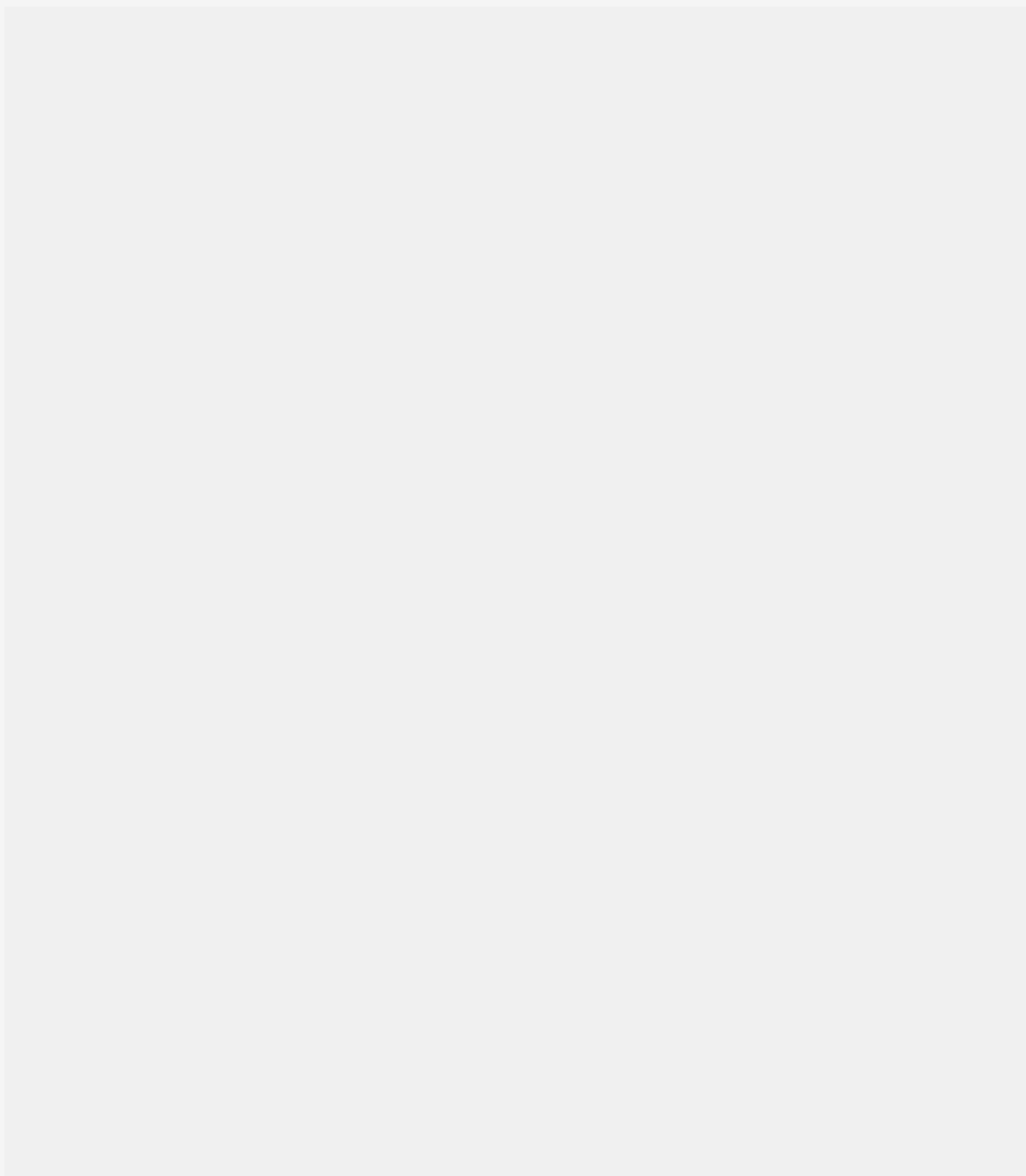


La charcuterie industrielle, profits et scandale sanitaire maximum

16 septembre 2017 / [Guillaume Coudray](#)





- *Présentation du livre par son éditeur :*

Un vent de panique souffle sur la filière cochon depuis que l’OMS l’a confirmé fin 2015 : les charcuteries sont cancérigènes, directement responsables du cancer de l’intestin.

Aussi appelé « *cancer colorectal* », c'est le plus fréquent chez les non-fumeurs. Principal coupable : la charcuterie traitée au nitrate de potassium et au nitrite de sodium. Les industriels jurent que ces additifs sont indispensables pour protéger le public contre certaines bactéries.

C'est un mensonge. En réalité, ils servent à accélérer la fabrication, à donner à la chair une appétissante couleur rosée, à baisser les coûts de production et à maximiser les profits.

Fruit de cinq années d'enquête dans les archives administratives et médicales, ce livre dévoile l'histoire secrète des « *charcuteries modernes* » optimisées par la chimie. Popularisés par quelques entrepreneurs de Chicago, les knacks et les jambons nitrés ont conquis toute la planète en évinçant les charcuteries traditionnelles, plus longues à fabriquer.

Face à ce scandale sanitaire, les charcutiers français, dépositaires d'un patrimoine gastronomique authentique, sauront-ils relever le défi d'une charcuterie honnête, sans cosmétiques et surtout sans victimes ?

-
- **Cochonneries. Comment la charcuterie est devenue un poison**, de Guillaume Coudray, éditions *La Découverte*, septembre 2017, 224 p., 18 €.

- Emplacement : Accueil > On en parle >
- Adresse de cet article : <https://reporterre.net/La-charcuterie-industrielle-profits-et-scandale-sanitaire-maximum>