

**L 2 1 4****A n i m a u x**

Conseil général de la Charente
M. Michel Boutant
Sénateur de la Charente
Président du Conseil général
Département de la Charente
31 Boulevard Émile Roux
16917 Angoulême Cedex 9

Metz, le 7 février 2011

Monsieur Le Président,

Vous savez que la viande de lapin n'a pas la cote auprès des consommateurs. Malgré tout, le Conseil général de Charente a décidé d'offrir des débouchés supplémentaires à des éleveurs locaux en l'introduisant au menu d'une dizaine de collèges charentais. Ceci est un incompréhensible coup de pouce à un mode d'élevage tout à fait déplorable.

À la différence d'autres espèces, les lapins d'élevage ne sont protégés par aucune réglementation européenne spécifique. Ils sont détenus leur vie durant dans des cages exiguës, au sol grillagé, source d'inconfort permanent et de blessures aux pattes. Le quart des lapereaux nés dans cet univers carcéral meurt avant la date d'abattage (environ 2 mois et demi). Les lapines reproductrices sont épuisées par l'enchaînement sans fin des inséminations artificielles et des mises bas. Un tiers d'entre elles meurt chaque année directement dans les élevages. La production cunicole détient par ailleurs le record de l'usage d'antibiotiques alors que l'antibiorésistance est devenue un problème majeur de santé publique.

Le « lapin des vignes » introduit dans les menus scolaires est issu d'élevages intensifs semblables en tout point aux élevages qui ne bénéficient pas de cette appellation. Les mauvaises conditions de vie des animaux y sont exactement les mêmes. Le Conseil général paie cette viande plus cher que la viande issue d'élevages standard.

Dans ces conditions, nous ne pouvons que nous réjouir que les Français consomment de moins en moins de viande de lapin, et rester interdits devant une décision publique d'encouragement de cette production.

Par ailleurs, les élevages cunicoles ne répondent pas aux objectifs de durabilité fixés par la loi d'orientation agricole votée en juillet 1991¹ :

- ces élevages sont gourmands en énergie fossile : ils nécessitent d'être chauffés en hiver et ventilés de façon correcte tout au long de l'année. Cette forte utilisation d'énergie fossile contribue à l'épuisement d'une ressource naturelle rare et participe au réchauffement climatique ;
- la gestion des effluents d'élevage pose le problème des surfaces d'épandage. Les élevages cunicoles sont très concentrés dans le Grand Ouest.

¹ L. Fortun-Lamothe, INRA, université de Toulouse, « Quelle est la durabilité de la production cunicole ? Atouts et limites des conditions d'élevage actuelles », *12e Journées de la Recherche Cunicole*, 27-28 novembre 2007.

Cela génère des excédents d'effluents qui sont cause de pollution de l'eau et des sols ;

- ces élevages ne sont pas autonomes au niveau des matières premières : la nourriture des lapins est constituée de granulés complets commercialisés par l'industrie de l'alimentation animale. Cette utilisation des intrants marque une forte dépendance vis à vis des industries de l'agroalimentaire. Les médicaments et les antibiotiques sont également utilisés massivement.

D'une manière générale, la surconsommation de produits d'origine animale dans les pays développés, et particulièrement en France, et la prédominance de l'élevage intensif qui l'accompagne ont un impact désastreux sur l'environnement, sur la capacité de l'agriculture mondiale à nourrir l'humanité, et sur la souffrance permanente infligée à toujours plus d'animaux.

Récemment, un rapport² réalisé par l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) et le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad) a souligné la nécessité d'une « vraie rupture » avec nos modes de consommation actuels. Sandrine Paillard, responsable de l'unité prospective de l'Inra a précisé à l'occasion de la sortie de cette étude que « si toute la planète mange comme on mange, et notamment autant de viande, la pression sur les ressources naturelles ne sera pas tenable ».

Enfin, nombre d'enfants de nos jours ont eu un lapin comme compagnon dans leur foyer et ont noué avec lui des relations d'affection réciproque. Veut-on leur désapprendre que les animaux sont des êtres sensibles qui doivent être traités avec soin ? Ou bien cachera-t-on aux collégiens les conditions de production du contenu de leurs assiettes, au risque de former des citoyens bornés, prêts à consommer n'importe quoi du moment que c'est estampillé « production locale » ?

Monsieur le Président, nous espérons que ces quelques arguments vous amèneront à reconsidérer la position du Conseil général concernant ce soutien à la filière cunicole.

Par ailleurs, nous ne pouvons que vous encourager à réduire la part des produits d'origine animale dans les menus des collèges de Charente. Ci-joint, vous trouverez la brochure « Pourquoi et comment végétaliser notre alimentation » à laquelle nous avons participé et qui reprend des informations développées sur le site viande.info.

Nous restons à votre entière disposition et sommes tout à fait disposés à vous rencontrer pour une présentation plus complète de cette problématique, ainsi que pour aborder les aspects pratiques de la mise en place d'une offre de menus végétariens.

Nous vous prions d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de notre considération la plus distinguée.

Sébastien Arsac
Porte-parole de l'association L214

² INRA & CIRAD, coordination éditoriale de Sandrine Paillard, Sébastien Treyer et Bruno Dorin, *Agrimonde. Scénarios et défis pour nourrir le monde en 2050*, Editions Quae, 2010.