

Les plus utilisés en France sont le E 250 et le E 252. Chimiquement les nitrites sont des oxydes d'azote, familles de molécules réactives à fort pouvoir oxydant, aux interactions puissantes avec les molécules biologiques ce qui est d'ailleurs tout le problème de leur utilisation dans l'alimentation humaine. Ces additifs sont redoutablement puissants, il faut savoir qu'un gramme de nitrite de sodium peut colorer (rosissement) plusieurs dizaines de kilos de de matière carnée. Le nitrite de sodium est le plus souvent utilisé dans la fabrication de produits cuits ou étuvés (jambon, lardons, saucisses, pâté) tandis que le nitrate de potassium est réservé à l'élaboration de produits crus comme le jambon dit parfois « *de pays* » ou le saucisson sec. Les avantages de ces additifs sont considérables pour les industriels : ils accélèrent et simplifient la fabrication (*time is money*), ils allongent la durée de conservation ce qui constitue un atout dans la commercialisation, ils donnent une couleur appétissante au produit (le jambon de porc cuit est naturellement beige/marron et certainement pas rosé, enfin et ce n'est pas le moindre des avantages, ils permettent de recourir à des matières premières de moindre qualité comme par exemple mettre en œuvre des viandes dont la qualité biologique n'est pas optimale. On comprend donc pourquoi le lobby de la FICT (Herta, Fleury Michon, Brocéliande, Madrange...) s'oppose vigoureusement à la suppression des sels nitrités.

UN PEU D'HISTOIRE

Les industriels de la salaison argumentent que depuis la plus haute antiquité (5 000 ans)

il a été constaté que la viande se conservait mieux en présence de salpêtre et que les industriels d'aujourd'hui ne font que reprendre des recettes traditionnelles de charcuterie connues de longue date. Guillaume Coudray (cf. Supra) met à bas « *la fable des 5 000 ans* » et rétablit la chronicité des faits : « *les premières traces de salpêtrage régulier de certains types de viandes apparaissent timidement à la fin du Moyen Âge* ». Les livres de recettes ne confirment la généralisation du procédé qu'à partir du XVIII^{ème} siècle et c'est l'époque moderne et l'industrialisation charcutière, à la chaîne, en toute saison, et à grande échelle (Chicago-USA- 1870) qui verra le véritable développement des sels nitrés pour lutter notamment contre la prolifération bactérienne dans les usines insalubres. Le nitrite de sodium est autorisé en 1925 aux USA malgré une toxicité connue depuis longtemps, mais sa fonction colorante et le gain de temps qu'il génère en fabrication et commercialisation auront raison des précautions sanitaires. En France l'autorisation, très tardive, date de 1964. Les pouvoirs publics s'appuyant sur les avis du Conseil supérieur de l'hygiène publique ont longtemps refusé le recours à ces substances, un rapport du toxicologue Frédéric Bordas de 1935 s'alarme : « *Devons-nous faciliter les opérations qui consistent en réalité à tromper l'acheteur avec cette circonstance aggravante que le produit préconisé est toxique* ». Finalement l'argument économique prévaudra, et pour lutter contre la concurrence américaine et allemande déjà grande consommatrice de ces additifs, les salaisoniers français obtiendront le droit d'utiliser le nitrite de sodium dans leurs productions. Des limites maximales par kilo de produit fini seront définies. Le ministère de l'Agriculture qui avait saisi l'Académie de Médecine pour avis avant la signature de l'arrêt de 1964 obtiendra cette réponse : « *Il est évidemment regrettable que l'emploi de nitrates soit entré dans les mœurs des procédés de charcuterie. C'est une méthode que votre commission n'accepte qu'avec réticence.* » Le temps de la charcuterie artisanale que le grand

spécialiste René Pallu décrivait en 1971 était désormais révolu : « *Les jambons de Bayonne véritables étaient salés autrefois au sel grené, puis maturés et séchés pendant six mois minimum au pied de la montagne, à quelques centaines de mètres en altitude. De nos jours les séchoirs climatisés ont remplacé les séchoirs naturels et l'addition de salpêtre et de sucre au sel de premier frottage est devenue plus fréquente* ». On verra toutefois que certains producteurs préfèrent revenir aux procédés de fabrication traditionnels.

LES DANGERS DES SELS NITRITÉS

Le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC), émanation de de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) classe, en 2015, la charcuterie et les salaisons dans le groupe 1 des cancérigènes certains pour l'homme, la charcuterie et l'alcool étant les seuls groupes d'aliments classés dans cette catégorie. Ce classement s'appuie sur plus d'un millier de publications scientifiques. Toujours selon cet organisme la consommation des charcuteries et salaisons contribue à 4 380 cas de cancer par an en France (500 cas de cancer de l'estomac et 3 880 de cancer colorectal). Lors de son audition par la mission parlementaire, le professeur Axel Khan, généticien, et Président de la Ligue contre le Cancer, apporte son éclairage scientifique : « *le grand phénomène chimique de la charcuterie nitritée est la formation de nitroso-hème ferreux, composé mutagène, incroyablement stable et résistant à la cuisson, qui se forme au contact du fer de la viande rouge... le nitroso-hème est mutagène donc potentiellement cancérigène... il produit au cours de la digestion une cascade de produits de dégradation au contact direct de la muqueuse intestinale... ce qui explique le caractère très spécifique de la cancérigénicité des produits nitrés* ».

Les consommateurs français sont d'autant plus exposés au risque que leur consommation excède largement les recommandations formulées par Santé

Publique France (150 grammes de charcuterie par semaine soit 3 tranches de jambon), ils sont 63 % des personnes âgées de 18 à 54 ans à dépasser largement ces recommandations.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), si elle ne nie pas la potentielle dangerosité des additifs nitrés dans l'alimentation reste très timorée sur la question, appuyant ses avis sur des études scientifiques qui ne répondent pas franchement à la question, sollicitant de futures recherches pour combler de soi-disant connaissances lacunaires et repoussant en définitive les décisions pertinentes. Mais connaissant la perméabilité des libérales agences européennes aux arguments des lobbys qui pullulent à Bruxelles on est en droit de se demander si cette autorité défend le bien commun. En France, l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation) est dans les mêmes attermoissements, ses responsables auditionnés ont subi les foudres du député rapporteur : « *Je n'ai pas confiance dans l'ANSES... je me demande si l'agence n'est pas vérolée, elle fait exprès de répondre à côté* ».

L'EMBARRAS ET LA DUPLICITÉ DES INDUSTRIELS

Il est très instructif de lire le rapport de la mission parlementaire qui a abouti à la proposition de loi (Cf. site de l'Assemblée nationale/Rapport déposé par la Commission des Affaires économiques par les députés Richard Ramos/Barbara Bessot-Ballot/Michèle Crouzet sur « *Les sels nitrés dans l'industrie agroalimentaire* »). On y découvre l'argumentaire présenté par les défenseurs « *nitriphiles* » qui ne recule devant aucune audace. Il essaye par exemple d'effrayer les pouvoirs publics et les consommateurs en agitant le spectre du botulisme, dont la bactérie nocive est censée être annihilée par les sels nitrés. Mais les spécialistes entendus feront valoir que les conditions d'hygiène rigoureuses en vigueur dans l'ensemble des producteurs français ne posent aucun problème dans la fabrication de produits sans nitrites.

Ils citeront comme exemple le consortium des jambons de Parme qui interdit formellement depuis 1993 l'utilisation de nitrite et de nitrate et dont la production annuelle de 8 à 9 millions de jambons crus n'a jamais eu à déplorer un seul cas de botulisme. On va y lire que parmi les nombreuses auditions menées par la commission, celle de Bernard Vallat, ex-haut fonctionnaire des services vétérinaires passé par la direction de l'Alimentation du ministère de l'Agriculture et désormais Président de la FICT, va réserver un coup de théâtre. Poussé dans ses retranchements par la pugnacité du rapporteur, peut-être un peu gêné aux entournures devant la représentation nationale il va finir par « *lâcher le morceau* » : (Extrait de l'audition du 3 mars 2020).

Le rapporteur (Richard Ramos) : « *Quand la Ligue contre le cancer nous dit qu'il y aurait peut-être 3 000 cas en France à cause du sel nitrité, ça vous évoque quoi ?* »

Bernard Vallat : « *On conteste ce chiffre probablement exagéré.* »

Une discussion s'ensuit sur les bases de calcul en fonction du niveau de consommation, le rapporteur essaye d'obtenir des clarifications.

Le rapporteur : « *Donc vous êtes arrivés forcément à un résultat, un nombre de cas possibles.* »

Bernard Vallat : « *Non ce sont des fourchettes.* »

Le rapporteur : « *Et c'était quoi la fourchette ?* »

Bernard Vallat : « *Nous c'était plutôt 1 200 environ.* »

Le rapporteur : « *D'accord. Donc la fourchette était plutôt un risque de 1 200 cancers colorectaux par an au lieu des 3 000 annoncés.* »

À la surprise générale, devant la commission stupéfaite le lobbyiste en chef de la corporation venait d'avouer ce que son industrie nie depuis des décennies, que la consommation de charcuteries nitrées provoque des cancers. A posteriori il voudra démentir mais l'audition publique ayant été filmée le

visionnage se révélera sans ambiguïté sur l'affirmation proférée.

La commission, confrontée à la résistance de la profession, a également essayé de comprendre la stratégie des entreprises de l'agroalimentaire et le recours aux groupes de pression pour influencer les décisions politiques. Deux chercheurs sont venus témoigner pour expliquer comment les lobbys agissent pour peser sur les orientations et les décisions des pouvoirs publics afin de défendre les intérêts des industriels qui les ont mandatés. Les nombreux antécédents (amiante, pesticides comme le glyphosate, plomb, tabac..., permettent de mieux comprendre les techniques de « *la manufacture du doute* »). Il s'agit :

- De fabriquer de l'ignorance, en finançant la recherche favorable, en isolant les informations positives,
- De produire du doute, en mettant en contradiction les enquêtes, en soulignant les limites de la recherche,
- De recadrer les débats, en mobilisant



des personnes perçues comme légitimes (souvent en conflit d'intérêt), en organisant des événements scientifiques.

Dans le cas des sels nitrités, on a vu surgir de nulle part, une instance historique, (créée en 1878) pour ne pas dire archaïque, l'Académie de l'Agriculture, aréopage de dix consultants plus ou moins retraités, ne comprenant aucun cancérologue, ni épidémiologiste ou biochimiste, qui s'est autorisée à produire un rapport volontairement partial (qualifié par le rapporteur de falsification de la vérité scientifique qui fait honte à cette institution). On voit par là que les intérêts financiers en jeu ne reculent devant aucune manipulation.

Les commissaires ont voulu savoir pourquoi les gros fabricants de produits de charcuterie (Herta, Madrange, Fleury-Michon, Système U ...) ardents défenseurs des sels nitrités ont paradoxalement créé des gammes « zéro nitrites » et communiquent volontiers sur ces nouveaux produits. Les vagues réponses

des industriels « *demande de naturalité du consommateur* » « *couvrir l'ensemble du marché* » ont indigné le rapporteur : « *Jouer sur tous les tableaux permet de proposer une alimentation saine et de marger sur ceux qui peuvent se la payer, tout en faisant de gros volumes pour les classes populaires avec des produits qui tuent* ».

Le ministre de l'Agriculture, lui aussi auditionné, a adopté la même attitude de temporisation souhaitant attendre un énième avis de l'ANSES, préférant comme les industriels « *jouer la montre* ».

Le député rapporteur Richard Ramos a conclu les travaux en affirmant sa détermination : « *Nous combattons pour qu'en France, un produit dangereux ne soit plus autorisé. C'est la perpétuation de ce genre d'aberration qui casse la confiance du peuple dans ses élus. Et si la loi est rejetée, j'irai en justice, je porterai plainte pour empoisonnement* ». Au terme de ce remarquable travail législatif dont il faut féliciter les commissaires et les rapporteurs, la commission

a édicté une série de propositions qui vont servir de base à la proposition de loi. Les gestionnaires d'EPL, importants acheteurs publics en restauration collective, trouveront intérêt à lire l'exhaustivité du rapport sur le site de l'Assemblée nationale, car ils sont invités à anticiper le vote éventuel de cette future loi. (Cf. les propositions ci-après)

Proposition n°1 : Interdire l'utilisation des additifs nitrés dans la charcuterie à compter du 1^{er} janvier 2023 pour les produits à base de viande non traités thermiquement (produits salés ou saumurés crus et les produits à base de viande traditionnels en salaison sèche et autres produits saumurés de manière traditionnelle) et à compter du 1^{er} janvier 2025 pour l'ensemble des produits de charcuterie.

Proposition n°4 : Prévoir une entrée en vigueur plus précoce de cette interdiction dans la restauration collective scolaire, hospitalière, carcérale et médico-sociale.

