

ASSEMBLÉE NATIONALE

24 mars 2023

MIEUX MANGER EN SOUTENANT LES FRANÇAIS FACE À L'INFLATION ET EN FAVORISANT L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINE - (N° 889)

Non soutenu

AMENDEMENT

N ° CE26

présenté par

M. Meizonnet, M. de Fournas, M. de Lépinau, Mme Florence Goulet, Mme Engrand, Mme Grangier, Mme Sabatini, M. Tivoli, Mme Laporte, M. Lopez-Liguori et Mme Menache

ARTICLE 3

Supprimer cet article.

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à supprimer cet article. S'il est vrai qu'une surconsommation des nitrites peut entraîner des risques pour la santé, son interdiction totale n'est pas demandée par l'ANSES (agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation). L'industrie de la charcuterie représente des milliers d'emplois et nourrit des millions de personnes. La France possède un patrimoine particulier et des savoir-faire reconnus dans le monde entier en la matière. En matière de nitrite, la France est déjà l'un des pays européens les plus vertueux. La filière française de la boucherie s'est imposée des objectifs stricts de 90 mg/kg de nitrate quand l'Union européenne fixe un taux maximum à 150 mg/kg.

Interdire de produire de la viande sans nitrite risque de provoquer la faillite de nombreux acteurs de la filière, particulièrement chez les artisans et les petits producteurs. À court terme, l'interdiction de nitrites semble même impossible pour certains produits. À cela s'ajoute le fait que la filière s'est engagée à limiter les taux de sel, or le sel est l'un des seuls conservateurs qui pourrait en partie remplacer les nitrites.

Sans nitrites, la durée de conservation de la viande sera réduite et les coûts de production seront rehaussés. La filière française risque d'être en position de faiblesse face à des concurrents étrangers, notamment européens, qui, par le biais du marché commun, pourront toujours exporter vers la France.