

## NITRITES DANS LES CHARCUTERIES

**L'ANSES A RENDU SON VERDICT : PAS DE REMISE EN CAUSE DE LEUR UTILISATION NI DE LEUR INTERET.**

Les artisans et les entreprises de charcuterie représentés par la CNCT et la FICT ont pris note de l'avis de l'ANSES rendu public ce mardi 12 juillet et constatent qu'à **aucun moment l'interdiction des nitrites et nitrates dans les charcuteries n'est envisagée.**

Le rapport de l'ANSES précise notamment que :

- La dose journalière admissible (DJA) établie par l'EFSA en 2017 est toujours valable
- Qu'il n'y a pas de dépassement significatif de cette DJA pour les Français (plus de 99% de la population ne dépasse pas cette DJA)
- Les nitrites et les nitrates contribuent efficacement à la maîtrise des dangers microbiens tels que *Listeria*, *Salmonella* et *Clostridium botulinum*

L'ANSES préconise ainsi, pour assurer que 100% de la population soit inférieure à cette DJA, des mesures volontaristes visant à :

- Consommer les charcuteries de façon raisonnable dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée (F&L, fibres...) afin de ne pas dépasser les recommandations sanitaires de consommation
- Limiter, quand c'est possible sans entraîner de risques sanitaires pour le consommateur, l'usage des nitrites et des nitrates dans les charcuteries et les salaisons

**Les charcutiers respecteront à la lettre comme ils l'ont toujours fait toutes les préconisations des autorités sanitaires et scientifiques officielles.**

---

**« L'usage des nitrates et nitrites aux doses autorisées n'est pas remis en cause par l'ANSES »** résumé  
Joël Mauvigney, Président de la CNCT

---

Les recommandations de l'ANSES s'inscrivent d'ailleurs parfaitement dans **les politiques suivies par les charcutiers depuis 2016 visant à réduire les quantités de nitrates et de nitrites chaque fois que possible sans pourtant mettre en danger la santé des consommateurs**, du fait des risques microbiens de certains produits n'en contenant pas ou pas suffisamment.

Ainsi, les artisans et les entreprises de charcuterie ont déjà **volontairement réduit, depuis 2016, de 40% les quantités maximales de nitrites par rapport à la réglementation européenne, ce qui fait de la France (avec le Danemark) le pays qui en utilise le moins dans le monde**. Pour ce faire, les 450 recettes du Code des Usages qu'ont en commun la CNCT et la FICT indiquent avec précision les quantités maximales utilisables pour chacune des recettes de charcuterie.

Notons également que l'Allemagne et l'Italie rendent obligatoire l'utilisation des nitrites dans le jambon cuit afin de protéger leurs consommateurs.

---

**« Nous poursuivons nos démarches volontaires d'amélioration de nos recettes conformément aux recommandations de l'ANSES »** précise Bernard Vallat, Président de la FICT

---

En ce qui concerne le lien entre charcuteries et cancer colorectal déjà évoqué il y a plusieurs années par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), rappelons à nouveau que tout aliment consommé en excès peut entraîner des problèmes de santé. C'est pourquoi les charcutiers continuent à préconiser une consommation raisonnable et des repas équilibrés.

#### **Contacts presse :**

Charlotte RICOU – Communication FICT – [c.ricou@fict.fr](mailto:c.ricou@fict.fr) / 06 12 98 31 27

Julie WASSELIN – Agence JIN - [jwassel@jin.fr](mailto:jwassel@jin.fr) / 06 60 95 05 72

Laure MARCHAND – Communication CNCT - [Communication@lacnct.fr](mailto:Communication@lacnct.fr) / 07 62 87 04 07

#### **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 8,1 milliards d'euros, dont 6,8 % 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.