

# LE NITRITE DANS LES CHARCUTERIES SALAISONS : RÔLES, RÉSULTATS D'ÉTUDES RÉCENTES, AVIS DE L'ANSES DE JUILLET 2022, PLAN NITRITES FRANÇAIS DE MARS 2023, MISE À JOUR DU CODE DES USAGES 2023 (SUR MESURE) —



**CARLIER Martine**  
Ingénieur d'étude - Experte des usages et réglementations liées aux produits carnés

## Autres experts

NASSY Gilles  
PIERRON Etienne  
PROMÉYRAT Aurélie  
FRÉMAUX Bastien  
LHOMMEAU Thierry

**Formation Présentielle 7 à 14 heures**  
**Lieu de la formation Intra-entreprises**

## Pour qui ? —

Les responsables production et qualité des entreprises de transformation  
Les responsables R&D  
Intervenants en charcuterie-salaisons

## Objectifs / Compétences —

Bien comprendre le rôle des nitrites dans les produits de charcuterie et salaison  
Bien identifier l'impact du nitrite  
Comprendre la démarche de réduction du nitrite dans les produits de charcuterie et salaison

## Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

## Pré-requis —

Professionnels de la charcuterie et de la salaison

## Méthode pédagogique —

Exposés et échanges  
Exemples concrets



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### La chimie du nitrite / nitrate dans les produits à base de viande - 0h45

- Devenir des nitrites / nitrates dans les produits à base de viande
- Point Réglementation et code des usages - Mise à jour 2023

### Les rôles du nitrite / nitrate dans les charcuteries-salaisons - 2h00

- Oxydation dans les produits de charcuterie
- Rôle sur la couleur et l'arôme
- Rôle sur la stabilité microbiologique

### Charcuterie / Nitrites / Santé - 4h15

- Lien entre consommation de charcuterie et risque de cancer : bilan des recherches scientifiques menées par l'IFIP et l'INRAe
- Résultats biochimiques du projet SUBNITRITE (travaux publiés)
- Facteurs de risque d'apparition des nitrosamines en fabrication
- Avis de l'ANSES
- Plan nitrite Français

### Réduction du nitrite dans les charcuteries salaisons - 7h00

- Intérêt des antioxydants
- Maîtrise de la sécurité sanitaire des produits sous nitrite
- Mise en place de test de croissance procédés et produits
- C. botulinum : caractéristiques du danger et comportement dans les charcuteries à teneurs réduites en nitrite

**LE PROGRAMME ET LA DUREE PEUVENT ETRE REAJUSTES SELON DEMANDE**