

## Le jambon cuit d'Aoste plus respectueux du bien-être animal

**LOVENDEGEM, le 19 novembre 2018** – Désormais, l'assortiment de jambon cuit d'Aoste est produit avec de la viande issue de porcs élevés selon des normes strictes en matière de bien-être animal. Le jambon cuit Aoste porte le label «1 étoile Beter Leven», octroyé par l'association néerlandaise pour la protection des animaux «Dierenbescherming» et audité par des organismes indépendants. Les porcs sont élevés dans de meilleures conditions que celles des élevages traditionnels.

### **Aoste : la première marque de charcuterie belge présente en supermarché qui veille à un plus grand bien-être des porcs**

Désormais, Aoste travaille exclusivement avec des éleveurs porcins belges et néerlandais certifiés 'Beter Leven' pour l'ensemble de son assortiment de jambon cuit, composé de 4 variantes. Les porcs ne sont plus castrés, ils ont plus d'espace et la durée du transport vers l'abattoir est limitée à 6-8 heures. Ils disposent également de plus de moyens de distraction dans la porcherie, comme des réservoirs contenant de la paille, un bloc de bois ou un morceau de corde solide pour chasser l'ennui. Ces porcs peuvent ainsi mieux laisser s'exprimer leur comportement naturel que ceux élevés de manière traditionnelle.

Thomas De Boes, Marketing Team Leader Aoste, explique cette décision : *«Aujourd'hui, nous sommes la première marque de charcuterie à proposer, dans les supermarchés belges, une gamme complète de jambon cuit certifiée par un label garantissant le respect du bien-être animal. Après analyse et en concertation avec GAIA, nous avons choisi de travailler avec la fondation «Beter Leven» aux Pays-Bas, qui fait partie de l'association néerlandaise pour la protection des animaux «Dierenbescherming». Elle porte une attention particulière au bien-être des animaux élevés à des fins de production, et grâce au label «1 étoile Beter Leven», nous garantissons de meilleures conditions de vie aux porcs belges et néerlandais qui sont utilisés pour tous nos jambons cuits. Le label clair qui figure sur l'emballage indique au consommateur que les animaux ont été traités avec plus de respect.»*

Le label «Beter Leven», créé il y a dix ans par l'association néerlandaise pour la protection des animaux «Dierenbescherming», garantit que les animaux ont une vie meilleure que dans les élevages traditionnels grâce à un système de classification par étoiles. Des directives précises sont données aux éleveurs pour garantir plus de respect du bien-être animal dans leur manière de travailler. Quant aux consommateurs, ils peuvent choisir délibérément de la charcuterie issue d'animaux qui ont bénéficié de normes plus strictes en matière de bien-être.

*«La décision d'Aoste d'utiliser de la viande de porc produite de façon plus respectueuse des animaux pour ses jambons cuits nous réjouit. Il sera dès lors plus facile pour le consommateur d'effectuer un choix délibéré»,* a commenté Co'tje Admiraal, le directeur de l'association néerlandaise pour la protection des animaux «Dierenbescherming».

L'organisation belge de défense des droits des animaux GAIA salue la démarche d'Aoste. Le président de GAIA, Michel Vandenbosch, déclare : *«Nous sommes ravis qu'Aoste décide aujourd'hui de produire du jambon cuit plus respectueux des animaux. Chaque année, Aoste permettra à 20.000 porcs de vivre mieux. Par ailleurs, le label «Beter Leven» est extrêmement fiable : il a été créé par l'organisation néerlandaise de défense des animaux la plus ancienne et la plus connue. Plus de 1600 éleveurs et 500 entreprises de transformation de viande en Belgique et aux Pays-Bas ont déjà adhéré à ce label, et ce nombre progresse chaque année. Il s'agit du label le plus utilisé pour la viande aux Pays-Bas et il est depuis peu également utilisé sur le marché belge.»*

### **Des normes plus strictes en matière de bien-être bientôt en vigueur pour les poulets**

Thomas De Boes explique : *«Dans le courant de l'année 2019, Aoste s'engage à également utiliser de la viande produite de manière plus respectueuse des animaux pour son assortiment de poulet. Nous souhaitons, petit à petit, que l'ensemble de notre offre soit constituée de produits plus respectueux du bien-être animal d'ici 2025. De plus, Aoste continue d'investir dans la qualité de ses charcuteries : l'ensemble de notre assortiment de jambon cuit ne contient en effet plus aucun additif depuis le début de cette année.»*

Les différentes variantes de jambon cuit Aoste sont disponibles dès maintenant, dans tous les grands supermarchés, au prix de vente conseillé suivant :

«Jambon cuit classique» Aoste, sans additifs - 3,15 € pour 150g

«Jambon à l'os» Aoste, sans additifs - 3,15 € pour 150g

«Jambon cuit à la broche» Aoste, sans additifs - 3,09 € pour 150g

«Jambon cuit dégraissé» Aoste, sans additifs - 2,99 € pour 120g

Plus d'informations : [www.aoste.be/garantie](http://www.aoste.be/garantie).

### Contacts presse

Sophie Boving

TBWA PRIDE

Tél. : +32 2 679 75 54 of +32 494 58 60 58

E-mail : [sophie.boving@pr-ide.be](mailto:sophie.boving@pr-ide.be)

Mieke Vandevyvere

TBWA PRIDE

Tél. : +32 2 679 75 41 of +32 471 34 04 71

E-mail : [mieke.vandevyvere@pr-ide.be](mailto:mieke.vandevyvere@pr-ide.be)

### A propos d'Aoste

Aoste, la référence en matière de goût sur le marché belge de la charcuterie et marque d'Imperial Meat Products, produit depuis 1976 de la charcuterie fine de qualité, avec passion et savoir-faire. Chez Aoste, nous travaillons en permanence au développement de nouveaux produits et modes de préparation pour une charcuterie savoureuse et de qualité. Le goût intense et authentique des produits Aoste, qui a fait la réputation de la marque (« Aoste, tout simplement irrésistible »), est garanti par l'utilisation des meilleurs ingrédients, la connaissance des produits et une préparation réalisée avec soin et passion. A l'écoute constante des besoins et demandes des consommateurs, Aoste innove régulièrement pour proposer de nouveaux produits qui leurs correspondent (Clean Label, Le Végétarien, etc.). Découvrez notre gamme complète sur notre site [www.aoste.be](http://www.aoste.be).

Page Facebook : [facebook.com/aoste.belgium](https://facebook.com/aoste.belgium).

Instagram : <https://www.instagram.com/aoste.be/>

