



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

WHEATY EXHORTE LES POLITIQUES A PRENDRE LEURS RESPONSABILITÉS DANS LA RÉALISATION DES OBJECTIFS CLIMATIQUES EN SIMPLIFIANT L'ACCÈS AUX ALTERNATIVES VÉGÉTALES À LA VIANDE, AU POISSON ET AUX PRODUITS LAITIERS.

Mössingen, (Allemagne), le 17 mai 2018 - L'amendement N°CE2044 au Projet de loi sur l'agriculture et l'alimentation déposé par le député de la Creuse, M. Jean-Baptiste Moreau, éleveur bovin de profession, a été adopté récemment.

Cet amendement a pour but d'interdire l'utilisation des termes tels que "steak", "saucisse" ou encore "merguez" pour définir des produits contenant une part significative de matières d'origine végétale.

Wheaty propose dans sa gamme d'alternatives végétales à base de seitan, un produit qui pourrait être directement visé : la "Merguez végane" dont il est fait référence dans l'exposé de l'amendement et dont la véritable désignation commerciale - Végé'Orientales façon Merguez - ne prête pourtant aucunement à confusion.

Ce projet de loi doit encore être débattu au sénat et à l'Assemblée nationale. Les discussions publiques débiteront le 22 mai prochain.

CE QUE DÉFEND WHEATY

Wheaty regrette qu'un amendement soit déposé de manière unilatérale et sans concertation avec l'ensemble des professionnels concernés. Si le but de cet amendement est d'apporter de la transparence pour les consommateurs, il serait alors nécessaire de réunir l'ensemble des professionnels afin d'établir des propositions claires et non polémiques.

Les spécialités végétales sont présentées en magasins dans des espaces dédiés, les informations à la disposition des consommateurs sont parfaitement claires. Elles ne sont pas promues par les fabricants comme "substituts de viande" mais bien comme des alternatives. Et la sémantique a son importance. Le bon sens des consommateurs n'est pas non plus à négliger ... peu nombreux sont ceux qui rangent leur lait démaquillant dans la cuisine !

Enfin, Wheaty estime que l'amendement n'a pas tant vocation à protéger le consommateur, que les intérêts des professionnels de la viande et de la charcuterie. En 25 ans d'existence, l'entreprise n'a jamais reçu de plaintes de consommateurs rapportant avoir été abusés par les dénominations commerciales de ses produits.

CE QUE PROPOSE WHEATY

Wheaty souhaite en appeler à l'intelligence collective et propose donc de travailler, en concertation avec tous les acteurs de la filière végétale - *et des consommateurs puisque ce sont eux les premiers concernés* - à l'amélioration des informations figurant sur les emballages en rédigeant un texte, qui pourrait à l'avenir servir de référence et constituer un cadre de bonnes pratiques pour les fabricants de spécialités végétales. Wheaty s'inscrit dans la tendance actuelle de prise de conscience des enjeux liés au développement durable. Réduire la consommation de viande est une nécessité ces prochaines années.

Pour rappel, en 2014, le 5ème rapport du GIEC *, le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat, recommandait une diminution importante de la consommation de viande afin de réduire la production de gaz à effet de serre. Une étude britannique (Scarborough et al., 2014 **) a évalué que les végétaliens émettaient 2,5 fois moins de gaz à effet de serre pour leur alimentation que les omnivores (consommant 100 g de viande par jour ou plus).

Qu'il s'agisse d'une préoccupation environnementale et/ou par conviction personnelle, les consommateurs se tournent de plus en plus vers les alternatives végétales. Selon une enquête de Diplomeo***, datée de novembre 2017, plus d'un jeune Français sur dix a adopté un régime végétarien, végétalien, pesco-végétarien ou un mode de vie végane.

A PROPOS DE WHEATY

Topas GmbH, l'entreprise à l'origine de la gamme Wheaty, fabrique depuis 25 ans des alternatives végétales à base de seitan certifiées bio, véganes et sans huile de palme. Développé il y a plusieurs centaines d'années par les moines bouddhistes, le seitan est une spécialité végétale fabriquée à partir de blé et riche en protéines. Les produits de la marque Wheaty constituent une alternative pour toutes celles et ceux qui souhaitent réduire la part de viande dans leur assiette (flexitarien) ou s'orienter vers un régime végétalien.

Contact Presse : Wheaty/Topas GmbH – Stéphane HINGAND – 06. 15. 99. 84. 64
stephanehingand@gmail.com

www.wheaty.com/fr

* IPCC, 2014. Climate Change 2014: Mitigation of Climate Change. Contribution of Working Group III to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change [Edenhofer, O., R. Pichs-Madruga, Y. Sokona, E. Farahani, S. Kadner, K. Seyboth, A. Adler, I. Baum, S. Brunner, P. Eickemeier, B. Kriemann, J. Savolainen, S. Schlömer, C. von Stechow, T. Zwickel and J.C. Minx (eds.)]. Cambridge University Press, Cambridge, United Kingdom and New York, NY, USA.

** Scarborough, P. et al. (2014). Dietary greenhouse gas emissions of meat-eaters, fish-eaters, vegetarians and vegans in the UK. *Climatic Change*, 125(2), pp.179–192.

*** Etude réalisée auprès d'un échantillon représentatif de 3435 jeunes âgés de 16 à 25 ans
https://diplomeo.com/actualite-sondage_jeunes_vegetariens