



# NITRATES et NITRITES DAN LA CHARCUTERIE : QU'EST CE QUE C'EST ET À QUOI SERVENT-ILS ? Y A T-IL UNE DIFFÉRENCE POUR LA CHARCUTERIE BIOLOGIQUE ? ESSAYONS D'Y VOIR CLAIR !

*Lorsque l'on parle de charcuterie, on discute beaucoup sur la présence de conservateurs tels que les nitrates et nitrites, mais aussi d'autres ingrédients tels que le "dextrose" ou le "saccharose" faisant partie de la famille des "sucres". Mais est-ce exact ? Et dans quelle mesure ? Et qu'en est-il de la charcuterie biologique ? Essayons d'y voir plus clair !*

**LES NITRATES** are substances, that we naturally found in animal feed, vegetables and drinking water. Les légumes contenant naturellement la plus grande quantité de nitrates sont les blettes et le céleri, suivis par les navets et les épinards. L'industrie agro-alimentaire a recours à différentes catégories de nitrates utilisés comme conservateurs de catégorie E, colorants et antioxydants pour des aliments divers, notamment la viande transformée (charcuterie, viandes en boîte), le poisson en marinade et certains produits fromagers.

Ces conservateurs sont indiqués sur les étiquettes avec les sigles E251 et E252. Leur utilisation est justifiée par le fait que les nitrates sont pour le moment la seule alternative connue pour lutter contre la germination des spores de Clostridium botulinum, l'une des infections alimentaires les plus graves à l'issue mortelle, qui ne peut être que prévenue.

Les nitrates en soi sont inoffensifs, mais dans des conditions particulières (chaleur, bactéries, longue conservation), ils se transforment en nitrites, puis ces derniers en nitrosamines.

Les aliments contenant naturellement des nitrates contiennent aussi de la vitamine C, qui limite la transformation en nitrosamines.

**LES NITRITES** sont des conservateurs identifiés par les sigles E249 et E250. Ils sont considérés comme des substances potentiellement dangereuses car dans un environnement acide (dans l'estomac par exemple), ils se transforment en acide nitreux, don-



nant origine aux nitrosamines, des composés retenus cancérigènes.

De surcroît, les nitrites se lient à l'hémoglobine, en l'oxydant en méthémoglobine et en réduisant donc le transport de l'oxygène vers les tissus.

## VOYONS LE CAS DE LA CHARCUTERIE EN PARTICULIER

Pourquoi utilise-t-on les nitrates/nitrites en charcuterie ? Les raisons sont multiples :

- Tout d'abord, ils exercent une action antibactérienne et antiseptique, surtout par rapport au botulisme, comme déjà indiqué plus haut.
- Ils stabilisent la couleur rouge des viandes (notamment sur le jambon cuit qui autrement aurait une couleur grise !).
- Ce sont des exhausteurs d'arôme car ils agissent sélectivement sur les microorganismes qui déterminent la maturation de la charcuterie.

Le décret italien publié dans le Journal Officiel du 28 juin 2016 (décret du 26 mai 2016 – Avenant au décret du 21 septembre 2005 concernant l'encadrement de la production et de la vente de certains produits de charcuterie. (16A04808) – JO série générale n°149 du 28-6-2016), entré en vigueur le 26 septembre 2016, introduit certaines modifications sur la production et la vente des produits de charcuterie en Italie.

Parmi les nouveautés, ce décret, qui n'est qu'italien, fournit une précision importante : L'utilisation d'ingrédients apportant des nitrates, des nitrites ou les deux dans le but d'obtenir un effet de conservation, se traduit par une utilisation d'additifs alimentaires et ne permet pas de vanter l'absence de conservateurs. Conformément aux dispositions de la Commission européenne dans sa note du 12 janvier 2007 "Utilisation d'extrait d'épinards à haut contenu de nitrates dans les produits à base de viande", cette pratique constitue une utilisation délibérée d'un additif alimentaire, si l'extrait d'épinards ou d'autres végétaux est utilisé dans le but technologique finalisé à la conservation du produit fini.

Ceci est un pas en avant important dans la protection du consommateur, afin de prévenir l'achat de produits retenus complètement exempts de nitrites et de nitrates en raison de la mention "sans conservateurs", mais qui en contiennent en réalité (l'extrait d'épinards justement), cachés par une autre mention (par exemple : "Arômes et ou additifs naturels", épices aromatiques).

## VOYONS LES DIFFERENCES DANS L'UTILISATION DES CONSERVATEURS POUR LA CHARCUTERIE BIOLOGIQUE

En ce qui concerne la charcuterie biologique, pour garantir la bonne conservation du produit, son bon état sanitaire du point de vue microbien et bactériologique, pour ne pas faire courir de risque à la santé des consommateurs, notamment sur des produits comme le jambon cuit et la mortadelle, qui bien que n'étant pas secs, sont plus facilement



périssables et attaquables par des microbes et des bactéries, l'ajout de conservateurs, nitrates/nitrites, est permis, mais à de très faibles quantités par rapport aux produits conventionnels : il s'agit de 80 mg par kg de produit pour la charcuterie biologique avec 50 mg par kg maximum de résidu admis contre les 150 mg par kg de produits et sans l'obligation de mention de résidu de la charcuterie conventionnelle. Une belle différence ! Sans parler du fait que la matière première employée en amont, à savoir la viande issue d'élevages porcins biologiques, présente déjà de grandes différences. Les porcs doivent être élevés sur un sol biologique, nourris avec des aliments biologiques et, le cas échéant, soignés avec des traitements phyto-thérapeutiques.

## CONSIDÉRATIONS FINALES

*L'utilisation des conservateurs/additifs dans la charcuterie biologique est étroitement limitée par rapport à leur utilisation dans la charcuterie issue des méthodes conventionnelles. Cette limitation porte sur leur composition, la quantité admise et leur mode d'utilisation.*

*Ceci dit, tout en devant respecter les seuils maximums admis par la norme biologique, les producteurs de charcuterie biologique peuvent décider d'utiliser moins de conservateurs par rapport à ceux prévus, sans évidemment affecter l'état sanitaire du produit et sa bonne conservation. C'est pourquoi, même en achetant une charcuterie biologique, on peut évaluer la différence, en lisant attentivement et en comparant les étiquettes, en s'informant sur le producteur et l'origine de la viande afin d'être certain de faire le meilleur choix.*

## PEDRAZZOLI ET LES CONSERVATEURS

Convaincue qu'il soit cohérent de produire de la charcuterie biologique sans l'utilisation de conservateurs, dès 1996 Pedrazzoli a supprimé l'utilisation de nitrites / nitrates dans les produits secs de la ligne Primavera (la ligne bio). En ce qui concerne la charcuterie cuite (mortadelle et jambon cuit), elle utilise encore aujourd'hui un petit pourcentage de nitrite. Chez Pedrazzoli, nous sommes fermement convaincus que nous devons garantir au client le bon état sanitaire d'un produit jusqu'à sa consommation finale, et dans l'état de la technique actuel, il n'existe pas de solution autre que les nitrites pour pouvoir le faire. Nous jugeons juste d'en informer le consommateur en mentionnant l'utilisation des conservateurs sur l'étiquette, même si l'utilisation est par voie indirecte. Pedrazzoli certifie aussi que l'utilisation de nitrites dans les produits de la ligne Primavera est largement sous les seuils UE admis pour les produits bios, et par conséquent, le résidu dans le produit fini aussi, qui s'établit en moyenne à 18 mg/kg

