

## Introduction

ETICA est une démarche créée par l'association WELFARM – Protection mondiale des animaux de ferme pour accompagner les cantines vers des approvisionnements plus respectueux des animaux d'élevage. Il s'agit de la seule démarche en France à destination de la restauration collective et centrée à 100% sur les animaux.

L'association WELFARM a lancée en 2019 la démarche ETICA en partant d'un constat : avec 3,8 milliards de repas servis chaque année en restauration hors domicile, 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.

Les approvisionnements de la restauration collective en produits d'origine animale sont aujourd'hui issus en grande majorité d'élevages où les animaux sont élevés en claustration, c'est-à-dire dans des bâtiments fermés sans accès à l'extérieur. Cette situation n'a pourtant rien d'une fatalité.

Avec la démarche ETICA, l'association WELFARM vous propose son accompagnement afin d'orienter vos approvisionnements vers des produits plus respectueux du bien-être des animaux. Pour vous aider à sélectionner les offres de vos fournisseurs, nous mettons à votre disposition des outils d'aide à la décision sur les labels alimentaires et sigles de qualité ainsi qu'une liste de produits établie en toute indépendance et dont le seul objet est de préserver le plus possible le bien-être animal. Nous vous proposons également un accompagnement personnalisé par la relecture du cahier des clauses techniques particulières de vos marchés publics pour les lots de produits d'origine animale.

Le présent dossier vous fournit les informations techniques nécessaires pour pouvoir comprendre et communiquer facilement autour de la démarche. Il contient notamment :

- **Un décryptage de la notion de bien-être animal et des critères à privilégier pour des pratiques plus respectueuses des animaux à toutes les étapes de leur vie : élevage, transport et abattage ;**
- **Un décryptage des textes de lois pertinents dans le cadre de la démarche ETICA ;**
- **Un décryptage des garanties en matière de bien-être animal des différents labels alimentaires et sigles de qualité.**

## I / ETICA : une démarche orientée à 100% sur les animaux

### 1 / Le bien-être animal, qu'est-ce que c'est ?

Le bien-être d'un 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* ».

Le bien-être 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 et 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 :** 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, dans les systèmes standards, faute de litière à explorer, 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.

## 2 / Nos recommandations en matière de bien-être animal

La grande majorité des systèmes d'élevage présents aujourd'hui sur le territoire français sont hérités des politiques de modernisation de l'agriculture des années 60, 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%<sup>1</sup> 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 fonction des filières, les animaux peuvent en outre 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 :

## CONDITION DE VIE DES ANIMAUX

- L'animal doit avoir accès au **plein air** (pâturage ou parcours aménagés) ou a minima 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.

## 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.

## SÉLECTION GÉNÉTIQUE

- Élevage d'animaux appartenant à des **racés 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 (exemple : troubles musculo squelettiques).

## 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.**

## 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 un cahier des charges de marché public et ce, à titre de clauses d'exécution imposées et/ou souhaitées aux fournisseurs ou aux prestataires, en lien avec vos besoins et les possibilités de l'offre sourcée. Pour en savoir plus sur les spécifications que nous recommandons suivant chaque type de produits, vous pouvez nous contacter sur notre site web [appro-etica.fr](http://appro-etica.fr).

## 3 / Pourquoi prendre en compte le bien-être animal dans vos marchés publics ?

### UNE CONSIDÉRATION ÉTHIQUE

Prendre en compte le bien-être animal dans vos approvisionnements est avant tout une considération éthique. En effet, la souffrance endurée par les animaux d'élevage n'est pas une fatalité. La restauration collective représente des millions de repas chaque année et peut à ce titre jouer un rôle déterminant pour améliorer les conditions de vie des animaux en soutenant le développement de l'offre de produits respectueux 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.

Rejoindre la démarche ETICA vous permet par conséquent de vous positionner de manière concrète contre les souffrances infligées aux animaux. Par votre engagement, vous pouvez faire évoluer positivement les modes de production et les habitudes de consommation en faveur d'une plus grande prise en compte du bien-être animal.

### DES ATTENTES FORTES EN MATIÈRE DE BIEN-ÊTRE ANIMAL

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<sup>2</sup>. Cette préoccupation est d'autant plus forte chez les jeunes. Le bien-être animal est, de loin, la plus forte préoccupation des lycéens concernant l'élevage : dans un sondage, 80% des jeunes placent cet impératif en première position, loin devant les impacts environnementaux (54%)<sup>3</sup>.

Ces considérations ne se limitent pas à leurs propres achats mais aussi aux repas qui leur sont servis dans les cantines : dans un sondage commandé à l'IFOP par Welfarm, 77% 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...) <sup>4</sup>. On remarque un refus clair de certaines pratiques d'élevage, en particulier la détention en cage : 83% des Français souhaitent que les œufs issus d'élevages en cage soient bannis des cantines<sup>5</sup>.

### LE BIEN-ÊTRE ANIMAL, 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 qui y ont trait. Le bien-être animal est en effet considéré comme une composante essentielle d'une agriculture durable, conformément aux conclusions du [Conseil de l'UE du 16 décembre 2019](#)<sup>6</sup> 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 est de : « *placer le bien-être animal au cœur d'une activité durable* »<sup>7</sup>.

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. Les améliorations apportées aux conditions de vie des animaux, par exemple l'apport de lumière naturelle ou des densités moins élevées, améliorent également souvent les conditions de travail de l'éleveur.

<sup>2</sup> Eurobaromètre, 2016

<sup>3</sup> ROGUET Christine, Le bien-être animal : 1ère préoccupation des jeunes adultes envers l'élevage, Tech PORC, Mars - Avril 2015 - n° 2

<sup>4</sup> Sondage Ifop pour Welfarm, septembre 2019

<sup>5</sup> Ibid

<sup>6</sup> Secrétariat général du Conseil, Conclusions du Conseil sur le bien-être animal, partie intégrante d'une production animale durable, 16 décembre 2019

<sup>7</sup> <https://agriculture.gouv.fr/2016-2020-une-strategie-globale-pour-le-bien-etre-des-animaux-en-france>

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. La Commission européenne l'a d'ailleurs reconnu récemment, dans le cadre de sa stratégie « De la Ferme à la Table » de 2020 : « *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.

## 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 à vos commandes permet par conséquent de se mettre en cohérence avec les orientations actuelles de politiques publiques et d'anticiper les évolutions futures.

# II / Les incitations réglementaires

## 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 EGalim du 30 octobre 2018.

De plus, c'est en 2010 que le Programme national pour l'alimentation (PNA) a été mis en place par la Loi 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.

## 2 / Les mesures de la loi EGalim

Issue des États Généraux de l'Alimentation, [la loi EGalim 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, prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. L'une de ses nombreuses dispositions prévoit d'atteindre, d'ici le 1er janvier 2022, un taux de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, 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](#), ci-après « 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](#) 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 1er 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<sup>er</sup> janvier 2024, parmi les viandes servies en restauration collective, 60% en valeur devront être de qualité et durables.

## PERSONNES VISÉES

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 EGAlim 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](#) 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<sup>er</sup> janvier 2024. C'est donc l'intégralité de la restauration collective qui sera concernée par cette disposition de la loi EGAlim au 1<sup>er</sup> janvier 2024.

## DÉFINITION DES PRODUITS DITS DE QUALITÉ ET DURABLES

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. Précisons 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 AOC/AOP ;
- L'indication géographique 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 ultrapériphérique » (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) ;
- Depuis l'adoption de la [loi n° 2021-1104 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets](#), les produits issus du commerce équitable (défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises).

Les restaurants collectifs sont par ailleurs encouragés à développer l'acquisition de produits achetés dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (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.

Le problème des sigles retenus – à l'exception de l'agriculture biologique – 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. Pour en savoir plus sur les sigles de qualité à privilégier, vous pouvez consulter sur notre site web [appro-etica.fr](http://appro-etica.fr) notre tableau synthétique des produits et un vade-mecum de la commande publique<sup>8</sup> qui contiennent, pour chaque spécification relative au bien-être animal, des exemples de référentiels probants qui lui correspondent. Pour un décryptage détaillé de chaque label alimentaire et sigle de qualité, vous pouvez également vous référer au point III. du présent dossier.

## MISE EN ŒUVRE DES DISPOSITIONS DE LA LOI EGALIM

Concernant la correcte mise en œuvre de ces dispositions, [l'article R. 230-30-4. du CRPM](#) exige un bilan statistique annuel sur la part de produits durables et de qualité et de produits biologiques servis dans la restauration collective. C'est au Conseil national de la restauration collective (CNRC) d'assurer le suivi de la mise en œuvre opérationnelle de cette mesure. Il doit notamment œuvrer à l'accompagnement des professionnels au niveau national, par l'élaboration d'outils d'accompagnement et en offrant une aide aux professionnels et aux collectivités territoriales qui la demandent.

La loi EGALim prévoit également des obligations de communication et d'affichage. [L'article L. 230-5-3. du CRPM](#) prévoit en effet que les usagers soient informés annuellement de la part des produits durables et de qualité qui leur sont servis. Les collectivités peuvent enfin participer à une expérimentation d'affichage sur les menus présentés dans les cantines scolaires (voir article 26 de la loi EGALim et le [décret n° 2019-325 du 15 avril 2019](#) relatif à l'expérimentation de l'affichage obligatoire pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus en restauration collective).

## 3 / Le code de la commande publique

Le Code des marchés publics 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 ».

## III / Les labels alimentaires et les sigles de qualité

### 1 / Le label Agriculture Biologique

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). La production biologique (AB) est par conséquent encadrée par un cahier des charges qui impose explicitement une prise en compte supérieure du bien-être animal. Le cahier des charges Agriculture biologique comporte des obligations favorables au bien-être des animaux, 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...

En cas de doute, nous vous conseillons donc de privilégier les produits issus de l'Agriculture biologique. Cependant, certaines pratiques sources de souffrances restent autorisées ou tolérées par le cahier des charges Agriculture biologique, comme la castration des porcelets ou l'épointage des volailles. C'est pourquoi nous vous recommandons tout de même de consulter notre tableau des produits sur notre site web [apro-etica.fr](http://apro-etica.fr) et d'interroger vos fournisseurs, y compris pour les produits issus de l'Agriculture biologique, sur le recours à certaines pratiques particulièrement préjudiciables aux animaux.

Il existe par ailleurs des labels et marques biologiques telles que Nature et progrès, Demeter ou Bio cohérence, qui répondent au cahier des charges européen de l'Agriculture biologique tout en respectant des règles plus contraignantes, y compris concernant le bien-être animal.

## 2 / Le label Rouge

Le label Rouge certifie la qualité organoleptique supérieure du produit fini ; c'est la raison pour laquelle les conditions d'élevage des animaux varient fortement d'une production à l'autre.

Nous recommandons de privilégier les volailles label Rouge. En effet, le cahier des charges label Rouge pour les volailles assure l'accès à l'extérieur des animaux et un âge d'abattage plus tardif. Il limite également le temps de transport des oiseaux à trois heures. Attention toutefois à certaines pratiques préjudiciables aux animaux (mutilations, claustration, gavage...), autorisées par certains cahiers des charges label Rouge volailles (par exemple pour la production de chapons, de poulardes, ou de foies gras...). Nous déconseillons le choix des produits issus de ces productions, quel que soit le label.

En revanche pour la production porcine, le cahier des charges label Rouge (sans autre mention) ne comporte que peu d'exigences favorables au bien-être animal. En effet, les porcs peuvent être élevés sur un sol en caillebotis, sans litière, et en claustration permanente, c'est-à-dire dans des conditions très proches de celles des élevages conventionnels. Si vous souhaitez vous fournir en porc label Rouge, nous vous conseillons au contraire les produits sur lesquels figure l'inscription « porc fermier élevé en plein air » ou « porc fermier élevé en liberté » qui assure un accès au plein air à 17 semaines au plus tard. Vous pouvez également privilégier la viande de porc provenant d'élevages sur paille.

## 3 / AOP et IGP

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) garantit que le produit a été transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée. Le label AOP est un signe européen que l'on trouve également en France sous la forme de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). L'Indication Géographique Protégée (IGP) repose pour sa part sur la notion de savoir-faire : elle désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production, son élaboration ou sa transformation.

Par conséquent, ces deux labels ne garantissent qu'un savoir-faire traditionnel ou la production sur une zone géographique bien précise. Des exigences en matière de bien-être animal sont rarement intégrées aux cahiers des charges de ces produits, à l'exception de quelques fromages, qui garantissent notamment le pâturage des animaux. Pour savoir quelles sont les AOP et les IGP qui imposent le pâturage, vous pouvez consulter notre tableau des produits sur notre site web [appro-etica.fr](http://appro-etica.fr)

## 4 / La certification environnementale

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 D617-2, D617-3 et D617-4 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/m<sup>2</sup>, soit parfois plus de 22 poulets par m<sup>2</sup>.

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

## 5 / Bleu Blanc Cœur

La mention Bleu Blanc Cœur ne comprend aucune exigence spécifique liée au bien-être des animaux en élevage. Le label s'engage en effet à améliorer la teneur nutritionnelle en oméga 3 dans l'alimentation animale, mais son cahier des charges ne comporte aucune obligation sur les modes et pratiques d'élevage. Ainsi, on peut trouver des produits Bleu Blanc Cœur provenant d'animaux ayant pâturé, comme des produits provenant d'élevages en claustration intégrale. Vigilance donc !

## 6 / Les produits fermiers

L'utilisation des mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » est réservée aux denrées produites ou élaborées sur la ferme et dont les matières premières ont été obtenues et élaborées sur la même exploitation agricole.

À ce jour en France, ce qualificatif ne peut être appliqué qu'aux catégories suivantes :

- **Les œufs :** Pour pouvoir utiliser le qualificatif « fermier », les mentions « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », les poules pondeuses doivent être « *élevées selon le mode de production biologique ou selon les dispositions du 1 de l'annexe II du règlement (CE) n° 589/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs, permettant l'utilisation de la mention œufs de poules élevées en plein air* » (voir [l'article D.641-57-6 et sections suivantes du code rural et de la pêche maritime](#)) ;
- **Les fromages (y compris le fromage blanc) :** la dénomination « fromage fermier » ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservée à un fromage fabriqué selon des techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci (voir le [Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères](#)). Contrairement aux œufs, l'appellation « fermier » pour les fromages est donc seulement liée au processus de fabrication et ne comporte aucune exigence concernant les conditions d'élevage des animaux ;

- **Les volailles de chair** : Le terme « fermier » est réservé aux volailles élevées en plein air ou en liberté qui bénéficient 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 (moins de 50 volailles par jour) ;
- **La viande bovine ou de porc**, à condition qu'elle bénéficie du label Rouge.

Il n'existe toujours pas de définition réglementaire pour les autres produits.

En résumé, pour les œufs fermiers et les volailles fermières, des conditions d'élevage plus favorables au bien-être des animaux, dont l'accès à l'extérieur, sont requises. En ce qui concerne les autres produits il n'existe en revanche aucune exigence concernant les conditions d'élevage des animaux.

## 7 / Les produits locaux

Les produits locaux sont issus d'entreprises agroalimentaires ou de producteurs situés à proximité du lieu de consommation. Tout type d'élevage peut donc être étiqueté « production locale », y compris les élevages qui ne respectent pas les fondamentaux du bien-être des animaux. Ainsi, s'il n'est pas couplé avec les signes de qualité adéquats, le local ne constitue pas un critère de bien-être animal.

Pour les approvisionnements locaux, vous pouvez vous rendre directement sur le lieu de production si vous en avez la possibilité, afin de visiter l'élevage et d'interroger les producteurs sur leurs pratiques et de demander des précisions quant aux conditions de vie des animaux sur l'exploitation.

## IV / Maîtriser les surcoûts

La satisfaction des exigences de bien-être animal requiert de privilégier des produits portant certains labels de qualité, et en particulier ceux issus de l'Agriculture biologique. L'approvisionnement en produits de qualité et durables engendrerait aujourd'hui un surcoût pour 73% des collectivités<sup>9</sup>. Il est donc vrai que ceci tend à renchérir le coût global des repas mais uniquement si des économies ne sont pas faites par ailleurs !

L'absence d'impact financier pour 27% des collectivités résulte en effet de plusieurs leviers. Il peut s'agir par exemple de la mise en place d'actions spécifiques : conduite d'une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire (29%), réorientation de la politique d'achat vers des produits locaux (22%), introduction du menu végétarien (16%) ou formation du personnel (11%).

Les leviers pour maîtriser les coûts sont donc multiples. Des informations supplémentaires sur le sujet figurent ci-dessous :

- La lutte contre le gaspillage : le gaspillage alimentaire représente 115 g par personne et par repas dans les cantines scolaires, soit un coût de 0,27€ par repas. Selon l'Ademe pour 1 € mis dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, 2€ sont économisés ;
- L'expérimentation d'un menu végétarien par semaine dans les cantines scolaires avec le coût réduit des matières premières comparés à un menu standard : [l'Observatoire de la restauration collective bio et durable](#) relève sur une cohorte de 6 000 cantines interrogées que le coût moyen des repas diminue lorsque la fréquence de menus végétariens augmente et que plus les menus végétariens sont réguliers, plus les cantines proposent

des produits bio et notamment de la viande (page 7). L'étude « Vers une alimentation, bas carbone, saine et abordable » menée en 2020 par le WWF sur le panier alimentaire d'une famille a montré également qu'il est possible de manger de la viande de qualité au même prix si on en achète moins. 85% des Français se disent prêts à manger moins souvent de la viande au profit d'une viande plus chère issue d'élevages plus respectueux des animaux<sup>10</sup>;

- L'utilisation de produits bruts/de saison et la création de plats du « terroir » ;
- Organisation en groupements d'achat pour faciliter les négociations avec les fournisseurs ;
- Un meilleur équipement des cuisines et la formation du personnel ;
- La mise en place d'un plan alimentaire territorial et la création d'un réseau ;
- L'installation d'un potager ou d'une petite unité de production pour établir des contacts avec les producteurs, faciliter la prise de contact avec la Chambre d'Agriculture ou avec la plateforme d'approvisionnement ;
- L'insertion de clauses spécifiques dans les cahiers des charges, le changement de prestataire, etc.

Il est également possible de demander des aides et subventions pour atteindre les objectifs fixés par la loi EGAlim. Voir par exemple [le plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes](#) prévu par le plan France Relance.