

Avis voté à la séance plénière du 27 novembre 2019

Les enjeux relatifs aux conditions d'élevage, de transport et d'abattage en matière de bien-être animal (BEA)

Déclaration du groupe des Organisations étudiantes et mouvements de jeunesse

C'est qui le patron ? Cette phrase est le slogan d'une initiative qui donne la capacité aux consommateurs de choisir leurs produits et cahier des charges, tout en les sensibilisant au prix des choses. Si cela est important, ça ne suffit pas. Si le consommateur a son mot à dire, la société et nos institutions donnent le cadre. Ce cadre ne s'est pas assez préoccupé du bien-être, ni des éleveuses et éleveurs, ni des salarié.es des abattoirs ni de celui des animaux, quand la viande est réduite sur les marchés financiers mondiaux à l'état de minerai et quand les produits agricoles sont une variable d'ajustement des accords de libre-échange.

Pour atteindre des standards de qualité mais aussi les objectifs de transition écologique, nous devons faire évoluer les cadres collectifs comme les choix individuels.

Cet avis nous invite à la mesure sur un sujet qui, parfois en manque, à la pondération de tous ces impératifs et nous saluons ce travail collectif. Notre groupe soutient particulièrement plusieurs préconisations.

D'abord, les préconisations autour de la relocalisation de l'abattage comme les abattoirs mobiles. Cela permet de réduire le temps de transport des animaux, les émissions de gaz à effet de serre et participe aussi à la revitalisation des territoires et s'inscrit dans une reterritorialisation nécessaire de l'alimentation.

Nous soutenons également les préconisations qui invitent à repenser le cadre de la recherche pour viser au bien-être des animaux depuis la génétique jusqu'à la conception des bâtiments d'élevage et d'abattage.

Ensuite, nous sommes favorables à une réduction des cadences et autres mesures concernant les conditions de travail, aujourd'hui difficiles pour les salarié.es. Une attention particulière devra être donnée aux conditions de travail des femmes, minoritaires dans le secteur et souvent plus sujettes aux troubles musculosquelettiques.

Enfin, il nous semble important de promouvoir des produits de qualité à travers la restauration collective, qui devraient intégrer la notion de bien-être animal. Pour mieux manger, certainement faut-il manger moins en particulier dans la restauration collective. Moins de gaspillage

alimentaire, moins d'émissions de gaz à effet de serre, moins d'utilisation des ressources naturelles. Et, in fine, manger plus durablement pour chacun et chacune, et pour toute la société.

Le groupe a voté cet avis.