

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)

RETIRÉ AVANT DISCUSSION**AMENDEMENT**

N° 5519

présenté par

M. Batut, M. Fiévet, M. Besson-Moreau et M. Venteau

ARTICLE 59

Compléter cet article par l'alinéa suivant :

" II (nouveau). – A compter du 1er octobre 2022, et pendant toute la période d'ouverture générale de la chasse (habituellement fixée entre le 15 septembre et le dernier jour du mois de février), sous réserve de respecter les conditions fixées par voie réglementaire garantissant l'équilibre nutritionnel des repas servis et le respect d'exigence adaptés aux besoins des usagers, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge sont tenus de proposer, au moins une fois par mois, un menu composé de produits de venaison."

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à réduire la consommation de viande issue de l'élevage intensif en proposant, en complément du choix d'un menu végétarien, un menu composé de produits de venaison dans les cantines et restaurants collectifs publics. La viande de gibier sauvage est en surabondance et elle présente de nombreux atouts nutritionnels.

La progression du tableau de chasse pour les trois principales espèces de grand gibier, au cours de ces 25 dernières années, est impressionnante. Si on s'en tient aux statistiques rapportées par l'Office national de la chasse et de la faune sauvage, pour les seuls cerfs, chevreuils et sangliers — donc sans inclure les daims, mouflons et chamois dont les effectifs sont nettement moindres — les chiffres ont doublé, voire triplé selon les espèces.

À partir des chiffres fournis par la Fédération nationale des chasseurs, il est possible de réaliser une rapide estimation de la progression des disponibilités en venaison. Un calcul forcément approximatif dans la mesure où le poids des animaux abattus n'est pas renseigné. Si on retient un poids de carcasse moyen de 10 kilos pour un chevreuil, 50 kg pour les cerfs/biches/faons et 25 kg pour les sangliers, la quantité de venaison est passée de 9 685 tonnes équivalent carcasse pour la

campagne 1994-1995 à 27 814 tonnes équivalent carcasse pour la campagne 2018-2019, soit tout de même l'équivalent de 70 000 vaches allaitantes de 400 kg équivalent carcasse.

Les scientifiques affirment que la viande de gibier sauvage contient très peu de gras : elle est moins grasse qu'un yaourt nature. De plus, les acides gras qu'elle contient sont ceux plutôt protecteurs pour le système cardiovasculaire. Très riche en minéraux, elle contient plus de phosphore que le poisson et plus de fer que les épinards, voire même que les viandes d'animaux d'élevage.

Cet amendement a un double intérêt : il valorise des produits de venaison qui font partie des grandes traditions gastronomiques françaises et sont sains pour la santé, et il valorise le travail, tout au long de l'année, des chasseurs qui interviennent dans nos campagnes pour préserver l'environnement, restaurer sa biodiversité et sauvegarder la faune, qu'il s'agisse d'espèces chassables ou non.