



Le bien-être animal.
Dans le monde entier.

Les chocolatiers ne se soucient guère des vaches laitières et de leurs veaux

A l'occasion de la fête des mères, QUATRE PATTES classe 18 producteurs mondiaux de chocolat en fonction de leur stratégie de réduction de la quantité de lait utilisé

Zurich, le 11 mai 2023 – Dans son dernier classement de l'industrie alimentaire, l'organisation mondiale de protection des animaux QUATRE PATTES a examiné quelques-uns des plus grands fabricants de chocolat au monde afin d'évaluer leurs efforts pour réduire l'utilisation de lait de vache. Dans cette comparaison internationale, les marques propres des deux détaillants suisses Coop et Migros n'obtiennent qu'un résultat moyen. Lindt & Sprüngli ainsi que Nestlé ont obtenu des notes encore plus basses.

Le bilan international du « Chocolate Challenge » est décevant : alors que les deux entreprises suisses Migros et Coop ont tout juste réussi à se classer dans la catégorie « Moyen »*, quatre entreprises sont classées dans la catégorie « Faible » (dont Lindt & Sprüngli et Nestlé). Douze participants, comme Ferrero et Ritter, se retrouvent dans la catégorie « Très faible »*. Pour QUATRE PATTES, il est clair que « bien que Migros et Coop soient en tête du classement avec leurs marques propres, elles aussi ont des efforts à fournir. Pour la Suisse, riche en traditions et pays du chocolat par excellence, un résultat moyen ne suffit pas », confirme Julia Fischer, chargée de campagne chez QUATRE PATTES Suisse.

Certes, beaucoup d'entreprises proposent du chocolat au « lait » vegan, mais aucun fabricant n'a de stratégie concrète pour une diminution de l'usage du lait de vache dans sa production, bien qu'il soit connu que le lait de vache pose problème sur le plan du bien-être animal et qu'il a un impact négatif sur l'environnement. QUATRE PATTES demande donc à l'industrie de mettre en œuvre des objectifs clairs de réduction des ingrédients d'origine animale et des normes plus élevées de protection des animaux.

Le chocolat est synonyme de plaisir et incontournable à Pâques, Noël ou lors de la fête des mères, toute proche. Les vaches laitières, en revanche, ne ressentent aucun plaisir. A l'approche de la fête des mères, QUATRE PATTES recommande donc à tous ceux qui envisagent d'offrir du chocolat au lait à leurs proches de choisir plutôt une alternative vegan. Les effets négatifs de la surconsommation mondiale actuelle de produits laitiers sur les animaux et l'environnement sont évidents.

Une réduction de la quantité de lait ? Pas une priorité pour les fabricants de chocolat

La majorité (11 sur 18) des entreprises figurant dans le classement proposent déjà au moins un chocolat au « lait » vegan, dans lequel le lait de vache est remplacé par des alternatives végétales comme le lait d'avoine, le beurre de noix ou le sirop de riz. Toutefois, aucun des fabricants ne prévoit d'élargir cette offre. Un coup d'œil sur les rapports RSE (Corporate Social Responsibility) respectifs montre en outre qu'aucune de ces entreprises ne poursuit de stratégie quant à la réduction des produits laitiers ou ne peut faire état d'une politique de protection des animaux qui réponde aux exigences minimales de QUATRE PATTES.

Julia Fischer, chargée de campagne chez QUATRE PATTES Suisse, déclare : « Les produits laitiers présentent des lacunes, tant du point de vue du bien-être animal que du point de vue de notre environnement et de la crise climatique. Les vaches ne produisent du lait que si elles mettent au monde un veau par année. Dans la plupart des exploitations laitières, le veau est séparé de sa mère peu après sa naissance, écorné pendant les premières semaines et souvent isolé dans ce que l'on appelle des « igloos pour veaux ». De nombreux veaux femelles connaîtront le même sort en tant que vaches laitières, tandis que les veaux mâles sont généralement envoyés à l'engraissement. Ils seront alors abattus à l'âge d'environ 5



Le bien-être animal.
Dans le monde entier.

mois. 42 % des vaches suisses doivent en outre passer leur triste vie attachée. Les fabricants de chocolat doivent absolument placer la barre plus haut en ce qui concerne le bien-être animal dans leur production. »

La surproduction de produits laitiers comporte de nombreux risques climatiques

Plus de 80 % de la surface agricole mondiale est consacrée à l'élevage. La croissance continue de la production de produits d'origine animale se fait au détriment des forêts et d'autres écosystèmes. La surface nécessaire pour produire un litre de lait de vache est plus de dix fois supérieure à celle nécessaire pour produire la même quantité d'une alternative végétale. Des mesures doivent être prises pour atténuer l'impact sur l'environnement. Les animaux dits de rente sont responsables d'environ 1/6^{ème} de toutes les émissions de gaz à effet de serre causées par l'être humain, dont un tiers est dû à la seule production laitière. De plus, un litre de lait de vache produit deux à quatre fois plus d'émissions de gaz à effet de serre que la même quantité de lait végétal.

Informations de fond & méthodologie

Le « Chocolate Challenge » de QUATRE PATTES, qui fait partie de la série de classement [« Atlas Challenge »](#). Il indique les efforts et les performances de quelques entreprises leaders dans le domaine du chocolat en ce qui concerne leurs stratégies de réduction des produits laitiers et d'offre d'alternatives végétales. Le classement est appliqué aux entreprises situées en Suisse, en Autriche, en Allemagne, au Royaume-Uni, aux États-Unis, aux Pays-Bas et en Afrique du Sud. Cette enquête a été réalisée grâce aux informations accessibles publiquement en ligne et à un questionnaire envoyés aux marques entre décembre 2022 et janvier 2023.

Les entreprises qui n'ont pas répondu ou refusé de participer ont été évaluées par QUATRE PATTES exclusivement sur la base informations accessible publiquement en ligne. Les entreprises ont été évaluées dans quatre catégories, à savoir : portefeuille de produits, bien-être animal, mesures de protection du climat respectueuses des animaux et diminution de la quantité de lait utilisé. L'évaluation s'est faite sur la base d'un système de notes : Très faible (0-20 %), Faible (21-40 %), Moyen (41-60 %), Bien (61-80 %) et Très bien (81-100 %).