

### Groupe de Travail : « Risques associés à la consommation de nitrites et de nitrates »

Le présent appel s'adresse à tous les scientifiques intéressés par une participation aux travaux d'expertise de l'Anses.

Par cet appel, l'Anses souhaite constituer un collectif d'experts compétents et indépendants dont les caractéristiques sont détaillées ci-dessous.

#### ■ Contexte :

La présence de nitrites dans l'organisme peut conduire à l'oxydation de l'hémoglobine réduisant la capacité des hématies à transporter l'oxygène. Elle peut également contribuer à la formation d'autres composés, tels que les nitrosamines, dont certains sont cancérigènes.

Il existe différentes sources d'exposition des consommateurs aux nitrites: la conversion de nitrates présents dans certaines denrées alimentaires, en nitrites ; la présence non intentionnelle de nitrites dans les denrées alimentaires à des teneurs généralement très inférieures aux nitrates ou l'utilisation de nitrites et de nitrates en tant qu'additifs dans les denrées alimentaires.

Concernant cette dernière source d'exposition, l'association du fer-héminique avec les nitrites ajoutés a notamment été envisagée comme une explication du risque accru observé de développement de cancers du côlon ou du rectum lié à la consommation de certains produits carnés (données CIRC-INCa 2018). Le fer-héminique contenu dans la viande favoriserait la conversion des nitrites en nitrosamines, substances classées cancérigène probable (groupe 2A).

Pour répondre à la demande des consommateurs, l'industrie a développé des solutions qu'elle présente comme alternatives à l'utilisation de sels nitrés (raccourcissement des DLC, bouillons de légumes, extraits de végétaux, etc.). En outre, des opérateurs s'engagent de manière plus globale à diminuer l'utilisation des additifs conformément aux objectifs définis par le programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN).

Dans le cadre de la réévaluation des additifs, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a rendu des avis en juin 2017 et conclu, sur la base des éléments de preuve disponibles, que les niveaux de sécurité existants pour les nitrites et les nitrates ajoutés en tant qu'additifs à la viande et à d'autres aliments constituaient une protection adéquate pour les consommateurs mais que des dépassements étaient observés lorsque l'ensemble des sources de nitrates et nitrites étaient prises en compte.

#### ■ Rôle et missions :

Le groupe de travail « risques associés à la consommation de nitrites et de nitrates » aura pour objectif :

- d'établir si possible, en prenant en compte les travaux de l'EFSA sur la préservation des produits carnés contre le risque de contamination par *Clostridium botulinum*, les situations – y compris en cas d'usage de procédés présentés par l'industrie comme un moyen de remplacement des sels nitrés - dans lesquelles une diminution des taux de nitrites/nitrates présents dans les denrées est susceptible d'accroître de manière significative les risques liés à la prolifération de bactéries pathogènes dans certains aliments,

## Appel à candidatures d'experts pour la constitution d'un groupe de travail (GT)

- de recenser les leviers d'actions permettant de diminuer l'exposition globale des consommateurs, en fonction des caractéristiques de l'exposition propres à la France, aux nitrites et nitrates par ingestion quelle que soit leur origine, et donc *in fine* aux nitrosamines,
- d'évaluer si de nouvelles connaissances scientifiques, notamment en réponse aux recommandations de l'EFSA, sont susceptibles : d'une part, de lever les incertitudes sur les mécanismes de transformation des nitrates et nitrites dans l'organisme et dans les denrées alimentaires et, d'autre part, de motiver le réexamen des DJA/VTR déterminées par l'EFSA,
- d'évaluer si, depuis les publications du CIRC, resp. de l'Inca de 2018, de nouvelles connaissances scientifiques sont susceptibles de mieux caractériser le lien entre cancérogenèse chez l'Homme et apport de fer héminique associé aux nitrites *via* la consommation de produits carnés. Pour ce faire, l'Anses prendra l'attache de l'Inca, en tant que de besoin.

Ce travail donnera lieu à la formulation de recommandations sous forme d'un avis scientifique de l'Anses destiné à éclairer les décisions des pouvoirs publics en matière de protection de la santé des consommateurs.

### ■ **Composition et fonctionnement :**

Les membres de ce groupe de travail et son(sa) président(e) sont nommés par décision du directeur général.

Les travaux sont prévus pour une période de 12 mois.

Les experts se réuniront en séances plénières selon une fréquence moyenne d'une réunion par mois. Chaque expert contribuera aux travaux d'expertise collective par une participation active aux réunions et aux discussions, une relecture critique de tous les documents ainsi que par la contribution à la rédaction du rapport d'expertise.

Ce groupe de travail comprendra une douzaine d'experts et sera rattaché au comité d'experts spécialisé (CES) « Evaluation des Risques Chimiques dans les Aliments » de l'Agence qui sera le CES pilote. Il présentera également ses travaux aux CES « EAUX » et « Evaluation des risques biologiques dans les aliments » qui valideront les conclusions d'expertise dans leurs domaines respectifs.