

Le chocolat au bilan CO₂ neutre: une innovation de Chocolats Halba

En 2009, Chocolats Halba s'est penchée sur les émissions de CO₂ liées à ses produits, en collaboration avec la fondation MyClimate. Afin de pouvoir mesurer l'empreinte écologique totale d'un chocolat, l'ensemble des émissions générées tout au long du cycle de vie des produits ont été étudiées et calculées. L'empreinte écologique peut être divisée en sept composantes:

1. Fabrication des matières premières
2. Transformation chez Chocolats Halba (production de chocolat)
3. Conditionnement
4. Transport
5. Détaillant / supermarché
6. Consommateur

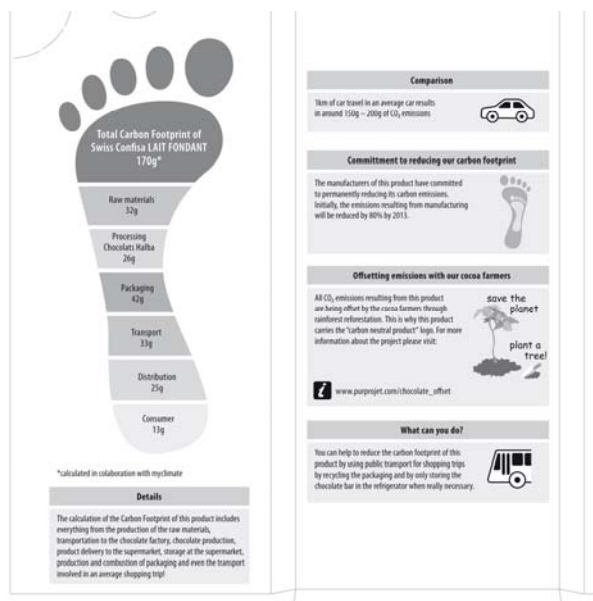
Les études ont montré qu'une plaque de chocolat noir de 100 g génère entre 150 et 180 g de CO₂ (selon sa formulation) et une plaque de chocolat au lait entre 220 et 280 g. A titre de comparaison, un trajet de 1 km en voiture génère entre 150 et 200 g de CO₂.

Une stratégie a ensuite été mise au point afin de réduire cette empreinte dans les années à venir. En collaboration avec les producteurs de cacao, les rejets de CO₂ sont compensés par le reboisement de forêts tropicales détruites. Les produits présentent ainsi un bilan CO₂ neutre et portent le label "Carbon Neutral Product" (voir photo). Si vous désirez en savoir plus sur ce projet de reboisement, rendez-vous sur www.purprojet.com.

Ces produits innovants ont été lancés aux Pays-Bas et en Allemagne, où Chocolats Halba a commercialisé 16 de ces plaques de chocolat neutres en CO₂. Leur empreinte écologique apparaît à l'intérieur des emballages (voir photo). Le consommateur y trouve également des conseils pour réduire les émissions à son échelle.

Vous voulez en savoir plus? N'hésitez pas à contacter Christoph Inauen, responsable du développement durable chez Chocolats Halba!

Intérieur de l'emballage



Extérieur de l'emballage

