



COMMUNIQUE DE PRESSE

Le 13 janvier 2021 à Paris

Nitrites dans les charcuteries : il est temps d'agir !

Barbara BESSOT BALLOT, co-rapporteuse avec Michèle CROUZET et Richard RAMOS, a présenté ce matin à la Commission des Affaires économiques le **Rapport d'information sur l'usage des sels nitrités dans la charcuterie**.

7^{ème} additif alimentaire le plus utilisé, le nitrite permet de transiger sur la qualité de la viande utilisée (venant de plus loin, préalablement congelée), de contourner les processus de fabrication traditionnelle en raccourcissant la durée de séchage des charcuteries, de proposer des produits qui se conservent plus longtemps et d'obtenir **la couleur rose « artificielle » du jambon**.

Il est pourtant **très fortement suspecté d'être cancérigène** et l'Agence européenne de la sécurité des aliments admet que **les enfants dépassent la Dose journalière admissible (DJA)**.

Le Rapport propose **l'interdiction des additifs nitrés d'ici 2023 pour la charcuterie crue et 2025 pour la charcuterie cuite** (jambons, rillettes...). Une proposition de Loi, dont Barbara BESSOT BALLOT est première cosignataire, a déjà été déposée en ce sens par le groupe MoDem.

*« Soyons lucides. Si nous ne pouvons pas sortir de manière radicale du glyphosate car nous devons chercher des alternatives viables, en même temps **pour les sel nitrités nous AVONS la solution !** »*

Cela ne constitue pas un retour en arrière mais bien la mise en œuvre de ce que nous défendons depuis le début de la législature : les principes d'**une alimentation saine, sûre et durable et pour tous, en valorisant toute la filière de la fourche à la fourchette**.

Beaucoup, **comme la maison Bazin en Haute-Saône avec sa marque Philippe Wagner – reçus en audition à l'Assemblée nationale** dans le cadre de cette mission parlementaire – travaillent déjà sans sels nitrités avec du porc local de qualité.

*« Mon combat : ne pas laisser une industrie "Tricatel" jouer avec la santé des plus défavorisés et des moins avertis. **Chacun doit avoir accès à une alimentation qui nourrit, avec son vrai goût et sa vraie couleur !** »*

Fruit de 40 heures d'auditions avec des scientifiques, des producteurs, des distributeurs, des consommateurs et des responsables publics – dont le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien DENORMANDIE - le rapport d'information sera disponible sous 24 à 48h [ici](#).

La Proposition de loi n°3683 relative à l'interdiction progressive des additifs nitrés dans les produits de charcuterie est accessible [ici](#).

Contact presse :
Justine FILLION (circonscription) : justine.fillion@clb-an.fr - Tél : 06 49 23 33 00 / 03 84 32 36 08
Bénédicte THIELLEY (circonscription) : benedicte.thielley@clb-an.fr - Tél : 07.89.74.37.86
Marie COTTE (Paris) : marie.cotte.bbb@clb-an.fr - Tél : 01.40.63.65.47 / 06.49.23.09.37

