



Après la « taxe soda », la « taxe charcuterie » ?

Encouragé par le succès de la « taxe soda », le député Richard Ramos entend faire subir le même sort aux jambons, rillettes et saucisses. Son idée ? Une taxe sur les sels nitrités. « Jambon zéro nitrite », « Conservation sans nitrite »... Trois ans après la diffusion de l'émission « Cash Investigation » révélant les effets cancérogènes de l'ajout de nitrites dans nos charcuteries, et deux ans après l'enquête choc du journaliste Guillaume Coudray, il est désormais possible de trouver du jambon estampillé « sans nitrite » dans les frigos des supermarchés. Preuve que les sels nitrités – servant notamment à donner une belle couleur rose à la viande de porc alors qu'elle devrait être grise – étaient tout sauf indispensables.

En 2017, **Herta** lançait donc ses premiers produits sans nitrites, où lesdits sels étaient remplacés par un savant bouillon de cuisson, quelques arômes naturels et de la vitamine C (sous forme d'acide ascorbique). Quelques mois plus tard, **Fleury-Michon** débarquait à son tour dans les rayons avec un jambon « zéro nitrite », mais assumant cette fois un produit gris et des dates de consommation plus courtes, sur le modèle du jambon bio de la marque Ensemble, présent dans les rayons des Biocoop depuis bien plus longtemps.

Carrefour lui aussi dit avoir éliminé les nitrites de ses rillettes et les jambons crus – Bayonne, Aoste... – ont aussi fait à bas bruit d'énormes progrès. Sauvés ? Loin de là !

Car ces belles avancées ne sauraient faire oublier que l'offre sans nitrite de sodium n'occupe qu'une part infime des rayons : la grande majorité des étagères continue de présenter des produits rosés et conservés grâce à cet additif qui produit des molécules classées cancérogènes par l'OMS. Le lanceur d'alerte Guillaume Coudray insiste :

« Ce dont il faut à tout prix se débarrasser dans la charcuterie, ce sont les additifs nitrités. Les nitrates et nitrites de sodium ajoutés lors de la fabrication, se décomposent et se fixent sur le fer de la viande. Ce qui assure la couleur rose, mais fait apparaître aussi d'autres composés comme les nitrosamines, tous cancérogènes. »

Pour accélérer la disparition de l'additif controversé, le député (MoDem) du Loiret, Richard Ramos a déposé un amendement au projet de loi de financement de la Sécurité sociale 2020, qui entend le taxer. Façon taxe soda : cet impôt, fixé en 2012 à 7,53 euros par hectolitre pour toutes les boissons sucrées, et qui varie en fonction du taux de glucose, aurait permis jusqu'à 70 % de réduction de la quantité de sucre dans certaines boissons en France.

A Philadelphie (Etats-Unis), où une taxe de 50 cents (45 centimes d'euros) par litre a été créée en 2017, les ventes de boissons sucrées et édulcorées ont chuté de moitié en un an. Faut-il en faire autant avec les nitrites ?

Le nitrite encore très présent

Richard Ramos dénonce :

« Il a été démontré que les nitrites dans le jambon favorisent le cancer colorectal, et en retenant l'eau, permettent de doubler artificiellement le poids de la viande. Le pire, c'est que les Français sont tellement habitués à cette malbouffe que le jambon industriel est devenu leur goût étalon. »

Or, quoi que laissent penser les efforts marketing de certains industriels, les nitrites restent massifs dans nos jambons, rillettes et autres saucisses. Le « zéro nitrite » de **Fleury-Michon**, irréprochable mais compliqué à installer dans les rayons de la grande distribution en raison de sa date limite de conservation courte, n'est présent que dans 57 % des magasins un an après son lancement. Il coûte aussi quelques centimes de plus.

Les sels nitrités qui servent notamment à donner une belle couleur rose à la viande de porc alors qu'elle devrait être grise sont tout sauf indispensables.

Dans ces conditions, bienheureux celui qui trouvera un jambon estampillé « sans nitrites » au

Leader Price ou au Lidl ! Ce type d'offre n'existe pas dans les petits prix. « La charcuterie sans nitrites s'adresse aux plus éclairés », regrette Guillaume Coudray.

« Alors que ceux qu'il faudrait le plus protéger sont les grands consommateurs, qui sont plutôt issus des catégories sociales les plus modestes : ouvriers, agriculteurs... »

S'ajoutent à ces jambons nitrés les « faux sans nitrites » : des produits qui revendiquent des « ingrédients d'origine naturelle » et sur l'étiquette desquels ne figure aucun additif. Pourtant, du nitrite entre bien dans la fabrication. Les marques ne s'en cachent pas, mais l'écrivent en tout petit, au bas de l'emballage.

On peut ainsi distinguer sur un paquet de jambon supérieur : « L'action des ferments génère l'apparition de nitrites d'origine végétale pour préserver toutes les qualités du produit. » Or, les « nitrites d'origine végétale » restent... des nitrites. Explications de Guillaume Coudray :

« Le jambon est cuit dans un bouillon qu'on imagine être un bouillon de grand-mère. Mais il est composé de légumes (céleri par exemple) qu'on a fait pousser dans ce but, avec un engrais nitraté, de façon à augmenter sa teneur en nitrate. On met cet extrait de plante dans le bouillon sous forme de poudre et on y ajoute un ferment qui, lui non plus, n'a rien du ferment du yaourt maison : ce sont des bactéries qui transforment le nitrate en nitrite. Ce n'est pas différent de ce qui se passe en usine. »

A l'arrivée, le jambon contient les mêmes composés cancérigènes que celui qui assume son nitrite de sodium sur l'étiquette... Une entourloupe jugée illégale par la Commission européenne : en septembre 2018, le Comité Alimentation et Santé animale a en effet rappelé que les nitrites ajoutés sous la forme d'extraits de plantes ou de légumes fermentés en bouillons n'étaient pas autorisés.

« Les arguments ne tiennent pas »

Ce n'est pas tout. Une fois écartée la charcuterie premier prix et les « faux sans nitrites », on est loin d'avoir éliminé le danger. Encore faut-il aller voir du côté des produits surgelés, où la charcuterie agrmente les recettes ultratransformées sans que jamais on ne s'inquiète des nitrites qu'elle contient. Crêpes au jambon, pizzas au salami... Et là, « pas un seul argument pro-nitrites ne tient », dénonce Guillaume Coudray.

Ainsi, pourquoi faudrait-il des lardons plus roses quand ceux-ci sont cachés dans la quiche ? De même, pourquoi faudrait-il un salami longue conservation quand celui-ci est congelé sur la pizza et qu'il n'y a aucun risque de prolifération bactérienne ? La présence d'aliments nitrés sur ces produits est d'autant plus préoccupante que le chauffage rapide et fort des aliments peut conduire à la formation complémentaire des composés nitrosés (issus des nitrites). Salami grillé sous la résistance du four, lardons sautés, bacon frit... un paradis pour les nitrosamines. Sauf que rien n'indique, sur les emballages de bacon **Herta** par exemple, qu'il ne faut pas le griller. Au contraire : les tranches apparaissent dorées et les conseils cuisson invitent à le faire... revenir à la poêle.

Le bacon **Herta**

Taxer ou inciter ?

A combien s'élèverait la « taxe nitrites » réclamée par le député Ramos ? « Il s'agit seulement de quelques centimes au kilo. Mais on aurait un outil pour accompagner la transformation. Si on n'oblige pas les industriels à changer cette habitude de mettre des sels nitrés partout, personne ne cherchera d'alternative. »

Pour Guillaume Coudray aussi, cet outil est indispensable, « pas pour pénaliser le consommateur, mais pour encourager les industriels qui font bien les choses et punir ceux qui trichent. » Mais ce n'est qu'un premier pas. Lui réclame « une taxe double pour les produits destinés aux enfants, et une taxe triple pour les "cordons-bleus", pour lesquels la couleur rose n'est d'aucune utilité ! » Il propose également un étiquetage « attention produit cancérigène » « La Californie l'a fait ») et suggère de s'interroger sur les publics à protéger en priorité.

Les femmes enceintes par exemple : « Quand elles absorbent un aliment nitré, le fœtus est

particulièrement susceptible d'être touché par les composés nitrosés », estime-t-il. Et les enfants : « Il faut interdire la publicité télévisée pour les produits nitrés, au moins aux heures où ils regardent ! »

Les fabricants de charcuterie ne voient évidemment pas les choses ainsi. David Garbous, directeur de l'innovation chez **Fleury-Michon**, aux avant-postes de la transformation, propose « de faire l'inverse »

« Qu'on détaxe les produits vertueux ! On pourrait faire une TVA zéro sur les produits du manger mieux, en se basant sur les lettres A et B du Nutriscore par exemple, ce qui aurait l'avantage de les rendre accessibles aux plus modestes. Les gens sont en recherche de solution, il faut leur montrer les bonnes choses. »

LIRE AUSSI « Fake food » : comment le label Nutri-Score a été torpillé par les lobbies

La Fédération des industries charcutières (Fict), elle, continue de défendre la nécessité des nitrites : « L'Efsa (agence sanitaire européenne), recommande leur utilisation sous certaines conditions pour éviter la prolifération bactérienne », souligne le président Bernard Vallat. Il rappelle aussi volontiers que « les légumes représentent 75 % des apports de nitrites dans l'alimentation [betteraves, céleri, laitue, radis, épinards en contiennent naturellement, NDLR]. La taxe nitrites s'appliquerait-elle aussi aux légumes ? ». Et assure que « la France est le seul pays du monde à se focaliser ainsi sur le danger des nitrites. »

Vraiment ? A New York, les « processed meat » (viandes transformées, parmi lesquelles la charcuterie) ont tout bonnement été bannies des cantines. Une étude de l'« American Journal of Preventive Medicine » en septembre dernier révèle qu'une taxe de 10 % du prix sur les viandes transformées pourrait empêcher quelque 77 000 cancers colorectaux et 12 500 cancers de l'estomac aux Etats-Unis, et faire économiser des milliards de dollars en dépenses de santé. A l'Inra, Fabrice Pierre, de l'unité ToxAlim, travaille sur le sujet depuis vingt ans. Lui appelle au pragmatisme :

« Le sans nitrite généralisé semble difficile à court-terme. Il faut aborder cette question avec plusieurs stratégies. Mettre moins de nitrite peut aussi s'avérer une piste intéressante. Et nous avons des résultats encourageants pour la santé, avec l'ajout d'antioxydants, comme la vitamine E. »

Morgane Bertrand