

Le goût naturel et l'authenticité de nos recettes

Chez Mdviandes, nous développons sans cesse de nouvelles recettes encore meilleures et toujours plus saines pour vous et votre famille.

Comme nos produits à faible teneur en sel ou même sans sel nitrité ajouté.

Nous préparons nos charcuteries sans sel nitrité ajouté avec un délicieux mélange d'épices naturelles.

Pourquoi sommes-nous toujours à la recherche de méthodes de conservation alternatives ?

Tout simplement parce que nous croyons au goût naturel et à l'authenticité de nos recettes. Et parce que vous, tout comme nous, recherchez jour après jour l'alimentation la plus saine et la plus équilibrée pour votre famille.

Qu'est-ce qu'un nitrite?

Les nitrates et les nitrites sont des composés chimiques présents naturellement dans notre environnement. Comme l'explique le Centre international de recherche sur le cancer, « les deux sont des produits de l'oxydation de l'azote (qui compose environ 78% de l'atmosphère terrestre) par des micro-organismes dans les plantes, les sols ou l'eau ».

L'industrie chimique fabrique des nitrates pour produire de l'engrais, ou encore des nitrites de synthèse, utilisés comme agents de conservation dans l'industrie alimentaire.

À quoi sert le nitrite dans le jambon?

Les fabricants de jambon ajoutent souvent du nitrite de sodium

à la viande de porc, un additif aussi appelé E250. Comme c'est un conservateur, il sert à éviter la prolifération des micro-organismes. Les industriels expliquent que cela permet en particulier de lutter contre la bactérie toxique *Clostridium botulium*, qui provoque le botulisme. Surtout, l'ajout de nitrite sert à donner sa belle teinte rose au jambon. En effet, le nitrite de sodium fixe la couleur, très importante pour bien vendre le jambon, car les consommateurs y sont habitués.

De quoi sont accusés les nitrites?

D'après les conclusions du Centre international de recherche sur le cancer, les nitrites sont « probablement cancérigènes » dans des conditions engendrant certaines transformations à l'intérieur du tube digestif.

Car le problème avec l'ingestion de nitrites, c'est la formation de composés dits « N-nitrosés ».

Qu'est-ce que c'est?

D'une part, lors de la digestion d'une tranche de charcuterie, les nitrites interagissent avec des acides aminés.

Des nitrosamines se forment alors: il s'agit de composés N-nitrosés liés à un risque de cancer du côlon.

D'autre part, comme l'explique Fabrice Pierre, chercheur dans le laboratoire Toxalim à l'Inra Toulouse, lorsque l'on consomme de la charcuterie, « une interaction entre le fer dit héminique -contenu dans la viande- et les nitrites forme un composé appelé fer nitrosylé. Il apparaît donc pendant la digestion, mais il est aussi déjà présent dans la charcuterie. Or ce fer nitrosylé est associé à un effet promoteur du cancer du côlon ». Voilà donc un autre composé N-nitrosé ennuyeux pour la santé. Notons bien, cependant, que d'autres réactions liées à la consommation de charcuterie sont associés au risque de cancer, comme l'oxydation des lipides par le fer.

Que recommandent les autorités?

Un groupe de travail de l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) se penche sur une réévaluation des

nitrites et des nitrates comme additifs alimentaires.
Pour le moment, l'Union européenne interdit d'employer plus de 150 mg de nitrite par kilo de jambon.

Pour les législateurs, c'est un compromis entre le besoin de sécurité microbiologique et le risque de formation de nitrosamines.

Un rapport visant à évaluer la mise en oeuvre de la réglementation de l'usage des nitrites par l'industrie, publié en 2016 et réalisé pour la Commission européenne, juge cependant qu'un seuil de 80 à 100 mg/kg serait raisonnable pour la majorité des produits de charcuterie.

Nos produits sans nitrites :

