

INFORMATIONS DE FOND

1. Comparaison entre la détention animale pratiquée en Suisse et à l'étranger

Poulets de chair

Législation suisse sur la protection des animaux: Pour les poulets de chair, la législation suisse ad hoc prescrit la litière, la lumière du jour, un repos nocturne de 8 heures, des possibilités pour les animaux de se percher et de se reposer en position surélevée. Elle autorise une densité maximale de 30 kg de poulets par mètre carré de stabulation, ce qui pour un poids final d'engraissement de près de 1,8 kg correspond à 17 animaux par mètre carré. La législation sur la protection animale garantit des structures adaptées au comportement des poulets de chair mais autorise des densités d'animaux élevées.

Détention de poulets de chair SST: Dans l'intervalle, cette forme de garde est devenue une norme suisse. 88 % des poulets de chair sont annoncés dans les programmes SST. Cette dernière décennie, les stabulations de garde au sol prescrites par la loi ont été de plus en plus souvent complétées par une aire à climat extérieur couverte (véranda) que les animaux peuvent utiliser la journée. Ils disposent ainsi de davantage d'espace et de liberté de mouvement, d'air frais, d'un climat naturel et de la lumière directe du soleil. Vu la place plus généreuse proposée, la charge animale baisse pour atteindre environ 24 kg par mètre carré, correspondant à environ 13 animaux dans l'engraissement final.

Détention de poulets de chair SRPA: Cette forme de détention exigeante (détention en plein air) réclame non seulement une aire à climat extérieur couverte et une mise à l'herbage journalière par beau temps mais autorise encore uniquement des lignes de poulets de chair à croissance lente, prêtes à l'abattage en 56 jours au lieu des 40 jours de l'engraissement usuel. Jusqu'ici, 7 % des poulets de chair suisses sont annoncés dans les programmes SRPA. - Cette forme de garde répond le mieux aux besoins des poulets de chair.

Elevage de poulets de chair dans l'UE: La directive de protection animale de l'UE n'exige ni la lumière du jour ni des perchoirs et des places de repos surélevés. Elle autorise des charges allant jusqu'à 42 kg par mètre carré de surface de stabulation, correspondant à 23 animaux pour un poids final de poulet de chair de 1,8 kg. Par rapport au standard SST suisse, c'est 10 animaux de plus par mètre carré de surface de stabulation! Un éclairage artificiel permanent, sans phases sombres naturelles ou avec de très courtes phases telles seulement afin que les animaux mangent le plus possible, est usuel dans nombre de stabulations de l'UE mais interdit en Suisse. Contrairement à ce qui se passe chez nous où un maximum de 18'000 animaux peut être engraisé au plus par exploitation (moyenne de quelque 5'000 poules / exploitation), on voit dans l'UE des engraisseurs de poulets élevant des centaines de milliers d'animaux (élevages intensifs ou de masse).

Poules pondeuses

Législation suisse sur la protection des animaux: L'élevage en batterie est interdit depuis 1991. Notre législation ad hoc prescrit la garde au sol avec lumière du jour, nids protégés pour la ponte, surfaces de repos surélevées et litière pour permettre aux poules de prendre des bains de poussière et de picorer / gratter. Aux poules pondeuses, la législation sur la protection animale garantit de pouvoir exprimer leurs besoins comportementaux majeurs.

Garde de poules pondeuses SST: Cette dernière décennie, les stabulations de garde au sol prescrites par la loi ont été de plus en plus complétées par une aire à climat extérieur couverte (véranda) que les animaux peuvent utiliser la journée. Ces derniers disposent ainsi de davantage d'espace et de liberté de mouvement, d'air frais, d'un climat naturel et de la lumière directe du soleil. Entre-temps, 82 % des poules pondeuses suisses sont déjà annoncées dans des programmes SST. Les oeufs de ces exploitations sont vendus comme „oeufs de poules élevées au sol“, ce qui signifie que les oeufs suisses de poules élevées au sol proviennent généralement d'exploitations offrant bien plus de confort aux poules pondeuses que les oeufs étrangers „d'élevage au sol“.

Garde de poules pondeuses SRPA: Aujourd'hui, 67 % des poules pondeuses suisses sont annoncées dans les programmes SRPA. L'élevage au sol fait plus d'un tiers seulement et la tendance est à la baisse. Dans la garde en plein air, les poules peuvent disposer de l'aire à climat extérieur pendant la journée (véranda) ainsi que d'un pâturage de 2,5 à 5 mètres carrés par animal. - Cette forme de garde répond le mieux aux besoins des poules pondeuses.

Elevage des poules pondeuses dans l'UE: La taille des exploitations est très différente de celles que nous connaissons en Suisse. Notre pays autorise au plus l'élevage de 12'000 poules pondeuses par exploitation et l'entreprise moyenne en détient près de 5'000. L'UE quant à elle autorise des stabulations comptant 30'000 à 50'000 animaux et plus (élevages intensifs ou de masse).

Vaches laitières

Législation suisse sur la protection des animaux: Les vaches peuvent être détenues constamment attachées 265 jours par an. Pendant 90 jours par an seulement, les vaches doivent pouvoir se donner du mouvement hors de l'étable, pour quelques heures à chaque fois (60 fois pendant la période de végétation d'avril à octobre et 30 fois en hiver). Le dresse-vaches est également autorisé. Ces méthodes empêchent pratiquement le comportement social, le comportement en matière de soins corporels et de mouvement innés des vaches. Aussi la législation sur la protection animale ne garantit-elle pas une détention adaptée et respectueuse des vaches laitières. Le dresse-vaches est interdit uniquement dans les nouvelles stabulations.

Garde de vaches laitières SST: Les vaches vivent en troupeau dans des étables à stabulation libre et ne sont donc jamais attachées. Près de 30 % des vaches suisses sont annoncées dans les programmes SST parce que voilà quinze ans, l'étable à stabulation entravée représentait chez nous la forme de garde traditionnelle, conseillée par les spécialistes et

encouragée par l'Etat. Entre-temps, on constate une nette tendance vers l'étable à stabulation libre dans les nouvelles étables et les étables transformées, et ce pour des raisons de protection animale et économiques. - Une combinaison entre détention SST et SRPA répond au mieux aux besoins des vaches.

Garde de vaches laitières SRPA: La détention à l'attache est certes autorisée mais les vaches ont accès à l'herbage quasiment chaque jour pendant la période de végétation et elles peuvent se mouvoir à l'air libre un jour sur deux en hiver. 78 % des vaches laitières suisses sont annoncées dans les programmes SRPA. (p. ex. Bio-Suisse et IP-Suisse).

Elevage de vaches dans l'UE: Jusqu'ici, l'UE ne connaît pas de directive de protection animale relative à la détention des vaches. On trouve pour cette raison toutes les formes de garde, à savoir de la détention quasi-exclusive au pâturage, comme en Irlande, jusqu'à la détention permanente à l'attache sans parcours extérieur

2. Production indigène et importations

Nombre de places pour poulets de chair en Suisse:	5 millions, ce qui donne près de 35 millions d'animaux (abattages) par an. Cette quantité couvre 46 % de la consommation.
Importations de poulets:	40 millions de tonnes (Brésil, Allemagne, France, Hongrie, Pologne)
Consommation de poulet par tête:	9,6 kg par an dont 5,2 kg importés
Nombre de poules pondeuses:	2,2 millions
Production d'œufs suisses:	650 millions d'unités dont 430 millions d'œufs d'élevage en plein air; cette quantité couvre 45 % des besoins indigènes (70 % pour la consommation d'œufs en coquille)
Importations d'œufs:	800 millions d'unités dont près de 80 millions d'œufs d'élevages en batterie; (65 % des œufs importés le sont sous forme de produits aux œufs/œufs de fabrication).
Provenances:	Pays-Bas, Allemagne, France, Bulgarie et Etats-Unis essentiellement
Consommation d'œufs par tête:	188 unités par an (y compris œufs dans les mets préparés, les sauces, etc.), dont 103 unités importées
Nombre total de vaches en Suisse:	730'000
Dont vaches laitières:	630'000 fournissant 3'900'000 tonnes de lait

Vaches allaitantes:	100'000 (sans la production de viande: Naturabeef)
Vaches abattues par an:	150'000; cette quantité couvre 100% des besoins Nationaux. Dont issues de détention SRPA: 117'000

Conclusions:

Le degré moyen d'auto-provisionnement de la Suisse en denrées alimentaires est de 60 %. La production d'oeufs et de poulets indigènes est nettement au-dessous de la moyenne, ce qui signifie qu'il y aurait ici un potentiel de production notable pour des paysans suisses si la restauration notamment – et les boulangeries et l'industrie de transformation pour les œufs - tablait davantage sur la swissness et la classe (qualité) plutôt que la masse. Près de la moitié de la viande est consommée hors de la maison (canal de l'hôtellerie-restauration).

3. Hôtellerie-restauration: peu sensibilisée au bien-être animal

Contrairement au commerce de détail où les deux géants Migros et COOP tablent fortement, pour la viande et les oeufs, sur les produits suisses de garde respectueuse des animaux (label „Terra-Suisse“ de Migros; label „COOP Naturafarm“), la branche de la restauration est largement à la traîne.

Tandis que les ventes des grands distributeurs augmentent dans ce secteur – en 2007, les consommatrices et consommateurs ont dépensé près de deux milliards de francs pour de la viande sous label et des oeufs de poules élevées en plein air de provenances suisses, ce qui correspond à 50 % environ des ventes du commerce de détail dans ce domaine –, de nombreux restaurants ne font pas cas du tout - ou trop peu cas - du bien-être animal dans leurs achats de viande et d'oeufs.

On est souvent déçu quand on va au restaurant avec des exigences en matière de bien-être animal: le menu se distingue le plus souvent par l'absence de référence à un label qui garantirait une production respectueuse des animaux. Au lieu de cela, il n'est pas rare qu'une viande importée bon marché remplisse l'assiette, une viande dont la production ne répond même pas aux normes légales minimales suisses et qui peut cacher des transports à longue distance peu respectueux des animaux de boucherie.

Selon une estimation de la PSA, seule une moitié environ des restaurants devrait proposer au moins un menu avec une viande produite sous label. Un hôte sensible au bien-être animal doit donc faire beaucoup d'efforts pour trouver un restaurant qui mise sérieusement et de façon adaptée sur des produits respectueux de la vie animale.

Une enquête menée en automne 2008 par la PSA auprès de la restauration a montré que bien des restaurateurs ne savaient pas grand-chose des labels garantissant le bien-être animal. Plusieurs ont indiqué comme labels les marques „Suisse Garantie“ ou „Viande suisse QM“, lesquelles ne sont que des marques de provenance qui, du point de vue de la garde animale, ne sont pas synonymes de détention adaptée mais seulement de respect des prescriptions minimales légales en matière de protection animale.

Les restaurants du nord-ouest de la Suisse ont la plus forte proportion de viande sous label au menu (62,1 %) tandis que cette part n'est que de 35,3 % en Suisse romande. Un résultat remarquable de l'enquête tient au fait qu'il y a pas de différence marquée entre le bistrot de village et le restaurant gastronomique s'agissant de produits respectueux des animaux. Bien au contraire: les restaurants chers proposent souvent, à côté d'une viande anonyme (importée), des produits résultant typiquement d'une maltraitance animale tels le foie gras ou les cuisses de grenouilles.

Près de la moitié de la viande consommée en Suisse est mangée à l'extérieur, autrement dit dans les restaurants.

De l'avis de la PSA, les raisons possibles de la politique d'achat de viande et d'oeufs insatisfaisante sous le plan de protection des animaux pratiquée par la restauration sont les suivantes:

- Le prix a la priorité: la masse plutôt que la classe (la qualité). Et ce même si les produits de base ne font qu'une faible partie du prix du menu sur la carte et si le prix un peu plus élevé des produits respectueux de la vie animale aurait donc peu d'incidence ou serait accepté avec joie par les hôtes.
- Manque de connaissances de la qualité particulière des produits issus d'une garde respectueuse des animaux. Et ce même s'il y a des interdépendances attestées entre la détention / alimentation des animaux et la qualité physique des produits - sans parler de la qualité éthique.
- La qualité est davantage liée à la cuisine qu'aux produits de base achetés
- Parfois: achats difficiles de produits respectueux des animaux par le restaurateur / cuisinier ou manque de temps pour pouvoir s'en occuper, p. ex. achats chez le paysan ou des bouchers choisis proposant des produits respectant les animaux. Les grands labels de protection animale se sont jusqu'ici concentrés sur le commerce de détail.
- Jusqu'ici, les campagnes de protection des animaux et de sensibilisation se sont centrées sur le commerce de détail ainsi que sur les consommateurs et leur comportement en matière d'achats. La politique d'achat sujette à caution sur le plan de la protection animale de nombreux restaurants n'a jusqu'ici pas été un sujet de discussion (sur la place publique).

