

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

3 avril 2023

MIEUX MANGER EN SOUTENANT LES FRANÇAIS FACE À L'INFLATION ET EN FAVORISANT L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINTE (889) - (N° 1019)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

**AMENDEMENT**

N° 91

présenté par

Mme Regol et les membres du groupe Écologiste - NUPES

-----

**ARTICLE 3**

Rétablir cet article dans la rédaction suivante :

« Après le chapitre II *bis* du titre II du livre III de la première partie du code de la santé publique, il est inséré un chapitre II *ter* ainsi rédigé :

« Chapitre II *ter*

« Interdiction des nitrates et nitrites dans les produits de charcuterie

« Art. L. 1322-15. – I. – La production, l'importation, l'exportation ou la mise sur le marché à titre gratuit ou onéreux de jambon cuit fabriqué en utilisant du nitrite de potassium (E249), du nitrite de sodium (E250), du nitrate de sodium (E251) ou du nitrate de potassium (E252) est interdite à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024 . L'utilisation d'extraits végétaux nitrés comme additifs, est interdite dans les mêmes conditions, à compter de la même date.

« II. – La consommation de produits de charcuterie fabriqués en utilisant du nitrite de potassium (E249), du nitrite de sodium (E250), du nitrate de sodium (E251) ou du nitrate de potassium (E252) ou du nitrite obtenu à partir d'extraits végétaux riche en nitrates est interdite dans les services de restauration collective scolaire, hospitalière, pénitentiaire et du secteur médico-social à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024.

« III. – La production, l'importation, l'exportation ou la mise sur le marché à titre gratuit ou onéreux de produits à base de viande fabriqués en utilisant du nitrite de potassium (E249), du nitrite de sodium (E250), du nitrate de sodium (E251) ou du nitrate de potassium (E252) est interdite à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2027. L'utilisation d'extraits végétaux nitrés comme additifs, est interdite dans les mêmes conditions, à compter de la même date. »

---

## EXPOSÉ SOMMAIRE

### **Les nitrites empoisonnent les Français.**

Le risque toxicologique que fait porter sur les consommateurs l'utilisation des additifs nitrés est solidement démontré : l'existence d'une association positive entre l'exposition aux nitrates et/ou aux nitrites via la viande transformée et le risque de cancer colorectal a été confirmé par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) en juillet 2022. Face à un tel risque, les consommateurs ne sont pas égaux : de nombreux fabricants proposent déjà des gammes de charcuterie sans nitrite, souvent conçues comme des gammes « premium » qui, plus chères, s'adressent à un consommateur aisé. Pour les catégories populaires, c'est donc la double peine : plus consommatrices de charcuterie en moyenne, elles sont particulièrement exposées à des produits nitrés dangereux pour leur santé. C'est d'ailleurs ce que la Ligue contre le cancer a dénoncé le 29 mars 2023, après la publication du plan du gouvernement : "Le plan nitrites creuse les inégalités entre une population qui aura les moyens d'acheter du sans nitrites et des populations plus pauvres qui seront encore une fois délaissées et les plus exposées au risque de cancer."

Les écologistes soutiennent l'interdiction des nitrites dès que possible et ont soutenu la proposition de la rapporteure lors des débats en commission des affaires économiques. Néanmoins, puisque cette proposition n'a pas réussi à convaincre une majorité de députés lors de l'examen en commission, nous proposons cet amendement de repli.

Il vise à compter du 1er janvier 2024 à :

- interdire l'utilisation d'additifs nitrés (ou équivalents végétaux) uniquement dans les processus de fabrication du jambon cuit. Ce produit représentant 73 % des jambons consommés par les Français et étant particulièrement prisé des enfants, cette interdiction permettrait de réduire significativement l'exposition des consommateurs aux nitrites et aux nitrates. Les jambons cuits font déjà l'objet d'une large offre sans nitrate et sans nitrite, ce qui démontre la capacité technique des producteurs à s'adapter rapidement à une telle interdiction.
- interdire les produits nitrés dans les services de restauration collective scolaires, hospitalière, pénitentiaires et du secteur médico-social afin de protéger les publics les plus fragiles.

Enfin, l'amendement prévoit l'interdiction des additifs nitrés (et équivalents végétaux) dans l'ensemble des produits à base de viande à compter du 1er janvier 2027 afin de laisser quelques années supplémentaires aux industriels pour déployer partout les alternatives déjà existantes aujourd'hui.