

**SNPE**

Syndicat National  
des transformateurs de Poivres,  
Epices, aromates et vanille.

**SYMTIA**

Syndicat national des fabricants  
de Mélanges Technologiques  
pour l'Industrie Alimentaire.



Newsletter n° spécial

AVRIL 2023

**FLASH INFO**

# NITRATES/ NITRITES : LE GOUVERNEMENT DÉVOILE SON PLAN D'ACTION

Faisant suite à la publication de l'avis de l'Anses du 12 juillet 2022, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et le ministère de la Santé et de la Prévention ont préparé un plan d'action pour « aboutir à la réduction ou la suppression de l'utilisation des additifs nitrés dans tous les produits alimentaires où cela est possible sans impact sanitaire, et cela le plus rapidement possible ».

Un dispositif présenté le 27 mars 2023.

Newsletter éditée par **FEDALIM** - 66, rue La Boétie,  
75008 PARIS - Tél : 01 53 42 33 86  
[www.fedalim.net](http://www.fedalim.net)

Coordination éditoriale et rédaction : Symbiotik SAS  
Directeur de publication : Hubert Bocquet  
Création graphique et mise en page : C. Poriel, A. Zeller  
ISSN : 2496 - 4875



© timolina - 123RF

## Qui sommes-nous ?

Le SNPE (Syndicat National des transformateurs de Poivres, Epices, aromates et vanille) et le SYMTIA (SYndicat national des fabricants de Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire) sont regroupés au sein de la **FEDEMET**, FEDération nationale des Epices, aromates et MELanges Technologiques. Ils sont également deux des membres de **FEDALIM**, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire.

Membres de FEDEMET, FEDération nationale des Epices, aromates et MELanges Technologiques



« **E**ntre 2023 et 2024, plusieurs produits de charcuterie de grande consommation (jambons cuits, lardons, saucisses fraîches, saucissons secs...) verront leurs teneurs maximales en nitrites réduites de manière importante. Des échéances à plus long terme sont également fixées. » Telles sont les grandes lignes du plan d'action destiné à réduire l'utilisation des nitrites dans la charcuterie, présenté le 27 mars par Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, et Agnès Firmin le Bodo, ministre déléguée chargée de l'Organisation territoriale et des Professions de santé.

Rappelons que le 12 juillet 2022 (voir notre Newsletter #22), l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) publiait les conclusions de son évaluation scientifique sur les risques associés à la consommation de nitrites/nitrates. **L'ANSES recommandait de limiter autant que possible l'ajout de nitrites/nitrates dans les denrées alimentaires, afin de protéger la santé du consommateur, tout en rappelant que 99% de la population ne dépasse par la dose journalière admissible.** S'en sont suivies des réunions des acteurs techniques des filières, des tables rondes et des groupes de travail, auxquels a participé le SYMTIA. « C'est la première fois que nous sommes ainsi

invités à participer à une réflexion collaborative, réunissant tous les auteurs autour de la table pour co-construire un plan à la fois réaliste et efficient, reposant sur des connaissances scientifiques et prenant en compte tous les types de risque - microbiologique, cancérigène, de peroxydation des lipides, organoleptique-, se félicite Hubert Bocquelet, délégué général du SYMTIA. Nous remercions les membres SYMTIA impliqués dans cet exercice inédit, notamment François Prebin (MANE), président de la commission technique et Frédéric Gaillet (SOLINA), pour leur participation active aux groupes de travail et aux réunions de pilotage. »

Le plan d'action, désormais finalisé, a donc été dévoilé le 27 mars 2023.

## Un plan en trois périodes de mise en œuvre

Trois phases sont prévues (voir tableau) :

**1. Des baisses à très court terme d'additifs nitrés** : à titre d'exemple, les jambons cuits et lardons, qui représentent 50 % des produits de charcuterie consommés en France, vont voir leurs doses d'additifs nitrés diminuer d'environ 20 % dans les prochaines semaines. Cette réduction sera similaire pour les saucissons secs, pâtés et rillettes et même supérieure à 30 % pour les saucisses fraîches.

**2. Des baisses à court terme (6-12 mois)** : elles concernent là aussi les produits de la charcuterie les plus consommés en France, notamment les saucisses, saucissons cuits, pâtés, rillettes, andouilles et andouillettes, pour lesquels les diminutions se situeront autour de 25 %, voire plus de 30 % pour les jambons, par rapport aux teneurs maximales actuellement en vigueur ; est également prévue la suppression totale de tout additif nitré dans les saucisses à cuire à l'issue de cette période. Le délai d'application prévu permettra de valider la faisabilité théorique de ces baisses et de contrôler qu'elles permettent de maîtriser la qualité sanitaire, en particulier sous l'angle microbiologique, des produits concernés.

**3. Dans un horizon de 5 ans** : tous les instituts scientifiques pertinents seront mobilisés pour la recherche et le développement de solutions visant à tendre vers la suppression de l'utilisation des nitrites dans la plupart des produits de la charcuterie.

## Baisses des teneurs maximales de nitrites ajoutés prévues en France pour les produits de charcuterie (en mg/kg de nitrite de sodium)

Produits de la charcuterie	Part de marché	 En Europe : teneur maximale fixée par la réglementation	 En France : teneur maximale fixée par le Code des usages de la charcuterie	Plan d'action		
				En France : nouvelle teneur maximale à intégrer dans le Code des usages de la charcuterie dans un délai d'un mois	En France : teneur à évaluer dans un délai de 6 à 12 mois (*)	En France : teneur à évaluer dans un délai de 5 ans (**)
Jambon cuit	28 %	150	120	90 -25 %	80 -33 %	60-40-20-0
Lardons	14 %	150	120	100 -17 %	90 -25 %	80-60-40-20-0
Saucisses à griller (chipolatas)	15 %	150	120	80 -33 %	0 100 %	0
Saucisses cuites (knacks)	10 %	150	120	100 -17 %	80 -33 %	80
Pâtés, rillettes	10 %	150	120	100 -17 %	90 -25 %	80-60-40-20-0

\* Dans le cadre de procédures de tests, en priorités sur les produits les plus consommés

\*\* Dans le cadre de travaux de recherche, en priorité sur les produits les plus consommés



Le 27 mars 2023, Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, et Agnès Firmin le Bodo, ministre déléguée chargée de l'Organisation territoriale et des Professions de santé, présentaient le plan d'action du Gouvernement.

Pour rappel, le Programme National Nutrition Santé recommande de privilégier une alimentation équilibrée et diversifiée avec au moins 5 portions de fruits et légumes par jour d'origine diversifiée et de limiter la consommation de charcuterie à 150 grammes par semaine pour les adultes.

## Des exigences plus fortes qu'en Europe

Le Gouvernement reconnaît l'ambition de son plan d'action : « Avec ce plan d'action, la France se positionne en tête des pays les plus exigeants de l'Union européenne ».

La France est, avec le Danemark, le pays européen où les doses autorisées d'incorporation de nitrites dans les charcuteries sont les plus faibles (voir tableau). Avant même la publication de ce plan d'action, la dose d'incorporation maximum autorisée en France était de 20 % inférieure à celle autorisée par la réglementation de l'Union européenne. Ce nouveau plan d'action va donc plus loin encore, en abaissant les teneurs maximales en nitrites autorisées pour la production de charcuterie en France de 20 % à 35 % selon les produits à l'horizon 2024, voire 100 % pour les saucisses fraîches.

## Accompagnement des filières

« Le plan prévoit plusieurs mesures visant à atteindre ces objectifs, tout en contrôlant leur efficacité -à savoir la baisse de l'exposition aux nitrites et des risques associés pour les consommateurs- et leur innocuité -c'est-à-dire la garantie de la sécurité sanitaire des produits garantie- », poursuit Hubert Bocquelet.

Un accompagnement des filières dans la modification des procédés de fabrication et des recettes nécessaires pour le respect des valeurs cibles maximales est ainsi annoncé.

« Les engagements pris par nos professionnels consolident le leadership de la « ferme France » à l'échelle européenne et internationale, explique Marc Fesneau. Nous veillerons à accompagner la filière pour que nulle entreprise ne soit laissée au bord du chemin et pour que nos produits, qui font la fierté de nos terroirs, continuent de pouvoir se développer ».

Un plan de recherche et d'innovation sera également mis en œuvre dès 2023, dans la lignée des travaux engagés ces dernières années afin d'aboutir à la suppression de l'ajout de

nitrites dans tous les produits où cela est possible. Les produits alimentaires les plus largement consommés seront traités en priorité. Une recherche indispensable : les adhérents du SYMTIA travaillent depuis longtemps à trouver des alternatives aux additifs nitrités répondant à la demande des consommateurs d'aller vers plus de naturalité dans la formulation des produits. Pour autant, comme le rappelle le rapport lui-même, les résultats des études préliminaires montrent « qu'il n'existe à l'heure actuelle aucune alternative sur le marché qui permette de gérer à la fois le risque microbiologique, le risque cancérigène, la peroxydation des lipides, ainsi que le maintien des caractéristiques organoleptiques ». D'où l'importance de poursuivre les investissements de recherche, en partenariat avec la recherche publique, pour identifier des solutions alternatives à la fois efficaces et en adéquation avec les attentes consommateurs.

Hubert Bocquelet précise que « les entreprises du SYMTIA, fournisseurs de préparations à l'usage des charcutiers artisanaux comme industriels, souhaitent s'engager pleinement dans cette démarche, par exemple par le biais de partenariats publics-privés ». Le SYMTIA / FEDALIM est d'ailleurs membre associé de la plateforme Grand Défi Ferments du futur, qui pourrait être un acteur de ce changement.

Enfin, afin de mesurer les effets sur l'amélioration de la qualité des produits de charcuterie français, des travaux d'évaluation portant sur la maîtrise du risque microbiologique et sur la cancérogénicité seront conduits. Le gouvernement prévoit également des plans de prélèvements et de contrôles.

## Un plan de communication

Pour faciliter la compréhension de ce dossier complexe sur le plan scientifique, un plan de communication est prévu par les ministères à destination de deux publics :

- **les consommateurs**, avec la publication d'une page dédiée sur le site du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire : explications sur le rôle des additifs et notamment des nitrites, recommandations de consommation et de bonnes pratiques domestiques.
- **les professionnels de santé**, via une communication institutionnelle pour les aider à répondre aux interrogations de leurs patients.



## EN SAVOIR +

Pour en savoir plus, y compris sur le calendrier, produit charcutier par produit charcutier, vous pouvez consulter le plan d'action **Réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les aliments** :

<https://agriculture.gouv.fr/plan-daction-reduction-de-lutilisation-des-additifs-nitritesnitrates-dans-les-aliments> (PDF, 5,8 Mo)