



N° 2976

ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

TREIZIÈME LÉGISLATURE

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 18 novembre 2010.

PROPOSITION DE LOI

*visant à améliorer l'information du consommateur
quant au mode d'abattage des animaux,*

(Renvoyée à la commission des affaires économiques, à défaut de constitution d'une commission spéciale dans les délais prévus par les articles 30 et 31 du Règlement.)

présentée par Mesdames et Messieurs

Nicolas DHUICQ, Jean BARDET, Véronique BESSE, Étienne BLANC, Roland BLUM, Claude BODIN, Jean-Claude BOUCHET, Bruno BOURG-BROC, Xavier BRETON, Patrice CALMÉJANE, Alain COUSIN, Jean-Michel COUVE, Jean-Louis CHRIST, Jean-Pierre DECOOL, Michel DIEFENBACHER, Jean-Pierre DUPONT, Jean-Michel FERRAND, Marie-Louise FORT, Franck GILARD, François-Michel GONNOT, Michel GRALL, Arlette GROSSKOST, Jean-Claude GUIBAL, Maryse JOISSAINS-MASINI, Jacques LAMBLIN, Marguerite LAMOUR, Charles de LA VERPILLIÈRE, Marc LE FUR, Michel LEZEAU, Lionnel LUCA, Muriel MARLAND-MILITELLO, Jean-Claude MATHIS, Christian MÉNARD, Philippe MEUNIER, Jean-Claude MIGNON, Jacques MYARD, Jean-Pierre NICOLAS, Yanick PATERNOTTE, Bérengère POLETTI, Didier QUENTIN, Jacques REMILLER, Valérie ROSSO-DEBORD, Daniel SPAGNOU, Dominique SOUCHET, Guy TEISSIER, Michel TERROT, Yves VANDEWALLE, Christian VANNESTE, Isabelle VASSEUR, Patrice VERCHÈRE et Michel VOISIN,

députés.

EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

Le droit à l'information du consommateur est essentiel dans une démocratie. Ce droit fondamental est en effet l'un des corollaires de la liberté. Il rend possible le choix éclairé.

L'information du consommateur s'est particulièrement développée au cours de ces dernières décennies. Elle forme désormais un ensemble conséquent de règles dans toutes les démocraties, et des organisations internationales comme l'ONU en font la promotion. Elle est défendue avec vigueur par les citoyens et par de nombreuses associations.

Cette exigence nouvelle exprime la volonté d'une consommation plus responsable, attentive non seulement à ses conséquences pour le consommateur lui-même (indications nutritionnelles, sanitaires ou autres) mais également pour la société ou l'environnement. Elle se traduit par le renforcement des obligations légales (indication de la consommation énergétique, par exemple), mais aussi par le développement de labels facultatifs (à l'instar des divers labels biologiques) qui permettent aux consommateurs de choisir en connaissance de cause.

C'est dans cet état d'esprit et dans le sens de cette démarche que nous avons voulu aborder le sujet du mode d'abattage des animaux en France.

À cet égard, la législation française est claire. Conformément à une directive européenne, elle impose, depuis 1974, que les animaux soient étourdis avant d'être abattus. Néanmoins, une dérogation est accordée au nom de la liberté de culte. En effet, certaines religions prescrivent à leurs fidèles de consommer des viandes issues d'animaux mis à mort sans étourdissement. On estime à près de sept millions le nombre de consommateurs français dont le choix s'oriente vers ce type de produit. Ce marché est aujourd'hui en pleine expansion.

Cependant, l'examen de la pratique de l'abattage rituel en France fait apparaître que la proportion d'animaux concernés dépasse de beaucoup les besoins des seuls consommateurs visés. En réalité, une part importante des viandes issues d'un abattage rituel est commercialisée dans le circuit traditionnel sans qu'il soit fait mention de cette caractéristique.

Si le phénomène était mineur, il ne serait probablement pas nécessaire de s'emparer d'un sujet qui relève d'abord de la compétence des organisations professionnelles du secteur alimentaire qui apprécient la nécessité de fournir les informations sur leurs pratiques. Or, il n'en est rien. En France, entre 1/3 et 2/3 de la viande consommée, est issue de la filière certifiée d'abattage rituel, tandis que le nombre des consommateurs potentiels représente tout au plus 1/10^e de la population française. Selon une étude de la Direction générale de l'alimentation (DGAL), en 2007, en France, sur 10 millions d'animaux abattus, 32 % l'ont été par abattage rituel, chiffre qui s'élève à près de 50 % pour les ovins-caprins⁽¹⁾. L'Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoir (OABA), donne pour la même période, le chiffre de 80 % des ovins, 20 % des bovins et 20 % des volailles occis de manière rituelle. Elle considère que sur trois animaux abattus rituellement, presque deux seront en fait consommés par l'ensemble des consommateurs⁽²⁾.

En 2005, le Coperci (comité permanent de coordination des inspections, qui regroupe l'inspection générale de l'administration, l'inspection générale de l'agriculture et le conseil général vétérinaire) a rédigé un rapport dans lequel il explique que pour des raisons culturelles, les consommateurs de ce type de viandes délaissent une partie de la bête. Les morceaux négligés, souvent coûteux (filets, entrecôtes,...), sont alors écoulés pour des raisons financières sans mention du mode d'abattage dans le circuit classique de commercialisation.

Cette pratique commerciale est d'autant plus aisée que les caractéristiques organoleptiques, c'est-à-dire celles qui ont trait à la qualité gustative de la viande, ne sont pas modifiées par l'abattage rituel.

Cela ne justifie pas pour autant l'absence d'information à ce sujet. En effet, on ne peut préjuger abusivement des arbitrages du consommateur qui peut avoir des raisons sérieuses de ne pas vouloir consommer de telles viandes.

Tout d'abord, pour des raisons éthiques parfaitement légitimes, le consommateur, sensible à la cause animale, a le droit de ne pas vouloir consommer de viandes issues d'animaux abattus sans étourdissement

(1) Rapport d'enquête du Coperci n° 2005-45, mentionné dans « Nous avons tous déjà mangé de la viande halal ou casher », Cécilia Gabizon, www.lefigaro.fr, 25 février 2010.

(2) Avis du Groupe scientifique sur la santé et le bien-être des animaux, émis à la demande de la Commission concernant les aspects de bien-être des principaux systèmes d'étourdissement et de mise à mort appliqués aux espèces commercialisées. The EFSA Journal (2004), 45, 1-29, adopté le 15 juin 2004.

préalable. Un avis ⁽¹⁾ ainsi qu'un rapport ⁽²⁾⁴ de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA/EFSA, *European Food Safety Authority*) souligne le risque élevé qu'en l'absence d'étourdissement, les animaux ressentent une douleur extrême au moment de l'égorgement. Le laps de temps entre la section des principaux vaisseaux sanguins et l'insensibilité peut atteindre plus de deux minutes chez les bovins et les volailles.

D'autre part, le consommateur qui se nourrit d'une viande issue d'un abattage rituel, consomme, de fait, des produits préparés selon une norme religieuse. Or, il peut ne pas partager les croyances religieuses des fidèles qui ont recours à l'abattage rituel, et s'offusquer qu'une prière vienne consacrer les aliments dont il se nourrit. Le principe de laïcité veut qu'il en soit informé pour qu'il puisse choisir.

De la même manière, le consommateur est en droit d'être informé que l'achat de viande issue d'un abattage rituel implique une participation financière à un culte. En effet, le code rural impose que les abattages rituels soient effectués en abattoir par un sacrificateur habilité par un organisme religieux agréé, ce qui implique un coût. Les responsables des cultes concernés reconnaissent d'ailleurs que le coût de la certification est bel et bien répercuté sur le consommateur, et se situe entre 0,10 et 0,15 centime par kilogramme, dans le cas du poulet, par exemple.

Enfin, une meilleure information du consommateur quant au mode d'abattage bénéficierait également aux consommateurs de viande issue d'un abattage rituel, puisqu'il permettrait d'améliorer la traçabilité des produits et de structurer les filières.

Par conséquent, il apparaît aujourd'hui indispensable de rendre obligatoire l'apposition de la mention du mode d'abattage sur l'étiquetage. L'exigence de transparence interdit de continuer à dissimuler aux consommateurs cette caractéristique.

Telles sont les raisons pour lesquelles il vous est demandé, Mesdames et Messieurs, de bien vouloir adopter cette proposition de loi, visant à améliorer l'information du consommateur quant au mode d'abattage des animaux.

(1) Rapport du Groupe scientifique sur la santé et le bien-être des animaux rédigé à la demande de la Commission concernant les aspects de bien-être des méthodes d'étourdissement et de mise à mort des animaux. Autorité européenne de sécurité des aliments - AHAW/04-027, adopté le 15 juin 2004.

(2) Lettre de l'OABA n° 1-2007, « Abattage rituel en France. Tromperie du consommateur et souffrance des animaux ».

PROPOSITION DE LOI

Article unique

Après l'article L. 112-11 du code de la consommation, il est inséré un article L. 112-12 ainsi rédigé :

« *Art. L. 112-12.* – I. – L'étiquetage de la viande ou d'une préparation contenant de la viande doit obligatoirement comporter, pour chacune d'entre elles, la mention du mode d'abattage.

« Un décret en Conseil d'État fixe les modalités d'application de la présente disposition.

« II. – Le décret visé en I doit entrer en vigueur avant le 30 juin 2011. »