

Conseil Municipal du 27 juin 2022

à 18h00

N°ordre 42
N° identifiant 2022-0162

Titre Adhésion de la restauration collective de la Ville de Poitiers à la démarche Ética (Établissement tournant le dos à l'intensif dans les cantines et les approvisionnements) portée par l'association Welfarm - Protection mondiale des animaux de la ferme

Rapporteur(s) Mme Élodie BONNAFOUS
Pierre RIGOLLET
Date de la convocation 20/06/2022

Président de séance Mme Léonore MONCOND'HUY
Secrétaire(s) de séance

PJ.
Annexe 1 : Vade-mecum du bien-être animal
Annexe 2 : Charte de bonnes pratiques - Démarche Ética

Membres en exercice 0
Quorum 18

Présents 0

Absents 0

Mandats 0 Mandants Mandataires

Observations L'ordre de passage des délibérations est le suivant : le rendu-compte, de la n° 1 à la n° 19, de la n° 21 à la n° 32, la n° 68, de la n° 33 à la n° 62, de la n° 64 à la n° 67.
Les délibérations n° 20 et 63 sont retirées.

| | |
|------------------------------------|---|
| Projet de délibération étudié par: | Commission Développement et rayonnement local |
|------------------------------------|---|

| | |
|------------------|---|
| Service référent | Direction Générale Adjointe Transition écologique Direction Alimentation - Agriculture |
|------------------|---|

Welfarm – Protection mondiale des animaux de ferme (57000 Metz) est une association française à but non lucratif dont la mission est reconnue d'utilité publique. Depuis sa création, en 1994, elle œuvre pour une meilleure prise en compte du bien-être des animaux d'élevage à toutes les étapes de leur vie : élevage, transport, abattage.

En 2019, l'association *Welfarm* a lancé la démarche Établissement tournant le dos à l'intensif dans les cantines et les approvisionnements (Ética) en partant d'un constat : avec 3,8 milliards de repas servis chaque année en Restauration hors domicile (RHD), la restauration collective constitue un levier essentiel pour faire évoluer à la fois les modes de production et les habitudes de consommation vers un plus grand respect du bien-être animal.

1 - QU'EST-CE QUE LE BIEN-ÊTRE ANIMAL ?

1.1. ÉLÉMENTS DE DÉFINITION

Le bien-être animal est défini par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) comme « *l'état mental et physique positif lié à la satisfaction des besoins physiologiques et comportementaux [de l'animal], ainsi que de ses attentes* ». Cette définition, qui fait consensus parmi les scientifiques, précise aussi que « *cet état varie en fonction de la perception de la situation par l'animal* ». La notion de bien-être animal ne signifie donc pas seulement une bonne santé et une absence de douleur et de stress. Il englobe plus largement le bien-être psychologique de l'animal, et en particulier la possibilité pour l'animal d'exprimer les comportements propres à son espèce et de ressentir des émotions positives.

Les « *Cinq libertés* » énoncées par le *Farm Animal Welfare Council* en 1992 (un organe consultatif indépendant créé par le gouvernement de Grande-Bretagne en 1979), reprises par l'Organisation mondiale de la santé animale (Oie), servent de définition opérationnelle sur le terrain pour mettre en place les conditions nécessaires au bien-être physique et mental de l'animal :

- absence de faim, de soif et de malnutrition
- absence de peur et de détresse
- absence de stress physique et/ou thermique
- absence de douleur, de lésions et de maladie
- liberté d'expression du comportement normal de son espèce.

Sur ce dernier point, il convient de préciser que l'environnement de l'animal doit être adapté aux besoins de son espèce. Par exemple, les cochons domestiques ont conservé leur besoin de fouiller le sol avec le groin à la recherche de nourriture. Or, faute de litière à explorer dans les systèmes d'élevage standards, ils ne peuvent satisfaire ce besoin élémentaire.

Au prisme de la définition du bien-être animal, du principe des « *Cinq libertés* » et d'évaluations multicritères des moyens mis en œuvre et des résultats obtenus, il est possible d'analyser les différents systèmes d'élevage afin de déterminer lesquels peuvent répondre aux besoins physiques, physiologiques et comportementaux des animaux, et au contraire lesquels leur portent atteinte.

1.2. – LES RECOMMANDATIONS DE L'ASSOCIATION WELFARM

Dans leur très grande majorité, les systèmes d'élevage présents aujourd'hui sur le territoire français sont hérités des politiques de modernisation de l'agriculture des années 1960, qui se sont accompagnées d'un triple mouvement de concentration, de spécialisation et d'intensification. Les animaux d'élevage sont devenus un outil de production comme un autre, avec pour objectif d'élever un maximum d'animaux en un minimum de temps, sur un minimum d'espace et au moindre coût.

Il en résulte que 80% des animaux des élevages français sont aujourd'hui élevés en claustration, dans des bâtiments fermés sans accès à l'extérieur. Ce mode d'élevage est néfaste pour les animaux (densités d'animaux élevées, environnement inadapté à leurs besoins et ne leur permettant pas d'exprimer leurs comportements naturels, etc.). En outre, en fonction des filières les animaux peuvent être mutilés, souvent dans de grandes souffrances, si ce n'est sélectionnés génétiquement pour accroître leur productivité en dépit des conséquences néfastes sur leur santé et bien-être.

Pour faire évoluer les conditions d'élevage des animaux vers un plus grand respect de leur bien-être, l'association *Welfarm* recommande de privilégier un certain nombre de pratiques qui vont au-delà des normes réglementaires minimales de protection animale.

En matière de condition de vie des animaux :

- l'animal doit avoir accès au plein air (pâturage ou parcours aménagés) ou, a minima, avoir accès à un espace à l'air libre (courette ou jardin d'hiver)
- l'animal doit bénéficier d'une liberté de mouvement dans les bâtiments (pas de détention en cage, à l'attache ou autres formes de contention et d'immobilisation forcée)
- l'animal doit évoluer dans un environnement adapté aux besoins physiologiques et comportementaux de son espèce ; le milieu de vie des animaux doit être conçu et aménagé afin de permettre l'expression des comportements spécifiques (selon les espèces : perchoirs, matériaux à explorer, supports de grattage...)
- le confort physique pour le couchage et les déplacements doit être assuré par un sol adapté et la présence de litière dans les bâtiments
- la densité d'animaux et la surface disponible doivent permettre l'expression de comportements variés et de limiter les agressions entre congénères.

En matière d'interventions sur l'animal :

- pas de mutilation (épointage du bec des volailles, écornage des vaches et des chèvres, coupe de la queue et castration des porcs...) afin de préserver l'intégrité physique des animaux
- pour toutes les interventions douloureuses, notamment en cas de mutilation, la douleur doit être systématiquement prise en charge.

En matière de sélection génétique :

- élevage d'animaux appartenant à des races rustiques ou à des souches à croissance lente ou intermédiaire pour prévenir certains problèmes de santé et de bien-être ; les souches à croissance rapide sélectionnées pour augmenter la productivité sont en effet néfastes au bien-être des animaux (par exemple : troubles musculo squelettiques).

En matière de transport :

- amélioration des conditions de ramassage, chargement et déchargement des animaux
- amélioration des conditions de transport pour limiter le stress des animaux au minimum
- réduction du nombre et de la durée des trajets
- arrêt des importations et exportations d'animaux vivants.

En matière d'abattage :

- étourdissement systématique avant la mise à mort
- méthodes d'étourdissement non douloureuses (par exemple pour les poulets, étourdissement gazeux comme alternative à l'électronarcose avec accrochage des animaux en position inversée).

Ces recommandations constituent la base des spécifications relatives au bien-être animal qui peuvent être, pour tout ou partie, définies dans les cahiers des charges des marchés publics pour l'approvisionnement de la restauration collective, et ce, à titre de clauses d'exécution imposées et/ou souhaitées aux fournisseurs ou aux prestataires, en lien avec les besoins de la restauration collective et les possibilités de l'offre sourcée.

2 - POURQUOI PRENDRE EN COMPTE LE BIEN-ÊTRE ANIMAL DANS LES MARCHÉS PUBLICS ?

2.1. UNE CONSIDÉRATION ÉTHIQUE

Prendre en compte le bien-être animal dans les approvisionnements de la restauration collective est avant tout une considération éthique. La souffrance endurée par les animaux d'élevage n'est pas une fatalité. La restauration collective constitue un levier essentiel pour faire évoluer à la fois les modes de production et les habitudes de consommation vers un plus grand respect du bien-être animal. Une commande publique exemplaire sur ces questions est à même de contribuer à la généralisation des bonnes pratiques d'élevage et à l'évolution des habitudes alimentaires. En particulier, les cantines scolaires sont un lieu d'apprentissage alimentaire où les plus jeunes peuvent être sensibilisés au besoin de consommer de manière responsable.

2.2. DES ATTENTES SOCIÉTALES FORTES

Il existe une demande sociétale croissante en faveur de conditions d'élevage plus respectueuses des animaux. En effet, 86 % des Français estiment que la protection des animaux d'élevage doit être renforcée (sondage IFOP pour *Welfarm*, septembre 2019) : 80 % des lycéens placent cet impératif en première position, loin devant les impacts environnementaux (54 %). Ces considérations ne se limitent pas à leurs propres achats mais aussi aux repas qui leur sont servis dans les cantines : 79 % des Français se disent prêts à payer plus cher un repas à la cantine s'il garantissait de meilleures conditions d'élevage, prenant en compte le bien-être des animaux (plein-air, pâturage, absence de mutilation...). En outre, on observe un refus clair de certaines pratiques d'élevage, en particulier la détention en cage : 83 % des Français souhaitent que les œufs issus d'élevage en cage soient bannis des cantines.

2.3. UNE COMPOSANTE ESSENTIELLE D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE

Privilégier dans ses approvisionnements des produits respectueux du bien-être des animaux permet de contribuer à la durabilité des systèmes alimentaires et aux attentes des consommateurs. Le bien-être animal est en effet considéré comme une composante essentielle d'une agriculture durable, conformément aux conclusions du Conseil de l'Union Européenne du 16 décembre 2019, reprises par le gouvernement français. Des conclusions en accord avec la première stratégie ministérielle en faveur du bien-être animal pour la période 2016-2020 dont l'un des objectifs affichés était de « placer le bien-être animal au cœur d'une activité durable ».

L'amélioration du bien-être animal contribue à la qualité du produit fini. Elle participe en outre à améliorer l'image des éleveurs et valorise leur savoir-faire. Souvent, les améliorations apportées aux conditions de vie des animaux, par exemple l'apport de lumière naturelle ou des densités moins élevées, améliorent également les conditions de travail de l'éleveur.

Il s'agit également d'un enjeu de santé publique et d'un levier pour la préservation de la biodiversité. Améliorer le bien-être animal permet en effet une plus grande résistance aux agents pathogènes, ce qui, en retour, réduit le besoin en antibiotiques. Le bien-être animal contribue à la lutte contre la résistance aux antimicrobiens et vient appuyer les mesures de biosécurité dans le cadre de la gestion des maladies animales. En 2020, la Commission européenne l'a d'ailleurs reconnu dans le cadre de sa stratégie « De la Ferme à la Table » : « L'amélioration du bien-être des animaux améliore la santé des animaux et la qualité des denrées alimentaires, réduit le besoin de médicaments et peut contribuer à préserver la biodiversité. » Ainsi, pour le consommateur, le bien-être animal est un gage d'une alimentation éthique, durable, saine et de qualité.

2.4. UNE MISE EN COHÉRENCE AVEC LES ORIENTATIONS DES POLITIQUES PUBLIQUES

Que ce soit au niveau européen (avec la stratégie de la Commission européenne « De la Ferme à la Table ») ou au niveau national, le bien-être animal devient progressivement un enjeu incontournable des politiques publiques. Intégrer des critères de bien-être animal aux commandes de la restauration collective permet, par conséquent, de se mettre en cohérence avec les orientations actuelles de politiques publiques et d'anticiper les évolutions futures.

3 - LE CADRE RÉGLEMENTAIRE

3.1. RAPPEL HISTORIQUE

Les préoccupations environnementales font leur entrée dans le champ de la restauration scolaire à la fin des années 2000. Dès 2007, le Grenelle de l'Environnement fixait en effet un objectif de 20 % de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique dans la restauration collective publique. Cet objectif a été réaffirmé en 2013 dans le programme « *Ambition Bio 2017* », puis plus récemment dans la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi ÉGAlim.

De plus, c'est en 2010 que le Programme national pour l'alimentation (PNA) a été mis en place par la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, qui élabore pour la première fois en France une politique publique de l'alimentation. De nombreux objectifs de ce programme concernent la restauration scolaire, dans le but de favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable.

3.2. LES MESURES DE LA LOI « ÉGALIM »

Issue des États généraux de l'alimentation, la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi ÉGAlim, comporte un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. L'une de ses nombreuses dispositions prévoit d'atteindre, à compter du 1^{er} janvier 2022, un taux de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, dans la composition des repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge (articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du Code rural et de la pêche maritime (CRPM)).

De son côté, l'article 257 de la loi n° 2021-1104 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « *Climat et résilience* », étend le champ d'application de cette obligation à d'autres acteurs, tout en introduisant un nouvel alinéa à l'article L. 230-5-1, I du CRPM. Cet alinéa prévoit qu'« *Au plus tard le 1^{er} janvier 2024, les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche répondant aux conditions prévues au présent I doivent représenter une part au moins égale, en valeur, à 60 % des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et des produits de la pêche servis* ». En d'autres termes, au 1^{er} janvier 2024, parmi les viandes servies en restauration collective, 60 % en valeur devront être de qualité et durables.

Cette disposition s'applique à tous les acteurs publics de la restauration collective, ainsi qu'aux restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge lorsqu'il s'agit de services mentionnés à l'article L. 230-5 du CRPM (les services de restauration scolaire et universitaire, les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires.) Précisons que les restaurants collectifs ciblés par la loi « ÉGAlim » doivent se conformer à l'obligation de 50 % de produits de qualité et durables, quel que soit leur mode de gestion (en gestion directe ou concédée). En pratique, cela signifie que seuls les restaurants collectifs des entreprises privées ne sont pas concernés. Toutefois, l'article 257 de la loi n° 2021-1104 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « *Climat et résilience* », introduit l'obligation dans tous les restaurants collectifs, y compris ceux dont les personnes morales de droit privé ont la charge, de servir un taux de 50 % de produits de qualité et durables, au 1^{er} janvier 2024. C'est donc l'intégralité de la restauration collective qui sera concernée par cette disposition de la loi ÉGAlim au 1^{er} janvier 2024.

L'article L. 230-5-1 du CRPM inclut dans les « produits de qualité et durables » :

- les produits issus de l'agriculture biologique, qui doivent représenter un taux d'au moins 20% des produits durables et de qualité dans la composition des repas servis
- les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités

environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ; à noter qu'il n'existe à ce jour aucun référentiel ni aucune méthodologie sur lesquels l'acheteur pourrait s'appuyer pour effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ses coûts

- le label Rouge
- l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) ou Appellation d'origine protégée (AOP)
- l'Indication géographique protégée (IGP)
- la Spécialité traditionnelle garantie (STG)
- la mention « Issus d'une exploitation de haute valeur environnementale », dite également « HVE » (le niveau 3 de la certification environnementale)
- les produits bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2, jusqu'au 31 décembre 2026 uniquement
- les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable prévu à l'article L. 644-15
- les produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique » (RUP) prévu à l'article 21 du règlement UE n° 228/2013
- la mention « Fermier » ou « Produit de la ferme » ou « Produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ; à ce jour, en France, cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers, les volailles de chair fermières (celle-ci doivent bénéficier des labels AOC/AOP, AB ou label Rouge sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), la viande bovine et la viande de porc fermière (celles-ci doivent bénéficier du label Rouge)
- les produits issus du commerce équitable (tel que défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises), depuis l'adoption de la loi n° 2021-1104 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience ».

Les restaurants collectifs sont par ailleurs encouragés à développer l'acquisition de produits achetés dans le cadre des Projets alimentaires territoriaux ou Pat (article L. 230-5-1., II. du CRPM), sans pour autant être pris en compte dans le taux des 50 %.

L'article 257 de la loi « Climat et résilience » prévoit que les conditions de fraîcheur, la nécessité de respecter la saisonnalité et le niveau de transformation attendu des produits doivent être pris en compte par l'acheteur public lorsqu'il détermine les besoins à satisfaire dans les marchés publics.

3.3. LE CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE

Le code de la commande publique prévoit que l'acheteur public fonde la sélection des candidats sur des critères qui doivent être non-discriminatoires et liés à l'objet du marché. Or, le bien-être animal est l'un des critères d'attribution des marchés publics. En effet, la directive européenne n° 2014/24/UE relative à la passation des marchés publics confirme la faculté, pour les acheteurs publics, de prendre en compte des considérations sociales ou environnementales au titre des critères d'attribution de leurs marchés publics, dont le bien-être animal. Depuis sa transposition en droit français, l'article R. 2152-7 du Code de la commande publique liste parmi les critères d'attribution : « La qualité, y compris la valeur technique et les caractéristiques esthétiques ou fonctionnelles, l'accessibilité, l'apprentissage, la diversité, les conditions de production et de commercialisation, la garantie de la rémunération équitable des producteurs, le caractère innovant, les performances en matière de protection de l'environnement, de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, d'insertion professionnelle des publics en difficulté, la biodiversité, le bien-être animal. » Il est donc possible d'inscrire le bien-être animal comme l'un des critères de sélection pour un marché public, à la différence par exemple d'un critère comme celui du « local ».

4 - QUELLES SPÉCIFICATIONS DÉFINIR DANS LES MARCHÉS PUBLICS POUR L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

4.1. UN VADE-MECUM DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

À l'exception de l'Agriculture Biologique (AB), le problème des Signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) retenus par la loi ÉGAlim, est qu'ils ne visent pas spécifiquement la prise en compte du bien-être animal. Peuvent donc être considérés comme « de qualité et durables » des produits présentant des signes de qualité qui ne garantissent aucunement le bien-être des animaux.

Le règlement UE n°2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques assigne comme objectif à l'élevage biologique de respecter « des normes élevées en matière de bien-être animal et [de] répondre aux besoins comportementaux propres à chaque espèce animale » (article 4). L'Agriculture Biologique (AB) est par conséquent encadrée par un cahier des charges qui impose explicitement une prise en compte supérieure du bien-être animal, notamment un accès au pâturage pour les ruminants, des densités plus faibles et des souches d'animaux plus rustiques pour les poulets, un accès à minima à une courrette extérieure, la présence de litière et de plus faibles densités pour les porcs, ou encore l'interdiction de la contention des truies plus de 8 jours au moment de la mise bas...

La certification environnementale, dont le niveau le plus élevé est la mention Haute valeur environnementale (HVE), est censée reconnaître les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Cependant, elle n'offre aucune garantie en termes de bien-être animal. Le référentiel des trois niveaux de la certification environnementale, défini aux articles D. 617-2, D. 617-3 et D. 617-4 du CRPM (en application de l'article L. 611-6 du CRPM), ne comprend en effet aucun indicateur relatif au bien-être des animaux. Les arrêtés pris en application de certains de ces articles, et en particulier ceux destinés à arrêter la liste des critères devant être remplis pour prétendre au niveau 3, ne comportent pas davantage de conditions relatives au bien-être des animaux d'élevage (v. en particulier l'arrêté du 22 février 2016 modifiant l'arrêté du 20 juin 2011). Il en résulte que la délivrance de la certification environnementale ne dépend d'aucun critère visant à améliorer les conditions d'élevage des animaux.

Par exemple, le niveau 2 de la certification environnementale permet de reconnaître des démarches collectives si le niveau des exigences environnementales de leur cahier des charges et le niveau des exigences de leur système de contrôle sont jugés équivalents au dispositif de certification environnementale. Les chartes EVA-environnement pour les poulets de chair, les dindes, les pintades et les canards à rôtir bénéficient ainsi d'une reconnaissance totale du niveau 2, à la suite de la publication de quatre arrêtés le 25 janvier 2021. Elles sont donc incluses parmi les produits de qualité et durables en restauration collective. Or, les chartes EVA ne comportent aucun critère permettant de garantir un niveau d'exigence en matière de bien-être animal supérieur à la réglementation minimale. Peuvent ainsi être reconnus comme de qualité et durables des produits issus d'exploitations de dindes et de pintades en claustration permanente ou bien encore d'élevages de canards qui recourent au débecquage et dégriffage à vif (sans prise en charge de la douleur) de leurs animaux. De plus, la charte EVA sur les poulets de chair n'empêche pas les éleveurs de demander une dérogation pour une densité de 42 kg/m², soit parfois plus de 22 poulets par m².

Par conséquent, l'association *Welfarm* recommande de ne pas s'appuyer sur la certification environnementale dans la sélection de vos produits « de qualité et durables » : ces produits n'apportent aucune garantie d'amélioration des conditions d'élevages des animaux, et pourront même s'avérer très néfastes à leur bien-être.

Dans le cadre de la démarche Ética, l'association *Welfarm* a conçu un *vade-mecum* du bien-être animal en partenariat avec le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) Pays de la Loire (Cf. Annexe 1). Ce document présente, à titre indicatif, les spécifications et les exemples de référentiels qui peuvent être (pour tout ou partie) définis dans les cahiers des charges des marchés publics pour l'approvisionnement de la restauration collective (et ce, à titre de clauses d'exécution imposées et/ou souhaitées aux fournisseurs et/ou prestataires).

4.2. UNE CHARTE DE BONNES PRATIQUES

Dans le cadre de la démarche Ética, l'association *Welfarm* propose aux collectivités territoriales gestionnaires de restauration collective de signer une Charte de bonnes pratiques (Cf. Annexe 2).

En signant cette Charte de bonnes pratiques, chaque collectivité territoriale signataire s'oblige à :

- répondre à l'obligation fixée par la loi d'atteindre un taux d'au moins 50 % de produits de qualité et durables dans les repas servis en privilégiant, pour les produits d'origine animale, des Signes officiels de la qualité et de l'origine (Siqo) qui garantissent le bien-être des animaux
- ne pas décompter, dans la mesure du possible, dans le taux de 50 % de produits de qualité et durables fixé par la loi ÉGAlim les produits d'origine animale bénéficiant uniquement de la certification environnementale de niveau 1, 2 et 3 (Haute valeur environnementale), cette certification n'offrant aucune garantie en termes de bien-être animal
- augmenter progressivement la part de produits issus de l'Agriculture biologique (AB) dans les approvisionnements d'origine animale, le cahier des charges AB étant le plus protecteur en matière de bien-être animal
- privilégier les produits qui permettent d'assurer un accès au plein air aux animaux et leur évitent de subir des mutilations
- remplacer, chaque fois que possible, le recours aux œufs (y compris les ovoproduits) issus de poules élevées au sol avec jardin d'hiver
- pour les volailles, privilégier dans ses commandes les produits issus de souches d'animaux à croissance lente ou intermédiaire
- bannir des « produits de qualité et durables » la liste des produits suivants, qui ne respectent pas les fondamentaux du bien-être animal : produits issus du gavage de canards et des oies (foie gras, magret, confit), chapons et Appellations d'origine protégée (AOP) poulet et poularde de Bresse (ces deux labels ne garantissent qu'un savoir-faire traditionnel ou la production sur une zone géographique bien précise)
- contacter l'association *Welfarm* pour pouvoir bénéficier de ses conseils sur les produits à privilégier suivant chaque filière, en cas de doute sur l'origine et/ou les modes de production d'un produit d'origine animale
- contacter l'association *Welfarm* une fois les offres reçues de la part de ses potentiels fournisseurs, pour que l'association puisse la conseiller dans sa sélection
- communiquer autour de la démarche Ética pour la faire connaître et diffuser son message en faveur du respect du bien-être des animaux.

4.3. L'ACCOMPAGNEMENT DE L'ASSOCIATION WELFARM

En contrepartie, l'association *Welfarm* s'engage à :

- valoriser les efforts consentis par collectivité territoriale signataire de la Charte de bonnes pratiques, en communiquant sur son site Internet dédié, sur ses réseaux sociaux et par la mobilisation de son réseau de bénévoles
- prendre raisonnablement en compte, dans son accompagnement, les contraintes et les difficultés auxquels peut être confronté la collectivité territoriale signataire (nutrition, diététique, budget)
- donner priorité à la rectification des pratiques plutôt qu'à l'exclusion directe de la démarche Ética, en cas de non-respect d'un des engagements de la présente Charte de bonnes pratiques par la collectivité territoriale signataire.

Il est ici précisé que l'adhésion des collectivités territoriales à la démarche Ética de l'association *Welfarm* est gratuite.

6. – PROPOSITION DE DÉCISION

La restauration collective de la Ville de Poitiers produit et distribue 1,11 million de repas par an (environ 6 500 repas par jour) dans :

- 31 restaurants scolaires
- 11 crèches

- 2 résidences de personnes âgées
- 1 Établissement d'hébergement de personnes âgées dépendantes (Ehpad).

Elle propose déjà :

- 50 % d'alimentation durable, dont 25 % de denrées alimentaires issues de l'Agriculture Biologique (AB)
- 20 % de denrées alimentaires issues de filières agricoles locales ou de proximité
- 100 % d'œufs de poules élevées en plein air
- 0 % d'Organismes génétiquement modifiés (OGM), dans la limite de la réglementation en vigueur
- des denrées alimentaires sous Siquo.

La restauration collective de la Ville de Poitiers est déjà labellisée « *Territoire BIO Engagé* ». Créé en 2012 par Interbio Nouvelle-Aquitaine, ce label est la première démarche de labellisation bio des collectivités territoriales proposée en France. Il valorise les collectivités territoriales et les établissements qui œuvrent pour le développement de l'agriculture biologique. La Ville de Poitiers a obtenu cette labellisation parce qu'elle propose plus de 22 % d'approvisionnements bio dans son service de restauration collective (en valeur d'achat Hors taxe (HT)).

Outre la place accordée à l'Agriculture biologique (AB), en matière de bien-être animal la restauration collective de la Ville de Poitiers privilégie déjà, pour la viande bovine, des fournisseurs qui pratiquent l'élevage au pâturage.

La Ville de Poitiers entend aujourd'hui accroître ses efforts en matière de prise en compte du bien-être animal dans l'approvisionnement de la restauration collective. L'adhésion à la démarche « *Ética* » de l'association *Welfarm* apporterait la reconnaissance de son engagement en matière de bien-être animal et de commande publique responsable. La proposition de l'association *Welfarm* peut en effet contribuer, dans le domaine de l'achat de denrées alimentaires, à la démarche d'élaboration du Schéma de promotion des achats publics socialement et écologiquement responsable (Spaser) dans laquelle est investie la Ville de Poitiers aux côtés du Centre communal d'actions sociales (CCAS) de Poitiers, de Grand Poitiers Communauté urbaine, du Centre hospitalier universitaire (Chu), du Comité régional des œuvres universitaires et scolaires (Crous), de Ékidom, de Vitalis et de la Sep (Société d'équipement du Poitou).

Après examen de ce dossier, il vous est proposé :

- **d'autoriser Madame la Maire ou son représentant à signer la *Charte de bonnes pratiques de l'association Welfarm – Protection mondiale des animaux de la ferme* jointe en annexe et de faire adhérer la restauration collective de la Ville de Poitiers à la démarche *Ética***
- **d'autoriser Madame la Maire ou son représentant à signer tout document à intervenir sur ce dossier.**

| | | | |
|---------------------------|---|--|----------------|
| POUR | 0 | | Pour la Maire, |
| CONTRE | 0 | | |
| Abstention | 0 | | |
| Ne prend pas part au vote | 0 | | |

RESULTAT DU VOTE

| | |
|---|--|
| Affichée le | |
| Date de publication au Recueil des Actes Administratifs | |
| Date de réception en préfecture | |
| Identifiant de télétransmission | |

| | |
|-------------------------|---|
| Nomenclature Préfecture | 9.1 |
| Nomenclature Préfecture | Autres domaines de competences des communes |