

ASSEMBLÉE NATIONALE

13 mai 2026

PROTECTION ET SOUVERAINETÉ AGRICOLES - (N° 2765)

Commission	
Gouvernement	

N° 650

AMENDEMENT

présenté par
M. Caron

ARTICLE 4

Sous réserve de son traitement par les services de l'Assemblée nationale et de sa recevabilité

Après l'alinéa 24, insérer l'alinéa suivant :

« Les protéines d'origine animale servies dans ces repas ne peuvent être issues de la pisciculture. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Plus de 7 milliards d'animaux aquatiques sont tués chaque année pour l'alimentation française, entre pêche et pisciculture, dans une indifférence quasi totale. L'aquaculture intensive concentre des problèmes sanitaires, environnementaux et éthiques que la restauration publique ne peut ignorer plus longtemps.

Recours massif aux antibiotiques, pollution des eaux par les rejets, densités extrêmes en cage : la pisciculture concentre les externalités négatives de l'élevage industriel sur des espèces dont la sentience est désormais établie.

Surtout, les poissons sont, contrairement aux croyances, des animaux hautement intelligents et sensibles. Plus de 70 études publiées dans des revues scientifiques internationales montrent que les poissons ressentent et réagissent à la douleur, leurs capacités sociales et de coopération, de mémoire, d'apprentissage et d'adaptation ont été maintes fois démontrées par la science. Pourtant, les élevages dans lesquels ils sont entassés leur imposent des conditions de vie insoutenables. Les densités très fortes auxquels ils sont soumis favorisent le stress, les blessures et la propagation de maladies. Ils sont fréquemment infestés de parasites : les saumons d'élevage sont en particulier victimes des poux de mer (petits crustacés) qui se nourrissent de leur chair, causant de graves blessures. Affamés et privés de nourriture les jours précédant leur abattage afin de vider leurs intestins, les méthodes d'abattage auxquels ils sont soumis sont particulièrement violentes : asphyxie à l'air libre (qui peut durer jusqu'à 15 minutes), immersion dans un bain de dioxyde de carbone (la perte de conscience peut n'advenir qu'au bout de 9 minutes), passage dans un bain

électrique, assommage manuel, saignée sans étourdissement préalable (après que les branchies aient été tranchées, les poissons restent conscients 4 à 7 minutes pendant qu'ils se vident de leur sang).

Orienter la commande publique vers les protéines végétales est cohérent avec la double exigence de protection des océans et de réduction de la consommation de produits d'origine animale, qui constitue la logique systémique de sortie du modèle intensif.