

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **Caotina Crème Chocolat à l'huile de colza suisse au lieu de l'huile de palme ; parce que la durabilité, c'est tout simplement mieux**

Neuenegg, 26 février 2020 - Le producteur suisse de denrées alimentaires Wander produit désormais la Caotina Crème Chocolat avec de l'huile de colza suisse au lieu de l'huile de palme. Grâce à ce changement de matière première, c'est toute la gamme de produits Caotina qui est exempte d'huile de palme. Une étape importante pour Wander qui éliminera l'huile de palme de tous ses produits d'ici 2021. L'entreprise a déjà amorcé ce changement en novembre 2019, en remplaçant l'huile de palme par de l'huile de colza suisse dans sa pâte à tartiner Ovomaltine Crunchy Cream.

#### **0% d'huile de palme - 100% de plaisir durable**

Le fabricant de denrées alimentaires Wander franchit une nouvelle étape importante dans son projet visant à éliminer l'huile de palme de tous ses produits d'ici 2021. Dans la Caotina Crème Chocolat, l'huile de palme est remplacée par de l'huile de colza suisse. « Nous voulons proposer à nos consommateurs des produits contenant un maximum de matières premières suisses », souligne Arnold Furtwaengler, CEO. « Pour nous, les trajets pour l'huile de colza plus courts sont une priorité. Plutôt que de faire parcourir aux matières premières la moitié de la planète, nous nous les procurons dans un rayon de 200 kilomètres au maximum », poursuit A. Furtwaengler. Au cours des deux prochaines années, l'huile de palme aura également entièrement disparu de la composition de tous les autres produits Wander. Caotina a déjà mis en œuvre ce projet ; l'ensemble de la gamme de produits est désormais totalement exempte d'huile de palme. Wander parvient ainsi d'ores et déjà à réduire de plus de 80% son utilisation d'huile de palme.

#### **Caotina devient maintenant encore plus suisse**

Dès à présent, les pots de Caotina Crème Chocolat sans huile de palme sont disponibles dans les rayons. Lors du choix de ses matières premières, Wander accorde une importance fondamentale à la durabilité et à la qualité suisse ; lait, sucre et chocolat sont issus d'une production locale. Outre les matières premières, Wander se démarque également de ses concurrents par la fabrication qui a lieu dans notre pays. « En utilisant de l'huile de colza locale et en produisant la pâte à tartiner Caotina en Suisse, nous proposons à nos clients une véritable pâte à tartiner suisse. Nous considérons cela comme durable », dit le CEO Arnold Furtwaengler.

Le communiqué de presse (PDF) et des photos peuvent être téléchargés librement depuis [www.wander.ch/fr/entreprise/medias/communiqués-de-presse](http://www.wander.ch/fr/entreprise/medias/communiqués-de-presse).

#### **Autres informations :**

Service de presse Wander SA, Helena Meier, tél. : 031 377 23 77,  
E-mail : [media@wander.ch](mailto:media@wander.ch)



**Wander SA**  
Service de presse  
Helena Meier  
Fabrikstrasse 10  
CH-3176 Neuenegg  
www.wander.ch

Tél. +41 (0)31 377 23 77  
Fax +41 (0)31 377 21 10  
media@wander.ch

**Caotina** – En 1963, Wander lançait le premier et unique chocolat suisse à boire : Caotina. Grâce à sa solubilité inégalée dans du lait froid ou chaud, Caotina offre le plus délicieux des moments chocolat. Caotina poudre est également disponible en « Noir » et « Blanc » depuis 2005.

