



Parmesan et Grana padano : les dessous de produits d'excellence

Paris, le 27 novembre 2017 – CIWF a dévoilé ce week-end en simultané dans 7 pays européens [une enquête sur la face cachée de deux fromages italiens célèbres : le Parmesan et le Grana Padano](#). Des vaches qui n'ont aucun accès au pâturage, poussées aux limites de leurs capacités, émaciées et parfois blessées et attachées : la triste réalité d'un produit dont la communication est axée sur la qualité et le terroir. La France est le 1^{er} importateur mondial de Parmesan.



Parmesan et Grana Padano : « l'excellence » italienne qui ne fait aucun cas de la souffrance animale.

CIWF a dévoilé ce week-end en simultané dans 7 pays européens [une enquête](#) sur les dessous de la production de deux célèbres fromages italiens : le Parmesan et le Grana Padano. Cette enquête a été tournée par les équipes de CIWF Italie dans 9 fermes de la région de la vallée du Pô qui fournissent du lait pour Grana Padano et Parmigiano Reggiano, afin de montrer aux consommateurs dans quelles conditions sont produits ces fromages exportés dans le monde entier. Les images montrent des animaux émaciés, amenés à la limite de leurs forces, parfois blessés, sans jamais avoir accès au pâturage. Dans certains élevages, il n'y a pas assez de place pour toutes les vaches et certaines doivent s'allonger sur du béton dur, recouvert d'excréments.

La France : 1^{er} importateur de Parmesan

Le Parmesan et le Grana Padano mobilisent à eux seuls environ 40% de la production de lait italienne. Ces vaches sont les outils d'une industrie en plein essor dont le chiffre d'affaires annuel avoisine les 5 milliards d'euros. Environ 40% de la production de ces

deux fromage sont exportés et la France est le premier importateur de Parmesan au monde.

Un décalage de poids entre le marketing et la réalité

La stratégie de communication de ces deux fromages est fondée sur le "Made in Italy", la qualité et la tradition ; mais dans les cahiers des charges ne figurent aucune mention de bien-être animal ou d'accès au pâturage. Dans le cahier des charges de Grana Padano, il est indiqué que 75% de l'herbe fournie aux vaches doit provenir de la région. Mais il n'est pas indiqué que les vaches doivent avoir accès au pâturage. Elles restent donc dans la grande majorité des élevages enfermées toute leur vie et l'herbe leur est apportée dans les bâtiments. Et il en est de même pour les productions sous label bio. Le cahier des charges bio européens indiquent que les vaches doivent avoir un accès extérieur, il n'indique pas que les vaches doivent avoir accès au pâturage. Les vaches fournissant le lait des Parmesan et Grana Padano n'ont donc jamais accès au pâturage, mais à une simple petite cours bétonnée.

De plus, peu d'obligation sur l'alimentation à l'herbe de ces ruminants : les vaches surexploitées de ces élevages sont nourries quotidiennement pour moitié de céréales et de soja OGM, cause de déforestation en Argentine et au Brésil.

Pour Marion Wintergerst, responsable de campagne pour CIWF France « *nos images dévoilent la misère cachée derrière des produits qui jouissent d'une grande notoriété à l'international. En plus du zéro pâturage qui est en soi un problème, nous avons vu de nombreux animaux maigres, à bout de leurs capacités traités comme des machines à lait. Le Parmesan et le Grana Padano sont commercialisés comme produits « de qualité », « du terroir », pourtant, la réalité des conditions d'élevages de ces vaches est loin d'être exemplaire. Remettre ces animaux au pâturage ne serait pas du luxe ; cela permettrait simplement de répondre à leurs besoins naturels. »*

Une mobilisation internationale

CIWF lance ce jour une campagne internationale demandant au consortium du Parmesan et Grana Padano de s'engager à garantir d'urgence au demi-million de vaches des élevages qui les fournissent de meilleures conditions d'élevage : au moins 100 jours d'accès au pâturage par an et l'interdiction totale de maintenir les vaches à l'attache. Il est temps de ramener les vaches au pâturage.

Ecrire aux Consortia de Parmesan et Grana Padano : ciwf.fr/pasdansmonassiette

Voir la vidéo : www.ciwf.fr/pasdansmonassiette

#pasdansmonassiette

#Notonmypasta

A propos de CIWF :

Créée en 1967 par un éleveur laitier en réaction à l'intensification de l'élevage, CIWF a pour mission d'encourager des pratiques d'élevage respectueuses du bien-être des animaux et de proposer des alternatives à l'élevage intensif, viables et durables. Son approche pluridisciplinaire a mis en évidence les liens étroits existants entre bien-être animal, santé publique, sécurité alimentaire et problématiques environnementales. CIWF accompagne les acteurs de l'agroalimentaire dans leur démarches visant à améliorer le bien-être des animaux d'élevage, en leur offrant expertise technique et en valorisant leurs engagements concrets à travers ses Trophées Bien-être Animal. Plus d'informations : www.ciwf.fr et www.agrociwf.fr