

Les Belges et l'alimentation végétale

BAROMÈTRE ALPRO DU PEPS VEGETAL 2014



Index

2	Index
3	Introduction
4	Qu'est-ce que l'alimentation végétale ?
6	Avantages alimentaires pour la santé
7	Les Belges sont contents, mais 56 % d'entre eux manquent de peps
9	Connaissances, préjugés, malentendus et principales barrières qui empêchent une diffusion de l'alimentation végétale en Belgique
11	Pourquoi l'alimentation végétale est-elle plus durable et plus écologique ?
13	L'écologie et la durabilité sont peu motivantes
14	Qui veut du peps ?
17	Sources



L'alimentation végétale : la tendance 2014 ?

On peut l'espérer. Elle permet, en effet, d'améliorer notre bien-être personnel, et de réduire de manière drastique l'émission de CO₂. Sans compter que si on conserve nos habitudes alimentaires actuelles, d'ici 2030, nous aurons besoin de 2 planètes pour répondre à la demande alimentaire dans le monde.

De plus en plus d'études scientifiques et d'organisations indépendantes plaident pour une alimentation plus durable et plus végétale.

C'est ce qui justifie ce Baromètre du Peps Végétal 2014. En collaboration avec InSites Consulting, nous avons interrogé les Belges sur leur bien-être personnel en 2014, leurs connaissances, leurs attitudes et comportements par rapport à l'alimentation végétale et animale. Objectif : mesurer leur "facteur de peps". Depuis longtemps, la littérature internationale, dont "The Plant Based Diet – Reference Guide for Plant Based Nutrition 2011"⁽¹⁾ de Lynne Garton & Janice Harland, a démontré que l'alimentation végétale comporte des avantages pour la santé et procure des nutriments qui contribuent à améliorer notre bien-être personnel.

Les Belges veulent-ils plus de végétal dans leur vie en 2014 ? Sont-ils conscients du poids de notre empreinte écologique ? Avons-nous du peps ? Et comment se sentent les Belges qui mangent suffisamment végétal ?

Dans ce dossier sur le peps, vous trouverez non seulement les conclusions de l'étude d'InSites Consulting, mais aussi des conseils et de l'inspiration pour qu'en 2014, tous les Belges puisent leur peps à la source des variations végétales.

Pionnier de l'alimentation végétale, Alpro compte aussi sur vous pour conscientiser les Belges au sujet de l'impact de nos habitudes alimentaires actuelles sur notre bien-être et notre environnement.

Toutes vos questions et réflexions sont les bienvenues.

L'équipe d'Alpro



Qu'est-ce que l'alimentation végétale ?

LA REGLE 2/3 - 1/3

Manger végétal, c'est imaginer une vie où la priorité est donnée aux aliments végétaux dans nos habitudes alimentaires. Le principe est de composer nos menus avec au moins 2/3 d'ingrédients végétaux et maximum 1/3 d'ingrédients d'origine animale. 50 % des protéines proviennent de l'alimentation végétale⁽¹⁾. Les protéines sont essentielles pour l'organisme.

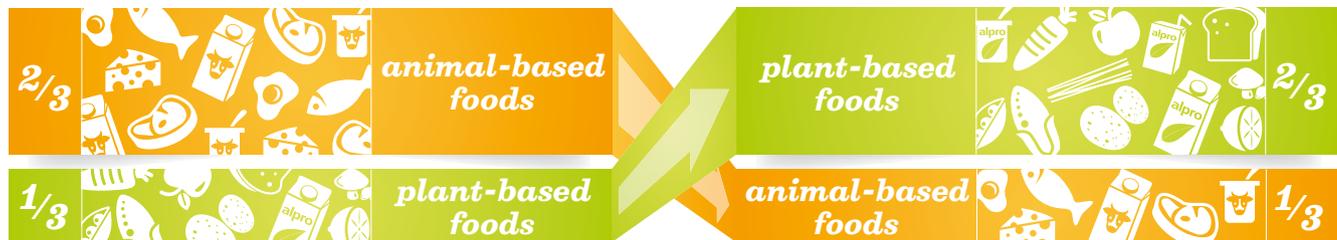
LA PART VEGETALE 2/3 DE NOTRE ALIMENTATION INCLUT DES ALIMENTS TELS QUE :

- 🍏 Fruits : fruits frais locaux, jus de fruits, fruits secs, smoothies, fruits en conserve au jus naturel et fruits surgelés
- 🥬 Légumes : légumes frais de saison, légumes en boîte, gaspachos, jus de légumes et légumes surgelés
- 🌰 Noix et graines : amandes, cacahuètes, noisettes, noix, noix de cajou, graines de tournesol, de potiron, de lin, beurre de cacahuète, tahini, ...

- 🌾 Céréales : pain complet, céréales pour le petit-déjeuner, riz complet, pâtes, galettes de riz, crackers complets et biscuits d'avoine
- 🌱 Légumes secs : graines de soja, haricots blancs, haricots de soja, petits pois, pois chiches, lentilles, ...
- 🥛 Alternatives végétales à la viande et aux produits laitiers à base d'ingrédients sans additifs d'origine animale : boissons à l'amande, boissons à la noisette, au riz ou au soja enrichie au calcium, variations végétales au yaourt, desserts à base de soja, variations végétales à la crème et à la margarine à base de soja, variations végétales à la viande.

LE 1/3 ANIMAL DE LA LISTE

inclut, outre la viande et le poisson, des produits d'origine animale comme les œufs, les produits laitiers ou le beurre. Les alternatives à la viande, à base de protéines de soja qualitatives, remplacent parfaitement les protéines animales.



PEUT-ON ASSIMILER L'ALIMENTATION VÉGÉTALE AU VÉGÉTARISME ?^[2]

Il n'y a pas de définition exacte de l'alimentation végétale. Nombreux sont ceux qui l'associent au végétarisme. Ce terme renvoie à une grande variété d'habitudes alimentaires. Certains végétariens, par exemple, mangent des aliments d'origine animale (flexitariens). Il n'est pas nécessaire de devenir végétarien ou de modifier radicalement ses habitudes pour bénéficier des avantages d'une alimentation végétale. Les qualités de l'alimentation végétale, et le fait d'intégrer davantage celle-ci à notre quotidien, suffisent pour nous faire profiter de ces avantages.

VEGETALISME



Aucun produit animal

LACTO-VEGETARISME



Ni viande, ni poisson, ni œufs, mais bien des produits laitiers

LACTO-OVO VEGETARISME



Ni viande ni poisson, mais bien des œufs et des produits laitiers

PESCO-VEGETARISME



Pas de viande, mais bien du poisson/des crustacés, des œufs et des produits laitiers

SEMI-VEGETARISME



Petites quantités de produits d'origine animale

ALIMENTATION VÉGÉTALE



Minimum 2/3 d'aliments végétaux et maximum 1/3 d'aliments d'origine animale

Avantages alimentaires pour la santé

À court comme à long terme, l'alimentation végétale procure des avantages alimentaires pour la santé. En outre, l'alimentation végétale va dans le sens des recommandations alimentaires nationales et internationales^[3]. Dans le cadre de la pyramide alimentaire et de toutes les recommandations qui s'y rapportent, l'Observatoire de la Santé du Hainaut, le PNNS (Plan National Nutrition Santé) et le VIGeZ (Vlaams Instituut voor Gezondheidspromotie en Ziektepreventie - Institut flamand pour la Promotion de la Santé et la Prévention des Maladies) font pencher la balance vers les groupes alimentaires végétaux tels que les légumes secs, les céréales et les pommes de terre, les légumes et les fruits^[6]. Cela correspond à la vision végétale d'Alpro Foundation : favorisez les aliments végétaux (2/3) plutôt que les aliments d'origine animale (1/3), et ajoutez du peps à votre santé et à votre bien-être général !

QUELS SONT LES AVANTAGES DE L'ALIMENTATION VEGETALE ? QUELQUES EXEMPLES :



- faible teneur en graisse et graisses saturées
- riche en fibres
- contient beaucoup de vitamines et de minéraux
- contient des substances bio-actives comme les polyphénols (antioxydants)



Les Belges sont contents, mais 56 % d'entre eux manquent de peps

BAROMETRE DU PEPS ALPRO 2014

Les Belges ont-ils suffisamment de peps ? Sommes-nous conscients de l'impact de nos habitudes alimentaires sur notre santé et sur la planète ? En décembre 2013, le bureau d'étude indépendant InSites Consulting a interrogé à ce sujet un échantillon représentatif de 1023 Belges^[4]. L'objectif était de "mesurer" le peps des Belges sur base de notre bien-être personnel et de nos habitudes alimentaires, en faisant la relation avec notre connaissance des aliments d'origine animale et végétale. Cette étude a été menée à la demande d'Alpro, pionnière de l'alimentation végétale en Europe.

LES BELGES SONT CONTENTS MAIS 56 % N'ONT PAS BEAUCOUP DE PEPS

InSites Consulting a tenté de mesurer notre "facteur peps" sur base de facteurs déterminants pour notre bien-être personnel, comme notre vitalité, notre satisfaction et notre capacité à fonctionner de manière positive. Le questionnaire était entre autres basé sur le célèbre "European Social Survey"^[5]. La conclusion est que 56 % des Belges manquent de peps, notamment sur le plan de la vitalité, de la satisfaction et de la capacité à fonctionner positivement :

- ✓ En termes de satisfaction, la moitié des Belges sont plutôt contents de leur vie et la vivent pleinement.
- ✓ Pourtant 68 % des Belges manquent de vitalité et se sentent souvent pas assez reposés.
- ✓ En ce qui concerne leur capacité à fonctionner positivement, 60 % des Belges cherchent à avoir plus de temps pour eux-mêmes, et 45 % de nos compatriotes estiment qu'ils ne font pas assez d'activités qui ont du sens pour eux.



QUE VEULENT FAIRE LES BELGES POUR AVOIR PLUS DE PEPS ?

Parmi les actions que les Belges veulent entreprendre ou ont déjà entreprises pour améliorer leur bien-être personnel, on relève, outre dormir suffisamment (41 %) et faire plus de sport (39 %), consacrer plus de temps à ses loisirs (30 %). 37 % des Belges veulent penser de manière plus positive, et 1 sur 5 affirme vouloir consacrer 10 minutes de sa journée à soi-même. En termes d'alimentation, les Belges veulent manger plus de fruits et légumes (38 %) et boire plus d'eau (35 %) pour augmenter leur peps.



LES BELGES ET LE SCHEMA ALIMENTAIRE VEGETAL 2/3 - 1/3 COMME SOLUTION POUR AVOIR PLUS DE PEPS.

Les Belges ne sont que 8 % à considérer comme une action “peps” le fait d’adopter des habitudes alimentaires plus végétales (2/3 végétal - 1/3 animal). Il n’est donc pas étonnant qu’en 2014, seuls 5 % des Belges répartissent leur alimentation suivant la règle 2/3 - 1/3. Pourtant, la littérature confirme largement que l’alimentation végétale peut apporter plus de peps et de bien-être général. En Wallonie l’Observatoire de la Santé du Hainaut, en région Flamande le VIGeZ et d’autres organisations, comme la Fondation contre le Cancer, plaident pour donner la priorité aux aliments végétaux dans nos menus quotidiens⁽⁶⁾. C’est pourtant très simple en modifiant légèrement nos repas quotidiens.



On voit clairement une tendance vers un meilleur score personnel de bien-être dans le groupe des Belges qui consomment déjà plus d’aliments végétaux. Ils obtiennent de meilleurs scores en termes de vitalité, de satisfaction et de tendance à fonctionner positivement, par rapport à ceux qui n’ont pas encore le réflexe végétal.

Sofie Bruggeman, InSites Consulting



Connaissances, préjugés, malentendus sont les principales barrières qui empêchent une diffusion de l'alimentation végétale en Belgique

POURQUOI NE DEVRIONS-NOUS PAS MANGER "PLUS" VEGETAL EN 2014 ?

1/3 des Belges n'ont pas pris de bonnes résolutions végétales pour 2014 : 17 % disent non à une alimentation plus végétale au quotidien, et 20 % ne savent pas. Les raisons sont univoques : 41 % trouvent qu'il n'y a pas assez d'informations sur l'alimentation végétale, 37 % estiment que l'alimentation végétale n'est pas une alternative qualitative et savoureuse à la viande, et 1 Belge sur 3 pense que l'alimentation végétale est difficile à trouver ou trop chère. Ce dernier argument est battu en brèche par Janice Harland⁽⁷⁾, nutritionniste à l'université de Bath, au Royaume-Uni. Elle affirme qu'en remplaçant la viande et les produits laitiers par des alternatives végétales, on économise jusqu'à 10 % sur le budget alimentaire.



LES CONNAISSANCES INSUFFISANTES DES BELGES SONT CONFIRMÉES PAR UNE SÉRIE DE MALENTENDUS

Il est évident que des éclaircissements s'imposent. Par exemple, 20 % des Belges avouent méconnaître tout ce qui concerne l'alimentation végétale. Seuls 4 Belges sur 10 pensent en savoir assez. Et quand on sonde un petit peu, on voit apparaître de nombreux malentendus au sujet de l'alimentation végétale et de l'alimentation animale en Belgique :



- 40 % des Belges pensent que la margarine est un produit animal, alors que la plupart des margarines sont presque exclusivement végétales.
- 1 Belge sur 3 classe le miel dans les aliments végétaux.
- Les connaissances sur les sources de protéines végétales ou les alternatives végétales à la viande sont insuffisantes : 1 Belge sur 4 ne connaît pas l'origine du tofu, du seitan, du tempeh ou du quorn.
- Plus difficile, et pourtant c'est un ingrédient souvent utilisé : la gélatine. 19 % des Belges n'en connaissent pas l'origine. Et 19 % se trompent en parlant d'origine végétale.

POURQUOI DEVRIONS-NOUS MANGER "PLUS" VÉGÉTAL EN 2014 ?

Heureusement, les Belges sont d'accord avec le fait qu'une alimentation plus végétale permet de consommer plus de vitamines et de minéraux (64 %), et de fibres (61 %), mais aussi qu'elle contribue à améliorer la santé (56 %). 43 % des Belges y voient une manière idéale de varier leurs habitudes alimentaires. Nous sommes également nombreux à voir les avantages d'une alimentation plus naturelle (50 %), d'une diminution de l'apport de graisses saturées (53 %) et d'une réduction de l'émission écologique (42 %).



Pourquoi l'alimentation végétale est-elle plus durable et plus écologique ?



AVANTAGES POUR LA PLANETE

Pas moins de 30%⁽⁸⁾ des émissions de CO₂ sont dues à notre consommation alimentaire. L'empreinte alimentaire d'un animal domestique belge est supérieure à celle d'un habitant moyen du Vietnam. Aussi petite soit-elle, la Belgique occupe le 6^e rang mondial⁽⁹⁾ des pays qui pèsent le plus lourd sur l'environnement. Nous pourrions réduire de manière drastique notre émission écologique en adoptant tous une alimentation végétale, vu l'impact supérieur de l'alimentation animale sur la planète

LE NOMBRE DE PERSONNES QUI SONT NOURRIS CHAQUE ANNEE DE 1 HA DE TERRAIN⁽¹⁰⁾

DESTINES A L'ALIMENTATION ANIMALE:



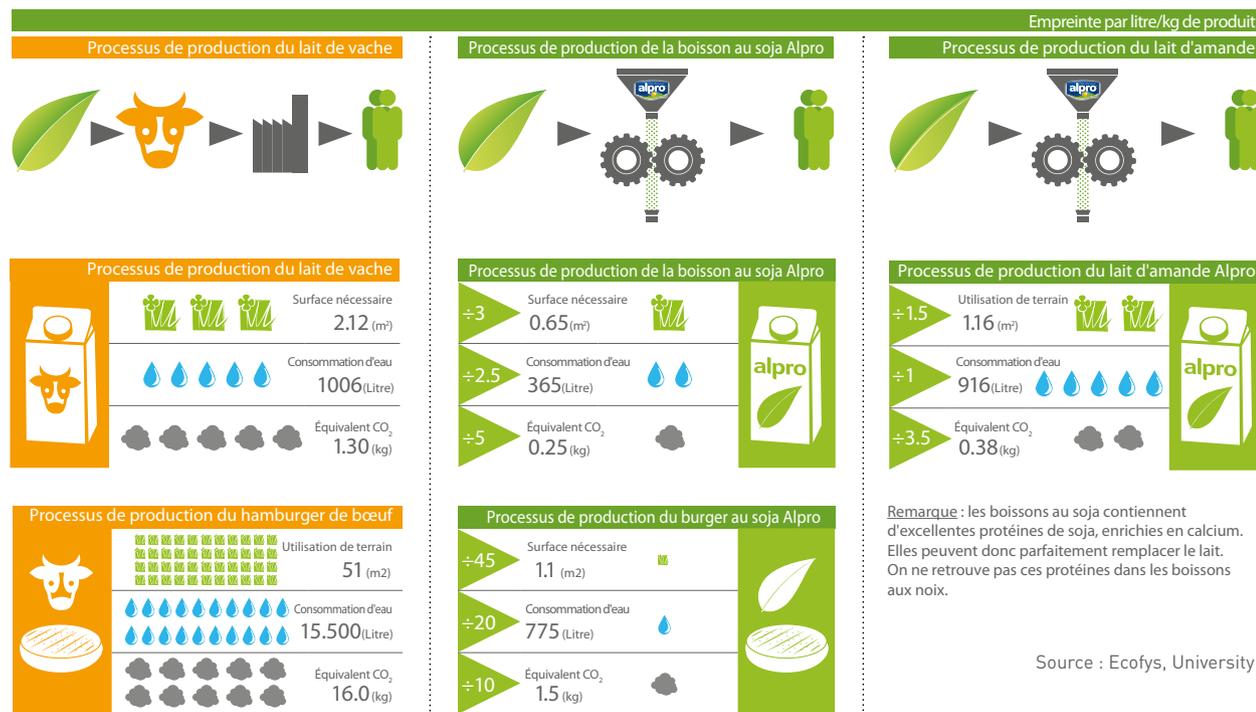
DESTINES A L'ALIMENTATION VEGETALE:



La population mondiale ne cesse d'augmenter et notre terre se réchauffe. Alors que notre planète ne peut "produire" qu'une quantité limitée de nourriture, en Europe, il y a une "surconsommation" de nos ressources naturelles.



Pour produire des aliments d'origine animale, dès le processus d'élevage, il faut plus d'eau, plus d'énergie, plus d'espace. Avec, par conséquent, une émission de CO₂ plus élevée. La consommation croissante de viande et la surpêche menacent les stocks alimentaires actuels. La consommation croissante de viande intensifie également le déboisement et le réchauffement de la planète. Si nous continuons à consommer comme nous le faisons maintenant, nous mettons en danger l'approvisionnement alimentaire des générations futures. A contrario, c'est beaucoup moins vrai pour les aliments végétaux. Un schéma alimentaire végétal "global" entraînerait une diminution importante des émissions de CO₂, de la consommation d'eau et de l'exploitation des terres. Aujourd'hui, manger plus végétal revient à assurer un avenir durable à la planète et à l'homme.

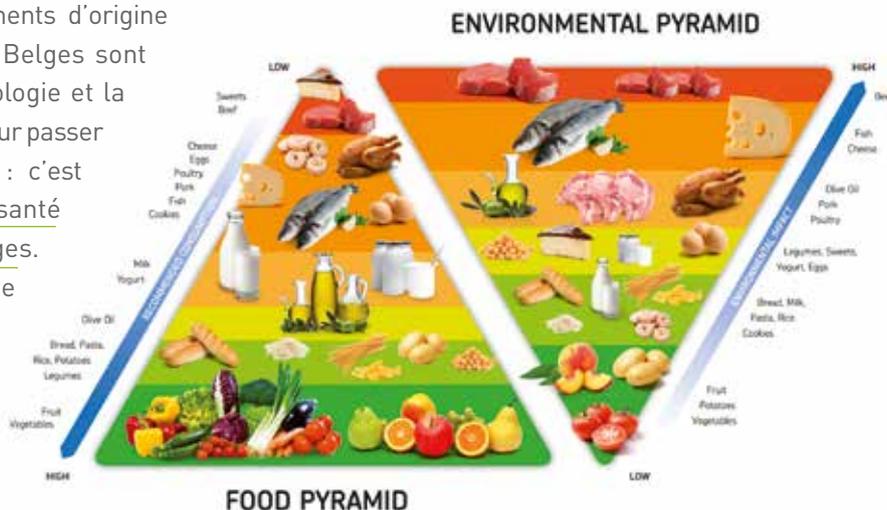


Source : Ecofys, University of Twente

L'écologie et la durabilité sont peu motivantes :

LES BELGES NE SUIVENT PAS ASSEZ LA "DOUBLE PYRAMIDE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENTALE"

La double pyramide alimentaire et environnementale, du Barilla Center for Food & Nutrition, montre qu'en faisant de l'alimentation végétale le principal moteur de nos habitudes alimentaires, nous pourrions réduire de manière drastique l'émission de CO₂ : manger plus végétal génère une émission de nettement inférieure. Que fait le Belge⁽⁴⁾ ? Ou qu'est-il prêt à faire ? 41 % des Belges affirment consommer moins d'aliments d'origine animale qu'auparavant. 23 % des Belges sont prêts à manger plus végétal. L'écologie et la durabilité sont moins motivantes pour passer à une alimentation plus végétale : c'est surtout l'amélioration de la santé personnelle qui motive les Belges. Cependant, 1 Belge sur 2 sait que ses habitudes alimentaires ont un impact sur notre environnement.



Source : Barilla Center for Food & Nutrition

RESULTAT : UNE SURCONSOMMATION D'ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE, UNE SOUS-CONSOMMATION D'ALIMENTS VEGETAUX

59 % des Belges⁽⁴⁾ sont satisfaits de leurs habitudes alimentaires actuelles et de la part des aliments animaux dans celles-ci. Les Belges sont également satisfaits de leur consommation d'aliments végétaux et n'envisagent pas directement d'introduire plus d'aliments végétaux dans leur menu quotidien. L'enquête de l'ISSP⁽¹¹⁾ sur la consommation alimentaire des Belges a montré, il y a déjà un certain temps, que nous mangeons en moyenne 161 grammes de viande, de poisson et d'œufs par jour. Nous sommes loin au dessus de la moyenne recommandée de 75 à 100 grammes. Dans le même ordre d'idée, nous ne mangeons pas assez de fruits et légumes : la moyenne quotidienne stagne à 118 g de fruits et 138 g de légumes, soit environ 50 % en dessous des recommandations belges.

Qui veut du peps ?

COMMENT ADOPTER DES HABITUDES ALIMENTAIRES DURABLES ET VEGETALES ?

Avoir plus de peps grâce à notre alimentation ? Il suffit de passer à une alimentation plus végétale. C'est un peu comme le "swishing" de vêtements : on ne change rien, on échange. On remplace de temps en temps les aliments d'origine animale par des aliments végétaux. Inutile d'en faire une attitude radicale : pas question de changer de vie ou de liste de courses. Quelques modifications de nos habitudes alimentaires suffisent pour évoluer vers 1/3 d'aliments d'origine animale et 2/3 d'aliments végétaux.

Produits laitiers
comme le lait,
le yaourt,
les milkshakes,
les fromages



Des variations végétales aux produits
laitiers, comme des boissons au soja,
au riz, aux amandes ou aux noisettes,
des variations végétales au yaourt et des
milkshakes à base de soja



Snacks comme les chips,
les bonbons, le chocolat et
les biscuits



Des snacks comme les fruits frais ou secs,
les smoothies, les noix non salées,
les graines, les barres de céréales
complètes, les galettes de riz,
les morceaux de légumes au houmous,
les popcorn sans sel ou sans sucre

Beurre à tartiner
Graisses de cuisson
Sauces à la crème



De la margarine ou de l'huile
végétale (olives, tournesol,
colza, ou soja).
Des variations végétales à la crème
sur base de riz ou soja



Sauces à la crème
et à la viande
pour les pâtes



Des variations végétales à la
crème, notamment à base de
soja, avec des substituts de
viande (à base de soja, de tofu,
de quorn, de seitan) ou des
légumes

Viande hachée,
hamburgers,
saucisses,
charcuterie



Des alternatives à la viande
à base de soja, de quorn,
de saucisses, des burgers
végétariens, des garnitures
végétales pour les sandwichs

Viande, poulet, poisson, œufs



Des alternatives à la viande à
base de soja, quorn, tofu,
tempeh ou seitan

Desserts,
puddings



Des desserts végétaux
à base de soja, des
crumbles de fruits, ...

PLUS
DE CONSEILS ?

Rendez-vous sur vision-vegetale.be
pour créer votre programme sur
mesure. En suivant ce plan d'action,
vous mangerez plus végétal
après 3 semaines seulement.

LES PRODUITS VEGETAUX D'ALPRO EN BELGIQUE

Varié ses menus quotidiens et végétaliser son peps, sans sacrifier le goût, c'est facile grâce à la gamme étendue de produits Alpro en Belgique. À tout moment de la journée, Alpro propose une variation végétale à base de riz, de soja, d'amande et de noisette.



- Boissons à base de soja, de noisettes, d'amandes et de riz



- Variations végétales au yaourt :
 - Alpro Soya variation au yaourt : Nature, Vanille, Pêche & Exotic, ...
 - Alpro Soya Mild & Creamy : Naturel, Vanille, Myrtilles, ...
 - Alpro Soya Cremoso : Cerise, Pêche, ...



- Desserts à base de soja: fondant, vanille, caramel, ...



- Alternatives végétales à la crème à base de soja ou de riz



- Margarines



- Alternatives végétales à la viande à base de soja, de froment, de riz ou de légumes

VOUS CHERCHEZ DES VARIATIONS VEGETALES ?

Surfez sur alpro.com pour dénicher des recettes faciles et savoureuses qui vous aideront à intégrer les produits végétaux dans vos menus !

SOURCES

- (1),(2), (3) et (13) : "The Plant Based Diet", Lynne Garton & Janice Harland, 2011, Lannoocampus Leuven.
L'American Institute for Cancer Research plaide aussi pour la règle 2/3 - 1/3. Voir aussi : http://www.aicr.org/new-american-plate/reduce_diet_new_american_plate_portion.html
- (4) Étude InSites Consulting Décembre 2013 : pour l'étude quantitative d'Alpro, les données ont été récoltées via une enquête en ligne auprès d'un échantillon représentatif de la population belge (en termes d'âge, de sexe, d'études et de région), composé de 1 023 Belges.
- (5) "The European Social Survey (ESS)" est une étude universitaire internationale, qui se déroule tous les deux ans en Europe depuis 2011. Elle est dirigée par Rory Fitzgerald (City University London). L'étude se penche sur l'attitude, la connaissance et les types de comportements auprès de différentes populations dans plus de 30 pays. Pour plus d'informations, voyez aussi www.europeansurvey.org.
- (6) Fondation Contre le Cancer (<http://www.cancer.be/boire-et-manger-sainement>), (<http://www.cancer.be>), ViGez (http://www.vigez.be/over_vigez), et l'Observatoire de la Santé du Hainaut – O.S.H. Institut Provincial de Promotion de la Santé du Hainaut (Belgique). (<http://observatoiresante.hainaut.be>); PNNS (Plan National Nutrition Santé)
Les brochures de l'OSH (Observatoire de la santé du Hainaut) "Fruits et légumes, la santé au naturel! ; Mieux consommer les graisses... Faites les bons choix!; Alimentation, saveurs et santé"
- (7) "Sustainable Diets – Breaking through the barriers" - Présentation du Dr Janice Harland, University of Spa pour le Symposium Alpro Sustainability Development. Communiqué de presse d'Alpro "Alpro veut conscientiser le consommateur au sujet de l'impact de son comportement de consommation" - 21 février 2013.
- (8) EU Commission, Environmental Impact of products (EIPRO), may 2006
- (9) WWF, Living Planet Report 2012 : Biodiversity, biocapacity and better choices, 2012 : pae 45. Voir aussi wwf.panda.org/about_our_earth/all_publications/living_planet_report/living_planet_report_graphics/footprint_interactive/
- (10) Dr. Pachauri Chairman IPCC
- (11) Enquête sur la consommation alimentaire des Belges 1 - 2004
Département épidémiologie, 2006 ; Bruxelles
Institut Scientifique de Santé publique,
Numéro de dépôt : D/2006/2505/17, IPH/EPI REPORTS N° 2006 - 016
Équipe de recherche : Stephanie Devriese, Inge Huybrechts, Michel Moreau, Herman Van Oyen



#plusdepeps
www.alpro.com/plusdepeps

Note pour la rédaction (pas pour publication) : vous avez des questions ? Vous souhaitez une interview ?
Prenez contact avec :

 **Bebble PR**

Ilse Lambrechts
+32 476 98 11 55
ilse@bebble.be

 **Alpro**

Wim Bauwens
Kortrijksesteenweg 1093C
9051 Gent
+32 9 260 2310
wim.bauwens@alpro.com

 **InSites Consulting**

Sofie Bruggeman
Senior Research Manager
+32 497 06 19 49
sofie.bruggeman@insites-consulting.com

Les dossiers, images et vidéos sont disponibles via bebble.be

A PROPOS D'ALPRO

Alpro est le pionnier européen et leader du marché des boissons et produits alimentaires (margarines, desserts, variations végétales au yaourt, à la crème et à la viande) à base de soja. Sa gamme s'est étendue avec des boissons aux amandes, aux noisettes, au riz, à la noix de coco, à l'avoine, ... Les produits Alpro sont commercialisés sous les marques Alpro® et Provamel®. Alpro, dont le siège social est situé à Gand, en Belgique, compte aujourd'hui plus de 850 collaborateurs en Europe, avec quatre sites de production en Belgique, en France, au Royaume-Uni et aux Pays-Bas. Alpro commercialise ses produits partout en Europe. En 2012, l'entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de 300 millions d'euros (IFRS), et affiche une croissance constante. Plus d'infos via www.alpro.com.

 Ce baromètre du peps est le fruit d'une impression neutre en CO₂. Pour plus d'informations, voir aussi www.cdmgoldstandard.org.

IMPRIMÉ PAR ARTOOS

- ✓ ISO 14001
- ✓ 100% COURANT VERT
- ✓ BILAN CARBONE NEUTRE
- ✓ DÉVELOPPEMENT DURABLE

IMPRIMÉ CLIMATIQUEMENT NEUTRE
certificat numéro: 53520-1401-1011
www.artoos.be

MIXTE
Papier issu de
sources responsables
FSC
C007370