

Communiqué de presse

27 mars 2023

NITRITES DANS L'ALIMENTATION : LA PROFESSION CHARCUTIERE ENGAGEE POUR METTRE EN ŒUVRE LE PLAN DE REDUCTION AMBITIEUX DU GOUVERNEMENT

Le plan gouvernemental prévoit un programme de baisse des nitrites pour les utiliser aux quantités strictement nécessaires, sans risque pour la santé des consommateurs. L'interdiction des nitrites et nitrates n'est, à aucun moment, envisagée par le Gouvernement, qui suit en cela la position de l'ANSES.

Le Gouvernement, par la voix d'Agnès Firmin le Bodo, Ministre déléguée auprès du Ministre de la Santé et de la Prévention, et Marc Fesneau, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, vient d'annoncer ce jour son plan de « réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les aliments » suite aux recommandations de l'avis de l'ANSES sur les nitrites publié en juillet 2022*.

Les artisans charcutiers et les entreprises de charcuterie, représentés respectivement par la CNCT et la FICT, s'engagent dans ce plan d'action pour diminuer, autant que possible, l'utilisation des nitrites et nitrates avec :

- Une **réduction immédiate pour 84% des charcuteries**, représentant en moyenne une **baisse de 20%** :
 - Une réduction rendue possible grâce aux importants travaux déjà menés par la profession suite à la première baisse de 20% réalisée en 2016
 - La mise à jour et la publication, sous une semaine, du Code des Usages de la charcuterie tenant compte des nouvelles teneurs maximales actées par le plan d'action
- **Deux phases de tests pour étudier la faisabilité de nouvelles baisses :**
 - A court terme, dans un délai de 6 à 12 mois pour des réductions qui semblent probables et couvrant 93% des charcuteries
 - A moyen/long termes, dans un délai de 5 ans pour poursuivre la trajectoire de baisse et les supprimer dans les produits où cela est possible sans risque

Par ailleurs, un important **plan de recherche et développement** ainsi qu'un **plan d'accompagnement** des entreprises, en particulier pour les TPE/PME, sont prévus pour aider à la réduction.

Pour rappel, en France, grâce aux actions volontaristes des professionnels de la charcuterie, les **teneurs maximales en nitrites sont déjà inférieures de 20% à la réglementation européenne**. Avec la nouvelle baisse immédiate prévue par le plan d'action, **elles seront de 35 à 40% inférieures**, faisant de la France le pays avec les teneurs les plus basses d'Europe, avec le Danemark.

« Le plan du gouvernement confirme que l'interdiction des nitrites n'est pas la solution. Nous serons acteurs de cette trajectoire de réduction, afin de diminuer les teneurs au strict nécessaire grâce notamment à l'accompagnement des entreprises annoncé par le gouvernement. » précise Joël Mauvigney, Président de la CNCT.

« Nous nous engagerons pleinement dans ce plan d'action et poursuivrons, grâce aux importants moyens de recherche et développement mobilisés, la démarche volontariste de baisse initiée avec les artisans depuis 2016. Il sera par ailleurs important de défendre ces seuils réduits au niveau européen pour qu'ils s'appliquent également aux produits de charcuterie importés. » indique Fabien Castanier, délégué général de la FICT.

* L'ANSES, dans son avis de juillet 2022, indique qu'il n'y avait pas de risque dans le cadre d'une consommation raisonnée de charcuterie et une alimentation équilibrée, et que 99% de la population avait une exposition inférieure à la dose journalière admissible. Cet avis, qui confirme le rôle des nitrites pour la sécurité microbiologique des produits, préconise de réduire au strict nécessaire leur utilisation, afin que 100% de la population soit inférieure à la DJA, sans jamais recommander leur interdiction.

À PROPOS DE LA FICT – Les Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur

La FICT regroupe 300 entreprises, à 96% des PME, réparties sur tout le territoire national. Elles emploient 30 000 personnes et génèrent un chiffre d'affaires de 8,27 milliards d'euros, dont 10% à l'exportation. La production de 1,2 million de tonnes est à 82 % à base de porc. Les entreprises françaises de charcuterie traiteur transforment plus de 75 % de la production porcine française.

A propos de la CNCT – Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs

Créée il y a 130 ans, la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) fédère les entreprises artisanales de charcuterie traiteur (6.500 entreprises employant plus de 16.000 salariés et formant 1.500 apprentis chaque année). Unique organisation patronale représentative sur le secteur, elle représente la profession d'artisan charcutier-traiteur vis-à-vis des pouvoirs publics et des acteurs de la vie sociale et économique. Elle mène une politique active pour défendre les intérêts des artisans charcutiers traiteurs, tant collectivement qu'individuellement, accompagner les entreprises et promouvoir les métiers de la charcuterie.