

ÇA SENT LE PÂTÉ !

Afin de défendre leurs additifs nitrités, les industriels de la charcuterie se démènent pour discréditer les études les plus sérieuses. Les dessous d'une manip.

— Par ELSA CASALEGNO



L'intox des amis du cochon

Le lobby de la charcuterie devient fébrile. Il y a un an, il avait déploré « l'acharnement » des organisateurs d'une pétition visant à interdire les additifs nitrités dans les aliments, à savoir la Ligue contre le cancer, l'association Foodwatch et l'application d'informations nutritionnelles Yuka. Début octobre, la Fédération des industriels charcutiers traiteurs (Fict) a mis en demeure l'appli de retirer de son site le lien vers la pétition, au motif qu'elle contiendrait des « raccourcis mensongers » et des « affirmations parcellaires et trompeuses ». Les avocats de la Fict, qui menacent Yuka de poursuites pour « concurrence déloyale », lui demandent aussi de réviser sa « politique de notation » et son classement des additifs. L'industrie agroalimentaire se sentait-elle menacée par la mission parlementaire en cours sur les charcuteries traitées aux sels nitrités, et par l'opposition sociétale croissante à ces additifs ? Pour rappel, les transformateurs les apprécient pour la couleur rose et le goût spécifique qu'ils apportent, mais aussi pour leur rôle de conservateur et comme accélérateur de fabrication.

Des études scientifiques hachées, broyées

Depuis plus d'un an, la Fict tente de rassurer les consommateurs avec les « arguments techniques et scientifiques » de... l'Académie d'agriculture. Cette institution, majoritairement composée de professionnels du secteur, a déjà tenté de peser dans les débats sur les aliments ultratransformés, les additifs ou encore le bio, ses avis allant immuablement dans le sens des acteurs industriels. Début novembre, elle a publié un nouveau rapport validant les éléments de langage des charcutiers ; à rebours des avis scientifiques officiels. Ainsi, le Centre international de recherche sur le cancer (Circ, organe de l'Organisation mondiale de la santé) classe les charcuteries cancérigènes pour l'homme, celles traitées aux nitrites l'étant davantage que celles qui n'en

contiennent pas. Les chercheurs spécialistes de la question à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae), peu suspect de vouloir nuire aux intérêts de la filière agroalimentaire, sont sur la même ligne. Ils ne débattent plus de cette cancérigénicité et explorent plutôt des pistes pour se passer des sels nitrités, sans dégrader pour autant la qualité sanitaire et organoleptique des charcuteries. Malgré ce consensus, les 82 pages du rapport de l'Académie d'agriculture laissent croire à une controverse scientifique, évoquent des études « contradictoires, peu convaincantes, voire inexistantes », et insinuent que le Circ et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) divergent sur la question, alors qu'ils n'étudient pas les mêmes objets. L'objectif est clair : discréditer les travaux scientifiques les plus robustes.

Une brochette de retraités

Or, quelle légitimité ont les rédacteurs de ce rapport pour estimer le classement du Circ « scientifiquement injustifié » ? La plupart de ces académiciens sont retraités depuis des années – voire des décennies – ou n'ont aucune connaissance approfondie du sujet – l'un est économiste, l'autre, spécialiste de la cuisine moléculaire... Ils ont exercé à l'âge d'or de l'agriculture intensive, pendant la seconde moitié du XX^e siècle. Une époque où les considérations de santé étaient les grandes oubliées, et où la proximité des scientifiques avec l'industrie agroalimentaire ne questionnait guère. Leurs déclarations d'intérêts sont à cette image. L'un d'eux, ancien chercheur, reconnaît avoir présidé le conseil scientifique de la Fict il y a 25 ans, tandis qu'un autre assume « contribuer de toutes [ses] forces à la Confédération nationale des charcutiers traiteurs ». Plus gênant, plusieurs se gardent de signaler qu'ils sont aussi consultants (ou l'ont été) auprès d'entreprises agroalimentaires ou de firmes phytosanitaires. Une contributrice au rapport a même participé au groupe d'experts de l'Efsa chargé d'évaluer les additifs, alors qu'elle avait auparavant collaboré avec l'un des principaux fabricants d'additifs... Des liens d'intérêts qui achèvent de décrédibiliser ce document. ♦

Les chercheurs de l'Inrae explorent des pistes pour se passer de sels nitrités