

ASSEMBLÉE NATIONALE

24 mars 2023

MIEUX MANGER EN SOUTENANT LES FRANÇAIS FACE À L'INFLATION ET EN FAVORISANT L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINES - (N° 889)

Tombé

AMENDEMENT

N ° CE79

présenté par

M. de Fournas, M. Lopez-Liguori, Mme Laporte, Mme Engrand, Mme Grangier, M. Allisio, Mme Auzanot, M. Ballard, M. Barthès, M. Baubry, M. Beaurain, M. Bentz, M. Berteloot, M. Bilde, M. Blairy, Mme Blanc, M. Boccaletti, Mme Bordes, M. Bovet, M. Buisson, M. Cabrolier, M. Catteau, M. Chenu, M. Chudeau, Mme Colombier, Mme Cousin, Mme Da Conceicao Carvalho, M. Dessigny, Mme Diaz, Mme Dogor-Such, M. Dragon, M. Falcon, M. François, M. Frappé, Mme Galzy, M. Giletti, M. Gillet, M. Girard, M. Gonzalez, M. Grenon, M. Guiniot, M. Guitton, Mme Hamelet, M. Houssin, M. Hébrard, M. Jacobelli, M. Jolly, Mme Lavalette, Mme Le Pen, Mme Lechanteux, Mme Lelouis, Mme Levavasseur, Mme Loir, Mme Lorho, M. Lottiaux, M. Loubet, M. Marchio, Mme Martinez, Mme Alexandra Masson, M. Bryan Masson, M. Mauvieux, M. Meurin, M. Muller, Mme Mélin, M. Ménagé, M. Odoul, Mme Mathilde Paris, Mme Parmentier, M. Pfeffer, Mme Pollet, M. Rambaud, Mme Ranc, M. Rancoule, Mme Robert-Dehault, Mme Roullaud, M. Sabatou, M. Salmon, M. Schreck, M. Taché de la Pagerie, M. Jean-Philippe Tanguy, M. Taverne, M. Villedieu, M. Meizonnet, M. de Lépinau, Mme Florence Goulet, Mme Sabatini, M. Tivoli et Mme Menache

ARTICLE 2

Après l'alinéa 2, insérer l'alinéa suivant :

« *II.(nouveau) – Les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective, ne peuvent proposer au sein des cantines scolaires, des produits carnés issus de l'abattage rituel sans étourdissement. »*

EXPOSÉ SOMMAIRE

L'abattage rituel sans étourdissement présente deux anomalies régies par un système de dérogation : une souffrance animale avérée liée au non-étourdissement et au mode d'abattage ainsi qu'un risque sanitaire élevé du fait de la section de l'œsophage et de la trachée, interdits dans la méthode traditionnelle.

En effet, l'abattage rituel sans étourdissement pratique une saignée par égorgement large, sectionnant toutes les structures anatomiques jusqu'aux vertèbres, artères carotides et jugulaires, mais aussi œsophage et trachée, avec régurgitations stomacales et inhalation de ces souillures, l'animal, encore conscient, respire.

Notre méthode moderne consiste à saigner l'animal après étourdissement et suspension par deux incisions précises de chaque côté de l'encolure épargnant l'œsophage et la trachée comme prévu par la législation. La saignée se fait proprement, du fait de la position verticale et le sang s'écoule dans une canalisation adaptée. Toutes opérations rendues possible par l'étourdissement.

L'abattage rituel représente donc une entorse grave aux principes de sécurité sanitaire, comme l'indique le Règlement (CE) No 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale : « la trachée et l'oesophage doivent rester intact lors de la saignée ».

On constate d'ailleurs depuis 2005 (et la généralisation progressive de l'abattage rituel), une augmentation régulière des cas de SHU (syndrome hémolytique et urémique) provoqué par la bactérie Escherichia Coli, maladie très grave et souvent mortelle chez les enfants et personnes immunodéprimées. Or ce sont ces groupes qui consomment le plus de steaks hachés, vecteur principal des cas de toxi-infection.

Il paraît donc inconscient de proposer des viandes issues de l'abattage rituel sans étourdissement aux élèves de tout âge.

Cet amendement propose donc d'interdire définitivement aux gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration scolaires des produits carnés issus de l'abattage rituel sans étourdissement.