

YUCA SAS
Monsieur Benoît Martin
Président
Madame Julie Chapon
Directeur général
3a, rue des Écoles
78400 Chatou

Paris, le 7 octobre 2020

Par lettre recommandée avec AR

Aff. : FICT / Yuka
Dossier n° 2007478 – JCG/NPO/GM

Objet : URGENT - Mise en demeure

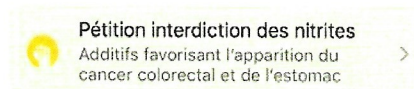
Madame, Monsieur,

Nous sommes les Conseils de la Fédération des entreprises françaises de charcuterie-traiteur (FICT), laquelle nous informe de faits commis par votre société via l'application Yuka qu'elle édite, qui sont susceptibles d'engager sa responsabilité en ce qu'ils portent gravement atteinte aux produits de charcuterie et à l'intérêt de la profession que la FICT représente.

En effet, la FICT nous a très récemment rapporté le fait que votre application Yuka stigmatisait la quasi-totalité des produits de charcuterie en les dépréciant fortement vis-à-vis des consommateurs par le biais d'informations trompeuses et inexactes qui leur sont transmises dès lors qu'ils scannent un de ces produits.

Ainsi, le consommateur qui scanne un de ces produits de charcuterie reçoit instantanément deux messages forts : il découvre d'abord que le produit serait, selon Yuka, mauvais ou médiocre, voire dangereux, avant qu'il ne lui soit proposé d'agir immédiatement pour faire interdire les prétendus abus dénoncés, en signant une pétition.

S'agissant tout d'abord de cette pétition, dès lors que l'utilisateur de l'application consulte un produit comportant des sels nitrités, il lui est systématiquement suggéré d'accéder à la « *Pétition interdiction des nitrites* », en cliquant sur un encart précisant, sans aucune mesure, « *additifs favorisant l'apparition du cancer colorectal et de l'estomac* » :



Il s'agit ici de la pétition, lancée le 20 novembre 2019 avec l'association Foodwatch et la Ligue contre le cancer et intitulée « *Agir pour l'interdiction des nitrites ajoutés* », par laquelle vous militez pour l'interdiction des nitrites ajoutés dans les produits alimentaires au moyen de raccourcis mensongers et d'affirmations parcellaires et trompeuses :

Agir pour l'interdiction des nitrites ajoutés 🍌

Yuka, l'association foodwatch et La ligue contre le cancer demandent l'interdiction des nitrites ajoutés dans l'alimentation.



208550 ont signés. Objectif : 500000 !

Pourquoi interdire les nitrites ajoutés ?

Les nitrites et nitrates ajoutés dans notre alimentation sont des additifs qui favorisent l'apparition du cancer colorectal et du cancer de l'estomac. Ils augmentent aussi le risque d'apparition de maladies du sang, en particulier chez les personnes à risque.

[Retour](#)

Pourquoi les industriels les utilisent ?

Les additifs à base de nitrite et nitrate sont utilisés principalement dans la charcuterie industrielle. Les raisons sont multiples : pour donner davantage de saveur à certaines charcuteries, pour permettre une conservation plus longue ou pour que la couleur du jambon blanc soit bien rose. Sans nitrite, le jambon est par exemple naturellement gris.

Que pouvons-nous faire collectivement ?

En apportant votre voix, vous donnez un maximum de chance à notre action de réussir auprès du gouvernement, de la presse, et des industriels.

208550 ont signés. Objectif : 500000 !

Signer la pétition



C'est ainsi sans aucune nuance que vous appelez à l'interdiction des nitrites et nitrates ajoutés dans l'alimentation en ce qu'ils (i) favoriseraient l'apparition du cancer colorectal et de l'estomac et (ii) seraient également à l'origine de risque d'apparition de maladies du sang.

Dans cette pétition, vous prétendez notamment que les nitrites et nitrates ajoutés dans certains produits alimentaires – à savoir le nitrite de potassium (E249), le nitrite de sodium (E250), le nitrate de sodium (E251) et le nitrate de potassium (E252), traditionnellement utilisés dans la fabrication industrielle ou artisanale des produits de charcuterie – présenteraient un danger pour la santé en favorisant le cancer colorectal et le cancer de l'estomac et en augmentant le risque d'apparition des maladies du sang, ce qui est également inexact.

En procédant ainsi et en visant explicitement les produits de la charcuterie industrielle, vous laissez donc entendre que la consommation de ces produits exposerait le consommateur à un risque de cancer colorectal ou de l'estomac, ce qui l'incite à se détourner de l'achat de ces produits.

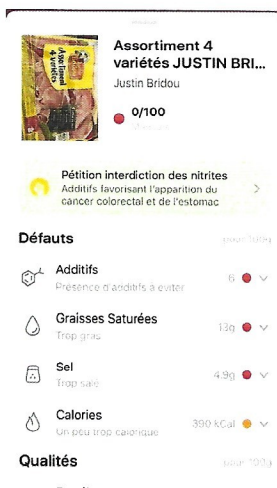
C'est en outre de façon trompeuse que vous soutenez que les industriels de la charcuterie industrielle – qui sont expressément stigmatisés sur cette page¹ – utiliseraient des additifs à base de nitrite uniquement pour donner plus de saveur aux produits, leur permettre une plus longue conservation ou encore pour que la couleur du jambon blanc soit bien rose, ce qui est faux, puisque la raison première de leur utilisation est de maîtriser les risques microbiologiques, en particulier le botulisme.

S'agissant ensuite de la notation qui est attribuée aux produits de charcuterie, nous avons relevé que le système de notation des produits de votre application Yuka **octroyait automatiquement une note rédhibitoire aux produits** qui contiennent des sels nitrités (pastilles rouge ou orange et des notes généralement égales à 0/100).

Ainsi, tant sur les pages de notation des produits contenant des sels nitrités que sur la page sur laquelle il est proposé de signer la pétition contre les nitrites, vous procédez à différentes affirmations péremptoires et mensongères qui ne sont pas acceptables.

À titre d'exemple et s'agissant du produit « *Assortiment 4 variétés* » de la marque Justin Bridou, tout utilisateur de l'application Yuka accède aux informations suivantes :

- **Page générale de notation du produit « Assortiment 4 variétés Justin Bridou », noté « 0/100 Mauvais » :**



Dès lors qu'il scanne le code-barre du produit, l'utilisateur est renvoyé sur cette page qui fustige le produit : (i) non seulement il lui est proposé de **signer la « Pétition interdiction des nitrites – Additifs favorisant l'apparition du cancer colorectal et de l'estomac »** mais surtout (ii) il découvre la note de **0 sur 100** qui a été attribuée au produit, qualifié de « **mauvais** » (pastille rouge) en raison de « *défauts* », parmi lesquels 6 « *additifs* » dont la présence serait, selon vous, « **à éviter** ».

¹ Cette identification passe par le dessin d'un paquet de jambon reproduit sous l'intitulé de la pétition ou encore par l'affirmation selon laquelle les « *additifs à base de nitrite et nitrate sont utilisés principalement dans la charcuterie industrielle* ».

C'est ainsi la **première information qui est délivrée au consommateur** lorsqu'il scanne ce type de produit de charcuterie : selon votre appréciation, ce produit, qui contient des additifs dangereux qui devraient être interdits, serait mauvais, et même néfaste pour la santé puisqu'il favoriserait deux types de cancer, la note 0/100 venant insister sur le fait qu'il n'y aurait rien de bon dans ce produit.

Toutefois, l'utilisateur qui serait curieux a la possibilité d'obtenir le détail des additifs litigieux en déroulant le menu qui s'y rattache.

- **Page concernant les « Additifs » de ce produit :**

Additifs		X
E250	Nitrite de sodium	Risque élevé ●
E252	Nitrate de potassium	Risque élevé ●
Arôme artificiel	Produit de synthèse chimique	Risque limité ●
E300	Acide ascorbique	Sans risque ●
E301	Ascorbate de sodium	Sans risque ●
E325	Lactate de sodium	Sans risque ●

Sur cette page, l'utilisateur peut constater que le produit en cause contient notamment les additifs E250 (nitrite de sodium) et E252 (nitrate de potassium) qui, selon vous, présenteraient un « *risque élevé* » pour le consommateur. Il est par ailleurs donné la possibilité, moyennant un nouveau clic, d'accéder à des informations complémentaires pour chacun des additifs mentionnés, sous forme de fiche technique.

- **Pages portant sur les additifs entrant dans la composition du produit :**

Additif	Additif
Nitrite de sodium E250 ● Risque élevé Conservateur Prolonge la durée de consommation du produit Lorsqu'ils se combinent dans l'estomac avec certains aliments, les nitrites peuvent contribuer à la formation de nitrosamines, des composés supposés cancérigènes. Ainsi, les nitrites sont classés comme substances « probablement cancérigènes pour l'homme » par le CIRC. Les nitrites peuvent aussi augmenter le risque d'apparition de maladie du sang, en particulier chez les personnes à risque. En savoir plus Sources scientifiques	Nitrate de potassium E252 ● Risque élevé Conservateur Limite la prolifération des microbes et champignons Les nitrates ajoutés dans l'alimentation peuvent contribuer à la formation dans l'estomac de composés supposés cancérigènes, les nitrosamines. Les nitrates peuvent aussi augmenter le risque d'apparition de maladie du sang, en particulier chez les personnes à risque. En savoir plus Sources scientifiques

Vous justifiez ainsi l'évaluation d'un « *risque élevé* » pour chacun de ces deux additifs en indiquant que les nitrosamines (qui sont formées par une réaction de nitrosation entre des nitrites ou nitrates et des amines ou amides) seraient « *supposées* » cancérogènes. Vous indiquez également, sans autre précision ni réserve, que « *les nitrites sont classés comme substances probablement cancérogènes* » par le Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC). Ce n'est que dans le cas où l'utilisateur déciderait de cliquer sur le lien « *En savoir plus* » qu'il peut accéder à d'autres informations, toujours parcellaires et orientées, sur ces additifs et leur définition, ou sur le lien « *Sources scientifiques* », présent pour apporter du crédit à vos allégations alors que les sources en question ne viennent pas confirmer les accusations qui sont portées.

Aussi, il apparaît que l'ensemble des allégations contenues sur les pages de votre application reproduites et/ou évoquées ci-dessus et plus particulièrement celles figurant sur la page de la pétition sont purement et simplement trompeuses, parcellaires ou partiales et résultent d'interprétations erronées d'études scientifiques et de sélection de données issues de l'état actuel de la science qui ne sauraient être représentatives de la réalité sur les nitrites et les nitrates ajoutés dans l'alimentation. La diffusion en l'état de ces informations aboutit à une désinformation du consommateur sur ce sujet et cause un préjudice considérable aux industriels de la charcuterie représentés au sein de la FICT et aux produits qu'ils proposent.

Force est de constater que l'état actuel de la science ne permet pas d'affirmer sans précaution et de façon aussi péremptoire que les nitrites et les nitrates ajoutés dans l'alimentation « *favoris[eraient] l'apparition du cancer colorectal et du cancer de l'estomac* », ni de justifier les autres allégations relevées ci-dessus.

Aucune étude ou rapport scientifique connus à ce jour, y compris ceux cités dans votre application parmi les « *Sources scientifiques* » ne permet une telle affirmation.

À l'inverse de ce que vous écrivez, les deux avis rendus en juin 2017 par l'organisme qui fait autorité en la matière, l'European Food Safety Authority (EFSA) n'ont nullement remis en cause l'utilisation des nitrites et des nitrates ajoutés à la viande ou à d'autres aliments aux doses autorisées par la réglementation², dès lors qu'ils ont conclu que :

- Les nitrites et nitrates ajoutés à l'alimentation constituent une protection adéquate pour les consommateurs de sorte qu'il n'est pas nécessaire de modifier les niveaux de sécurité existants ;

² Document de synthèse, « L'évaluation des risques expliquée par l'EFSA » : http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/nitrates-nitrites-170614-FR.pdf

- Le nitrate n'est **pas** génotoxique ni **cancérogène**³ ;
- Quant aux nitrosamines – qui se forment dans l'organisme à partir des nitrites ou nitrates ajoutés à l'alimentation et que vous considérez comme étant des « *composés supposés cancérogènes* » – il a été considéré par l'EFSA, sur la base de scénarii les plus pessimistes, qu'ils étaient « peu préoccupants pour la santé humaine ».

Il faut bien noter qu'en la matière, l'EFSA a encouragé les recherches scientifiques complémentaires pour réduire les « *incertitudes dans ce domaine* »⁴, preuve que les nitrites et nitrates ajoutés dans l'alimentation ne peuvent faire l'objet, contrairement à ce que vous faites, d'accusations simplistes ou caricaturales.

Dès lors, il est plus que surprenant que ces avis favorables rendus par l'EFSA sur les sels nitrités soient mentionnés dans votre application au titre des « Sources scientifiques » qui auraient dénoncé leur dangerosité.

De même, pour prétendre que « *les nitrites sont classés comme substances probablement cancérogènes pour l'homme* » ou que les nitrosamines sont des composés « *supposés cancérogènes* », nous constatons que vous prenez appui sur la classification du Centre International de recherche sur le cancer (CIRC ou International Agency for Research on Cancer, IARC) portant sur les agents cancérogènes avec indications suffisantes ou limitées chez l'homme⁵, en vous abstenant bien de porter à la connaissance de l'utilisateur certaines informations nécessaires à la bonne compréhension. En effet :

- le CIRC n'évalue que les propriétés cancérogènes intrinsèques des substances isolément, c'est-à-dire le danger potentiel qu'elles présentent en tant que telles mais **n'envisage pas la probabilité du risque encouru**, ce que fait en revanche l'EFSA ou l'OMS en analysant l'exposition à ces substances des différents groupes de population⁶.
- Dans le tableau réalisé par le CIRC sur la base de cette classification, l'agent « *Nitrate ou nitrite (ingéré) dans des conditions favorables à la nitrosation endogène* », est considéré comme un « *agent cancérogène pour l'homme avec indications limitées (b)* » pour le seul cancer de l'estomac et non pour le cancer du côlon.

³ En se fondant sur la dose journalière admissible (DJA) de 3,7 mg/kg pc/jour.

⁴ En particulier la mise en place d'études épidémiologiques à grande échelle sur l'apport en nitrite, nitrate et nitrosamines et l'éventuel risque qui pourrait être associé à certains types de cancer, ce qui démontre qu'aucune certitude n'est établie à ce jour sur le sujet.

⁵ <https://www.cancer-environnement.fr/479-Classification-par-localisations-cancereuses.ce.aspx>

⁶ Voir par exemple, <https://www.who.int/features/qa/cancer-red-meat/fr/>: OMS, Cancérogénicité de la consommation de viande rouge et de viande transformée, Octobre 2015.

Là encore, au vu de la position prise par le CIRC dont vous vous revendiquez, il est impossible et surtout faux d'affirmer de façon générale que les nitrites et nitrates ajoutés dans l'alimentation favorisent l'apparition du cancer colorectal et du cancer de l'estomac.

Par ailleurs, c'est de façon surprenante que nous constatons que vous vous absteniez de faire référence, dans les « *Sources scientifiques* » que vous mentionnez, au très récent avis du 20 décembre 2019 rendu par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) qui a **recommandé aux opérateurs économiques de la filière, afin de lutter efficacement contre le botulisme**, l'utilisation des nitrites dans la charcuterie dès lors que celle-ci se fait à la dose d'incorporation maximum de 150 mg par kilo de charcuterie telle que déterminée par la réglementation européenne :

« Les aliments les plus souvent impliqués dans les foyers de botulisme sont des conserves et des produits de fabrication familiale ou artisanale tels que :

- mortadelle, jambon cru salé et séché, charcuteries (saucisse, pâté) [toxine de type B] ;*
- conserves de végétaux (asperges, haricots verts, carottes et jus de carotte, poivrons, olives à la grecque, potiron, tapenade, etc.), salaisons à base de viande de bœuf [toxine de type A] ;(...)*

Recommandations aux opérateurs : (...)

Salaisons : le sel nitrité (150 mg maximum de nitrites/kg de produit) est l'inhibiteur de croissance de *C. botulinum* le plus efficace.⁷».

Aussi, loin de condamner l'utilisation des sels nitrités dans l'alimentation, l'ANSES **en recommande l'utilisation** compte tenu du danger mortel et immédiat que constitue le botulisme pour la santé des consommateurs⁸. Sur ce point, il est particulièrement partial de votre part d'occulter le rôle essentiel que jouent les nitrites et les nitrates dans la lutte contre la prolifération des bactéries et donc mensonger d'affirmer dans votre pétition que ces additifs seraient utilisés dans la fabrication de charcuterie uniquement « *pour donner davantage de saveur à certaines charcuteries, pour permettre une conservation plus longue ou pour que la couleur du jambon soit bien rose* », ce qui laisserait croire que leur utilisation par les industriels serait opportuniste et ne serait ni nécessaire ni recommandée pour la santé, alors que l'usage des nitrites et nitrates en charcuterie permet de protéger la santé du consommateur.

⁷ <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2016SA0074.pdf>

⁸ Le botulisme est en effet à l'origine d'une mortalité dans 5 à 10% des cas.

De plus, nous relevons que certaines études scientifiques mentionnées sur votre application qui sont pour certaines très anciennes⁹, sont citées à mauvais escient, et en particulier l'Avis de l'AFSSA (aujourd'hui ANSES) du 11 juillet 2008 portant sur l'évaluation des risques sanitaires liés aux situations de dépassement de la limite de qualité des nitrates et des nitrites dans les eaux destinées à la consommation humaine, c'est-à-dire qu'il ne traite pas des produits alimentaires ni *a fortiori* des produits de la charcuterie et, surtout, ne traite que des cas de dépassement des seuils dans ces eaux. Dans tous les cas, nous relevons que cet avis indique que la « question de savoir si l'exposition aux nitrates peut constituer un facteur de risque de cancer pour l'homme est loin d'être résolue¹⁰ », ce qui est confirmé par les études épidémiologiques effectuées dans le monde entier et citées dans cet avis¹¹.

Au regard de ce qui précède, il est clair qu'en l'état actuel des connaissances de la science et des recherches qui ont été menées jusqu'à présent, il est impossible d'affirmer avec certitude et sans réserve que les nitrites et nitrates ajoutés dans l'alimentation favoriseraient l'apparition du cancer colorectal et du cancer de l'estomac, ou encore des maladies du sang.

En établissant un tel lien de causalité et en laissant supposer que la consommation de viande transformée ou de produits de charcuterie est à l'origine de maladies cancéreuses, votre application procède, d'une part, à une désinformation grave du consommateur (en l'encourageant à se détourner de ces produits) et, d'autre part, à un dénigrement pur et simple des produits de la charcuterie-salaison.

La FICT déplore qu'en l'absence d'arguments scientifiques concrets, vous procédiez à la diffusion sous tous azimuts d'informations tranchées et inexactes. Le minimum lorsque l'on véhicule ce type d'accusation, est de prendre pour fondement une base factuelle scientifique solide et de présenter l'ensemble des informations avec exhaustivité, ce qui est loin d'être le cas.

Alors même que votre application se présente comme un outil permettant d'obtenir « *une information claire sur l'impact du produit sur la santé* », que l'on devrait donc légitimement supposer objective et exhaustive, la posture partisane que vous prenez à l'égard des sels nitrités revient ni plus ni moins à **tromper le consommateur**.

En effet, au-delà du fait que l'interdiction des sels nitrités que vous appelez de vos vœux ne peut être, compte tenu des éléments scientifiques connus à ce jour, une réponse certaine et fiable pour réduire l'apparition des cancers chez l'homme, **il aurait été**

⁹ La fiche de l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS) portant sur le nitrite de sodium (E250) date de 2001 et l'étude du Comité d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) intitulée « *Série OMS Additifs alimentaires : Nitrite et formation endogène potentielle de composés N-nitroso* » date de 2002.

¹⁰ <https://www.anses.fr/fr/system/files/EAUX2004sa0067.pdf> – page 15.

¹¹ Article 5.4.3, p. 19.

essentiel de préciser qu'une telle interdiction aurait des conséquences négatives directes pour la santé des consommateurs (augmentation accrue du risque de botulisme ou de salmonellose, augmentation de la teneur en sel dans la composition des produits et donc de l'exposition excessive au sel qui a des conséquences graves et scientifiquement reconnues).

Par ailleurs, votre action pénalise injustement l'activité économique des acteurs de la filière de la charcuterie (perte de compétitivité vis-à-vis des concurrents européens qui continueraient d'utiliser de tels additifs, difficulté pour les artisans et les PME installés dans les terroirs d'adapter leurs recettes).

Depuis plusieurs années maintenant et compte tenu des critiques injustifiées exprimées notamment dans les médias, sur le caractère prétendument néfaste de la consommation de charcuterie pour la santé humaine, les entreprises du secteur ainsi que la FICT ont pris des engagements concrets à l'égard des nitrites et des nitrates (en particulier relatifs à la réduction de l'utilisation des nitrites et nitrates à un taux inférieur au seuil réglementaire). La FICT participe également à la réflexion scientifique pour comprendre et identifier les effets de la surconsommation de produits de charcuterie sur la santé humaine, par exemple aux côtés de nombreux organismes reconnus tels que l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE).

Ces actions concrètes et vérifiables des acteurs de la filière sont totalement occultées de votre application et vous laissez entendre que les industriels de la filière utiliseraient sans discernement et avec inconséquence les sels nitrités pour des raisons autres que sanitaires (des raisons de profit), jetant un discrédit inacceptable sur l'ensemble de la profession.

D'un point de vue juridique, vos allégations sont susceptibles d'engager la responsabilité de la société Yuca, tant sur le fondement de la concurrence déloyale dans les termes des articles 1240 et suivants du Code civil et, plus particulièrement, pour des faits patents de dénigrement, que sur le fondement des articles L.120-1 et L.121-1 du Code de la consommation qui sanctionnent les pratiques commerciales déloyales, et notamment trompeuses.

Vos agissements sont lourdement fautifs dans la mesure où votre application jouit d'une audience considérable auprès des consommateurs qui y attachent un fort crédit : 95 % ont déclaré avoir cessé d'acheter les produits contenant des additifs controversés et 92 % ont reconnu avoir « reposé » les produits affectés d'une pastille rouge¹². Au vu de ces chiffres, le préjudice qui en découle pour la FICT et la profession des charcutiers-traiteurs ne peut être que considérable.

¹² Etude mesurant l'impact de l'application Yuka menée au mois d'avril 2019, « *Mesure d'impact : Comment YUKA contribue à faire changer les choses ?* ».

Aussi, la FICT nous-a-t-elle chargés de vous mettre en demeure, dans un délai de quinze (15) jours à compter de la réception de la présente lettre de :

- Supprimer la pétition demandant l'interdiction des nitrites ajoutés dans les produits alimentaires et en tout état de cause, supprimer tout lien entre cette pétition et les produits de charcuterie ;
- Revoir votre politique de notation et de classement des additifs E249 (nitrite de potassium), E250 (nitrite de sodium), E251 (nitrate de sodium) et E252 (nitrate de potassium) au regard de tous les avis et études scientifiques connus à ce jour afin que la présence de tels additifs n'aboutisse pas automatiquement à une note rédhibitoire pour le consommateur ;
- Faire apparaître sur votre application l'avis de l'ANSES qui recommande l'utilisation des sels nitrités, ainsi que les études concernant le rôle des nitrites comme inhibiteur de croissance du *C.botulinum* (botulisme) et indiquer que les industriels de la charcuterie utilisent principalement les sels nitrités pour cette raison ;
- Corriger sur votre application les affirmations portant sur le « *risque élevé* » du nitrite de sodium (E250) et du nitrite de potassium (E252) au regard de tous les avis et études scientifiques connus à ce jour ;
- Nous adresser les justificatifs correspondant aux mesures que vous aurez mises en place ;
- Vous engager pour l'avenir à ne plus diffuser ce type d'informations trompeuses et mensongères ;
- Indemniser la FICT, sous une forme qui sera à déterminer, du préjudice grandissant qu'elle subit du fait de l'ensemble de ces allégations.

À défaut de réponse satisfaisante de votre part dans le délai imparti, nous vous informons que notre cliente nous a d'ores et déjà donné instruction de prendre à votre encontre toutes mesures judiciaires, y compris urgentes, permettant d'engager votre responsabilité et ainsi obtenir l'indemnisation de son préjudice.

Ce dossier revêt un **degré d'urgence** pour la FICT dans la mesure où les allégations que vous communiquez aux utilisateurs de l'application Yuka causent un préjudice d'image important pour la profession. Cette urgence est d'autant plus grande compte tenu du contexte actuel marqué par la mission d'information sur les sels nitrités dans l'industrie agroalimentaire qui se tient devant l'Assemblée Nationale depuis le mois de mars

dernier¹³ et qui pourrait avoir des conséquences sur le plan législatif, l'un de ses rapporteurs, Monsieur Richard Ramos, ayant été à l'origine d'un amendement destiné à procéder à la taxation des charcuteries nitrées dans le cadre du projet de loi de financement de la sécurité sociale pour 2020 et s'étant publiquement prononcé en faveur d'une interdiction des sels nitrés.

Il est certain que la diffusion sur votre application d'informations aussi partiales à l'encontre des sels nitrés, outre l'effet dévastateur qu'elle a sur le comportement du consommateur, ne peut que conduire à influencer la réflexion initiée par cette mission d'information et, demain, le pouvoir législatif, dans un sens exempt de toute objectivité sur le sujet.

Vous devez considérer cette lettre comme une mise en demeure de nature à faire courir tous les délais, intérêts et autres conséquences que la loi (particulièrement les articles 1231-6 et 1344-1 du Code civil) et les tribunaux attachent aux mises en demeure.

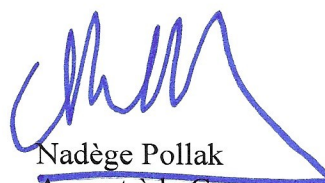
Au vu de la nature des agissements qui vous sont reprochés, nous adressons une copie de la présente à Madame la Directrice générale de la DGCCRF.

Enfin, conformément à nos règles déontologiques, nous vous informons que, si vous l'estimez nécessaire, vous pouvez transmettre la présente mise en demeure au Conseil qui assure habituellement la défense de votre société, lequel pourra nous contacter pour trouver en urgence une solution à ce différend, conformément aux articles 56, 58 et 127 du Code de procédure civile.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, à l'expression de nos salutations distinguées.



Jean-Christophe Grall
Avocat à la Cour
jcgrall@grall-legal.fr



Nadège Pollak
Avocat à la Cour
npollak@grall-legal.fr

¹³ Le mercredi 23 septembre 2020, Mme Karine Jacquemart, directrice générale de Foodwatch France, accompagnée de M. Camille Dorioz, responsable de campagnes chez Foodwatch France ont été entendus ainsi que M. Guillaume Coudray, auteur et réalisateur de films documentaires.