

ASSEMBLÉE NATIONALE

27 novembre 2019

**ARTICLES LOI ÉQUILIBRE RELATIONS COMMERCIALES SECTEUR AGRICOLE
ALIMENTATION SAINES - (N° 2441)**

Commission	
Gouvernement	

Retiré

AMENDEMENT

N° 26

présenté par

M. Ramos, Mme Vichnievsky, Mme Jacquier-Laforge, M. Fanget, M. Baudu, Mme El Haïry,
M. Mathiasin, M. Berta, M. Lagleize, M. Daniel, Mme Magnier, M. Dive, M. Ardouin, M. Serville,
Mme Rossi, Mme Fiat et M. Prud'homme

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 8, insérer l'article suivant:**

La troisième partie du code de la santé publique est complétée par un livre II *ter* ainsi rédigé :

« Livre II *ter*

« Lutte contre les aliments cancérigènes

« Chapitre unique

« *Art. L. 3233.* – Afin d'informer les consommateurs sur les risques de cancer liés à la consommation de viandes transformées, les produits de charcuterie destinés à la consommation humaine, tels que les andouilles, les andouillettes, les boudins blancs et noirs, les charcuteries pâtisseries, les jambons, les lardons, les pâtés, les terrines, les rillettes, les saucisses, les saucissons et les tripes, doivent, pour être commercialisés, comporter sur leur emballage, de manière apparente et visible, la mention « Contient du sel nitré » dès lors qu'ils remplissent les conditions cumulatives suivantes :

« 1° Ils relèvent des codes SH16010099 et SH16024190 de la nomenclature douanière ;

« 2° Ils contiennent des additifs nitrés tels que le nitrite, le nitrate ou le sel nitré ;

« 3° Ils sont conditionnés dans des récipients destinés à la vente au détail, soit directement, soit par l'intermédiaire d'un professionnel. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

La mesure proposée consiste à créer un avertissement apposé sur les emballages des produits de charcuterie contenant des additifs nitrés, sur le modèle des mentions prévues pour les additifs. Cette mesure s'inscrit dans le cadre du plan national nutrition santé publique qui promeut une alimentation équilibrée comme composante essentielle de la santé publique.

La charcuterie industrielle est en effet le seul produit alimentaire, avec le poisson salé à la mode cantonaise, classé comme agent cancérigène pour l'homme de niveau 1 par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) depuis 2015. Le Centre international de recherche sur le cancer de l'OMS évalue que « chaque portion de 50 grammes de viande transformée consommée tous les jours augmente le risque de cancer colorectal de 18 % environ. »

Le caractère cancérigène de la charcuterie tient à l'ajout d'additifs nitrés dans les produits de charcuterie (nitrates, nitrites, sel nitrité), alors que ces additifs ne sont pas nécessaires. L'avertissement vise à dissuader le consommateur et à l'orienter vers des produits similaires mais exempts d'additifs nitrés. Les produits concernés sont les produits de charcuterie dans leur ensemble (jambon, saucisson, pâté, rilette...), quel que soit leur circuit de distribution.