**Suite donnée à la résolution non législative du Parlement européen sur le bien-être animal, l’utilisation des antimicrobiens et les conséquences de l’élevage industriel de poulets de chair sur l’environnement**

1. **Résolution présentée, conformément à l’article 128, paragraphe 5, et à l’article 123, paragraphe 4, du règlement du Parlement européen, par la commission de l’environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire**
2. **Numéros de référence:** 2018/2858 (RSP) / B8-0484/2018 / P8\_TA-PROV(2018)0429
3. **Date d'adoption de la résolution:** 25 octobre 2018
4. **Objet:** élevage industriel de poulets de chair
5. **Commission parlementaire compétente:** Commission de l’environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire (ENVI)
6. **Analyse/évaluation succincte de la résolution et des demandes qu’elle contient:**

Le Parlement européen reconnaît la valeur de la législation actuelle relative à la protection des poulets destinés à la production de viande (directive 2007/43/CE du Conseil[[1]](#footnote-1)), mais regrette que sa **mise en œuvre** reste insuffisante (**paragraphes 1 et 4**).

Aux **paragraphes 6 et 7**, le Parlement européen invite la Commission à élaborer des indicateurs et des orientations harmonisés pour les poulets de chair (couverts par la directive 2007/43/CE), ainsi que pour les cheptels parentaux et les couvoirs (hors du champ d’application de ladite directive).

La valeur de l’élevage est relevée, de même qu’un appel à promouvoir d’autres systèmes d’élevage (**paragraphe 13**) et une feuille de route pour soutenir des systèmes de production plus respectueux du bien-être animal (**paragraphe 14**).

Le Parlement européen se déclare également préoccupé et invite à prendre des mesures et à encourager la recherche dans le domaine de la résistance aux antimicrobiens (**paragraphe 12**).

Le Parlement européen insiste sur le fait que les produits importés de pays tiers doivent respecter la législation de l’Union européenne sur le bien-être animal, la sécurité alimentaire et l’environnement (**paragraphes 15 et 16**) afin de garantir des conditions de concurrence loyales et équitables aux producteurs de l’Union européenne.

Enfin, la résolution se termine par deux demandes visant à proposer un étiquetage obligatoire pour les produits à base de viande de volaille importés (**paragraphe 17**) et tous les produits à base de viande de volaille de l’Union européenne (**paragraphe 18**), fondé sur des méthodes de production, afin d’améliorer la transparence et la communication vis-à-vis du consommateur sur le bien-être animal.

1. **Réponse à ces demandes et aperçu des mesures que la Commission a prises ou envisage de prendre:**

En ce qui concerne le **paragraphe 4**, la Commission a adopté en 2018 un rapport sur l’application de la directive 2007/43/CE et son influence sur le bien-être des poulets destinés à la production de viande, ainsi que sur l’élaboration d’indicateurs de bien-être[[2]](#footnote-2). Par la suite, en 2018, la Commission a publié un rapport de synthèse sur l’utilisation des données des abattoirs pour surveiller le bien-être des poulets de chair dans les exploitations[[3]](#footnote-3). Sur la base de ces informations, la Commission reconnaît que certains États membres doivent redoubler d’efforts afin de mettre en œuvre les exigences particulières de la directive. La Commission poursuivra la collaboration avec les États membres en vue de diffuser des exemples de bonnes pratiques en matière de contrôles, ainsi qu’avec l’industrie et les États membres en ce qui concerne les orientations sur la gestion des élevages (voir également le point suivant).

En ce qui concerne les **paragraphes 6 et 7**, à compter de 2019, la Commission mettra en œuvre un projet visant à développer l’utilisation efficace d’indicateurs pour le suivi du bien-être des poulets de chair. Bien que les cheptels parentaux et les couvoirs ne relèvent pas du champ d’application de la directive 2007/43/CE, ils sont néanmoins soumis aux dispositions générales de la directive 98/58/CE concernant la protection des animaux dans les élevages[[4]](#footnote-4).

La question de la lutte contre les incendies de poulaillers, soulevée au **paragraphe 7**, a été abordée dans l’une des recommandations[[5]](#footnote-5) formulées dans le cadre de la convention européenne sur la protection des animaux dans les élevages[[6]](#footnote-6). L’article 10, paragraphe 2, de la recommandation concernant les poules domestiques, qui inclut les poulets destinés à la production de viande et qui relève de la législation de l’Union européenne stipule ce qui suit: «Les bâtiments où les oiseaux sont regroupés doivent être construits et entretenus de façon à réduire au maximum tout risque d’incendie. Les matériaux devraient être résistants au feu ou traités avec des retardateurs de flammes; toutes les mesures appropriées doivent être prises pour permettre une action immédiate de sauvegarde des animaux, par exemple l’installation d’un système d’alarme et l’élaboration d’un plan d’évacuation pour les animaux. Les équipements et installations électriques doivent être correctement mis en place et entretenus.»

Les États membres sont responsables au premier chef de la mise en œuvre des dispositions, tant des recommandations du Conseil de l’Europe que des dispositions de la directive 98/58/CE, en tenant dûment compte de leur contexte national.

En ce qui concerne le **paragraphe 12** et la surveillance des maladies, la décision d’exécution 652/2013/UE de la Commission[[7]](#footnote-7) établit des modalités détaillées concernant la surveillance et la présentation de rapports harmonisées concernant la résistance aux antimicrobiens (RAM) chez certaines populations d’animaux producteurs d’aliments et dans certaines denrées alimentaires, notamment la viande de poulet de chair et de volaille. Les informations recueillies sont utilisées pour mieux comprendre l’apparition et les tendances de la résistance antimicrobienne en Europe. En ce qui concerne les contrôles relatifs aux maladies (**paragraphe 12**), le règlement (CE) nº 2160/2003 vise à garantir l'adoption de mesures adaptées et efficaces pour détecter et contrôler les salmonelles et d’autres agents zoonotiques à tous les stades pertinents de la production, de la transformation et de la distribution de manière à réduire leur prévalence et le risque qu’ils représentent pour la santé publique[[8]](#footnote-8). En 2017, la Commission a publié un rapport de synthèse sur les mesures d’atténuation qui existent pour les espèces de Campylobacter dans les volailles[[9]](#footnote-9). Ce rapport rassemble et recense les mesures mises en place dans les États membres afin de réduire ou d’éliminer le risque lié à Campylobacter dans la production et la distribution de viande de volaille et recense les bonnes pratiques pertinentes. Toujours en ce qui concerne le **paragraphe 12**, en matière de recherche, dans le cadre de l’initiative Horizon 2020 (2018-2020), une enveloppe de 192 millions d’euros a été mobilisée pour la recherche sur la réduction de la RAM, dans le cadre de plusieurs projets différents. En janvier 2018, l’initiative de programmation conjointe «Une seule santé» a commencé à créer un cadre européen durable en faveur d’une seule santé afin d’intégrer et d’aligner les instituts médicaux, vétérinaires et alimentaires par la programmation conjointe d’agendas de recherche répondant aux besoins des décideurs et des parties prenantes européens et nationaux. Bien que la politique agricole commune (PAC) prévoie déjà plusieurs instruments contribuant à la réduction de la RAM, l’accent sera davantage mis sur cet aspect à l’avenir. Le système de conseil agricole (SCA) se centrera en particulier sur l’information des éleveurs sur les bonnes pratiques d’élevage, la nécessité et les moyens d’améliorer la santé animale et de réduire les traitements antimicrobiens. Les paiements cofinancés au titre de la PAC continueront à permettre des investissements dans les bâtiments utilisés pour les animaux ainsi que l’amélioration du bien-être et de la biosécurité des animaux dans les exploitations au moyen d’engagements en matière de gestion.

En ce qui concerne les **paragraphes 13 et 14**, la Commission a récemment lancé une évaluation externe des normes de commercialisation de l’Union européenne couvrant divers produits agricoles, dont la viande de volaille. Dans le cadre de cet exercice, le système d’étiquetage dans les secteurs de la volaille et des œufs sera réexaminé. Dans le cadre de ce processus, les parties prenantes et les citoyens intéressés pourront participer à la consultation publique et exprimer leur avis et leurs préoccupations.

En ce qui concerne les **paragraphes 15 et 16**, la législation de l’Union européenne relative au bien-être des animaux ne s’applique pas à la viande de volaille importée de pays tiers, sauf en ce qui concerne les conditions d’abattage des animaux. L’Union n’est donc pas en mesure d’exiger que les produits importés de pays tiers respectent les exigences de la directive 2007/43/CE ou des normes équivalentes. Toutefois, la Commission s’efforce de promouvoir des normes de bien-être animal au niveau mondial par l’intermédiaire des diverses activités présentées dans son rapport sur les conséquences des activités internationales en matière de bien-être des animaux sur la compétitivité des éleveurs européens à l’ère de la mondialisation[[10]](#footnote-10). Ce rapport, qui se fonde sur une étude exhaustive, montre que l’Union européenne a largement contribué au processus d’établissement de normes de l’*Office international des épizooties* (OIE) et a pris les devants en encourageant la participation active de plusieurs pays tiers. À ce jour, l’OIE a adopté 12 normes internationales relatives au bien-être des animaux, notamment en ce qui concerne la production de poulets de chair. L’Union européenne dispose d’un système de contrôle rigoureux visant à garantir que tous les aliments, y compris la viande de volaille, qui entrent dans l’Union européenne répondent à toutes les normes pertinentes en matière de sécurité alimentaire et de santé des animaux et des végétaux. Les produits qui entrent dans l’Union européenne sont soumis à des contrôles documentaires, des contrôles d’identité et des contrôles physiques effectués à une fréquence qui dépend du risque lié aux produits spécifiques. Les États membres sont responsables de la mise en œuvre des plans de surveillance des résidus, notamment de la surveillance des importations, et les contrôles peuvent être renforcés si les résultats s’avèrent positifs. Les contrôles peuvent également être renforcés en cas de problèmes de sécurité des aliments dans le pays d’origine. En outre, des mesures peuvent être prises pour restreindre ou interrompre les importations de produits s’il existe des préoccupations concernant le contrôle de sécurité des aliments dans un pays d’origine. La Commission procède régulièrement à des audits des systèmes de contrôle officiels en place dans les pays tiers afin de garantir la sécurité des aliments exportés vers l’Union européenne.

En ce qui concerne les **paragraphes 17 et 18**, la Commission a examiné à plusieurs reprises la possibilité d’étiqueter les méthodes de production des produits d’origine animale. L’extension de l’étiquetage obligatoire à des produits autres que les œufs présente certaines difficultés, qui ont été mises en évidence dans le rapport d’analyse d’impact de la stratégie de l’Union européenne pour le bien-être des animaux pour la période 2012-2015[[11]](#footnote-11). Pour l’heure, la Commission n’a aucun projet à cet égard.

Toutefois, conformément à l’article 11, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 543/2008 sur les normes de commercialisation pour la viande de volaille[[12]](#footnote-12), quatre expressions réservées facultatives peuvent apparaître sur l’étiquetage de la viande de volailles élevées selon certains modes de production respectueux du bien-être (élevé à l’intérieur – système extensif, sortant à l’extérieur, fermier – élevé en plein air, fermier – élevé en liberté).

En outre, le règlement (UE) nº 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires[[13]](#footnote-13) établit un cadre dans lequel les producteurs peuvent communiquer aux consommateurs les caractéristiques des produits ainsi que leurs propriétés de production. De surcroît, divers systèmes d’étiquetage volontaires ont été mis en place afin de fournir des informations sur les modes d’élevage auxquels sont soumis les animaux.

Conformément au règlement (UE) nº 1169/2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires[[14]](#footnote-14), les informations fournies à titre volontaire ne doivent pas induire les consommateurs en erreur; elles ne doivent pas être ambiguës ou déroutantes pour les consommateurs; et elles doivent se fonder, le cas échéant, sur les données scientifiques pertinentes. Ces dispositions s’appliquent aux informations concernant les modes d’élevage et de production animale fournies à titre volontaire.

1. Directive 2007/43/CE du Conseil du 28 juin 2007 fixant des règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande. [↑](#footnote-ref-1)
2. COM(2018) 0181 final. [↑](#footnote-ref-2)
3. Rapport de la DG SANTE 2016-899. [↑](#footnote-ref-3)
4. Directive 98/58/CE du Conseil du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages (JO L 221 du 8.8.1998, p. 23). [↑](#footnote-ref-4)
5. Recommandation concernant les poules domestiques (Gallus gallus) adoptée par le Comité permanent lors de sa 30e réunion le 28 novembre 1995. [↑](#footnote-ref-5)
6. Comité permanent de la Convention européenne sur la protection des animaux dans les élevages STE nº 087 et Protocole d’amendement à la Convention européenne sur la protection des animaux dans les élevages STE nº 145. [↑](#footnote-ref-6)
7. Décision d’exécution de la Commission du 12 novembre 2013 concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales. [↑](#footnote-ref-7)
8. Règlement (CE) nº 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d’autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire. [↑](#footnote-ref-8)
9. DG(SANTE) 2017-6260. [↑](#footnote-ref-9)
10. COM(2018) 42 final. [↑](#footnote-ref-10)
11. Annexe 5D du document de travail des services de la Commission SEC(2012) 55 final. [↑](#footnote-ref-11)
12. Règlement (CE) nº 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d’application du règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille (JO L 157 du 17.6.2008, p. 46). [↑](#footnote-ref-12)
13. Règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1-29). [↑](#footnote-ref-13)
14. Règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18). [↑](#footnote-ref-14)