

# LE NITRITE DANS LES CHARCUTERIES SALAISONS : RÔLES, RÉSULTATS D'ÉTUDES RÉCENTES, NITROSAMINES, RÉGLEMENTATION ET USAGES - 2026 —



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

## Autres experts

NASSY Gilles  
PIERRON Etienne  
PROMEYRAT Aurélie  
FRÉMAUX Bastien  
LOPEZ RIZO Carolina  
MARTIN Jean-Luc

**Formation Présentielle**      **14 heures**  
**Classe virtuelle**  
**Lieu de la formation**      **Paris (75)**  
**Tarif**      **990 €**

## Pour qui ? —

Les responsables production et qualité des entreprises de transformation

Les responsables R&D

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Bien comprendre le rôle des nitrates et nitrites dans les produits de charcuterie et salaison

Bien identifier les impacts du nitrate et du nitrite

Comprendre la démarche de réduction et connaître les conditions d'emploi

## 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)

## Pré-requis —

Professionnels de la charcuterie et de la salaison

## Méthode pédagogique —

Exposés et échanges

Exemples concrets



[Version en-ligne](#)

## Dates de la formation

Session n°1 03/06/2026 04/06/2026

## Programme de la formation —

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*  
La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

### 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 - Réglementation d'usages à partir du 9 octobre 2025

### 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 / Nitrates / 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
- Actualité du Plan nitrite français

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

- Intérêt des antioxydants
- Maîtrise de la sécurité sanitaire des produits sous nitrité
- 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