

# LA MALATTIA WHITE STRIPING NELLA CARNE DI POLLO



Analisi di Essere  
Animali dei prodotti  
**IN VENDITA DA LIDL**



Negli allevamenti intensivi, i polli allevati per la produzione di carne **crescono a un ritmo estremamente rapido**, oltre a dover vivere in ambienti sovraffollati e inadeguati a tutelare la loro salute e le loro esigenze naturali. A causa dell'estrema selezione genetica, soffrono di molte malattie, alcune delle quali sono visibili a occhio nudo sulla carne venduta nei supermercati. Una di queste è il cosiddetto white striping.

È stato dimostrato che la malattia del white striping **colpisce il 50-90% dei polli appartenenti a razze a crescita rapida**. Essendo queste le razze più largamente utilizzate negli allevamenti, rappresentano, di conseguenza, la scelta più comune dei consumatori che decidono di acquistare carne di pollo. Una delle cause principali che si ritiene sia all'origine del white striping è proprio l'aumento di peso troppo rapido, in particolare la crescita gigantesca e sproporzionata del petto rispetto al resto del corpo: crescendo troppo in fretta, le fibre muscolari non ricevono sangue e ossigeno a sufficienza e alcune si infiammano e muoiono per mancanza di ossigeno. Il loro posto viene preso da strisce bianche di tessuto fibroso e grasso, da cui il nome di white striping. Questo processo cambia l'aspetto e la consistenza della carne e ne riduce anche il valore nutrizionale aumentando il contenuto di grassi.

EssereAnimali ha condotto uno studio per **verificare se la carne di pollo venduta nei supermercati Lidl sia caratterizzata da un'elevata presenza di white striping**, come suggerito dagli studi scientifici. La malattia è stata osservata in tutti i punti vendita visitati: in totale **il 90% delle confezioni di petto di pollo analizzate mostravano la presenza di white striping**, con più della metà dei campioni che avevano livelli alti di gravità della malattia (punteggi 2 e 3).



## INTRODUZIONE

*La carne di pollo, in particolare il petto, è spesso promossa come una scelta salutare per chi desidera consumare prodotti con un alto contenuto di proteine e pochi grassi. Tuttavia, a causa della selezione genetica delle razze che ha puntato a prediligere la resa economica facendo crescere i polli sempre più velocemente, la composizione della carne che oggi troviamo sugli scaffali è cambiata.*

Ogni anno in Italia sono macellati oltre **500 milioni di polli da carne**, di cui più del 90% cresciuti in allevamenti intensivi. Questi animali vivono ogni giorno una vita di sofferenza a causa delle condizioni in cui sono costretti a vivere, a partire dai disturbi fisici e metabolici provocati dalla selezione genetica a cui sono stati sottoposti. **Rispetto a cinquant'anni fa, i polli di oggi hanno un tasso di crescita più rapido del 400% e impiegano il 60% di tempo in meno a raggiungere il peso di macellazione.** Con l'aumento della domanda di carne di petto, inoltre, i polli sono stati selezionati specificamente per ottenere muscoli pettorali sempre più grandi, con la conseguenza che le attuali razze a rapido accrescimento hanno un petto di circa due terzi più grande rispetto a quello di un pollo tradizionale<sup>1</sup>. Il loro incredibile tasso di crescita fa sì che vengano macellati a soli 35-42 giorni di età.

La razza più diffusa in Europa è la Ross (principalmente Ross308 o Ross708), che rappresenta almeno il 70% di tutti i polli da carne macellati nell'UE, mentre le razze Hubbard e Cobb sono meno diffuse<sup>2</sup>. Il raggiungimento del miglior tasso di conversione del mangime per ottenere la maggiore quantità possibile di carne di petto è stato, ed è tuttora, il motore economico principale delle aziende alimentari. Nonostante i supermercati e i discount come Lidl ripetano spesso che il loro obiettivo è fornire ai consumatori prodotti di qualità a prezzi bassi, la selezione genetica delle razze e le condizioni in cui sono allevati questi animali porta però con sé un prezzo aggiuntivo da pagare per i polli e per la nostra salute.

Il cosiddetto white striping è contrassegnato dalla presenza di striature bianche che corrono parallele alle fibre muscolari ed è una **miopatia muscolare** che si riscontra nel 50-90%<sup>3-7</sup> dei petti di pollo. Gli studi pubblicati finora hanno dimostrato una **correlazione tra la presenza di white striping e l'aumento del tasso di crescita, del peso di macellazione e dell'elevata resa del petto**<sup>6,8,9</sup>. La spiegazione più probabile è che le striature del white striping compaiono perché la crescita fisiologica del resto del corpo non riesce a tenere il passo con quella, innaturale ed eccessivamente

rapida, dei muscoli. I polli a rapido accrescimento hanno muscoli così grandi che hanno difficoltà a far arrivare a tutte le fibre muscolari le quantità di sangue necessarie al nutrimento: in assenza di ossigeno i loro muscoli si infiammano e muoiono. Quando questo succede, **il posto delle fibre muscolari morte viene occupato e riempito da tessuto fibroso e grasso** (le striature bianche tipiche del white striping). Il white striping è facilmente visibile sui petti di pollo interi, ma può essere presente anche sui filetti e su alcuni muscoli della coscia<sup>10</sup>. Può comparire in vari gradi e non solo rappresenta un'evidenza visiva della sofferenza provata dai polli a causa della crescita rapida, ma ha anche un impatto sulla qualità dei prodotti perché cambia l'aspetto e la consistenza della carne e ne riduce il valore nutrizionale, aumentando il contenuto di grassi.

Con l'insorgere del white striping, infatti, il valore nutrizionale della carne di pollo diminuisce, dato che aumenta sia il contenuto di grasso intramuscolare che il rapporto collagene/proteine totali<sup>9,11</sup>. **Alcuni studi hanno mostrato un aumento del contenuto di grassi del 224%, una diminuzione delle proteine del 9% e un aumento del collagene del 10%** rispetto alla carne di pollo non affetta dalla malattia<sup>11</sup>. Anche le calorie derivate dai grassi subiscono un cambiamento, passando dal 7% al 21%, e l'aumento in proporzione di tessuto connettivo peggiora la digeribilità e provoca una carenza di alcuni aminoacidi essenziali<sup>11</sup>.

La carne con il white striping ha una consistenza più morbida e una minore capacità di trattenere l'acqua rispetto alla carne da animali non affetti. Durante la cottura, questo influisce sulla capacità della carne di assorbire la marinatura e la rende più asciutta<sup>12</sup>. In generale, quindi, il white striping è sinonimo di carne di qualità inferiore.

Entrando in un qualsiasi supermercato italiano si trovano frigoriferi pieni di pollo da allevamento intensivo. Grazie ai loro volumi di acquisto, i supermercati giocano un ruolo fondamentale nell'indirizzare la trasformazione delle filiere produttive, a

partire dall'abbandono delle razze a rapido accrescimento. **Con i suoi oltre 700 punti vendita solo in Italia, Lidl ha il potere di supportare significativamente questa transizione.** Per misurare, quindi, quale sia a oggi la diffusione di polli affetti dalla malattia del white striping nei suoi punti vendita, abbiamo condotto un'indagine in diversi supermercati Lidl sparsi sul territorio nazionale e i risultati ottenuti confermano la presenza di white striping in 9 confezioni su 10.



La crescita rapida ha effetti deleteri sulla salute dei polli e **comporta lesioni e deformità dolorose**. Gli animali sono più soggetti a un'elevata incidenza di problemi muscolari, scheletrici, respiratori e cardiovascolari, che possono essere causa di morte prematura. La sproporzione tra muscolatura e struttura ossea limita fortemente la loro capacità di movimento.

# COSA (NON) FA LIDL PER I POLLI

A fine 2023, Lidl ha pubblicato il nuovo report di sostenibilità 2021-2022, in cui fa il bilancio dei risultati ottenuti finora e definisce i propri obiettivi per il futuro: **un documento ricco di contraddizioni** e di dichiarazioni accattivanti accompagnate da pochi, se non addirittura nessun, obiettivi concreti. Vediamo alcuni dei punti principali:

- Anche se sul loro sito si legge che per Lidl Italia il benessere animale costituisce un tema centrale delle proprie politiche di approvvigionamento, dall'analisi di materialità inclusa nel report, **emerge che il benessere animale non rappresenta un tema importante** né per i referenti CSR di Lidl Italia né per il consiglio di amministrazione che ha validato i risultati finali. L'analisi di materialità è il processo attraverso cui gli stakeholder interni ed esterni all'azienda identificano e valutano le tematiche di sostenibilità prioritarie per quell'impresa. Molto spesso le analisi di materialità dei portatori di interesse interni (dipendenti, responsabili di area, membri del board direttivo, ecc.) ed esterni (investitori, fornitori, associazioni, ONG, ecc.) vengono condotte separatamente.
- Secondo una ricerca commissionata da Lidl Italia e condotta da Community Research & Analysis, **il 90% degli italiani ritiene che la GDO dovrebbe fare di più per promuovere la sostenibilità**. E infatti nel report di sostenibilità sono apparentemente presenti molte informazioni sull'impegno di Lidl Italia per l'ambiente (clima, biodiversità, risorse naturali) e le persone (salute e alimentazione consapevole) e sulla sua responsabilità nel garantire prodotti complessivamente più sostenibili e

responsabili. **Eppure nella sezione dedicata ai prodotti responsabili si parla solo di uova e pesce**, ignorando completamente la carne di pollo tra le materie prime su cui agire, nonostante questi animali siano i più allevati in Italia e nel mondo.

- Nella parte finale del documento viene inserita una tabella con gli obiettivi di Lidl Italia per i prossimi anni, dove, nonostante le premesse soprastanti, compare il benessere animale, anche se solo a proposito di uova e carne fresca di pollo. Tuttavia, **per quanto riguarda proprio i polli per la produzione di carne**, ci sono solo frasi vaghe che fanno riferimento all'offerta di un numero sempre maggiore di prodotti che provengano da allevamenti con elevati standard di benessere animale, ma **non si chiarisce quali sarebbero questi standard né tantomeno qual è la scala temporale** su cui si impegna ad agire Lidl, due elementi indispensabili perché si possa realmente parlare di obiettivi.
- A fine 2022, poco dopo l'inizio della campagna di sensibilizzazione, le organizzazioni dell'OWA hanno aperto **un tavolo di negoziazioni con Lidl, che finora non hanno portato a nessun risultato concreto** a causa della scarsa professionalità e affidabilità con cui ha agito Lidl. In più occasioni, infatti, Lidl ha chiesto e ottenuto di mettere in pausa la campagna e ritardare incontri programmati per poter dare un feedback alle molteplici proposte e analisi di mercato avanzate dall'OWA. **A oggi, Lidl non ha fornito una sola proposta concreta** e in più occasioni non ha rispettato le scadenze su cui si era impegnata.

# METODOLOGIA

*Per esaminare la diffusione del white striping nei prodotti di pollo acquistati quotidianamente dai clienti di Lidl, abbiamo condotto uno studio sulle confezioni di petto di pollo in vendita in alcuni dei loro negozi. In totale, sono state coperte 11 città sparse sul territorio nazionale da Torino a Bari. In ogni città, i volontari e il personale che ha condotto la raccolta delle foto hanno scelto i supermercati da visitare in base alla facilità con cui possono essere raggiunti. Sono stati visitati 38 punti vendita e in ciascuno sono state valutate le confezioni di petto di pollo a marchio Lidl da allevamento convenzionale, con un totale di 603 confezioni esaminate in tutta Italia.*

Tutte le confezioni analizzate riportavano in etichetta le seguenti informazioni aggiuntive secondo il disciplinare di etichettatura volontario di Unaitalia: prodotto certificato, filiera controllata, uso di luce naturale, arricchimenti ambientali per favorire comportamenti naturali.

In quasi tutti i casi, le confezioni contenevano due petti interi di pollo, ma a volte sono state esaminate anche confezioni con un numero maggiore. Poiché i consumatori non possono separare i filetti affetti da white striping da quelli sani quando acquistano una confezione, è stato scelto di valutare la presenza di white striping in ogni confezione e non nei singoli filetti, in modo da fornire dei dati che rispecchino in maniera migliore le reali scelte d'acquisto che possono fare i clienti di Lidl. Per la stesura di questo report non sono state acquistate confezioni di petto di pollo, ma sono state raccolte foto dei campioni da valutare.

La raccolta delle foto è stata svolta tra dicembre 2023 e gennaio 2024. A febbraio sono state analizzate le fotografie raccolte mettendole a confronto con la scala di punteggi definita in letteratura<sup>13</sup>. Ogni confezione è stata esaminata da tre diversi valutatori per vedere se i filetti di petto di pollo presentavano white striping e a ciascuna è stato assegnato il punteggio corrispondente al filetto con il livello più alto di white striping. Le foto mostrate nella figura 1 sono state utilizzate come guida per l'assegnazione dei punteggi su una scala da 0 a 3:

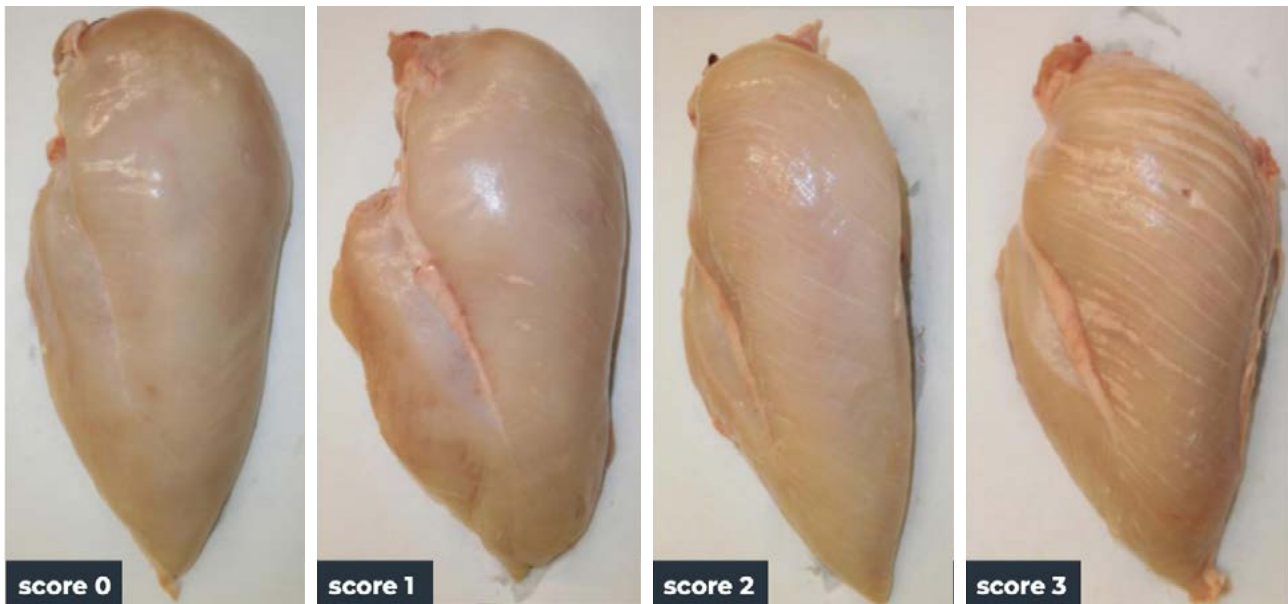
**0 = Nessun segno di white striping** visibile su tutto il muscolo del petto

**1 = Presenza di white striping** ma le striature sono molto sottili e coprono solo parte della superficie del muscolo

**2 = Presenza chiara di white striping** con striature più spesse (spessore indicativamente  $\geq 1$  mm) su almeno tre quarti (75%) della superficie del muscolo del petto

**3 = Presenza evidente di white striping** (spessore striature  $\geq 1$  mm) su almeno il 90% della superficie del petto, con alcune striature molto più spesse di altre

I pacchetti che presentavano troppa condensa per essere esaminati correttamente sono stati annotati come non valutabili.



**Figura 1.** Filetti di petto con diversi gradi di white striping. Il punteggio 0 (estrema sinistra) indica l'assenza di white striping e il punteggio 3 (estrema destra) indica una grave incidenza<sup>13</sup>.



## RISULTATI E DISCUSSIONE

**In tutti i punti vendita è stata riscontrata la presenza di white striping nelle confezioni di petto di pollo a marchio Lidl.**

**In totale il 90% delle confezioni di petto di pollo analizzate hanno mostrato la presenza di white striping e più della metà dei campioni ha riportato alti livelli di gravità della malattia (punteggi 2 e 3).**

Questi risultati supportano i dati disponibili in letteratura secondo cui il 50-90% dei filetti di petto sono affetti da white striping.

Tutti i petti di pollo provengono da animali allevati in Italia e, dalle loro dimensioni, sembra chiaro che tutti i prodotti convenzionali venduti da Lidl a marchio proprio provengono da razze di pollo a crescita rapida. Nonostante le etichette riportino alcune indicazioni aggiuntive sulla presenza di luce naturale e arricchimenti ambientali, mancano completamente le informazioni su altri due elementi cruciali per poter garantire realmente ai polli una

vita con minor sofferenza: maggiore disponibilità di spazio e utilizzo di razze a più lento accrescimento.

Insieme a maggiore spazio in allevamento, presenza di arricchimenti ambientali e utilizzo di sistemi di stordimento più efficaci, il passaggio a razze a più lento accrescimento è uno dei criteri dello European Chicken Commitment, una richiesta supportata da quasi 40 ONG in tutta Europa per chiedere alle aziende di eliminare le principali cause di sofferenza nell'allevamento dei polli per la produzione di carne.

Da quando è stato presentato, sono oltre 300 le aziende europee che hanno aderito, tra questa anche realtà di primo piano come bofrost\*, Danone, IKEA, Subway e Unilever. In Italia aziende come Eataly, Cortilia, Fileni e Carrefour hanno già pubblicato un impegno. Proprio nel settore della grande distribuzione, salta subito all'occhio che tra i supermercati che hanno già aderito all'ECC in altri Paesi europei c'è anche Lidl Francia, un segnale importante che sta a indicare come la catena di discount sia assolutamente in grado di sottoscrivere la richiesta e metterla in pratica anche in un Paese mediterraneo come l'Italia.

Nel nuovo Eurobarometro uscito a fine 2023<sup>14</sup>, **il 90% dei cittadini italiani intervistati ha dichiarato che è importante o**



**molto importante garantire condizioni di vita decenti agli animali d'allevamento.** Più della metà degli intervistati (54%) si è anche dichiarato disponibile a pagare un prezzo maggiore per prodotti che arrivano da allevamenti migliori: l'11% in più rispetto alla precedente edizione dell'Eurobarometro 2015 (43%).

L'aumento di prezzo viene spesso citato dalle catene di supermercati come una delle ragioni principali per evitare o ritardare quei miglioramenti che permettono di ridurre significativamente la sofferenza degli animali negli allevamenti. Eppure, non solo i dati dell'Eurobarometro indicano il contrario, ma una valutazione commissionata da Eurogroup for Animals ha anche dimostrato che l'aumento dei costi sarebbe relativamente contenuto. Da uno studio condotto dall'Università di Wageningen<sup>15</sup>, infatti, **implementare tutti i criteri previsti dall'ECC nelle filiere italiane comporterebbe un aumento dei costi di 0,29 euro in più al chilo** rispetto a un pollo convenzionale (circa il 18%). L'aumento dei costi di produzione per garantire agli animali una vita migliore non è inaspettato e il 18% rappresenta un incremento affrontabile, soprattutto se la transizione viene supportata ulteriormente da investimenti pubblici e suddivisa sull'intera filiera, invece di gravare unicamente su produttori o consumatori. La collaborazione dell'intera filiera è infatti fondamentale non solo per ripartire l'aumento dei costi, ma anche per mettere in atto altre strategie di mitigazione, a partire da un migliore utilizzo di tutte le parti della carcassa, perché gli aumenti non incidano solo sul petto.

Infine, c'è il problema della salute della nazione su vasta scala. Per anni, a milioni e milioni di polli sono stati somministrati antibiotici. Ogni volta che a un animale viene somministrato un antibiotico, c'è il rischio di selezionare batteri resistenti. Il rischio aumenta ulteriormente se a ricevere gli antibiotici sono anche gli animali che in quel momento non sono effettivamente malati: i produttori, infatti, non separano gli animali malati, a meno che non si tratti di abatterli, e trattano l'intero gruppo, composto quasi sempre da decine di migliaia di animali. Ormai da diversi anni, nei Paesi Bassi i supermercati hanno sostenuto la transizione delle filiere verso razze a più lenta crescita, registrando contemporaneamente un netto calo nell'utilizzo di antibiotici<sup>16</sup>.

I supermercati come Lidl affermano spesso di voler continuare a vendere carne di pollo da allevamenti intensivi per poter dare ai consumatori la possibilità di scegliere, ma, come abbiamo constatato, questi prodotti hanno una qualità inferiore e possono rappresentare un rischio per la salute delle persone. Sarebbe invece fondamentale che proprio i supermercati inizino a impegnarsi perché la qualità e l'eliminazione delle principali cause di sofferenza per gli animali siano alla portata di tutti e non esclusivamente di coloro che possono permettersi di pagare un prezzo molto più alto. **Grazie ai grandi volumi che gestisce, un impegno da parte di Lidl a favore dei polli da carne ridurrebbe la sofferenza di questi animali, contribuendo al tempo stesso a rendere più accessibili alimenti realmente più sostenibili.**

## CONCLUSIONE

I risultati sono in netto contrasto con il “pollo sano” e l’immagine di sostenibilità che Lidl sembra promuovere nelle sue comunicazioni. **La diffusissima presenza di white striping (il 90% delle confezioni) nelle confezioni di pollo** in vendita presso i loro punti vendita indica chiaramente che la selezione genetica delle razze si è spinta troppo in là.

Questi risultati dovrebbero essere un campanello d’allarme per tutti coloro che continuano a negare il legame esistente tra rapido accrescimento e qualità della carne. **Non solo i polli soffrono a causa della crescita rapida, ma ora è sempre più evidente che anche la qualità della carne in vendita ne risente.** Se, come afferma nelle sue comunicazioni, Lidl vuole seriamente fornire ai propri clienti alimenti davvero nutrienti e sostenibili, è necessario che si impegni oggi stesso a eliminare le principali cause di sofferenza per i polli allevati nelle loro filiere, sottoscrivendo lo European Chicken Commitment.

### LE NOSTRE RICHIESTE E L’ECC

Insieme alle principali organizzazioni per la protezione dei polli allevati per la loro carne, chiediamo che Lidl sottoscriva lo European Chicken Commitment: una serie di criteri che hanno come obiettivo di ridurre drasticamente la sofferenza dei polli, attraverso l’adozione di politiche aziendali che affrontino le principali criticità di allevamento.

I punti formulati nella richiesta sono:

- **Rispetto di tutte le leggi e regolamentazioni vigenti nell’Unione Europea,** indipendentemente dal Paese di allevamento degli animali.
- **Diminuzione della densità di allevamento massima** (che ora può raggiungere anche i 20 polli per m<sup>2</sup>).
- **Utilizzo di razze non ad accrescimento rapido.**
- **Miglioramento degli standard ambientali,** come luce naturale e arricchimenti ambientali.
- **Eliminazione delle pratiche di stordimento meno efficaci** che causano maggiore stress e sofferenza ai polli.
- **Rispetto della conformità a questi standard attraverso controlli da parte di un ente terzo** e pubblicazione dei progressi annuali di implementazione di questa politica.

## ESEMPI DI WHITE STRIPING

### PUNTEGGIO 0

Esempio di petti di pollo privi di white striping, che rappresentavano solo il 10% del campione analizzato.



### PUNTEGGIO 1

Questi filetti di pollo presentano chiare linee sottili che attraversano il muscolo del petto.



**PUNTEGGIO 2**

In questi casi è evidente la presenza di molte striature bianche facilmente visibili che corrono lungo il petto.

**PUNTEGGIO 3**

Sono presenti molte striature bianche, con diverse anche di grande spessore.



# BIBLIOGRAFIA

1. Zuidhof, M. J., Schneider, B. L., Carney, V. L., Korver, D. R. & Robinson, F. E. Growth, efficiency, and yield of commercial broilers from 1957, 1978, and 2005. *Poult. Sci.* 93, 2970–2982 (2014).
2. European Commission. Study on the application of the broiler directive DIR 2007/43/EC and development of welfare indicators : final report. (Publications Office of the European Union, 2017)
3. Kuttappan, V. A., Owens, C. M., Coon, C., Hargis, B. M. & Vazquez-Añon, M. Incidence of broiler breast myopathies at 2 different ages and its impact on selected raw meat quality parameters. *Poult. Sci.* 96, 3005–3009 (2017).
4. Trocino, A. et al. Effect of genotype, gender and feed restriction on growth, meat quality and the occurrence of white striping and wooden breast in broiler chickens. *Poult. Sci.* 94, 2996–3004 (2015).
5. Alnahhas, N. et al. Genetic parameters of white striping in relation to body weight, carcass composition, and meat quality traits in two broiler lines divergently selected for the ultimate pH of the pectoralis major muscle. *BMC Genet.* 17, 61 (2016).
6. Russo, E. et al. Evaluation of White Striping prevalence and predisposing factors in broilers at slaughter. *Poult. Sci.* 94, 1843–1848 (2015).
7. Lorenzi, M., Mudalal, S., Cavani, C. & Petracci, M. Incidence of white striping under commercial conditions in medium and heavy broiler chickens in Italy. *J. Appl. Poult. Res.* 23, 754–758 (2014).
8. Kuttappan, V. A. et al. Estimation of factors associated with the occurrence of white striping in broiler breast filets. *Poultry Science* 92, 811–819 (2013). WHITE STRIPING DISEASE IN SUPERMARKET CHICKEN • 21
9. Kuttappan, V. A., Brewer, V. B., Apple, J. K., Waldroup, P. W. & Owens, C. M. Influence of growth rate on the occurrence of white striping in broiler breast filets. *Poultry Science* 91, 2677–2685 (2012)
10. Boerboom, G., van Kempen, T., Navarro-Villa, A. & PérezBonilla, A. Unraveling the cause of white striping in broilers using metabolomics. *Poult. Sci.* 97, 3977–3986 (2018)
11. Petracci, M., Mudalal, S., Babini, E. & Cavani, C. Effect of White Striping on Chemical Composition and Nutritional Value of Chicken Breast Meat. *Ital. J. Anim. Sci.* 13, 3138 (2014).
12. Petracci, M., Mudalal, S., Bonfiglio, A. & Cavani, C. Occurrence of white striping under commercial conditions and its impact on breast meat quality in broiler chickens. *Poultry Science* 92, 1670–1675 (2013).
13. Bailey, R. A., Watson, K. A., Bilgili, S. F. & Avendano, S. The genetic basis of pectoralis major myopathies in modern broiler chicken lines. *Poult. Sci.* 94, 2870–2879 (2015)
14. European Commission, Special Eurobarometer 533 on Animal Welfare (2023)
15. Van Horne, P., Vissers, L., Economics of slow growing broilers. Memo Eurogroup for Animals (2023)
16. CIWF, Dutch slower growing chickens require less antibiotics than fast growing chickens

## CHI SIAMO

Essere Animali è impegnata a porre fine all'allevamento intensivo e promuovere la transizione verso un sistema alimentare più compassionevole. Attraverso il suo ufficio di corporate engagement, punta a lavorare con aziende alimentari e istituzioni di settore perché vengano progressivamente migliorate le condizioni di vita degli animali d'allevamento, partendo dall'eliminazione delle cause di maggior sofferenza.



### Essere Animali ETS

---

Viale Pietramellara 33  
40121 Bologna  
CF 97676200153

tel: +39 02 87199702  
email: [info@essereanimali.org](mailto:info@essereanimali.org)