

Amendement oral de l'exécutif – vœu n°61

Concernant le vœu pour en finir avec la souffrance animale déposé par le groupe écologiste de Paris

Nous proposons les modifications suivantes :

- Le 2^e considérant est supprimé ;
- Le 5^e considérant est supprimé ;
- Un considérant est ainsi ajouté : « Considérant qu'à la suite de ces vœux, la Ville a interpellé le gouvernement dans un courrier afin de réclamer plus de rigueur dans le contrôle du bien-être animal au sein des abattoirs, l'augmentation du nombre de vétérinaires et de techniciens supérieurs du ministère de l'agriculture affectés dans les abattoirs, l'obligation de présence d'un agent des services vétérinaires aux postes d'étourdissement et de mise à mort, ainsi que la création une brigade de bien-être animal et un comité local de suivi de site auprès de chaque abattoir ; »

- Les considérants suivants sont ajoutés :

« Considérant qu'en application du Plan Alimentation Durable de Paris 2015-2020 et en cohérence avec le vœu adopté le 5 décembre par le Conseil de Paris relatif à la place des animaux en ville pour la traçabilité des viandes consommés dans les restaurants parisiens, la Ville de Paris a diminué la quantité de viande achetée dans ses restaurants municipaux au profit de sa qualité, comme en témoignent l'augmentation de la part de produits biologiques et labélisés qui présentent des normes élevées de bien-être animal, l'augmentation du nombre de repas végétariens servis et le travail d'accompagnement des équipes de la restauration municipale dans cette transition ;

Considérant qu'en application du Plan Alimentation durable, la majeure partie des 24 gestionnaires de la restauration collective parisienne recourent à des œufs « coquille » et « liquide » issus d'élevage en plein air, certains gestionnaires ayant renforcé cette action du plan avec 100% d'œufs issus de l'agriculture biologique ;

Considérant qu'il existe déjà des marchés alimentaires où il est précisé que l'acheteur peut venir inspecter le lieu de production, et que dans le cadre des contrats alimentaires passés par la Ville, l'information sur l'origine des viandes est une obligation réglementaire pour les fournisseurs ;

Considérant également l'autonomie dont disposent les Caisses des Écoles dans la passation des marchés de denrées ;

Considérant également que les objectifs contractualisés entre la Ville et les Caisses des Écoles au sujet de l'amélioration de la qualité de l'alimentation servie dans les cantines peuvent aussi concerner les conditions de production »

- **Attendu n°1** : le paragraphe est ainsi modifié :
 - « il soit généralisé dans le cahier des clauses techniques de tous les futurs cahiers des charges des marchés de la restauration publique parisienne que l'acheteur (ville ou

organismes associés) peut se déplacer sans prévenir, accompagné ou non d'expert.e.s pour vérifier la qualité des produits ; »

- **Le 2nd attendu est ainsi modifié :**

« - Que la Ville demande à l'ensemble des gestionnaires de la restauration collective parisienne de poursuivre et d'intensifier la prise en compte dans les cahiers des charges de ses futurs marchés des conditions d'élevage et de la provenance des produits ; »

- **Un 3^e attendu est ajouté :**

« Que le prochain Plan Alimentation Durable de la Ville inclut un axe de travail sur la prise en compte de la souffrance animale dans les marchés alimentaires de la restauration collective parisienne. »

Le vœu amendé est donc proposé sous cette forme :

**Conseil de Paris
Séance du Conseil de Paris des 8, 9, 10 et 11 juillet 2019**

Vœu pour en finir avec la souffrance animale dans les marchés publics de la ville de Paris

déposé par David Belliard, Jacques Boutault et les élu.e.s du Groupe écologiste de Paris (GEP)

Considérant les multiples scandales alimentaires liés aux conditions de vie ou d'abattage des animaux de ces deux dernières décennies qui ont été, la majeure partie du temps, portés à l'attention du plus grand nombre grâce à l'action des associations de défense et de protection des animaux ;

Considérant les scandales de violences animales comme les ont montrées de multiples vidéos des abattoirs Charal de Metz (2008), les abattoirs d'Alès (2015), les abattoirs bio de Vigan, de Mauléon-Licharre, de Limoges (2016), de l'abattoir de Houdan (2017), mais aussi les conditions d'élevage des poules en cages dans certaines exploitations, y compris dans les élevages bio ou encore les élevages intensifs de poissons à poux ;

Considérant les vidéos de juin 2019 tournées par L214, qui portent à la connaissance du grand public les pratiques de pose de fistules sur les vaches ("les vaches à hublot") dans les laboratoires du groupe Avril, expérimentations ayant pour but d'augmenter la productivité des industries à base de produits animaux ;

Considérant le manque d'actions de la part du gouvernement sur les questions de bien-être animal en refusant d'imposer la vidéo-surveillance dans les abattoirs ou encore en n'agissant pas sur le transport des bêtes durant les épisodes de fortes chaleurs de ces dernières semaines ;

Considérant que les animaux sont reconnus comme des êtres doués de sensibilité par l'article L-214-1 du Code Rural et par le récent article 515-14 du Code civil ;

Considérant la multiplication des preuves de pratiques cruelles et illégales envers les animaux destinés à la consommation, en particulier lors de leur abattage, se doublant de risques sanitaires importants pour les consommateurs/trices ;

Considérant les engagements de la Ville de Paris pour lutter contre la souffrance animale et veiller au respect des textes de loi et en allant plus loin que les ambitions gouvernementales (ex. objectifs du Plan Alimentation Durable voté au Conseil de Paris) sur le sujet comme en témoignent d'autant plus les différents vœux adoptés dans cet hémicycle au cours de la mandature ;

Considérant l'engagement de la Ville de Paris pour défendre une alimentation saine et durable, en témoigne le Plan Alimentation Durable de Paris 2015-2020;

Considérant le volume important et la valeur symbolique de la commande publique municipale de viande, notamment à travers la restauration scolaire, à destination de la jeunesse parisienne ;

Considérant la vocation non seulement nutritive mais également éducative de la restauration scolaire ;

Considérant les deux vœux déposés par le Groupe écologiste de Paris (GEP), respectivement adoptés par les Conseils de Paris du 13 novembre 2015 et du 2 juillet 2018, demandant que la Ville de Paris saisisse les autorités compétentes afin de s'assurer du respect des « grilles réglementaires relatives au contrôle du bien-être animal à l'abattoir » dans les établissements situés dans notre région, qu'elle obtienne des garanties supplémentaires de la traçabilité aussi bien de la viande qu'elle achète dans les abattoirs franciliens que de celle, pouvant provenir d'animaux ayant été abattus dans toute la France et à l'étranger, qu'elle achète sur le marché de Rungis, et que la municipalité en informe les Parisiennes et les Parisiens ;

Considérant qu'à la suite de ces vœux, la Ville a interpellé le gouvernement dans un courrier afin de réclamer plus de rigueur dans le contrôle du bien-être animal au sein des abattoirs, l'augmentation du nombre de vétérinaires et de techniciens supérieurs du ministère de l'agriculture affectés dans les abattoirs, l'obligation de présence d'un agent des services vétérinaires aux postes d'étourdissement et de mise à mort, ainsi que la création d'une brigade de bien-être animal et d'un comité local de suivi de site auprès de chaque abattoir ;

Considérant que les travaux récemment achevés de la mission « Animaux en Ville », créée sur l'initiative des élu.e.s écologistes, portent notamment sur la place de l'animal dans notre alimentation ;

Considérant que certains abattoirs n'étourdisent pas les bêtes préalablement à l'abattage, ajoutant un degré de maltraitance supplémentaire pour des raisons de rentabilité ;

Considérant qu'en application du Plan Alimentation Durable de Paris 2015-2020 et en cohérence avec le vœu adopté le 5 décembre par le Conseil de Paris relatif à la place des animaux en ville pour la traçabilité des viandes consommées dans les restaurants parisiens, la Ville de Paris a diminué la quantité de viande achetée dans ses restaurants municipaux au profit de sa qualité, comme en témoignent l'augmentation de la part de produits biologiques et labélisés qui présentent des normes élevées de bien-être animal, l'augmentation du nombre de repas végétariens servis et le travail d'accompagnement des équipes de la restauration municipale dans cette transition ;

Considérant qu'en application du Plan Alimentation durable, la majeure partie des 24 gestionnaires de la restauration collective parisienne recourent à des œufs «coquille » et

« liquide » issus d'élevage en plein air, certains gestionnaires ayant renforcé cette action du plan avec 100% d'œufs issus de l'agriculture biologique ;

Considérant qu'il existe déjà des marchés alimentaires où il est précisé que l'acheteur peut venir inspecter le lieu de production, et que dans le cadre des contrats alimentaires passés par la Ville, l'information sur l'origine des viandes est une obligation réglementaire pour les fournisseurs ;

Considérant également l'autonomie dont disposent les Caisses des Écoles dans la passation des marchés de denrées ;

Considérant également que les objectifs contractualisés entre la Ville et les Caisses des Écoles au sujet de l'amélioration de la qualité de l'alimentation servie dans les cantines peuvent aussi concerner les conditions de production ;

Aussi, sur proposition de David Belliard, Jacques Boutault et des élu.e.s du Groupe écologiste de Paris (GEP), le Conseil de Paris émet le vœu que, pour tout nouvel appel d'offres relevant d'achats de produits animaux ;

- il soit généralisé dans le cahier des clauses techniques de tous les futurs cahiers des charges des marchés de la restauration publique parisienne que l'acheteur (ville ou organismes associés) peut se déplacer sans prévenir, accompagné ou non d'expert.e.s pour vérifier la qualité des produits ;

- Que la Ville demande à l'ensemble des gestionnaires de la restauration collective parisienne de poursuivre et d'intensifier la prise en compte dans les cahiers des charges de ses futurs marchés des conditions d'élevage et de la provenance des produits;

- Que le prochain Plan Alimentation Durable de la Ville inclut un axe de travail sur la prise en compte de la souffrance animale dans les marchés alimentaires de la restauration collective parisienne.

