



**GOVERNEMENT**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**FRANCE  
NATION  
VERTE >**

Agir • Mobiliser • Accélérer

DOSSIER DE PRESSE

**PLAN D'ACTION**

# Réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les aliments

**MARS 2023**

Conformément à l'engagement pris par le Gouvernement à la suite 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 ».

Les enjeux de ce plan d'action et les mesures qui l'accompagnent sont présentées dans ce dossier de presse.

## 1/ LES NITRITES ET LES NITRATES, UN ENJEU POUR LA QUALITÉ SANITAIRE DE NOTRE ALIMENTATION

---

- **Les nitrates et les nitrites dans notre alimentation**

Les **nitrates** sont présents dans l'eau, les sols et les végétaux du fait de processus naturels liés au cycle de l'azote mais aussi d'activités humaines agricoles et industrielles (notamment l'épandage de fertilisants azotés ainsi que le rejet d'eaux usées par les industries laitière, chimique ou papetière).

Le consommateur peut y être exposé de deux façons à travers son alimentation :

- La consommation d'eau ou de végétaux dans lesquels les nitrates sont naturellement présents ;
- La consommation de produits de la charcuterie ou de fromage dans lesquels ils peuvent être ajoutés de façon intentionnelle en tant qu'additifs alimentaires.

Les **nitrites** sont des substances qui proviennent de l'oxydation naturelle de l'azote par des microorganismes présents dans les plantes, les sols ou l'eau.

Le consommateur peut y être exposé de trois façons à travers son alimentation :

- **Principalement** via la consommation de produits de la charcuterie dans lesquels les nitrites peuvent être ajoutés de façon intentionnelle en tant qu'additifs alimentaires ;
- **Dans une moindre mesure** via la consommation d'aliments dans lesquels les nitrates sont naturellement présents (légumes essentiellement), ces nitrates pouvant être transformés en nitrites dans les aliments ou dans l'organisme humain après ingestion ;
- **Plus marginalement** via la consommation d'aliments dans lesquels les nitrites sont naturellement présents, les nitrites sont ainsi présents en faible quantité dans la viande fraîche.

- **Pourquoi les nitrites et nitrates sont-ils utilisés comme additifs alimentaires ?**

Les nitrites et les nitrates préservent les produits de l'oxydation et présentent de nombreux avantages pour la conservation des produits de charcuterie et de salaison :

- Ils limitent la multiplication des bactéries pathogènes (en particulier *Clostridium Botulinum*, la bactérie responsable du botulisme, mais également *Listeria monocytogenes*, la bactérie responsable de la listériose ou les salmonelles) et contribuent à la stabilité microbiologique des produits ;
- Ils évitent le phénomène de peroxydation lipidique susceptible d'engendrer des composés pouvant favoriser le cancer colorectal ;
- Ils permettent de conserver le goût et la couleur (rosée) des produits ;
- Ils limitent le recours au sel (qui favorise les maladies cardiovasculaires) comme conservateur.

- **Pourquoi faut-il limiter notre exposition aux nitrites et nitrates ?**

Si les additifs nitrés permettent de mieux conserver les aliments en limitant les risques microbiologiques (voir point précédent), leur utilisation est également facteur de risque : certains composés nitrosés qui se forment lors de l'ingestion de nitrites et nitrates sont connus pour leur caractère cancérigène et génotoxique (pouvant endommager l'ADN). L'existence d'une association entre le risque de cancer colorectal et l'exposition aux nitrates et nitrites est confirmée par les études scientifiques. Limiter notre exposition est donc une nécessité, comme le souligne l'avis de l'Anses de juillet 2022<sup>1</sup>.

Pour rappel, le Programme National Nutrition Santé à destination des adultes, disponibles sur [mangerbouger.fr](https://www.mangerbouger.fr) (<https://www.mangerbouger.fr>) 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.

- **Quelle est la principale source d'exposition des consommateurs aux additifs nitrés ?**

La présence des nitrites dans notre alimentation provient principalement de leur ajout intentionnel par les fabricants en tant qu'additif alimentaire dans la charcuterie, que celle-ci soit artisanale ou industrielle. L'utilisation des nitrites en tant qu'additifs alimentaires représente entre 45 et 65 % de l'exposition totale des consommateurs aux nitrites, toutes sources confondues.

La présence des nitrates dans notre alimentation provient principalement de leur présence naturelle dans les végétaux et l'eau. L'utilisation des nitrates en tant qu'additifs alimentaires représente moins de 4% de l'exposition totale des consommateurs aux nitrates, toutes sources confondues.

---

<sup>1</sup> Avis de l'Anses de juillet 2022 : <https://www.anses.fr/fr/system/files/ERCA2020SA0106Ra.pdf>

Quatre additifs nitrés sont autorisés dans l'Union européenne et couramment employés en tant que conservateurs pour préserver la viande et d'autres produits périssables. Ils regroupent plus précisément les nitrites de potassium et de sodium (respectivement E249, E250) et les nitrates de sodium et de potassium (respectivement E251, E252). L'utilisation de ces additifs fait l'objet d'une attention particulière en raison de leur impact avéré sur la santé.

## **2/ LES BAISSES AMBITIEUSES ANNONCÉES PAR LE GOUVERNEMENT**

---


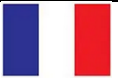
- **Une baisse en 3 temps de l'utilisation des nitrites/nitrates dans la charcuterie**

Le plan d'action gouvernemental présenté le 27 mars 2023 définit une trajectoire de baisse de l'utilisation de nitrites et nitrates dans les produits de la charcuterie produits en France. L'ambition du Gouvernement est de retirer de notre alimentation les nitrites autant que possible et partout où c'est possible, y compris en allant jusqu'à une suppression complète lorsque la sécurité sanitaire des aliments reste assurée.

Trois phases sont prévues :

- **Les baisses immédiates (effectives à compter de fin avril 2023)** : elles concernent plus de 80% des volumes de produits de la charcuterie mis en marché en France ; à titre d'exemple, les jambons cuits et lardons, qui représentent plus de 40% des produits de la charcuterie consommés en France, vont voir les doses d'additifs nitrés diminuer de respectivement 25% et 20% dans les prochaines semaines. Cette réduction sera similaire pour les saucisses cuites (knacks), pâtés et rillettes et même supérieure à 30% pour les saucisses à griller. Cette baisse entraînera une diminution significative de l'exposition des consommateurs aux nitrites.
- **Des baisses à court terme (6-12 mois)** : elles concernent plus de 90% des volumes de produits de la charcuterie 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 ; il est même prévu la suppression totale de tout additif nitré dans les saucisses à griller à l'issue de cette période. Le délai indiqué permettra de valider la faisabilité théorique de ces baisses et de contrôler qu'elles permettent bien de maîtriser la qualité sanitaire, notamment microbiologique des produits concernés.
- **A moyen (5 ans) et long terme** : à cet horizon, les instituts scientifiques compétents seront mobilisés pour la recherche et le développement de solutions visant à cet horizon à réduire au maximum et supprimer les additifs nitrés dans tous les produits de la charcuterie où c'est possible. Le plan d'action prévoit notamment d'étudier les solutions visant à atteindre la suppression de l'ajout d'additifs nitrés dans les jambons cuits, lardons, pâtés et rillettes à cet horizon.

*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 priorité sur les produits les plus consommés

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

Le calendrier de baisse des nitrites, produit charcutier par produit charcutier, est consultable en annexe du plan d'action gouvernemental du 27 mars 2023 consultable ici :

<https://agriculture.gouv.fr/nitrites-et-nitrates-un-enjeu-pour-la-qualite-sanitaire-de-notre-alimentation>

L'Anses, dans son avis publié le 12 juillet 2022, recommande de limiter l'ajout intentionnel de nitrates et nitrites dans une approche « aussi bas que raisonnablement possible » pour diminuer l'exposition globale de la population. Le plan d'action gouvernemental s'inscrit dans cette logique. Ni les agences sanitaires française et européenne n'appellent à une interdiction des additifs nitrés dans les aliments.

#### **Des exigences plus fortes en France qu'au niveau européen**

La France est - avec le Danemark - le pays européen où les doses autorisées d'incorporation de nitrites dans les charcuteries sont les plus faibles en Europe. Comme indiqué dans le tableau ci-dessus, avant même la publication du plan d'action français du 27 mars 2023, la dose d'incorporation maximum autorisée en France était 20% inférieure à celle fixée par la réglementation de l'Union européenne.

Le plan d'action français va plus loin encore en abaissant les teneurs maximales de 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.

- **Un accompagnement des filières en donnant la priorité aux travaux de recherche et de contrôle**

Les organismes publics de recherche et les instituts techniques agro-industriels ont élaboré des programmes de recherche et d'innovation depuis plusieurs années pour réduire voire supprimer le recours aux nitrites, développer des solutions alternatives et faire l'évaluation des bénéfices/risques.

Afin de poursuivre et d'accentuer la trajectoire de baisse, un plan de recherche et d'innovation en 5 axes, s'appuyant sur les programmes de recherche en cours, sera mis en œuvre dès 2023. Afin de maximiser son impact, les produits les plus largement consommés seront traités en priorité.

Afin de mesurer les effets sur l'amélioration de la qualité sanitaire des produits de la charcuterie français, des travaux d'évaluation portant sur la maîtrise du risque microbiologique et sur la cancérogénicité seront conduits. Des plans de prélèvements et de contrôles seront également mis en œuvre.

Enfin, le Gouvernement portera au niveau européenne la demande d'un alignement de la norme communautaire sur la norme française afin que les produits français ne subissent pas les conséquences d'une concurrence déloyale.

## **EXISTE-T-IL DES ALTERNATIVES SATISFAISANTES AUX NITRITES À L'HEURE ACTUELLE ?**

---

« Jambon zéro nitrite », « conservation sans nitrite », « recette sans sel nitrité »... De nombreux produits alimentaires mettent aujourd'hui en avant l'utilisation de substituts aux additifs nitrités, voire la suppression totale de conservateurs. Ces substituts sont-ils performants et ont-ils les effets sanitaires attendus ? Pour les pouvoirs publics, la prudence est de mise au regard de l'étude conduite très récemment dans le cadre du projet « Subnitrites ».

Les réflexions du plan se sont notamment appuyées sur une étude récente coordonnée par INRAE sur différentes options de réduction, de suppression ou d'alternatives aux nitrites. Les résultats de cette étude - en cours de validation par la communauté scientifique - soulignent l'importance d'une évaluation préalable des risques, notamment de cancers, afin de mesurer les effets sur la santé des additifs en particulier à travers le suivi des néoformations de composés toxiques pendant la digestion, et mettent en avant pour ce qui est des alternatives les résultats suivants :

- Concernant les **formulations à base de bouillon de légumes** (naturellement riche en nitrates transformés en nitrites dans le produit), les résultats obtenus mettent en évidence une maîtrise du risque microbiologique mais elles apportent pour la première fois la démonstration d'une absence d'effet protecteur sur la promotion du cancer colorectal. Sur ce deuxième point, l'étude confirme la présence de composés nitrés et nitrosés dans les produits de la charcuterie traités avec ce substitut.

En effet, les végétaux présents dans ces bouillons de légumes peuvent être sources de nitrates naturels, lesquels sont convertis en nitrites par les enzymes bactériennes présentes dans ces bouillons de légumes. Cette formulation longtemps présentée comme une alternative n'en est donc pas une en ce qui concerne la maîtrise du risque cancérigène.

- Concernant les **formulations associant des ferments lactiques et des extraits de levures**, l'étude montre que ce substitut ne permet pas de maîtriser le risque microbiologique, et n'apporte aucun effet protecteur sur la carcinogénèse au stade précoce. Sur ce deuxième point, le substitut, qui ne contient pas d'agent nitrosylant ou nitrosant, a bien induit une réduction complète de l'exposition aux composés nitrosés et a annihilé leur néoformation fécale ; en revanche, il a conduit à une très forte augmentation de la peroxydation lipidique qui pourrait expliquer l'absence d'effet protecteur sur la carcinogénèse au stade précoce.
- Concernant les **formulations riches en polyphénols et vitamine C**, l'étude a montré que le risque microbiologique est moins bien maîtrisé qu'avec la teneur de référence à 120 ppm de nitrites d'une part et, d'autre part, qu'elle induit une tendance, mais non statistiquement significative, à diminuer la carcinogénèse colorectale dans le modèle animal. Sur ce deuxième point, l'étude met en évidence une présence forte de nitrosamines non volatiles au niveau des produits et de fer nitrosylé au niveau des fèces, traduisant la présence dans cette alternative de composés favorisant la formation de composés nitrosés.

Les données acquises restent néanmoins insuffisantes pour une extrapolation définitive à l'Homme des conclusions issues de ce travail. En effet, comme le rapporte l'avis de l'Anses de juillet 2022, l'évaluation des risques associés à l'usage d'un additif doit se baser sur une analyse systématique de la littérature scientifique et des études répétées.

A l'heure actuelle, aucune solution de remplacement des additifs nitrés ne permet de gérer simultanément les différents risques de façon satisfaisante : le risque microbiologique, le risque cancérigène associé à la peroxydation lipidique ainsi que le maintien des caractéristiques organoleptiques (goût, couleur) des produits de charcuterie

#### 4/ POUR ALLER PLUS LOIN

---

- **EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments)**

Nitrites et nitrates ajoutés aux aliments :

[https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate\\_publications/files/nitrates-nitrites-170614-FR.pdf](https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/nitrates-nitrites-170614-FR.pdf)

... / ...

- **ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)**
    - ⇒ Le point sur les nitrites et les nitrates en 10 questions :  
<https://www.anses.fr/fr/content/le-point-sur-les-nitrites-et-les-nitrates-en-10-questions>
    - ⇒ Avis relatif à l'actualisation des repères du PNNS pour les adultes :  
<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2012SA0103Ra-1.pdf>
    - ⇒ Avis relatif à l'actualisation des repères du PNNS pour les enfants :  
<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0142.pdf>
  
  - **INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement)**

Le point sur les recherches sur les nitrites: <https://www.inrae.fr/actualites/nitrites-charcuteries-point-nos-recherches>
  
  - **Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire**

Dossier « nitrites et nitrates : un enjeu pour la qualité sanitaire de notre alimentation » :  
<https://agriculture.gouv.fr/nitrites-et-nitrates-un-enjeu-pour-la-qualite-sanitaire-de-notre-alimentation>
  
  - **Les recommandations des pouvoirs publics sur la santé et l'alimentation**
    - ⇒ Le Programme national nutrition santé (PNNS) :  
[https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4\\_2019-2023.pdf](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf)
    - ⇒ Mangerbouger.fr : <https://www.mangerbouger.fr/>
    - ⇒ Avis du Haut Conseil de la Santé publique relatif à la révision des repères alimentaires pour les enfants de 0-36 mois et 3-17 ans :  
<https://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=924>
    - ⇒ Avis du Haut Conseil de la santé publique relatif à la révision des repères alimentaires pour les adultes du futur Programme national nutrition santé 2017-2021 :  
<https://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=600>
-



## **CONTACTS PRESSE**

Cabinet du ministère de l'Agriculture  
et de la Souveraineté alimentaire  
[cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr](mailto:cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr)

Cabinet du ministère délégué chargé  
de l'Organisation territoriale et des Professions de santé  
[sec.presse.cabotps@sante.gouv.fr](mailto:sec.presse.cabotps@sante.gouv.fr)