



Vache Bleue NV
Grand'Route 552
1428 Braine-l'Alleud (Illois)

European Dairy Company
John Cockerillstraat 87
3920 Lommel

Per aangetekende brief
Per e-mail (info@vachebleue.com)

11 april 2025

Betreft: Ingebrekestelling - Verwijderen van onjuiste beweringen

Geachte mevrouw, heer,

1. Zoals u weet, vermeldt de website van Vache Bleue dat haar producten worden gemaakt met melk van koeien die “enorm vertroeteld worden” en “grazen in de alpenweiden, waar ze zich voeden met vers gras” (bijlage 1). Verder wordt beweerd dat de koeien “bijzonder goed verzorgd” worden en dat “elke veehouder zich houdt aan strikte normen die afgestemd zijn op het welzijn van de dieren” (bijlage 2).
2. Deze beweringen stroken niet met de realiteit zoals aangetoond in de beelden van mishandeling van de koeien bij uw melkleverancier Endres. Zoals u weet werden deze beelden gemaakt in 2024 (<https://vimeo.com/1065440879>) en in 2019 (<https://www.youtube.com/watch?v=ytGhcMLAgog>).
3. Bovendien blijft Vache Bleue ook afbeeldingen verspreiden van koeien die grazen in groene weides terwijl uit de beelden blijkt dat de koeien van uw melkleverancier helemaal niet in groene weides staan maar in erbarmelijke stallen worden gehuisvest waar zij systematisch worden mishandeld.
4. Het verspreiden van deze beweringen en afbeeldingen kwalificeert als een oneerlijke handelspraktijk in de zin van artikel VI.93 van het Wetboek Economisch Recht ('WER'), minstens als misleidende reclame in de zin van artikel VI.94 van het WER. Deze inbreuken worden strafrechtelijk gesanctioneerd overeenkomstig artikel XV.83, 13° van het WER.
5. Met deze brief stellen wij Vache Bleue dan ook formeel in gebreke om de bewuste beweringen en afbeeldingen onmiddellijk te verwijderen en dit tegen **uiterlijk 19 april 2025**. Bij gebrek aan reactie zullen wij genooddaakt zijn verdere stappen te ondernemen.

Met voorbehoud van alle rechten,
Harrison Collectief

Bijlagen: screenshots van website van Vache Bleue van 2 april 2025

ALPENMELK: ZO SMAAKT AUTHENTICITEIT



De kazen van onze zuivelfabriek in Duitsland worden gemaakt op basis van alpenmelk. Die is afkomstig uit de Allgäu, een regio in het zuidwesten van Beieren die bekend staat om de hoge kwaliteit van haar melk.

De koeien grazen er in de alpenweiden, waar ze zich voeden met vers gras. Bovendien worden ze enorm vertroeteld, omdat de veehouders strikte regels rond dierenwelzijn moeten naleven.



ONZE TOEWIJDING



ELKE KEUZE DIE WE MAKEN, ELKE ACTIE DIE WE ONDERNEMEN EN ELKE RICHTING DIE WE KIEZEN VANDAAG, BEÏNVLOEDT DE WERELD VAN MORGEN.

We verminderen plastic...

Bij Vache Bleue vinden we de beste manier om afval te beperken, er geen te produceren. Daarom is de tijd aangebroken om het gebruik van plastic in onze verpakkingen af te bouwen. Met dat doel voor ogen gebruiken we nu een **dunnere folie** voor onze nieuwe verpakkingen. Zo gaan we dit jaar onze **plasticproductie met 10 ton verminderen**.



...en maken plaats voor karton!

Onophoudelijk zijn we op zoek naar **vernieuwende en duurzame oplossingen**. Zo presenteren we onze Maasdam kaasneetjes voortaan op een kartonnen schaal in plaats van plastic. Door deze eenvoudige verandering **verminderen** we het gebruik van plastic voor deze verpakkingsoort met **41 %**.

Minder energie, minder CO₂

Om voor onze koeling minder energie te verbruiken, hebben we in onze fabriek een nieuw koelsysteem geïnstalleerd. Het maakt gebruik van een vloeibare oplossing die neutraal is voor het milieu. Dat zorgt ervoor dat we met dit procedé **21 % minder CO₂** produceren dan met ons vorige systeem op basis van gas.

En er is nog meer! Ook de verlichting van onze fabriek hebben we onder handen genomen: we gebruiken vandaag ledlampen; die **verbruiken minder elektriciteit**.



De natuur en jouw gezondheid varen er wel bij

Omwille van ons respect voor de natuur, voor jouw gezondheid en voor onze producten, selecteren we kazen die geproduceerd zijn met melk van dieren die **geen genetisch gemanipuleerd voeder kregen**.

Koeien die zich goed voelen

In Beieren, de prachtige streek van Allgäu, die gereputeerd is voor zijn melk van hoge kwaliteit, maken wij onze Emmentaler. Onze koeien doen er zich op de bergflanken tegoed aan het malse, **verse alpengras** en worden verder bijzonder goed verzorgd. Want elke veehouder houdt zich aan **strikte normen** die afgestemd zijn op het **welzijn van de dieren**.

Zo bouwen we elke dag samen aan de wereld van morgen.

