

Le jambon blanc est salement rose

Les industriels de la charcuterie se démènent pour empêcher l'interdiction des très dangereux sels nitrés.
Baroud d'honneur ou triomphe de la malbouffe ?

NORMALEMENT, le jambon blanc n'est pas rose. Il le devient quand on y ajoute des sels nitrés. En 2015, le Centre international de recherche sur le cancer (Circ) classe les charcuteries dans la catégorie 1 : elles sont « cancérogènes pour l'homme ». Pas toutes : celles qui contiennent des sels nitrés.

Coup de tonnerre ! Deux ans plus tard, une étude de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) jette le trouble. Sans contredire aucunement les conclusions du Circ, elle précise que le nitrite en soi n'est guère nocif. En réalité, seuls ses dérivés le sont. L'embrouille commence. Les industriels de

la charcuterie se prétendent innocents.

Depuis, ça s'agit sec. Ces jours-ci, notamment : une mission d'information parlementaire en mars ; un rapport-surprise de l'Académie d'agriculture de France ; une pétition monstre (plus de 200 000 signatures), « Stop aux nitrés ajoutés », lancée par la Ligue nationale contre le cancer, Foodwatch et Yuka, que les industriels de la charcuterie menacent de poursuites judiciaires... Pourquoi cette soudaine agitation ?

Ex-chroniqueur gastronomique et grand posant de la malbouffe, le député MoDem Richard Ramos est à l'initiative

de la mission parlementaire. Il ne cache pas vouloir déposer bientôt une proposition de loi interdisant les sels nitrés. Ses auditions, qui ont débuté en mars, se poursuivent en ce moment. Et voilà que l'Académie d'agriculture, dont ce n'est guère le champ de compétence, s'autosaisit de la question.

Le 9 novembre, elle publie un rapport innocentant les sels nitrés. Les industriels de la charcuterie jubilent, et Richard Ramos prend mal la chose. Si les académiciens tiennent à préciser que « ce document n'a pas pour ambition de se substituer aux évaluations des agences spécialisées dans l'évaluation des risques », c'est pourtant exactement ce qu'il se passe.

La composition de leur groupe de travail sur la question a de quoi laisser rêver. Sur 11 membres, 7 retraités (dont certains depuis plus de vingt ans). Ni épidémiologiste, ni cancérologue, ni biochimiste. En revanche, on y trouve Jean-Marie Bourre, ancien directeur du Centre d'information sur les charcuteries ! Et la toxicologue à la retraite, Dominique Parent-Massin, laquelle, auditionnée par les députés, leur explique carrément que l'analyse bénéfice-risque penche sérieusement en faveur des sels nitrés : non seulement ils ne présenteraient aucun risque, mais ils protégeraient du botulisme. Exactement l'argument massue de l'industrie

charcutière ! Non, les sels nitrés n'ont pas pour but premier de repeindre en rose alléchant jambons, saucissons et autres lardons, et en prime d'accélérer les processus de fabrication et d'allonger le temps de conservation : ils servent avant tout à protéger le consommateur du méchant botulisme, ne cessent-ils de marteler. « Argument spécieux », note Guillaume Coudray, le documentariste à l'origine du « Cash Investigation » sur les additifs en charcuterie, qui fit sensation, en 2016, et dont l'audition a fortement intéressé les députés.

Le marché de lard

Aucun effet bénéfique sur le botulisme à la suite de l'autorisation des sels nitrés, en 1965, n'a jamais été prouvé. Il suffit de lire le tableau publié par les académiciens eux-mêmes pour s'en apercevoir : 337 cas de botulisme entre 1956 et 1970. Puis, après autorisation des sels nitrés, à partir de 1965, près du double la décennie suivante ! Les derniers chiffres, sur la période 2001-2016, sont de 317. Tout ça pour ça ? En réalité, le botulisme est, et a été, très rare. Alors que le cancer colorectal, directement lié aux charcuteries, tue plus de 17 000 Français par an...

Pourquoi l'industrie charcutière, qui s'est illustrée cet été

avec le « cartel du jambon » (12 industriels condamnés à 93 millions d'amende parce qu'ils s'entendaient sur les prix), tient-elle tant à continuer d'utiliser les sels nitrés ? Depuis leur accablante mise en cause par le Circ, nombre de marques (Fleury Michon, Bio-coop, Super U, des petits fabricants) ont démontré qu'il était possible de faire du « sans-nitrés ».

En réalité, peste Richard Ramos, il s'agit pour eux de continuer, à côté du marché de niche pour les bobos (le « sans-nitrés » coûte plus cher), de vendre de la charcuterie avec nitrés à la grande masse des moins aisés.

Après avoir été le ministre qui réintroduit les néonicotinoïdes (tueurs d'abeilles), Julien Denormandie sera-t-il celui qui bloque l'interdiction des sels nitrés (tueurs de vrais gens) ? Histoire de gagner du temps, il a commandé un rapport à l'Anses, l'agence de sécurité alimentaire. Sur les sels nitrés dans la charcuterie ? Non, sur la dangerosité des seuls nitrés. Tout est dans cette nuance, puisque, ce qui est dangereux, ce n'est pas le nitrite en soi mais les multiples composés qu'il forme au contact du sang. Jouer sur les mots pour ne pas obtenir de vraies réponses : le jambon fumé, c'est tout un art. L'Anses va se mettre au boulot en janvier. Encore quelques mois de gagnés...

Professeur Canardéau

ARTICLE 24 : LE PARLEMENT S'OPPOSE À LA COMMISSION DE RÉFLEXION DE CASTEX



