

## **POUR UNE PRODUCTION RESPECTANT L'ANIMAL ET L'ENVIRONNEMENT ET UNE CONSOMMATION RAISONNABLE DE VIANDES DE QUALITE PRODUITES LOCALEMENT ET EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

### **Exposé des motifs :**

Le scandale des lasagnes étiquetées bœuf, alors qu'il s'agit de viande de cheval va bien au-delà d'une fraude commerciale. Nous devons nous interroger sur le système de production alimentaire industriel en place depuis quelques décennies. La DGCCRF indique que le scandale porte sur 750 tonnes de viandes de cheval et touche 4,5 millions de plats cuisinés, vendus dans 13 pays européens.

Le simple parcours de cette viande est éloquent. Le Ministre Benoît Hamon indiquait que « *Le fournisseur de l'usine luxembourgeoise* » (il s'agit de l'entreprise Comigel, fournisseur de Findus) « *est le groupe français Poujol* » (la holding chapeautant la société Spanghero) « *Poujol a acquis la viande surgelée auprès d'un trader chypriote, qui avait sous-traité la commande à un trader situé aux Pays-Bas, ce dernier s'étant fourni auprès d'un abattoir et d'un atelier de découpe situés en Roumanie* ».

Si aucun danger sanitaire n'a - pour le moment - été dévoilé, cette affaire pose un grand nombre de questions sur l'opacité de la chaîne de production ainsi que sur nos habitudes de consommation.

Ce système, fondé sur le profit à court terme, se réalise sans aucun respect des consommateurs. Ce scandale nous en expose la folle spirale dans laquelle des intermédiaires prélèvent chacun leur commission et où la nourriture ne devient plus qu'un objet de spéculation à part entière.

Les animaux sont abattus en Roumanie, puis leur viande est achetée par des traders Néerlandais et Chypriotes et revendue à un groupe français. Cette holding la fait transformer au Luxembourg pour la revendre à quelques filiales françaises avant qu'elle ne soit distribuée dans une importante partie de l'Europe.

En France, différentes études révèlent une consommation moyenne de 85 kl/an/pers. ce qui représente un volume élevé. L'atteinte de ce volume de production nécessite le recours à des méthodes agro-industrielles productivistes intensives, tel que les élevages en batterie, pour satisfaire au volume financier du marché mondial de la viande ; avec en corollaire, la souffrance animale et des risques sanitaires particulièrement élevés.

Pourtant, selon le baromètre agence BIO/CSA, 68% des personnes interrogés se disent intéressés par des repas intégrant des produits locaux et bio. Pourquoi donc l'approvisionnement local des

restaurants collectifs (cantines scolaires, hôpitaux, maisons de retraite) est-il alors si compliqué et les circuits courts si peu valorisés ?

Voilà ici le grand défi du siècle qui commence, défi dont nous devons nous saisir sans attendre. Y répondre, c'est sortir définitivement du modèle agro-industriel productiviste. Cela conduit nécessairement à changer le modèle agroalimentaire et à évoluer vers une production respectueuse de la condition animale, capable de nourrir des agriculteurs et les populations avoisinantes rurales et urbaines, plutôt que vers une production dictée par des impératifs financiers d'une agriculture d'exportation.

Enfin, il doit être rappelé que la production de viande n'est pas performante en terme de bilan environnemental de production de CO<sub>2</sub> ; l'humanité ne pourra atteindre les nouveaux de consommations des pays occidentaux sans dégâts environnementaux graves et en respectant les règles de protection animales.

La responsabilité des pays occidentaux devrait également permettre de véhiculer une image exemplaire basée sur un dispositif de production global, écologique et équitable, privilégiant la qualité des aliment et non pas l'atteinte de quantités favorisant une hyperconsommation carnée entraînant des problèmes sanitaires avérés.

Développer l'agro-écologie aux dépens de l'agro-industrie n'est pas un retour en arrière, bien au contraire c'est un investissement dans un projet d'avenir innovant porté par de jeunes générations offrant une perspective de plein emploi locaux et non délocalisables.

### **Motion :**

#### **Le Conseil Fédéral d'EELV :**

**Appelle les municipalités et EPCI à Privilégier les produits locaux et Développer l'approvisionnement biologique, Favoriser la mutualisation des achats dans les collectivités ainsi que les pratiques culinaires sur site dans la restauration collective, en particulier dans les écoles et les crèches.**

**Demande l'abrogation du décret et de l'arrêté du 30 septembre 2011 qui favorise radicalement l'emploi de produits animaux en restauration scolaire, et demande la mise en œuvre de nouvelles directives généralisant des pratiques de consommation équilibrées, sans excès carnés, et favorisant les menus végétariens, et contribuant à favoriser le développement de dispositifs d'encouragement d'agriculture respectueuses de l'homme et l'animal, et la création d'emplois locaux non délocalisables.**

**Demande la mise en place d'une information claire des consommateurs, sur la provenance des aliments et les conditions d'élevage et d'abattage des animaux.**

**Les invite à freiner toute logique d'étalement urbain et à définir leurs politiques d'urbanisme en fonction des impératifs alimentaires et de lutte contre les émissions de CO<sub>2</sub>**

**Demande à ce que le code des marchés publics soit modifié en conséquence, afin de permettre aisément la relocalisation des approvisionnements de la restauration collective.**

**Unanimité moins 2 blancs.**