

CONSEIL DE PARIS

Extrait du registre des délibérations

Séance des 11,12, 13 et 14 juin 2019

2019 V.273 Voeu relatif à la suppression des nitrites dans les cantines parisiennes

Considérant le procédé de "nitritage", conçu à partir de nitrite de sodium, autorisé à partir de 1924, et d'abord combattu par les autorités médicales françaises, car elles considéraient "dangereux et frauduleux", avant d'être autorisé en 1964, "afin de préserver la compétitivité de la charcuterie française vis à vis des productions étrangères sans qu'aucun test médical de longue durée n'ait pu être conduit"¹.

Considérant la présence dans la viande de porc de nitrite de sodium, un additif aussi appelé E250 ;

Considérant, au cœur de ce procédé, la présence de composés appelés nitrosohème ou fer nitrosylé, qui, selon les scientifiques, "sont au cœur des mécanismes qui font croître les tumeurs"¹;

Considérant le résultat de 30 ans d'études épidémiologiques montrant qu'"aujourd'hui, les charcuteries modernes provoquent un des cancers les plus répandus des pays développés: le cancer de l'intestin ou "cancer du côlon", qui atteint, en France, "110 nouvelles personnes chaque jour" et "tue presque un malade sur deux", et selon les estimations les plus récentes, une alimentation riche en charcuteries pourrait être à l'origine d'environ 34 000 décès par cancer chaque année dans le monde"².

Considérant les recommandations, dès 2007, du World Cancer Research Fund, qui conseille d'éviter totalement la consommation de charcuteries ;

Considérant les conclusions du Centre international de recherche sur le cancer (CIRC), l'agence cancer de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), qui se base sur plus de 800 études, et a classé en octobre 2015 la viande transformée et notamment la charcuterie, dans la catégorie des agents "cancérogènes pour l'homme"⁴;

Considérant la présence de viande de porc, et notamment de charcuterie dans les cantines parisiennes ;

¹ Ibid1 <https://www.huffingtonpost.fr/guil|aume-coudray/si-lutilisation-de-nitrites-seduit-lindustrie-de-lacharcuterie-elle-represente-un-vrai-danger-pour-le-consommateur-a-23189046/>

² Ibid . https://www.aarc.tr/wp-content/uploads/2018/07/pr240_p.pdf

Considérant les objectifs assignés aux Caisses des Écoles d'amélioration de la qualité des repas par les conventions pluriannuelles d'objectifs, qui rappellent l'engagement de respecter les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition), celle sur l'information des consommateurs (INCO), ainsi que les objectifs fixés par le Plan Alimentation durable de la Ville de Paris 2015-2020 ;

Considérant que le nitrite ne fait pas partie des substances interdites par les textes susmentionnés ;

Considérant également l'autonomie dont disposent les Caisses des Écoles dans la passation des marchés de denrées ;

Considérant néanmoins qu'il est particulièrement important de suivre le principe de précaution avec un public sensible comme le sont les enfants ;

Sur proposition de David Belliard, Joëlle Morel, Fatoumata Koné et des élu.e.s du groupe écologiste, au nom de l'exécutif,

Émet le vœu :

- Que la Ville rappelle aux Caisses des Écoles les risques potentiels liés à la présence de nitrite de sodium dans la viande de porc ;
- Que le prochain Plan d'Alimentation durable de la Ville inclut dans une liste des substances fortement déconseillées le nitrite de sodium, afin que futurs marchés publics soient conclus sur ces bases.