NOUVELLES CROQUETTES :
QUAND LES MARQUES VOUS MENTENT

Un collectif de professionnel·les de la nutrition du chien et du chat s'inquiète des dérives de communication dans le petfood et tient à rappeler les bonnes pratiques pour une communication loyale envers les consommateurs et consommatrices.

Nous sommes enseignants-chercheurs en nutrition en école vétérinaire, vétérinaires nutritionnistes, ingénieures agronomes, auxiliaires spécialisées vétérinaires formées en nutrition et nous nous inquiétons de voir fleurir les allégations mensongères chez les start-up du petfood souvent composées de jeunes sortis d'école de commerce ne détenant aucune formation en nutrition animale. Ainsi nous tenons à rétablir la vérité sur des promesses avancées par ces jeunes sociétés.

Argument mensonger n°1

DES PRODUITS « 100% NATURELS »

Il n'existe pas de croquette « 100% naturelle » car pour qu'un aliment soit nutritionnellement complet, il est nécessaire de lui ajouter des vitamines et minéraux. Ceux-ci sont des additifs et ne sont pas considérés comme « naturels » par la réglementation.

Argument mensonger n°2

LES CROQUETTES DE GRANDE MARQUE CONTIENNENT DU SUCRE, LES CROQUETTES SANS CÉRÉALES SONT MEILLEURES.

Les croquettes ne contiennent pas de « sucre » mais de l'amidon nécessaire au processus d'extrusion. Même les croquettes « sans céréales » contiennent de l'amidon souvent issu des pois ou de la pomme de terre. L'amidon est digestible et assimilable par les chiens et les chats. Les céréales sont rarement associées à des allergies ou intolérances, une croquette « sans céréales » n'est donc pas un aliment « hypoallergénique » ou permettant de limiter les troubles digestifs. Au contraire la présence de pois ou lentilles dans les croquettes sans céréales génère souvent des gaz ou des diarrhées.

Argument mensonger n°3

LES CROQUETTES DES GRANDES MARQUES SONT CUITES À 200°C

La cuisson-extrusion se faisant sous pression, la température de cuisson se situe le plus souvent entre 100 et 130°C, quelle que soit la marque des croquettes. Monter à 200°C endommagerait un extrudeur.

Argument mensonger n°4

LES CROQUETTES DE GRANDES MARQUES UTILISENT DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX, PAS NOUS

Il est impossible de formuler un aliment pour animaux « sans sous-produit animaux ». En effet, la réglementation 1069/2019 qualifie de « sous-produit » tout produit animal à destination du petfood pour éviter son retour dans la chaine alimentaire humaine. Le filet de poulet, à partir du moment où il est destiné à un animal et non à un humain devient réglementairement un sous-produit. Qualifier son aliment de « sans sous-produit animaux » ne montre qu'une méconnaissance totale de la législation en vigueur dans le domaine.

Argument mensonger n°5

UTILISATION DE VRAIE VIANDE ET ILLUSTRATIONS AVEC DES PHOTOS DE FILETS

L'utilisation de photos d'aliments pour humains tels que des filets de poulet ou de poisson et du terme viande est interdite lorsque l'on utilise de la viande séparée mécaniquement (morceaux de viande restants sur la carcasse et séparés mécaniquement des os à l'aide de machines) ce qui est le cas pour les aliments pour animaux. L'utilisation de filets de viande ou de poisson en petfood serait une aberration économique et écologique que nous n'encourageons pas. Il est parfaitement souhaitable que les carnivores domestiques mangent les morceaux que les humains ne consomment pas ou plus pour des raisons culturelles. Les nouvelles marques sur le marché ne doivent pas tromper les propriétaires en leur laissant penser qu'ils utilisent des morceaux que les humains consomment. Les start-up utilisent les produits disponibles sur le marché du petfood comme tous les autres.

Nous demandons à la DGCCRF de mener une enquête nationale sur la loyauté de l'étiquetage du petfood vendu sur internet et souhaitons une régulation plus ferme de la communication dans le petfood pour que les propriétaires d'animaux puissent choisir une alimentation pour leur animal sur la base d'informations loyales, véridiques et fondées sur les données scientifiques.

SIGNATAIRES

- **Sophie Augustin**
  Vétérinaire chargée de consultation en nutrition clinique à l'École Vétérinaire d'Alfort
- **Rosemarie Bayard**
  Vétérinaire créatrice du site de nutrition vétérinaire individualisée « Rationomique »
- **Angélique Beaudoin**
  Auxiliaire spécialisée vétérinaire responsable du pôle nutrition de la clinique vétérinaire du Gabereau
- **Aude Carrez**
  Ingénieure agronome spécialisée en nutrition créatrice de « Gamelle au Poil »
- **Charlotte Devaux**
  Vétérinaire nutritionniste créatrice du podcast « La Truffe dans la Gamelle »
- **Antinéa Ecrepont**
  Vétérinaire administratrice du groupe Facebook « Croquettes : Comment Choisir ? »
- **Charlotte Gnaedinger**
  Ingénieure agronome spécialisée en nutrition, administratrice du groupe Facebook « Croquettes : Comment Choisir ? »
- **Sara Hoummady**
  Vétérinaire chargée d'enseignement en nutrition clinique à l'École Vétérinaire d'Alfort
- **Sébastien Lefebvre**
  Vétérinaire maitre de conférences en nutrition des carnivores à l'École Vétérinaire de Lyon
- **Marie Marossero**
  Vétérinaire praticienne ancienne vétérinaire technique et réglementaire
- **Louis-Gabriel Mognetti**
  Vétérinaire et créateur de l'application de rationnement vétérinaire « Fetchy »
- **Pauline Teyssier**
  Auxiliaire spécialisée vétérinaire créatrice de la page Facebook « Petfood Review »
- **Mathilde Thierry**
  Vétérinaire formatrice en nutrition, administratrice du groupe Facebook « Veto Nutri »

COORDONNÉES

- **Collectif de Nutrition Vétérinaire**
  charlotte.devaux@ntymail.com

Ne pas jeter sur la voie publique