

LE NITRITE DANS LES CHARCUTERIES SALAISONS : RÔLES, RÉSULTATS D'ÉTUDES RÉCENTES, AVIS DE L'ANSES DE JUILLET 2022, PLAN NITRITE FRANÇAIS DE MARS 2023, CODE DES USAGES - 2025



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

Autres experts

NASSY Gilles
PIERON Etienne
PROMYRAT Aurélie
FRÉMAUX Bastien
LOPEZ RIZO Carolina
MARTIN Jean-Luc

Formation Présentielle
Classe virtuelle

14 heures

Lieu de la formation

Paris (75) ou à distance

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 03/06/2025 04/06/2025

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 / 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
- 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