

# Sels nitrités : la Cooperl sur le grill à l'Assemblée

**Thierry Mestayer**

● « Si vous m'agressez, je raccroche ! ». L'audition, le 13 novembre, du directeur général de la Cooperl, Emmanuel Commault, par la mission d'information de l'Assemblée nationale sur utilisation des sels nitrités par l'industrie agroalimentaire a donné lieu à une passe d'armes peu commune pour le Palais Bourbon. Le dialogue n'était certes pas facilité par une audition en visioconférence, pour des raisons de sécurité sanitaire. Tendue, l'échange a surtout permis de mesurer l'écart d'appréciation sur le sujet entre la Cooperl, coopérative basée à Lamballe (22), leader français de la production porcine, et les rapporteurs de la mission. Ceux-ci sont emmenés par le député MoDem du Loiret, Richard Ramos, déjà convaincu de la toxicité des additifs E250 et E252, qui augmentent la durée de conservation des produits de charcuterie. Ils prévoient de proposer une loi à l'issue de leurs travaux.

## **Les risques du zéro nitrite**

Les débats s'enveniment après que Richard Ramos pointe le lobbying de la Fict (Fédération française des

industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viande), jetant « le discrédit » sur le travail des députés. « Cooperl n'a pas agi en lobbying contre votre mission », répond Emmanuel Commault. Concernant la dangerosité des sels nitrités, « elle nous pose question par souci de précaution, même si elle n'est pas avérée, poursuit le dirigeant de Cooperl, qui rappelle que sa marque Brocéliande a mis sur le marché, cette année, un produit sans nitrite.

« Nous avons mis énormément d'attention sur ce projet car, associant la marque, il fallait être certain de sa sécurité, explique-t-il. Cela a pris des mois en tests sur la conservation du produit. ». Emmanuel Commault met en garde contre une réglementation interdisant les sels nitrités, qui augmenterait fortement les risques d'intoxication aux salmonelles, listeria et botulisme. « Je ne recommande pas que tout le monde prenne le risque du zéro nitrite, car cela nécessite de maîtriser des processus industriels sur la qualité de la viande et la chaîne du froid, ajoute-t-il. Nous maîtrisons notre processus pour Brocéliande, mais nous sommes les seuls. »