

[Voir la version en ligne](#)



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

C'est signé : Poitiers devient la première ville française à s'engager pour le bien-être animal dans ses cantines

Le 23 septembre 2022, Léonore Moncond'huy, maire de Poitiers, a signé la charte ETICA de l'association de protection des animaux Welfarm. Poitiers est la première ville française à adhérer à cette démarche pour des approvisionnements plus respectueux du bien-être animal en restauration collective.

Une signature pour des cantines plus éthiques

Grâce à son adhésion à la démarche ETICA, la Ville de Poitiers bénéficiera de l'accompagnement et des conseils de l'association française Welfarm pour l'approvisionnement de tous ses établissements de restauration collective. D'ici quelques mois, ces établissements commenceront à proposer des aliments d'origine animale issus des meilleures pratiques de bien-être et de bientraitance des animaux et ce, à toutes les étapes de production : élevage, transport, abattage. L'expertise de l'ONG, reconnue d'utilité publique, permettra aux professionnels de la restauration collective de déterminer quels labels et signes de qualité contribuent à un niveau de bien-être animal satisfaisant. Il s'agit de valoriser les critères de bien-être animal dans la commande publique.

La démarche de la Ville de Poitiers ne s'oppose pas aux éleveurs. Prendre en compte le bien-être animal, c'est également améliorer l'image des éleveurs et valoriser leur savoir-faire auprès des consommateurs. Ce n'est pas le moindre des enjeux pour la filière de l'élevage. Certains types d'élevage peuvent par ailleurs avoir un impact positif sur l'environnement, en utilisant par exemple des surfaces favorables à la biodiversité, au stockage du carbone et à la filtration de l'eau... Autant d'enjeux qui s'inscrivent dans la dynamique essentielle de la transition écologique.

Signature et conférence de presse

Le 23 septembre dernier, Léonore Moncond'huy a signé, au nom de la Ville de Poitiers, la charte ETICA.

Pour Adrienne Bonnet, responsable de la démarche ETICA au sein de Welfarm : « La Ville de Poitiers doit servir d'exemple à d'autres municipalités. La commande publique est un levier important afin de favoriser des pratiques d'élevage plus respectueuses des animaux et sensibiliser les habitants à une consommation plus responsable de produits animaux. »

« C'est une innovation dans la commande publique », a abondé Léonore Moncond'huy devant la presse.



La restauration collective à Poitiers : 1,1 million de repas par an

Rien que pour Poitiers, les chiffres sont impressionnants : 1,11 million de repas par an servis en restauration collective (soit environ 6.500 repas par jour) dans 31 restaurants scolaires, 11 crèches, deux résidences pour personnes âgées et un EHPAD.

Les cantines scolaires, un bon levier pour sensibiliser les plus jeunes

Un nombre croissant de consommateurs privilégie dans leurs achats des produits respectueux du bien-être animal. Ces considérations ne se limitent pas à leurs propres achats en magasins : 77 % des Français accepteraient de payer plus cher un repas à la cantine s'il garantissait de meilleures conditions d'élevage (plein air, pâturage, absence de mutilation...)(1*).

Dans cette optique, les cantines scolaires sont un lieu d'apprentissage alimentaire idéal où les plus jeunes peuvent être sensibilisés au besoin de consommer de manière responsable. Le bien-être animal est d'ailleurs, de loin, la plus forte préoccupation des lycéens concernant l'élevage : 80 % des jeunes placent cet impératif en première position, loin devant les questions environnementales (54 %)(2*).

Pour la Ville de Poitiers, s'engager en faveur du bien-être animal est d'abord une considération éthique, en réponse à une demande sociétale croissante en faveur de conditions d'élevage plus respectueuses des animaux. Avec cet engagement, la Ville de Poitiers veut contribuer à encourager des modes de production et des habitudes de consommation plus respectueux, en faisant la promotion des bonnes pratiques. Les cantines scolaires permettent également de sensibiliser les plus jeunes et donc, les adultes de demain, au besoin de consommer de manière responsable.

La majorité des produits d'origine animale servis dans la restauration collective en France sont issus d'élevages intensifs

Les produits d'origine animale servis dans les menus des cantines scolaires et municipales sont aujourd'hui, dans leur grande majorité, issus de pratiques d'élevage préjudiciables au bien-être animal.

En 2018 encore, seuls 3% des produits servis en restauration collective sont issus de l'agriculture biologique alors qu'il s'agit de l'un des rares labels qui offre des garanties en termes de bien-être animal.

83,7% des ovoproduits servis en restauration hors domicile en 2021 sont issus de poules pondeuses élevées en cage (3*).

La majorité des approvisionnements en restauration collective provient d'élevages où les animaux n'ont pas accès au plein air et où ils subissent des

mutilations. Les volailles élevées en France sont majoritairement issues de souches à croissance rapide, ce qui nuit à leur santé et à leur bien-être.



[Les critères de la démarche ETICA](#)

Pour en savoir plus sur la démarche ETICA [ICI](#)

Les photos de la conférence de presse sont disponibles [ICI](#)

1 Les Français et les conditions de traitement des animaux de ferme (appro-etica.fr)

2 Roguet Christine, Le bien-être animal : 1ère préoccupation des jeunes adultes envers l'élevage, Tech PORC, Mars - Avril 2015 - n° 2