

LE NITRITE DANS LES CHARCUTERIES SALAISONS : RÔLES, RÉSULTATS D'ÉTUDES RÉCENTES, PLAN NITRITES, CODE DES 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 Classe virtuelle Lieu de la formation Tarif

14 heures
Paris (75)
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 26/05/2026 27/05/2026

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 / 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