

ASSEMBLÉE NATIONALE

2 juillet 2014

AGRICULTURE, ALIMENTATION ET FORÊT - (N° 2066)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 263

présenté par

M. Dhuicq, M. Meunier, M. Luca et M. Decool

ARTICLE PREMIER

Compléter l'alinéa 16 par les mots :

« , y compris en ce qui concerne le mode d'abattage des animaux. ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

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 1/10ème 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. L'Oeuvre 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.

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.

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.