

Note aux rédactions – 28 mars 2023

Nitrites dans les charcuteries : Etat des connaissances sur les impacts santé et les alternatives

Les nitrites sont des additifs qui sont utilisés dans les charcuteries pour garantir leur conservation et un haut niveau de sécurité microbiologique. Mais des travaux de recherche, menés notamment par INRAE, ont montré dès 2010 que ces additifs pouvaient avoir un impact négatif sur la santé, notamment en terme de risque de cancer colorectal. Des publications récentes de début 2023, pilotées par l'Inserm et auxquelles ont participé des chercheurs d'INRAE, ont montré également des risques accrus de diabète et d'hypertension liés aux nitrites dans les charcuteries.

De fait, des recherches sont engagées depuis plusieurs années sur le plan national et international pour caractériser les risques, comprendre les mécanismes et réduire l'impact négatif de ces additifs sur la santé des consommateurs, tout en maintenant la sécurité microbiologique de ces produits charcutiers.

Les recherches d'INRAE ont ainsi été citées en appui à la proposition de loi parlementaire n°4830 relative à l'interdiction progressive des additifs nitrés dans les produits de charcuterie. Cette question de la réduction voire du retrait des nitrites fait l'objet d'un débat public intense depuis plusieurs années, et est parfois l'objet de controverses sur la question de l'ampleur et du rythme de la réduction.

L'objet de cette note est donc de faire un point sur l'état des connaissances scientifiques pour éviter des raccourcis ou des incompréhensions qui nuisent à la qualité du débat sur le sujet, et pour donner des bases scientifiques aux décisions sanitaires qui relèvent de la compétence des pouvoirs publics.

En effet, dans le cadre de la préparation du plan d'action gouvernemental sur les nitrites dans l'alimentation désormais rendu public, INRAE a porté à la connaissance des pouvoirs publics ses derniers résultats scientifiques portant sur l'évaluation des effets sur la santé de la diminution et du retrait des nitrites dans une charcuterie cuite standard, ainsi que l'effet sur la santé des alternatives actuellement sur le marché.

Comme le veut la pratique d'une recherche contradictoire, évaluée par ses pairs, les résultats de ces travaux ont été soumis pour publication dans la revue internationale *Npj Food Science* dont la notoriété est excellente dans le domaine des sciences et technologies de l'alimentation. En parallèle, et dans l'objectif d'une Science Ouverte à la Société, INRAE a mis les résultats de cette étude à disposition en pré-publication le 26 mars 2023 sur le serveur bioRxiv qui fait référence en biologie¹.

Les éléments apportés par cette pré-publication soulignent l'intérêt et la faisabilité immédiate de réduire le taux de nitrites autorisé à 90 ppm (ou mg/kg) dans certains produits cuits.

Au-delà de cette première mesure de réduction, l'Institut confirme l'intérêt de poursuivre la réduction significative des nitrites dans les charcuteries, tout en garantissant leur sécurité microbiologique :

- d'une part les conditions sont requises pour supprimer dès à présent les nitrites dans certains produits de charcuteries fraîches.

¹ <https://biorxiv.org/cgi/content/short/2023.03.24.531666v1>

- d'autre part des recherches menées par nos équipes sont en cours pour trouver des alternatives saines, sûres et validées, permettant, en toute fiabilité, d'aller jusqu'à la suppression des nitrites dans les charcuteries cuites les plus consommées par les Français.

Sur ce sujet, comme sur les autres, INRAE souligne l'engagement constant de ses équipes pour produire des connaissances au meilleur niveau possible dans l'objectif d'améliorer la santé publique des consommateurs, dans une démarche éthique, déontologique et d'intégrité scientifique de ses recherches.