

DOSSIER DE PRESSE

Enquête alimentation

Au lait animal ou végétal, les yaourts et desserts frais au banc d'essai



28 septembre 2021

CLCV 59 boulevard Exelmans 75016 Paris - www.clcv.org

Table des matières

Nos principaux résultats	3
Nos demandes	4
Méthodologie	5
Composition : beaucoup de sucre, d'additifs et d'arômes	7
1. Des produits très sucrés !	7
2. Le règne des arômes	8
3. Yaourts et desserts aux fruits... encore faut-il les trouver !	10
4. Plus de 7 produits sur 10 contiennent au moins un additif	13
5. Nutri-Score : une majorité de C	16
Du lait animal majoritairement français	18
Lacté VS végétal : le match	20
1. Crème dessert au chocolat	20
2. Yaourt goût fraise	21
Annexe : tableau des références	22

Nos principaux résultats

La CLCV a passé au crible 264 yaourts et desserts lactés frais : yaourts aromatisés au lait de vache, de brebis, de chèvre, crèmes dessert, mousses, flans caramel, ... Les versions végétales ont également été étudiées : yaourts au lait de soja, de coco ou d'amande, crèmes dessert au soja, ... Selon une étude de FranceAgriMer¹, en 2019 les Français ont consommé en moyenne près de 23 kg de yaourts aromatisés et 15,5 kg de desserts frais par personne. Ces produits représentent 66% des produits laitiers ultra-frais consommés (les yaourts nature et fromages blancs ne représentent que 29%).

Les yaourts aromatisés et les desserts lactés sont-ils tous de même qualité ? Quelle est leur composition ? Trouve-t-on vraiment des fruits dans les yaourts qui l'annoncent ? Faut-il privilégier des produits au lait animal ou végétal ? D'où proviennent les ingrédients ?

- ◆ **La majorité des produits étudiés ont un Nutri-Score C (56%)** et B (26%). 11% sont notés D, 6% sont notés A et seulement 1% est noté E.
- ◆ **La majorité des desserts au lait d'origine animale sont à consommer de façon occasionnelle car ils présentent des teneurs en sucres élevées** : l'équivalent de 4 morceaux de sucre pour un pot de 125g. Ainsi, ils sont majoritairement notés C ou D (90%) - Voir infographie page 8.
- ◆ **33% de notre échantillon affiche le Nutri-Score**. Mais cela est très variable d'une marque à l'autre. Certaines l'apposent sur tous leurs emballages quand d'autres ne se sont toujours pas engagées dans la démarche.
- ◆ **80% des produits étudiés contiennent des arômes, principalement naturels**. Les autres n'en ont pas ou seulement des extraits (extrait de vanille par exemple). Les desserts végétaux sont ceux qui renferment le moins d'arômes. À l'opposé, les yaourts au lait d'origine animale en contiennent le plus (89% des références contiennent au moins un arôme).
- ◆ Les yaourts et desserts qui mettent en avant au moins un fruit sur l'emballage contiennent en moyenne **8% de fruits. Dans un produit sur 10, il n'y a aucune trace de fruits !**
- ◆ **Plus de 7 produits sur 10 contiennent au moins un additif**, principalement des épaississants et des gélifiants (dans 88% des produits).

- L'origine du lait végétal (soja, amande, coco) reste inconnue dans 65% des cas. **Le lait d'origine animal (vache, brebis, chèvre) est en grande majorité français** : 86% des yaourts et 70% des desserts.

◆ **Pour certains produits** comme le yaourt à la fraise, **la version végétale semble plus intéressante que la version lait animal** : en moyenne plus de fraise, moins de sucre, moins d'additifs et moins chère ! Mais attention : si le prix affiché peut sembler intéressant, restez vigilant aux prix au kilo car les pots de yaourts végétaux font en moyenne 30 grammes de moins que les autres yaourts.

¹<https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Lait/2020/NOUVELLE-PUBLICATION-La-consommation-de-produits-laitiers-en-2019>

Nos demandes

- ◆ La CLCV invite les industriels et les distributeurs **à s'engager dans la démarche du Nutri-Score**. Ceci, afin de permettre aux consommateurs d'être mieux informés sur la qualité nutritionnelle des yaourts et desserts lactés qu'ils achètent et de comparer rapidement les produits alimentaires entre eux. Le but, inciter les industriels à reformuler la recette de leurs produits quand cela est possible afin d'être classés de manière plus favorable sur l'échelle Nutri-Score.
- ◆ La CLCV appelle les industriels et les distributeurs **à réduire au maximum l'utilisation d'additifs et d'arômes**. Pour les yaourts végétaux, nous encourageons les industriels à développer des nouvelles recettes sans additifs ou à privilégier des texturants d'origine naturelle non controversés (agar-agar ou pectine par exemple).
- ◆ Nous demandons aux industriels et distributeurs **plus de transparence sur l'origine de l'ensemble des ingrédients**, y compris des ingrédients d'origine végétale (soja, coco, amande, ...) surtout quand des mentions telles que « fabriqué en France » ou un drapeau français apparaissent sur l'emballage.
- ◆ Nous réclamons **un renforcement de la réglementation d'étiquetage afin qu'il ne soit plus possible de représenter un fruit sur l'emballage si celui-ci n'est pas présent dans le produit**.

Méthodologie

264 yaourts et desserts lactés frais ont été étudiés : yaourts aromatisés au lait de vache, de brebis, ou de chèvre, crèmes dessert, mousses, flans caramel, ... Les versions végétales ont également été étudiées : yaourts au lait de soja, de coco ou d'amande, crèmes dessert au soja, ...

Une référence équivaut à une dénomination et une marque.

Nous avons enquêté dans 9 enseignes : Auchan, Carrefour, Casino, Franprix, Intermarché, Leclerc, Lidl, Monoprix et Super U.

Nous avons recensé les produits durant le mois de mars 2021. Pour certains, une évolution de l'offre a pu avoir lieu depuis nos relevés. Sur les 264 références, 150 sont de marques nationales (57%), les autres sont de marques de distributeur, 35 sont des produits bio (13%).

Nous avons distingué 4 familles :

- ◆ 114 « yaourts » à base de lait d'origine animale (vache, brebis, chèvre), aux fruits ou aromatisés aux fruits. Les yaourts nature n'ont pas été étudiés.
- ◆ 12 « yaourts végétaux* » à base d'ingrédients d'origine végétale (soja, coco, amande, ...) aux fruits ou aromatisés aux fruits. Les yaourts végétaux nature n'ont pas été étudiés.
- ◆ 122 « desserts frais » à base de lait d'origine animale, de chocolat, de caramel, de céréales, ... : crème dessert, mousse, riz au lait, panna cotta, flan caramel,...
- ◆ 16 « desserts frais végétaux » à base d'ingrédients d'origine végétale (soja, coco, amande, ...), de chocolat, de caramel : crème, mousse, flan,...

***L'interdiction des dénominations laitières pour les produits végétaux**

En 2017, une décision de la Cour de justice de l'Union européenne précise que *« les produits purement végétaux ne peuvent pas, en principe, être commercialisés avec des dénominations qui, telles les dénominations « lait », « crème », « beurre », « fromage » ou « yoghourt », sont réservées par le droit de l'Union aux produits d'origine animale ».*

À l'origine de cette décision, une association allemande de lutte contre la concurrence déloyale qui estimait que l'utilisation de dénominations laitières par une entreprise fabriquant des produits à base de soja, enfreignait la réglementation de l'Union européenne. Celle-ci stipule que *« la dénomination « lait » est réservée exclusivement au produit de la sécrétion mammaire normale, obtenu par une ou plusieurs traites ».*

Il n'est donc plus possible d'utiliser les termes « lait de soja », « yaourt végétal » ou « fromage végétal » par exemple. Les industriels utilisent donc d'autres termes comme « boisson au soja » ou « dessert au soja ».

Pour des raisons de praticité, nous avons tout de même décidé d'utiliser les termes « lait végétal » et « yaourt végétal » dans notre étude pour désigner les produits fabriqués à base d'ingrédients d'origine végétale (soja, amande, coco, ...) aux fruits ou aromatisés aux fruits.

Nous avons examiné les emballages et relevé pour chaque référence :

- ✓ La liste d'ingrédients
- ✓ Les arômes et additifs
- ✓ Les tableaux de la déclaration nutritionnelle ou le Nutri-Score lorsque celui-ci était présent sur l'emballage
- ✓ Les allégations sur l'emballage
- ✓ L'origine des ingrédients, notamment du lait quand cela était indiqué
- ✓ Le pourcentage de fruits quand il était indiqué
- ✓ Le prix

L'étude de la composition des produits et des ingrédients a été faite par famille de produits.

Pour la qualité nutritionnelle, nous avons considéré le tableau nutritionnel présent sur les emballages et utilisé le système Nutri-Score² pour savoir dans quelles catégories les produits se répartissaient (A : meilleure notation à E : moins bonne évaluation).

Lorsque le Nutri-Score n'était pas indiqué, nous l'avons calculé avec le calculateur Nutri-Score de Santé Publique France. Quand nous n'avions pas l'information sur la quantité exacte de certains ingrédients (fibres, légumes), nous avons mis zéro par défaut.

Le Nutri-Score est le logo nutritionnel recommandé par les pouvoirs publics. Il a été évalué comme le plus efficace par des études scientifiques, lors de l'expérimentation en conditions réelles. Il n'entraîne jamais, contrairement aux autres, de dégradation de la qualité nutritionnelle des achats et le plus souvent il l'améliore. C'est encore plus vrai auprès des ménages défavorisés qui sont les plus touchés par des problèmes de santé liés à une mauvaise alimentation. Il est facile à comprendre et il permet aux consommateurs de comparer les produits entre et au sein d'une même catégorie.

La CLCV milite depuis de nombreuses années pour la mise en place d'une information nutritionnelle simplifiée en face avant des produits pour inciter les consommateurs à faire des choix alimentaires plus sains dès l'achat.

² Présentation du Nutri-Score <https://www.santepubliquefrance.fr/Sante-publique-France/Nutri-Score>, Santé Publique France



Le Nutri-Score est un logo qui informe sur la qualité nutritionnelle simplifiée. Il est complémentaire à la déclaration nutritionnelle obligatoire fixée par la réglementation européenne. Ce logo est basé sur une échelle de 5 couleurs : du vert foncé au orange foncé, associée à des lettres allant de A à E pour optimiser son accessibilité et sa compréhension par le consommateur.

Le score prend en compte pour 100 grammes de produit, la teneur en :

- ◆ Nutriments et aliments à favoriser (fibres, protéines, fruits et légumes) ;
- ◆ Nutriments à limiter (énergie, acides gras saturés, sucres, sel).

Après calcul, le score obtenu par un produit permet de lui attribuer une lettre et une couleur.

Les produits concernés sont tous les aliments transformés, (excepté les herbes aromatiques, thés, cafés, levures) ainsi que toutes les boissons, excepté les boissons alcoolisées.

Composition : beaucoup de sucre, d'additifs et d'arômes

1. Des produits très sucrés !

Les produits de notre enquête contiennent en moyenne 14% de sucre, soit l'équivalent de 3 morceaux de sucre pour un pot individuel de 125g. Ce sont des produits très sucrés qu'il est préférable de consommer de façon occasionnelle !

La quantité de sucre dépend du type de produit. Ainsi, ce sont les desserts au lait d'origine animale qui en ont le plus.

Contrairement à l'image qu'ils peuvent avoir, les yaourts au lait d'origine animale ne sont pas moins sucrés que les desserts, ils contiennent en moyenne autant de sucre que les desserts végétaux par exemple !

Combien de morceaux de sucre* dans un pot de 125 g ?



Yaourt aux fruits/aromatisé

* de taille n°4 (environ 6g)



Yaourt végétal



Dessert lacté



Dessert végétal

Desserts lactés : attention aux faux amis !

Il est recommandé de consommer 2 produits laitiers par jour pour un adulte.

Mais attention, les desserts lactés ne sont pas comptés dans les produits laitiers car ils sont très sucrés et ont trop peu de lait dans leur recette.

Privilégiez plutôt les yaourts nature, le fromage blanc ou les yaourts aux fruits peu sucrés. Vous pouvez également consommer une portion de fromage ou un verre de lait tout simplement !

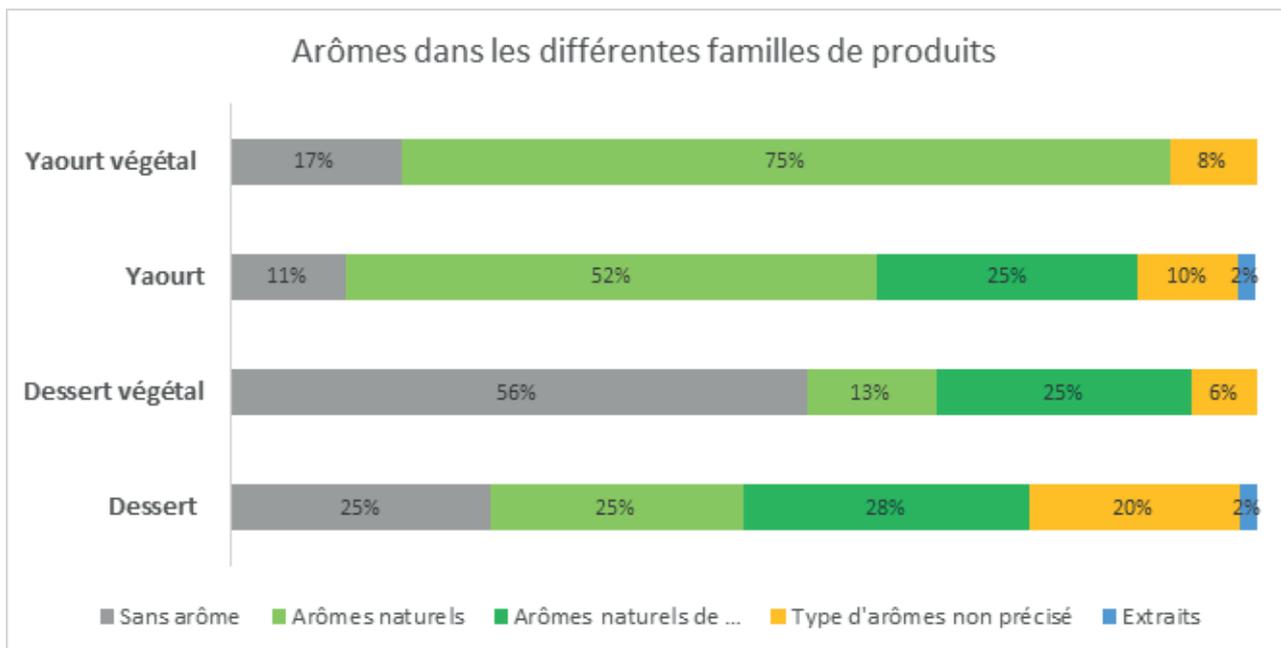
2. Le règne des arômes

La définition des différents types d'arômes est présentée dans l'encadré en page 9.

80% des produits étudiés contiennent des arômes. Les autres n'en ont pas ou contiennent des extraits de végétaux (extrait de vanille par exemple).

Les desserts végétaux contiennent le moins d'arômes, ils sont majoritairement naturels. À l'opposé, les yaourts au lait d'origine animale sont ceux qui en ont le plus (89% des références en ont au moins un).

La famille des desserts lactés compte le plus d'arômes sans précision de leur origine naturelle ou non.



Dans 44 produits, il n'y a même aucune trace de fruits, chocolat, café, ... Ils ne contiennent que des arômes !

Arôme, extrait, saveur... ça veut dire quoi ?

Décryptez les arômes :

Un arôme est, selon la réglementation, une substance utilisée pour améliorer ou modifier l'odeur et le goût des aliments. Le règlement européen CE n°1334/2008 impose l'indication de leur présence dans la liste d'ingrédients d'un produit alimentaire préemballé.

L'arôme est indiqué par différentes mentions :

- « **Arôme** » : peut être utilisé que l'arôme soit naturel ou non. Sa flaveur peut aussi être mentionnée : arôme fraise par exemple.
- « **Arôme naturel** » : l'arôme provient d'ingrédients naturels, d'origine végétale ou animale, qui ne correspondent pas au goût de l'ingrédient affiché sur l'emballage. Par exemple, un yaourt fraise peut contenir un arôme naturel issu de copeaux de bois mais pas une trace de fraise !
- « **Arôme naturel de ...** » : c'est un arôme naturel dont 95 % doit provenir de l'ingrédient mentionné. Par exemple la fraise dans un arôme naturel de fraise.

Les arômes non naturels sont des molécules issues d'une synthèse chimique qui peuvent reproduire un goût naturel (fraise) ou un goût qui n'existe pas dans la nature (barbecue).

Les **extraits** sont quant à eux obtenus directement à partir de l'ingrédient principal comme la gousse de vanille ou le grain de café. Ils sont clairement identifiés dans la liste d'ingrédients avec le terme « extrait de ».

Yaourt « goût fraise », « à la fraise », « saveur fraise » ... que signifient ces mentions d'étiquetage sur nos aliments ?

Une fiche pratique de la DGCCRF a été publiée en novembre 2020 pour définir les règles d'étiquetage lorsqu'un fruit est mis en avant sur l'emballage. Prenons l'exemple du yaourt fraise. Lorsque la fraise est présente en tant que fruit dans le produit, il est possible d'utiliser la mention « yaourt à la fraise ». En revanche, s'il n'y a pas de fraise dans le produit, une mention du type « saveur », « goût », « parfum » ou « aromatisé » doit apparaître avant le terme « fraise » : « yaourt saveur fraise » par exemple.

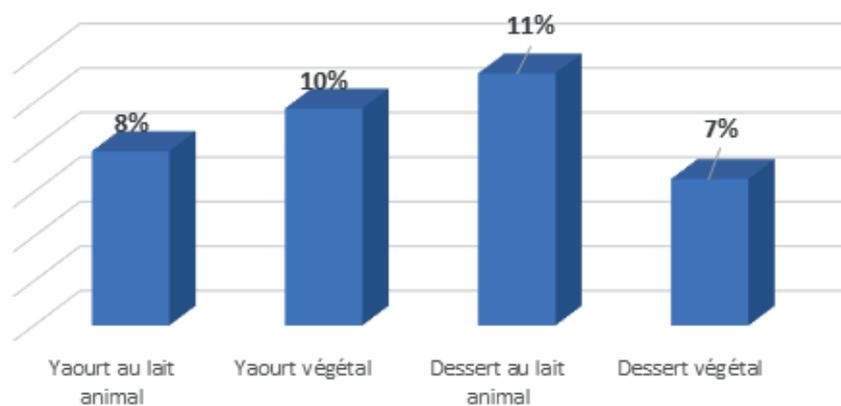
3. Yaourts et desserts aux fruits... encore faut-il les trouver !

Les yaourts et desserts qui mettent en avant sur leur emballage au moins un fruit (98 de nos références) contiennent **en moyenne seulement 8% de fruits**. Dans notre étude, c'est une mousse aux marrons qui en présente le plus avec 27% de marron. **Dans un produit sur 10, il n'y a même aucune trace de fruits !**

Ce sont les desserts au lait d'origine animale qui en contiennent le plus (11%) contre 7 % pour les desserts végétaux.

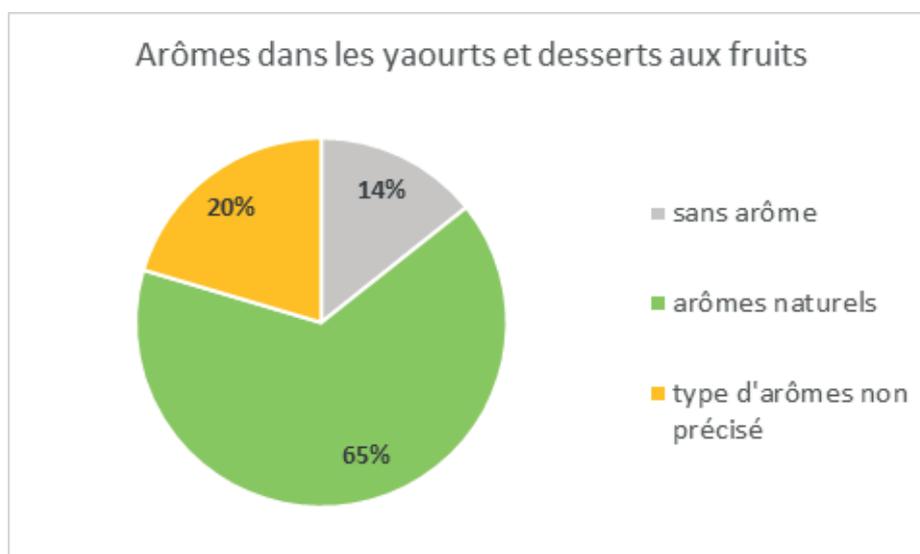
Les yaourts végétaux en contiennent un peu plus que leur équivalent au lait animal.

Quantité moyenne de fruits par famille de produits



85 % des produits contiennent des arômes dont des arômes naturels pour 65% d'entre eux, et des arômes sans précision de leur nature pour 20%. 14% de nos références n'en contiennent pas.

Attention, la présence d'un « arôme naturel » ne garantit pas la présence du fruit mis en avant sur l'emballage. En effet, un yaourt goût pêche peut contenir un arôme naturel qui n'est pas issu de la pêche mais de l'huile de ricin !



Fruits : ne vous fiez pas à l'emballage !



Ne vous laissez pas avoir par les belles framboises représentées sur ces yaourts de la marque Malo... vous n'en trouverez pas une trace ! Soyez plutôt attentif au mot « saveur » précédant le mot « framboise » qui indique que le fruit n'est pas présent dans le produit en tant que tel.

Ingédients : lait entier pasteurisé, sucre (8,4%), lait concentré écrémé, ferments lactiques, **arôme naturel de framboise**

Les produits contenant le plus de fruits

Le yaourt au lait de coco mangue passion de la marque Michel et Augustin est celui de notre étude qui contient le plus de fruits : 23% au total.

Ingédients : lait de coco 66% (extrait de noix de coco, eau), **purée de mangues Alfonso d'Inde 16%**, purée de fruit de la passion 7%, un soupçon de sucre, des perles du Japon 5% (fécule de manioc).



Le yaourt fermier sur lit de fraises de la Ferme de la Vieille Abbaye est celui qui contient le plus de fraise : 18%.

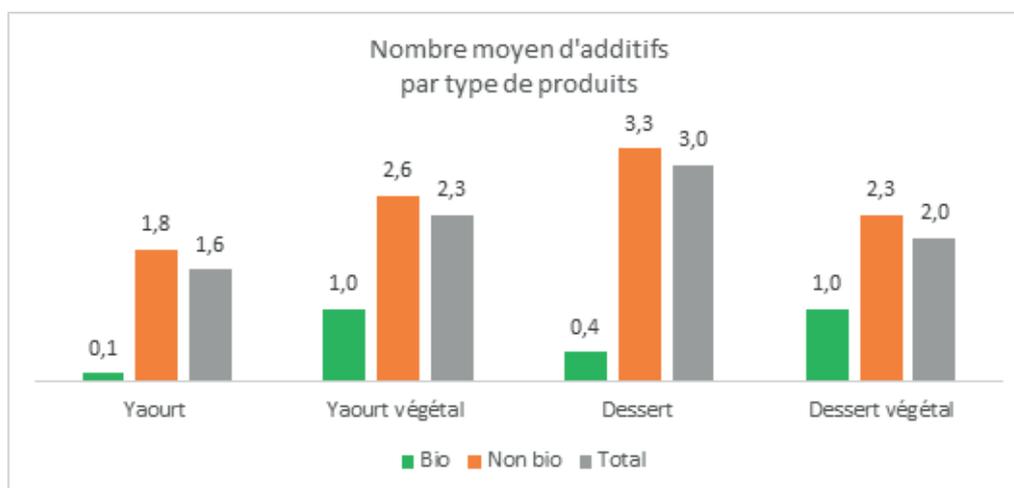
Ingédients : yaourt brassé 82% : lait entier, poudre de lait, ferments ; **préparation de fraises 18%**, fraise, pectine.



4. Plus de 7 produits sur 10 contiennent au moins un additif

Les produits étudiés ont en moyenne 2,3 additifs. Ce sont les desserts au lait d'origine animale qui en présentent le plus et les yaourts au lait d'origine animale le moins.

Notre enquête révèle que les produits bio contiennent beaucoup moins d'additifs que les produits conventionnels : en moyenne 0,3 par produit.



La majorité des additifs utilisés sont des épaississants et des gélifiants (88%), des émulsifiants (63%), des colorants (19%), des conservateurs (9%) et des édulcorants (7%).

Les épaississants et gélifiants sont très utilisés dans ce type de produit afin d'apporter la consistance souhaitée : onctueuse, crémeuse, compacte, ...

Parmi ces texturants, les plus utilisés sont les amidons modifiés de maïs et de manioc et les carraghénanes. La pectine, les gommages de guar et de xanthane suivent.

BIO Selon la réglementation bio, les produits bio ne contiennent pas de colorants, d'arômes chimiques de synthèse, ni exhausteurs de goût. Mais une cinquantaine d'additifs restent autorisés (contre plus de 300 pour les produits non bio).

Ce n'est donc pas étonnant que les produits bio de notre enquête contiennent moins d'additifs que les produits non bio. Il s'agit principalement de gélifiants et d'épaississants autorisés en bio : carraghénanes, agar-agar, farine de graines de caroube et pectines.

Notons que **75 produits ne contiennent aucun additif** : 52 sont des yaourts au lait animal, 19 des desserts au lait animal et 3 des desserts végétaux. Tous les yaourts végétaux de notre enquête contiennent au moins un additif.

Il est donc possible pour les industriels de supprimer les additifs quelle que soit la famille de produits, à l'exception des yaourts végétaux qui contiennent tous des épaississants ou des gélifiants.

Nos demandes

La CLCV appelle les industriels et les distributeurs à améliorer leurs recettes en réduisant au maximum l'utilisation d'additifs.

Pour les yaourts végétaux, nous encourageons les industriels à développer des nouvelles recettes sans additif ou à privilégier des texturants d'origine naturelle non controversés (agar-agar ou pectine par exemple)

Additifs et santé : vigilance requise

Selon une étude de l'observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali)³ publiée en novembre 2019, l'utilisation d'additifs est en baisse depuis les années 2010, toutes catégories de produits confondues. Pour les produits laitiers frais, la baisse n'est pas spectaculaire. Selon les données disponibles entre 2008 et 2011, en 2011, 34% d'entre-deux contenaient des carraghénanes contre 35% en 2008, 48% des amidons modifiés contre 50% en 2008 ; 9% de la pectine contre 11% en 2008, 8% de la lécithine (contre 9%), 5% de l'aspartame (contre 8%) et 6% de l'acésulfame K (contre 6%). En revanche, l'utilisation du sorbitol, un édulcorant, a augmenté concernant maintenant 2% des produits (contre 0.4% en 2008).

Les effets à long terme sur la santé des additifs restent peu connus. S'il n'y a pas de raison de s'inquiéter parce que vous consommez occasionnellement un produit contenant un édulcorant ou un colorant de synthèse, il vaut mieux privilégier une alimentation à base de produits peu transformés afin d'éviter les multiples additifs ou arômes. Nous encourageons les consommateurs à les éviter au maximum en privilégiant les listes d'ingrédients les plus courtes possible. Attention également aux mentions « sans colorant », « sans conservateur », ... qui cachent parfois d'autres types d'additifs bien présents dans le produit !

Allégations : soyez vigilant !



Ce yaourt HiPRO myrtille de Danone « 0% de matière grasse et riche en protéines » est aussi riche en additifs : 7 dont 2 édulcorants qui remplacent le sucre !

Ingrédients : LAIT écrémé (89,8%) myrtille (5,8%) épaississants (amidon transformé de maïs / E1422, pectine de fruits / E440, gomme guar / E412) ferments lactiques (LAIT) correcteurs d'acidité (citrate de sodium / E331, acide citrique / E330) arômes édulcorants (acésulfame-k / E950, sucralose / E955) vitamine D

³ <https://www.anses.fr/fr/content/evolution-de-l%E2%80%99utilisation-des-additifs-alimentaires-dans-les-produits-transform%C3%A9s>

Une ile flottante bourrée d'additifs !



La palme du nombre d'additifs revient à l'île gourmande de Yoplait et ses 13 additifs. On est bien loin de l'île flottante maison à base de lait, de sucre, d'œufs et de vanille !

Ingrédients : Lait écrémé - Eau - Sucre - Crème - Caramel 4.5 % (Eau, Sucre, Sirop de glucose-fructose, **Amidon transformé de maïs**, Epaisissants : **Pectine, Gomme xanthane**) - Amidon transformé de maïs - Poudre de lait - Protéines de lait - Arômes - **Correcteur d'acidité : Carbonaté de sodium** - Colorants : **Curcumine, Extrait d'Annatto** - Epaisissants : **Carraghénanes, Alginate de sodium, Gomme de guar, Farine de graines de caroube** - Emulsifiants : **Mono et diglycérides d'acides gras, Esters lactiques des mono et diglycérides d'acides gras** - **Gélatine**

Presque sans faute !



L'île flottante bio de la marque Bio Village ne contient qu'un additif. Elle est en plus très accessible, à 1.99€ les deux pots de 100g.

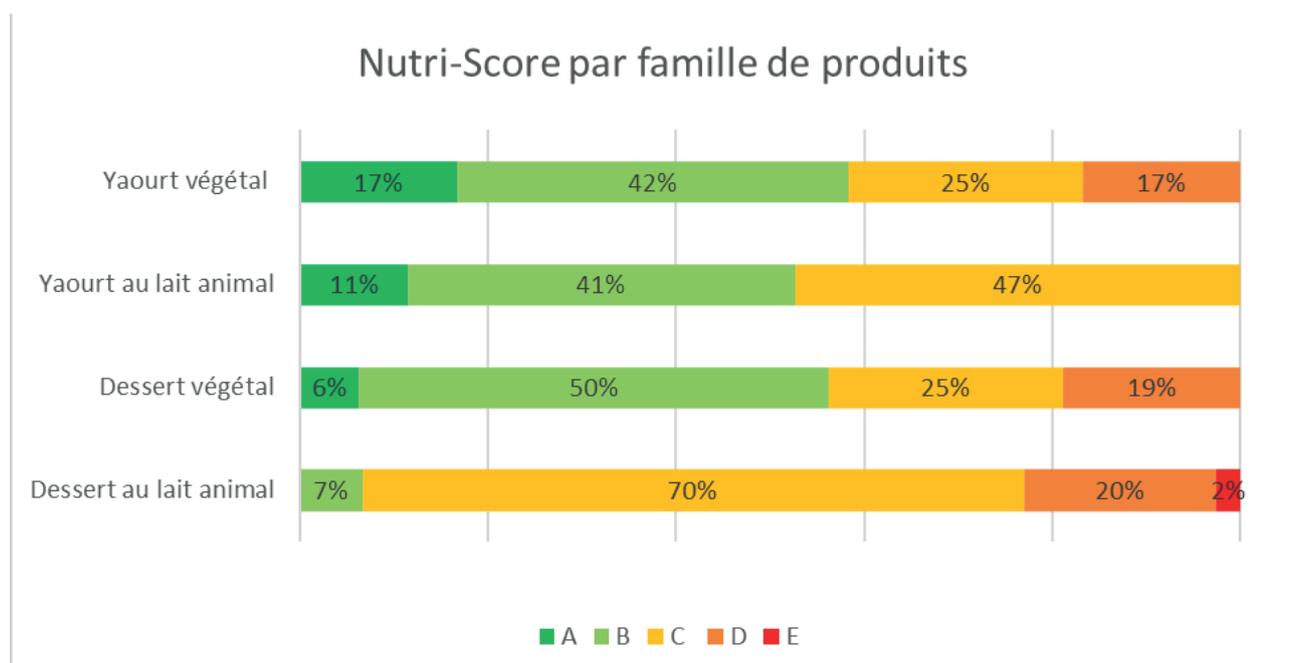
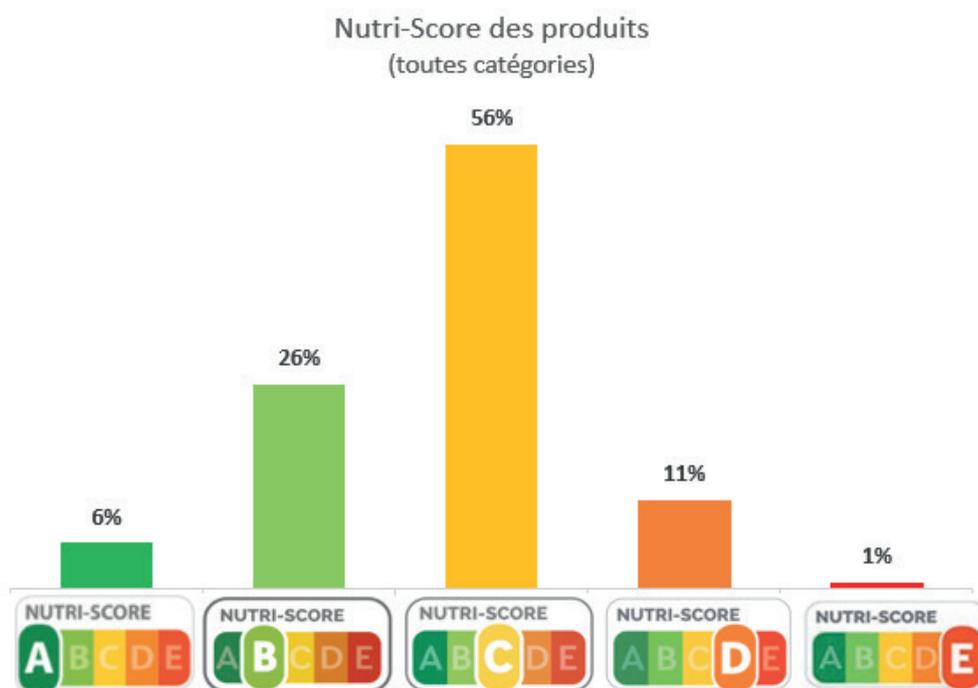
Ingrédients : Lait écrémé 58 % (origine : France) ; blanc d'œuf sucré monté en neige 14 % (blanc d'œuf, sucre de canne) ; jaune d'œuf sucré 8,1 % (jaune d'œuf, sucre) ; sucre de canne ; caramel aromatique 5% (sucre, eau) ; crème (origine : France) ; poudre de Lait écrémé (origine : France) ; arôme naturel de vanille ; **épaississant : carraghénane.**

5. Nutri-Score : une majorité de C

Une majorité de produits ont un Nutri-Score C (56%) et B (26%).

Seules 3 références sont notées E.

L'ensemble des résultats de chaque produit se trouve en Annexe (page 22).



La famille des yaourts végétaux est la plus hétérogène avec la majorité classée B (42%), puis C (25%), et A et D (17%). C'est la famille dans laquelle on retrouve le plus de produits notés A.

Les yaourts au lait d'origine animale sont majoritairement classés C (47%) et B (41%).

Les desserts au lait d'origine animale sont majoritairement classés C (70%) et D (20%).

Les desserts végétaux apparaissent plus intéressants d'un point de vue nutritionnel avec une majorité notée B (50%).

Ces résultats montrent qu'il est possible pour les fabricants, pour une même famille de produit, de changer les recettes pour améliorer la qualité nutritionnelle.

Globalement, nous ne distinguons pas de différence nutritionnelle entre les produits de marques nationales et les autres, ni entre les produits bio et non bio.

L'affichage du Nutri-Score en progression... Mais que sur les produits les mieux notés !

Sur l'ensemble des produits étudiés, seulement 33% présentent le Nutri-Score sur leur emballage. Pour les autres, nous l'avons calculé grâce aux valeurs nutritionnelles mentionnées sur l'emballage.

C'est sur les desserts végétaux que le Nutri-Score est le plus présent (56%), et sur les desserts au lait d'origine animale qu'il apparaît le moins (31%).

Notons que le Nutri-Score est davantage présent sur les produits les mieux notés !

Rappelons que pour permettre aux consommateurs de comparer et d'orienter son choix, il doit apparaître sur tous les produits d'une même famille.

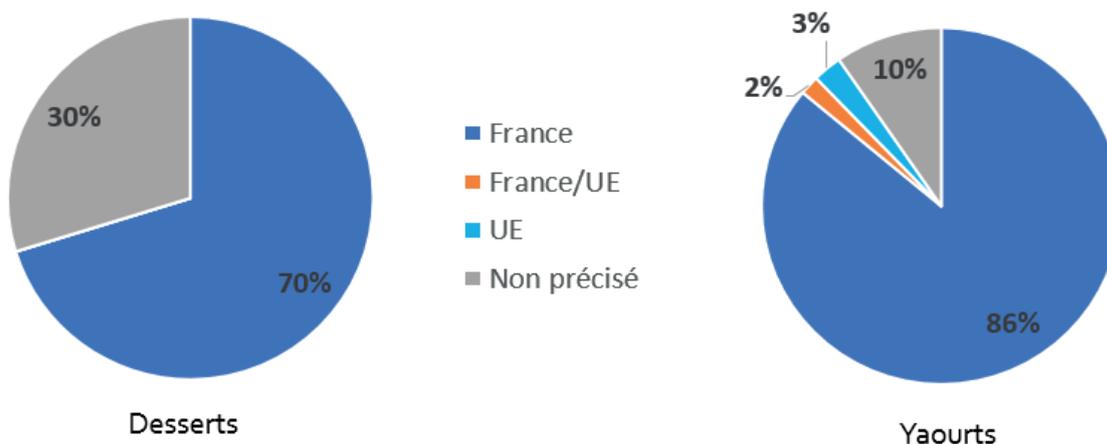
Nos demandes

La CLCV appelle les industriels et les distributeurs à s'engager dans la démarche du Nutri-Score. Ceci, afin de permettre aux consommateurs d'être mieux informés sur la qualité nutritionnelle des produits qu'ils achètent et de comparer rapidement les produits alimentaires d'une même famille entre eux. Par ailleurs, cela devrait inciter les industriels à reformuler leurs produits afin d'être classés de manière plus favorable sur l'échelle Nutri-Score.

Du lait animal majoritairement français

Près de 20% des produits de notre enquête indiquent être fabriqués en France. Mais cela ne signifie pas que les ingrédients qui les composent sont français. Cependant, bonne nouvelle, le lait d'origine animale (vache, brebis, chèvre) est en grande majorité français :

Origine du lait animal



L'origine France des ingrédients est mise en avant par une allégation ou un logo sur l'emballage d'1/3 des produits, majoritairement pour le lait, comme en témoignent les nombreux logos que nous avons relevés :



La transparence sur l'origine du lait végétal n'est pas autant au rendez-vous. **Elle reste inconnue pour 65% des produits.** Quand l'origine est indiquée, elle est surtout française (1/3 des produits). C'est principalement pour le soja que l'origine française est précisée.

Le décret sur l'origine du lait annulé

Un décret français de 2016 imposait l'indication de l'origine du lait utilisé en tant qu'ingrédient dans des denrées alimentaires préemballées, s'il représentait plus de 50% de la recette. Les produits concernés sont : le lait en bouteille, le beurre et les autres matières grasses provenant du lait, les fromages, les crèmes et laits fermentés additionnés ou non de sucre ou d'édulcorants, ou aromatisés de fruits ou cacao, ...Ce dispositif, mis en place à titre expérimental, a été prolongé plusieurs fois jusqu'au 31 décembre 2021.

En 2020, Lactalis, géant des produits laitiers, a demandé l'annulation du texte. Il arguait qu'il n'y avait pas de preuves d'un lien entre l'origine géographique et les propriétés du lait, ce qui rendait le décret français contraire au règlement européen relatif à l'information du consommateur. Dans son avis de mars 2021¹, le Conseil d'État a suivi Lactalis. L'indication de l'origine du lait n'est donc plus obligatoire sur l'étiquetage, au détriment de l'information des consommateurs qui sont pourtant de plus en plus nombreux à vouloir connaître l'origine géographique des ingrédients, notamment d'origine animale. **Nous encourageons les industriels et distributeurs à continuer d'indiquer l'origine du lait en tant qu'ingrédient.**

¹ <https://www.conseil-etat.fr/fr/arianeweb/CE/decision/2021-03-10/404651>

Lacté VS végétal : le match

Pour répondre à la demande des consommateurs de réduire leur consommation de produits d'origine animale, de plus en plus d'alternatives d'origine végétale se développent : crèmes dessert au soja, yaourts au lait de coco, ... Mais que valent ces alternatives végétales ?

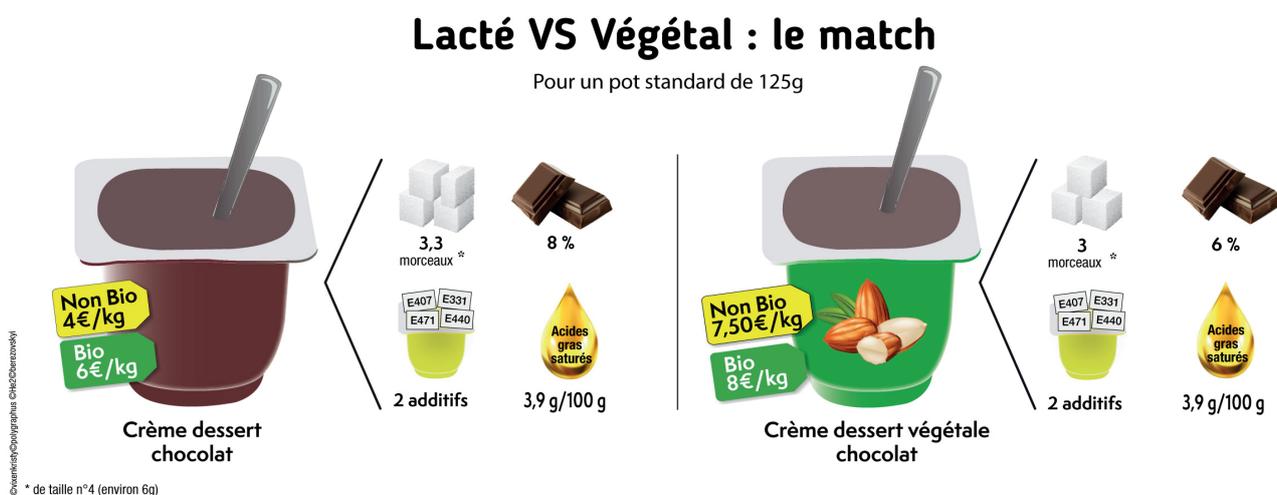
Nous avons comparé la composition et le prix moyen d'une recette au lait animal et d'une recette végétale pour deux types de produits : une crème dessert chocolat et un yaourt goût fraise.

1. Crème dessert au chocolat

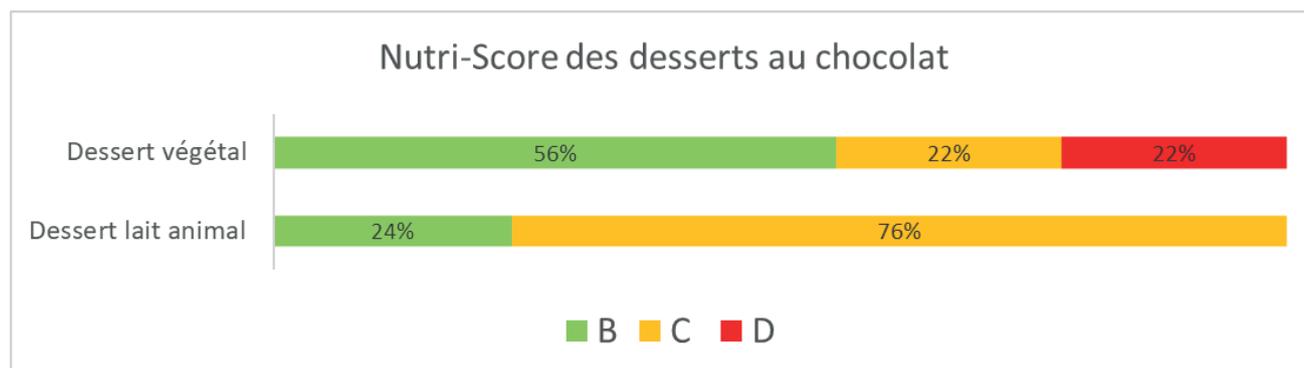
Leurs compositions sont assez proches. Les deux crèmes contiennent en moyenne la même quantité d'additifs et d'acides gras saturés. La crème dessert végétale est un peu moins sucrée mais contient moins de chocolat.

En revanche, le prix est bien différent ! La crème dessert végétale est en moyenne 77% plus chère que son équivalent au lait animal (+29% pour le bio et +100% pour le non bio !)

A ce prix-là, si vous souhaitez consommer végétal, autant choisir le bio !



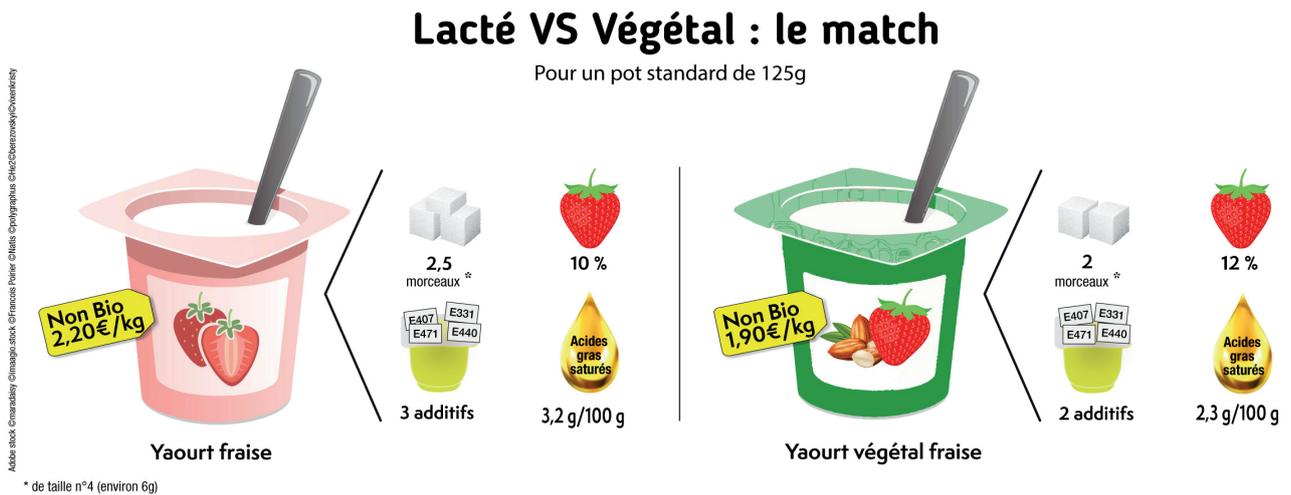
Bien sûr, ces conclusions portent sur des chiffres moyens et certaines crèmes desserts végétales sont plus sucrées, avec un Nutri-Score D, comme le montre la répartition du Nutri-Score sur l'image ci-dessous.



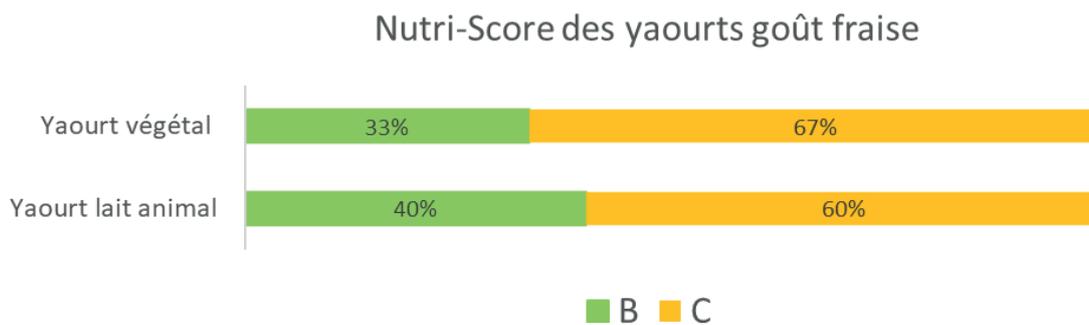
2. Yaourt goût fraise

Pour les yaourts fraise, nous n'avons relevé que des références non bio.

La version végétale semble être plus intéressante : moins sucrée, moins d'additifs, plus de fruits et moins d'acides gras saturés ! En revanche, les deux versions contiennent en moyenne un arôme. C'est le prix qui finit par faire pencher la balance vers la version végétale, qui est moins chère !



La répartition du Nutri-Score est similaire pour les versions végétales et au lait animal : la majorité des produits sont notés C :



Annexe : tableau des références

Type	Marque	Dénomination	Prix au kg	BIO	Allégations	% de fruits et légumes	% Sucre	Additifs	Nutri-Score
Yaourt végétal	Paturages	Yaourt soja fruits rouges	3,13 €	NON	Soja français Soja issu d'une filière contrôlée sans OGM Fabriqué a Marcillé-Raoul	10,0%	11,50%	2	B
Yaourt végétal	Andros	Yaourt brassé fraise lait de coco	6,27 €	NON	Entreprise familiale française Source de calcium Moins de 3% de Mat Gr. Sans conservateur arômes naturels Vegan	13,8%	9,60%	1	C
Yaourt végétal	Perle de lait	Yaourt végétal lait de coco	6,65 €	NON	Vegan	Non concerné	10,50%	4	C
Yaourt végétal	Sojasun	Yaourt soja pruneaux	4,38 €	NON	Filière soja français	5,70%	11,00%	2	B
Yaourt végétal	Alpro	Yaourt mangue	5,39 €	NON	Sans sucres ajoutés	17,70%	5,60%	3	A
Yaourt végétal	A Bicyclette	Yaourt à l'avoine myrtille	5,58 €	NON	Sans soja Sans conservateur, ni colorant artificiel	8,50%	9,00%	2	A
Yaourt végétal	Envia	Yaourt végétal lait de coco fraise framboise	4,48 €	NON	/	12%	9,20%	3	C
Yaourt végétal	Envia	Yaourt soja citron	2,48 €	NON	/	3,75%	12,40%	3	B
Yaourt végétal	Super U	Yaourt soja sur lit de fraise	3,68 €	NON	Soja de France Sans arôme artificiel Source de protéines	10%	12,00%	2	B
Yaourt végétal	Yoplait	Yaourt panier de Yoplait lait d'amande	5,73 €	NON	100% végétal amande	8,40%	10,20%	3	B
Yaourt végétal	Les petits pousses	Yaourt brassé au lait de coco bio	16,85 €	OUI	Sans sucre ajoutés	Non concerné	3,70%	1	D
Yaourt végétal	Les petits pousses	Yaourt brassé coco mangue passion	14,95 €	OUI	100% végétal Ingrédients végétaux peu transformés Jeune entreprise française Sans lactose, sans soja (au dos)	7,60%	8,80%	1	D
Yaourt Classique	Yoplait	Yaourt smoothie bowl mangue passion curcuma	4,52 €	NON	0 additif Lait d'origine France 3 X plus de fruits	22,4%	9,90%	0	C
Yaourt Classique	Malo	Yaourt tradition gourmande	6,00 €	NON	Lait et crème 100% France Produit en Bretagne	10,0%	14,00%	3	C
Yaourt Classique	Ker Ronan	Yaourt fraises de Plou-gastel	5,82 €	NON	Produit en Bretagne	8,6%	13,10%	2	B
Yaourt Classique	Yoplait	Yaourt sucré aux fruits aromatisés	2,96 €	NON	Lait 100% français Une production 100% française dans nos laiteries du Mans ou de Vienne	10,8%	13,00%	2	B
Yaourt Classique	La fermière	Yaourt brassé vanille marron	6,75 €	NON	Au lait des Alpes	9,5%	16,00%	0	C
Yaourt Classique	Liberté	Yaourt crémeux coco	7,26 €	NON	Lait 100% français	2,0%	10,20%	1	C
Yaourt Classique	Danone	Yaourt aux fruits d'ici	6,59 €	NON	Ingrédients français Sans additifs 30% pet recyclé Recette simple, ingrédients locaux	17,6%	12,30%	0	B
Yaourt Classique	Liberté	Yaourt à la grecque	5,22 €	NON	Lait 100% français Sans colorant ni arômes artificiels	7,0%	9,50%	1	B
Yaourt Classique	Paturages	Yaourt frutimax	2,00 €	NON	Fabriqué à Toulouse	10,8%	10,40%	2	B

Type	Marque	Dénomination	Prix au kg	BIO	Allégations	% de fruits et légumes	% Sucre	Additifs	Nutri-Score
Yaourt Classique	Paturages	Yaourt Suiss'fruits	3,93 €	OUI	Fabriqué à Savigné-l'Évêque Lait français Aux fruits mixés	6,0%	11,10%	0	B
Yaourt Classique	Les 2 vaches	Yaourt les p'tits glouglou	5,23 €	OUI	/	5,2%	11,10%	0	B
Yaourt Classique	Danone	Yaourt Light & free myrtilles	4,31 €	NON	Sans édulcorant -30 % de sucres et de matières grasses	8,6%	8,00%	3	A
Yaourt Classique	Taillefine	Yaourt brassé fraise	2,84 €	NON	Riche en protéines 0 % mat gr. 45 kcal 192 kJ par 100G calcium vitamine D	7,4%	6,20%	7	A
Yaourt classique	Taillefine	Spécialité laitière pêche et fruit de la passion	4,59 €	NON	Edulcorant d'origine naturelle 52kcal, 0,1g mat gr Riche en protéines	8,0%	7,20%	5	A
Yaourt Classique	HIPRO	Yaourt vanille protéiné	6,94 €	NON	15 g protéines Riche en protéines 0% mat. Gr.	Non concerné	3,30%	5	A
Yaourt Classique	Activia	Yaourt fraise	3,02 €	NON	100% ingrédients d'origine naturelle Au bifidus Du bon lait, 5 ferments, de délicieux morceaux de fraise	8,3%	11,40%	1	B
Yaourt Classique	Soignon	Yaourt lait de chèvre vanille	4,88 €	NON	Issu d'une coopérative Fabriqué en France Lait origine UE : France ou Belgique	Non concerné	8,10%	0	C
Yaourt Classique	Paturages	Yaourt chèvre vanille	4,28 €	NON	/	Non concerné	10,00%	0	C
Yaourt Classique	Paturages	Yaourt brebis vanille	5,00 €	NON	Lait français Fabriqué à Saint-Médard-d'Eyrans	Non concerné	8,00%	0	B
Yaourt Classique	Le Petit Basque	Yaourt brebis bio vanille	7,80 €	OUI	Lait bio du sud-ouest	Non concerné	8,00%	0	B
Yaourt Classique	Le Petit Basque	Yaourt à la grecque	6,40 €	NON	Lait du sud-ouest Fabriqué en Gironde	Non concerné	9,70%	0	C
Yaourt Classique	Vrai	Yaourt brassé chèvre myrtille	8,52 €	OUI	/	8,0%	10,30%	1	C
Yaourt Classique	Paturages	Yaourt brebis vanille bio	5,88 €	OUI	Fabriqué à St-médard-d'Eyrans	Non concerné	8,40%	0	C
Yaourt Classique	Paturages	Yaourt vanille au lait entier	2,16 €	OUI	Lait français Fabriqué à Toulouse Lait collecté et transformé en France	Non concerné	12,30%	0	C
Yaourt Classique	Les 2 vaches	Yaourt brassé framboise	3,76 €	OUI	Lait bio gourmand et équitable Aucun additif Pot fabriqué à partir de matière d'origine végétale Fair for life, équitable Normand	7,8%	12,20%	0	B
Yaourt Classique	La laitière	Yaourt vanille bio	4,16 €	OUI	Au lait français de nos éleveurs partenaires	Non concerné	13,20%	0	C
Yaourt Classique	Les 300 laitiers bio	Yaourt pêche/abricot	3,80 €	OUI	Unis en coopérative	14,0%	11,00%	0	C

Type	Marque	Dénomination	Prix au kg	BIO	Allégations	% de fruits et légumes	% Sucre	Additifs	Nutri-Score
Yaourt Classique	Malo	Yaourt vanille bio	4,18 €	OUI	Produit en Bretagne Yaourt au lait entier	Non concerné	11,00%	0	C
Yaourt Classique	Gervita	Yaourt fraise	4,72 €	NON	/	10,0%	14,50%	9	C
Yaourt Classique	Yaos	Yaourt à la grecque fraise	4,96 €	NON	/	8,0%	12,00%	4	C
Yaourt Classique	La laitière	Yaourt à la vanille	2,94 €	NON	Arome naturel Lait entier Fabriqué en France Ingrédients 100% origine naturelle	Non concerné	13,10%	0	C
Yaourt Classique	Laitière de la motte	Yaourt fabriqué a la ferme à l'extrait naturel de vanille	5,48 €	NON	Fabriqué en Normandie	Non concerné	13,00%	0	C
Yaourt Classique	Siggi's	Skyr vanille	7,64 €	NON	2% MG, 7,4g sucres, 8,8g protéines, 85KCAL 0 aromes artificiel, 0 colorant, 0 conservateur, 0 édulcorant	Non concerné	7,40%	0	A
Yaourt Classique	Ferme des peupliers	Yaourt vanille	9,16 €	NON	/	Non concerné	12,50%	0	B
Yaourt Classique	Swiss delice	Yaourt à la crème sur lit de cerise	7,00 €	NON	Made in Switzerland	12,0%	15,40%	2	C
Yaourt Classique	Bonne Maman	Yaourt à la vanille	3,58 €	NON	Yaourt à la vanille naturelle Recette au lait entier frais	Non concerné	13,00%	0	C
Yaourt Classique	Taillefine	Fromage blanc saveur vanille	4,06 €	NON	0% mat. gr., 54Kcal, 230KJ par 100g Riche en protéines Avec sucre et édulcorants Enrichie en vitamine D	Non concerné	6,10%	9	A
Yaourt Classique	Monoprix	Yaourt brebis citron	9,16 €	NON	/	0,00%	12,00%	0	B
Yaourt Classique	Quart de lait	Yaourt bio et local saveur vanille	7,80 €	OUI	Lait bio produit dans le pays de Bray Collecté par nos soins et transformé en Ile de France»	Non concerné	10,00%	0	C
Yaourt Classique	Monoprix	Yaourt brebis vanille bio	6,20 €	OUI	3% de matières grasses	Non concerné	10,00%	0	B
Yaourt Classique	Franprix	Yaourt à la grecque stracciatella	3,92 €	NON	Rainforest Alliance people and nature	Non concerné	15,00%	3	C
Yaourt Classique	Franprix	Yaourt cerise	4,83 €	NON	Morceaux de fruits	14,0%	15,00%	2	C
Yaourt Classique	Franprix	Yaourt sur lit d'abricots	3,70 €	NON	Au lait entier de Savoie	12,0%	16,00%	4	C
Yaourt Classique	Nestlé	Yaourt Kvarg saveur pêche passion	7,50 €	NON	Faible en sucre 0% mat. Gr. Riche en protéines, par portion 15g de protéine	0,00%	3,10%	4	A
Yaourt Classique	Auchan	Fromage blanc vanille	2,86 €	NON	0% matière grasse Lait origine France	Non concerné	9,60%	4	A
Yaourt Classique	Auchan	Yaourt au bifidus saveur vanille	2,28 €	NON	Lait origine France	Non concerné	12,00%	0	B
Yaourt Classique	Auchan	Yaourt citron bio	2,68 €	OUI	Au lait entier Lait origine France	0,00%	13,00%	0	C
Yaourt Classique	Coopérative Alsace Lait	Fromage blanc sur lit de myrtilles sauvages	5,70 €	NON	6,2% de matière grasse Recette alsacienne a la crème fraiche	11,0%	11,00%	2	C

Type	Marque	Dénomination	Prix au kg	BIO	Allégations	% de fruits et légumes	% Sucre	Additifs	Nutri-Score
Yaourt Classique	Auchan	Fromage blanc saveur vanille	3,13 €	NON	Lait origine France	Non concerné	12,00%	5	B
Yaourt Classique	Auchan	Yaourt brebis sur lit de fruits rouges	5,44 €	NON	Lait origine France	10,5%	13,00%	4	B
Yaourt Classique	Auchan	Yaourt de brebis à la vanille bio	6,04 €	OUI	/	Non concerné	10,00%	0	B
Yaourt Classique	Auchan	Yaourt à la grecque vanille	3,55 €	NON	Lait origine France	Non concerné	12,00%	1	C
Yaourt Classique	Auchan	Yaourt de Savoie sur lit de fruits jaunes	3,96 €	NON	Lait origine France	9,6%	11,00%	0	B
Yaourt Classique	Yoplait	Yaourt perle de lait citron	4,58 €	NON	Lait 100 % Français	2,00%	10,90%	2	C
Yaourt Classique	Mamie Nova	Yaourt gourmand pêche	4,43 €	NON	Lait Français	18%	13,50%	1	B
Yaourt Classique	Carrefour	Yaourt fruits rouges	2,39 €	NON	Lait Français Sans colorant	10%	13,00%	1	B
Yaourt Classique	Ferme Collet	Yaourt châtaigne	4,67 €	NON	Lait d'origine France	8,20%	16,00%	0	C
Yaourt Classique	Activia	Yaourt muesli	3,56 €	NON	/	0,00%	12,50%	5	B
Yaourt Classique	Le Petit Basque	Yaourt de brebis châtaigne	7,16 €	NON	Lait du sud-Ouest Fabriqué en Gironde	9,90%	16,00%	0	C
Yaourt Classique	Liberté	Yaourt cerise griotte	6,91 €	NON	/	7,20%	12,40%	1	C
Yaourt Classique	La fermière	Yaourt brassé au jus de citron mûres myrtilles	7,09 €	NON	Au lait des Alpes	12,00%	11,00%	2	C
Yaourt Classique	Danone	Yaourt myrtilles cassis aux fruits d'ici	7,07 €	NON	Recette simple Ingrédients locaux Un yaourt français avec des myrtilles des Landes et des Hauts-de-France	16,00%	12,20%	0	B
Yaourt Classique	KER Ronan	Yaourt citron vert	3,60 €	NON	Arôme naturel, citron vert Laiterie artisanale Produit en Bretagne	0,00%	13,20%	0	C
Yaourt Classique	Malo	Yaourt framboise	3,64 €	NON	/	0,00%	14,00%	0	C
Yaourt Classique	Danone	Yaourt light and free framboise et jus de grenade	4,19 €	NON	Moins 30% de sucres et de matières grasses	9,40%	7,80%	1	A
Yaourt Classique	Danone	Yaourt danonino fraise	4,25 €	NON	Lait français	6,00%	10,70%	0	B
Yaourt Classique	Activia	Yaourt muesli	4,73 €	NON	Source de fibres	0,00%	11,10%	1	B
Yaourt Classique	Activia	Yaourt saveur coco	3,60 €	NON	Sans arôme artificiel	0,00%	12,70%	0	B
Yaourt Classique	Les 2 vaches	Yaourt myrtille sauvage	4,57 €	OUI	Lait BIO normand et équitable	8,60%	13,00%	1	B
Yaourt Classique	Gervita	Yaourt fraise	6,23 €	NON	/	14,60%	14,50%	7	C
Yaourt Classique	Gervais	Yaourt à la vanille	5,28 €	NON	/	Non concerné	13,50%	1	C
Yaourt Classique	Yoplait	Yaourt sur fruits Panier de Yoplait	3,48 €	NON	/	10,00%	13,30%	3	C

Type	Marque	Dénomination	Prix au kg	BIO	Allégations	% de fruits et légumes	% Sucre	Additifs	Nutri-Score
Yaourt Classique	Carrefour BIO	Yaourt fraises mixées	3,26 €	OUI	Lait origine France	5,00%	12,00%	0	B
Yaourt Classique	Carrefour BIO	Yaourt mangue vanille	3,86 €	OUI	Lait origine France	10,00%	12,00%	0	B
Yaourt Classique	Taillefine	Yaourt cerise	3,30 €	NON	Calcium, vitamine D Riche en protéine	8,00%	6,60%	6	A
Yaourt Classique	Ferme du beffroi	Yaourt de Normandie fraise	7,00 €	NON	Ferme familiale	8,50%	13,30%	3	B
Yaourt Classique	Marque Repère	Yaourt déli light	1,82 €	NON	0% de matière grasse	0,00%	4,40%	2	A
Yaourt Classique	Yoplait	Yaourt smoothie bowl framboise cassis chia	4,52 €	NON	/	24,50%	8,30%	0	B
Yaourt Classique	Nestlé	Yaourt grec sur lit de fraises	4,52 €	NON	/	8,00%	12,00%	3	C
Yaourt Classique	Bonne maman	Yaourt crémeux myrtille cassis	4,52 €	NON	/	15,00%	14,00%	0	C
Yaourt Classique	Yoplait	Paw patrol	2,30 €	NON	/	0,00%	11,40%	4	B
Yaourt Classique	Nos régions ont du talent	Yaourt au lait entier de Haute-Savoie cerise	3,77 €	NON	Fruits récoltés en France	12%	14,00%	4	C
Yaourt Classique	Vrai	Yaourt chèvre myrtille	8,48 €	NON	/	8%	10,30%	1	C
Yaourt Classique	Envia	Yaourt brassé ananas passion	2,97 €	NON	Lait origine France	9,20%	13,00%	4	B
Yaourt Classique	Envia	Yaourt à la grecque sur lit de fruits jaunes pêche fruits de la passion	2,75 €	NON	Lait origine France	4%	13,50%	4	C
Yaourt Classique	Envia	Yaourt à la vanille	1,98 €	NON	Lait origine France	Non concerné	13,00%	0	C
Yaourt Classique	Super U	Yaourt brassé brebis framboise	6,08 €	NON	Lait français	11%	16,30%	0	C
Yaourt Classique	Le yaourt fermier	Yaourt brassé sur lit de myrtilles sauvages	4,36 €	NON	Au lait du jour	18%	11,10%	4	C
Yaourt Classique	Le yaourt fermier	Yaourt brassé sur lit de fraises	4,36 €	NON	Au lait du jour	18,00%	11,60%	0	C
Yaourt Classique	Super U	Fromage frais au fruits fraise framboise abricot	3,64 €	NON	Lait Français Sans arôme artificiel Source de calcium Riche en vitamine Entreprise française	6%	12,00%	1	B
Yaourt Classique	Le Petit Basque	Yaourt brassé de brebis aux fraises de Dordogne	9,42 €	NON	Lait du sud ouest Fabriqué en Gironde	12,50%	10,10%	0	C
Yaourt Classique	Yoplait	Yaourt à boire petits filous fraise, framboise, pêche	6,02 €	NON	Calcium et vitamine D pour la croissance des os	0,00%	10,80%	5	B
Yaourt Classique	Danone	Yaourt Hipro myrtille	9,88 €	NON	0% de matière grasse Riche en protéines	5,80%	3,40%	7	A
Yaourt Classique	Baskalia	Yaourt de brebis vanille	7,20 €	NON	/	Non concerné	11,50%	0	C
Yaourt Classique	Carrefour	Yaourt brassé sur lit aux fruits	3,00 €	NON	Lait français	9,60%	11,00%	1	C
Yaourt Classique	Carrefour	Mousse de fromage frais aux fruits mixés	3,49 €	NON	Arômes naturels Sans colorant, sans conservateurs	15%	12,00%	3	C

Type	Marque	Dénomination	Prix au kg	BIO	Allégations	% de fruits et légumes	% Sucre	Additifs	Nutri-Score
Yaourt Classique	Les 300 laitiers Bio	Yaourt mûre et myrtille	4,50 €	OUI	/	15,0%	12,00%	0	C
Yaourt Classique	Activia	Yaourt Activia mangue coco graines de chia	6,63 €	NON	Sans sucres ajoutés	16,0%	6,60%	1	B
Yaourt Classique	Nestlé	Yaourt Kvarg saveur framboise	2,59 €	NON	Faible en sucre 0% matière grasse Riche en protéines	0,00%	3,10%	1	A
Yaourt Classique	Baiko	Yaourt sur lit de fruits rouges	5,00 €	NON	Fruits de France	8,70%	11,00%	2	C
Yaourt Classique	Soignon	Yaourt brassé au lait de chèvre pruneaux	5,74 €	NON	Pruneaux français (au dos)	5%	12,00%	1	C
Yaourt Classique	Michel et Augustin	Yaourt à boire vanille de Madagascar pointe de sirop d'érable	9,72 €	NON	Lait français Sans aucun additif Vanille engagée Concocté en France	Non concerné	11,00%	0	B
Yaourt Classique	Yoplait	Yaourt à boire fraise YOP	2,45 €	NON	Source de calcium Sans colorant Lait 100% français	0,00%	10,50%	0	B
Yaourt Classique	Yoplait	Yaourt à boire vanille Yop	2,45 €	NON	Source de calcium Sans colorant Lait 100% français	0,00%	10,50%	0	B
Yaourt Classique	Yoplait	Yaourt à boire chocolat Yop	2,45 €	NON	Sans colorant Lait 100% français	Non concerné	11,60%	2	B
Yaourt Classique	Mamie Nova	Yaourt gourmand cerise griotte	4,90 €	NON	/	9,90%	13,80%	1	C
Yaourt Classique	Michel et Augustin	Yaourt citron	9,60 €	NON	Sans aucun additif Lait entier français	1,00%	13,00%	0	C
Yaourt Classique	Danone	Danonino à boire fraise banane, abricot	4,30 €	NON	Calcium + vitamine D sans arôme artificiel, conservateur, colorant	6,00%	10,70%	1	B
Yaourt Classique	Yoplait	Yaourt à boire Petits filous goût fraise	4,03 €	NON	Calcium, vitamine D pour la croissance des os	0,00%	10,50%	0	B
Yaourt Classique	Carrefour	Yaourt à boire aromatisé fraise, framboise ou vanille	1,90 €	NON	Lait origine France Source de calcium et de vitamine D Arômes naturels Sans colorant	0,00%	10,00%	0	B
Yaourt Classique	Danone	Velouté fruit fraise	3,30 €	NON	Lait 100% fermes françaises	5,00%	13,10%	3	B
Yaourt Classique	Activia	Yaourt bifidus ananas	3,38 €	NON	100% ingrédients d'origine naturelle	8,00%	11,50%	1	B
Yaourt Classique	Carrefour bio	Yaourt à boire fraise	4,15 €	OUI	Lait origine France Avec arôme naturel	6,10%	9,60%	0	B
Yaourt Classique	Yoplait	Yaourt panier de Yoplait abricot nectarine	3,42 €	NON	Zéro additif Lait français	11,00%	11,90%	0	B
Dessert végétal	Sojasun	Crème dessert végétale vanille	4,30 €	NON	Fabriqué en France Sans conservateur et sans colorant Enrichi en calcium	Non concerné	10,20%	2	B

Type	Marque	Dénomination	Prix au kg	BIO	Allégations	% de fruits et légumes	% Sucre	Additifs	Nutri-Score
Dessert végétal	A Bicyclette	Crème dessert chocolat à l'avoine	4,82 €	NON	Sans soja Fabriqué en France Sans colorant artificiel Source de fibres, source de calcium, source de vitamine D Vegan	Non concerné	13,00%	1	B
Dessert végétal	Monoprix	Flan végétal lait de coco	15,50 €	NON	Vegan	4,5%	17,00%	0	D
Dessert végétal	Michel et Augustin	Dessert perles du japon au lait de coco mangue passion	22,17 €	NON	100% végétal Sans lait, sans œuf, sans additif Vegan	23,0%	11,00%	0	C
Dessert végétal	Franprix	Crème dessert soja chocolat bio	3,63 €	OUI	Rainforest Alliance people and nature»	Non concerné	15,00%	1	B
Dessert végétal	Charles et Alice	Dessert végétal chocolat	10,23 €	NON	Entreprise française 100% pur cacao Naturellement sans lactose Sans colorant, sans conservateur Sans lécithine de soja Vegan	0,0%	17,00%	0	C
Dessert végétal	Auchan	Crème dessert soja chocolat	2,60 €	NON	Soja origine France issu d'une filière contrôlée	Non concerné	10,50%	2	B
Dessert végétal	Andros	Crème chocolat au lait d'amande	7,58 €	NON	Lait d'amande	2,00%	13,00%	2	C
Dessert végétal	Carrefour	Crème dessert soja chocolat	2,83 €	NON	Soja Français Source de protéines végétales	Non concerné	11,00%	2	B
Dessert végétal	Sojasun	Crème dessert soja vanille bourbon	3,88 €	NON	Filière soja français Fabriqué en France	Non concerné	10,40%	2	B
Dessert végétal	The coconut collaborative	Dessert végétal au chocolat	18,38 €	NON	/	Non concerné	17,00%	6	D
Dessert végétal	Marque Repère	Mousse au chocolat soja	7,07 €	NON	Source de calcium Soja origine France	Non concerné	18,00%	7	C
Dessert végétal	Envia	Crème dessert végétale caramel	4,48 €	NON	Lait origine France	3,40%	11,70%	4	B
Dessert végétal	Les petits pousses	Dessert chocolat	15,28 €	OUI	En vrais ingrédients végétaux peu transformés Jeune entreprise française Source de calcium	Non concerné	9,30%	1	D
Dessert végétal	Carrefour bio	Crème soja chocolat	5,48 €	OUI	Vegan	Non concerné	16,00%	1	B
Dessert végétal	Carrefour bio	Crème soja nature	3,68 €	OUI	Soja français Vegan	Non concerné	0,50%	1	A
Dessert lacté	Pâturages	Crème dessert saveur vanille sur lit au chocolat	2,02 €	NON	Produit dans notre laiterie à St-Père-Retz Lait collecté et transformé en France	Non concerné	16,90%	3	C
Dessert lacté	Pâturages	Crème dessert chocolat blanc	2,07 €	NON	Produit dans notre laiterie à St-Père-Retz Lait collecté et transformé en France	Non concerné	14,40%	2	C
Dessert lacté	Danette	Crème dessert café	2,96 €	NON	/	Non concerné	17,40%	2	C
Dessert lacté	Danette	Crème dessert liégeois saveur vanille	3,47 €	NON	/	Non concerné	14,10%	5	C

Type	Marque	Dénomination	Prix au kg	BIO	Allégations	% de fruits et légumes	% Sucre	Additifs	Nutri-Score
Dessert lacté	Pâturages	Liégeois	2,33 €	NON	Fabriqué dans notre laiterie à St-Père-Retz	Non concerné	12,90%	4	C
Dessert lacté	Nestlé	Le viennois	2,77 €	NON	/	Non concerné	15,50%	4	C
Dessert lacté	Pâturages	Mousse à la liégeoise chocolat	2,84 €	NON	Fabriqué dans notre laiterie Le plus court chemin du producteur au consommateur	Non concerné	17,20%	3	C
Dessert lacté	La laitière	Mousse lactée au chocolat au lait et sauce au chocolat	6,27 €	NON	Pur beurre de cacao	Non concerné	20,20%	4	C
Dessert lacté	La laitière	Feuilleté de mousse	5,88 €	NON	A l'arôme naturel de vanille de Madagascar	Non concerné	17,60%	4	D
Dessert lacté	Pâturages	Mousse au chocolat	3,17 €	NON	Fabriqué dans notre laiterie à St-Père-Retz Le plus court chemin du producteur au consommateur	Non concerné	18,40%	3	B
Dessert lacté	Danette	Mousse au chocolat	6,25 €	NON	/	Non concerné	14,40%	3	D
Dessert lacté	Pâturages	Riz au lait	2,15 €	NON	Fabriqué dans notre laiterie à St-Père-Retz Lait collecté et transformé en France	Non concerné	11,60%	1	B
Dessert lacté	Ker Ronan	Crème dessert caramel au beurre salé	5,12 €	NON	Produit en Bretagne Sans colorant, sans conservateur, sans arôme artificiels	Non concerné	15,90%	3	C
Dessert lacté	La fermière	Riz au lait	6,81 €	NON	Au lait des Alpes Riz rond origine Camargue	Non concerné	10,00%	0	C
Dessert lacté	La laitière	Gâteau de riz	5,75 €	NON	Lait origine France Cuit au four	Non concerné	18,50%	4	C
Dessert lacté	La laitière	Crème au chocolat	4,15 €	NON	Lait français Fabriqué en France Pur beurre de cacao	Non concerné	17,20%	1	C
Dessert lacté	La laitière	Crème brûlée	5,85 €	NON	Lait origine France Cuit au four	Non concerné	16,80%	1	D
Dessert lacté	Paturages	Gâteau de riz	3,27 €	NON	Lait français Œufs extra-frais Fabriqué a Montayral	Non concerné	16,90%	4	C
Dessert lacté	Paturages	Crème dessert chocolat	3,30 €	NON	Lait français Œufs extra-frais Cuit au four Fabriqué a Montayral	Non concerné	18,50%	4	C
Dessert lacté	Rians	Panna Cotta	9,38 €	NON	Lait origine France	16,6%	11,00%	1	D
Dessert lacté	Paturages	Crème dessert chocolat bio	6,75 €	OUI	Lait français Aux œufs frais Fabriqué a Montayral	Non concerné	15,00%	0	C
Dessert lacté	Rians	Crème brûlée	7,70 €	NON	Lait origine France Laiterie familiale depuis 1901	Non concerné	16,00%	0	C
Dessert lacté	La laitière	Profiteroles	8,19 €	NON	Lait origine France	Non concerné	18,60%	6	C
Dessert lacté	Paturages	Profiteroles	6,72 €	NON	Fabriqué en France Aux œufs frais	Non concerné	20,30%	5	C
Dessert lacté	Les créations	Mousse au chocolat	11,56 €	NON	Fabriqué à Saint-Médard d'Eyrans	Non concerné	22,80%	1	D

Type	Marque	Dénomination	Prix au kg	BIO	Allégations	% de fruits et légumes	% Sucre	Additifs	Nutri-Score
Dessert lacté	Mamie Nova	Crème chocolat noir	3,97 €	NON	/	Non concerné	17,70%	3	C
Dessert lacté	Mamie Nova	Coeur de Liégeois	6,21 €	NON	Lait origine France	Non concerné	15,00%	4	C
Dessert lacté	Bonne Maman	Semoule au lait	4,58 €	NON	Vanille naturelle	Non concerné	13,00%	0	C
Dessert lacté	Malo	Yaourt chocolat	3,74 €	NON	Produit en Bretagne Au lait entier Sans colorant, sans conservateur, sans arôme artificiels	Non concerné	18,00%	0	C
Dessert lacté	Bonne Maman	Mousse au chocolat	10,15 €	NON	Recette aux œufs frais	Non concerné	19,00%	1	D
Dessert lacté	Mamie Nova	Cœur de liégeois	5,46 €	NON	Lait origine France	7,6%	12,00%	5	C
Dessert lacté	La laitière	Liégeois au yaourt	5,07 €	NON	Sans conservateur, sans colorant, ni arômes artificiels Lait français Fabriqué en France	15,6%	13,40%	1	C
Dessert lacté	Paturages	Yaourt crème Stracciatella	3,30 €	NON	Fabriqué à Château-Salins Lait français	Non concerné	14,00%	4	C
Dessert lacté	Dany	Flan chocolat	3,27 €	NON	+ de 80% de lait	Non concerné	17,40%	2	C
Dessert lacté	Paturages	Flan caramel cool cara	1,37 €	NON	Lait français Fabriqué dans notre laiterie à St-Père-Retz +75% de lait Source de calcium & de vitamine D	Non concerné	15,70%	2	C
Dessert lacté	Nestlé	Flanby	1,72 €	NON	Lait origine France +70% de lait	Non concerné	17,00%	5	C
Dessert lacté	Yoplait	Dessert petits filous choco	3,22 €	NON	Lait origine France +70% de lait Au lait entier	Non concerné	14,00%	3	C
Dessert lacté	Nestlé	Dessert spécialité laitière chocolat	2,64 €	NON	Sans édulcorant artificiel Sans conservateur sans colorant artificiel Lait origine France 1,4% mat.gr.	Non concerné	12,50%	4	B
Dessert lacté	Monoprix Gourmet	Riz au lait	6,75 €	NON	Au lait entier	Non concerné	15,00%	0	C
Dessert lacté	Monoprix Gourmet	Mousse au chocolat	16,76 €	NON	Soutien au cacao durable	Non concerné	13,00%	1	D
Dessert lacté	Monoprix	Flan nappé de caramel	2,23 €	NON	Lait origine France	Non concerné	16,00%	5	C
Dessert lacté	Les 2 vaches	Crème dessert vanille	5,24 €	OUI	Lait bio normand et équitable Fair for life Vanille de Madagascar	Non concerné	15,10%	0	C
Dessert lacté	Marie Morin	Mousse au chocolat à l'ancienne	18,25 €	NON	Sans colorants sans conservateurs 42% de chocolat dans la recette, chocolat pur beurre de cacao, Œufs de poules élevées en plein air Produit en Bretagne	Non concerné	19,00%	1	D

Type	Marque	Dénomination	Prix au kg	BIO	Allégations	% de fruits et légumes	% Sucre	Additifs	Nutri-Score
Dessert lacté	Leader Price	Crème dessert chocolat	4,62 €	NON	/	Non concerné	18,00%	5	C
Dessert lacté	Franprix	Riz au lait saveur vanille	3,58 €	NON	/	Non concerné	14,00%	0	C
Dessert lacté	Michel et Augustin	Riz au lait	9,38 €	NON	Au lait entier Riz de Camargue Sans aucun additif Concocté en France Lait entier des Pays de la Loire	Non concerné	12,00%	0	C
Dessert lacté	Franprix	Panna cotta	11,04 €	NON	/	10,4%	19,00%	4	D
Dessert lacté	Leader Price	Profiteroles	6,00 €	NON	/	Non concerné	16,00%	8	C
Dessert lacté	Franprix	Crème aux œufs	4,75 €	NON	Lait et crème origine France Aux oeufs extra frais	Non concerné	17,00%	1	C
Dessert lacté	Franprix	Crème dessert vanille bio	8,50 €	OUI	/	Non concerné	16,50%	0	C
Dessert lacté	Franprix	Mousse liégeoise chocolat	4,69 €	NON	/	Non concerné	19,00%	6	D
Dessert lacté	Auchan	Flan caramel	1,75 €	NON	Lait origine France + de 70% de lait	Non concerné	16,00%	5	C
Dessert lacté	Auchan	Flan chocolat bio	3,98 €	OUI	Lait origine France	Non concerné	15,00%	1	C
Dessert lacté	Auchan	Riz au lait à la vanille	2,44 €	NON	Lait origine France	Non concerné	11,00%	0	C
Dessert lacté	Auchan	Riz au lait bio	5,39 €	OUI	/	Non concerné	11,00%	0	C
Dessert lacté	Auchan	Crème aux oeufs	3,13 €	NON	Lait origine France	Non concerné	18,00%	2	C
Dessert lacté	Auchan	Crème dessert chocolat	1,22 €	NON	/	Non concerné	16,00%	3	C
Dessert lacté	Auchan	Mousse liégeoise chocolat	2,77 €	NON	Lait origine France	Non concerné	19,00%	5	D
Dessert lacté	Auchan	Liégeois Chocolat	2,38 €	NON	Lait origine France	Non concerné	16,00%	5	C
Dessert lacté	Mont blanc	Crème dessert chocolat	5,72 €	NON	Sans conservateur Lait origine France Emballage 100% recyclable 3,6% de mat. gr.	Non concerné	17,00%	2	C
Dessert lacté	Carrefour	Crème dessert saveur vanille	3,68 €	NON	Lait Français	Non concerné	14,00%	0	D
Dessert lacté	Nestlé	Viennois l'original chocolat	2,93 €	NON	Lait Français	Non concerné	17,00%	5	C
Dessert lacté	Nestlé	Crème chocolat ferme et fondant Svelttesse	2,56 €	NON	Lait origine France 1,4% de matière grasse	Non concerné	12,50%	3	B
Dessert lacté	La laitière	MaronSui's l'original	5,64 €	NON	54% de crème de marron	27,70%	28,60%	3	D
Dessert lacté	Sacré wily	Crème speculos	13,60 €	NON	/	Non concerné	14,60%	3	C

Type	Marque	Dénomination	Prix au kg	BIO	Allégations	% de fruits et légumes	% Sucre	Additifs	Nutri-Score
Dessert lacté	Carrefour	Crème caramel	3,70 €	NON	Œufs extra frais	Non concerné	18,00%	4	B
Dessert lacté	GÜ	Cheesecake caramel salé	20,30 €	NON	/	Non concerné	29,40%	4	E
Dessert lacté	Toblerone	Moelleux au chocolat	16,61 €	NON	/	Non concerné	35,00%	3	E
Dessert lacté	OREO	Cheesecake vanille Oreo	18,69 €	NON	/	Non concerné	19,20%	6	D
Dessert lacté	Yoplait	Ile flottante	5,10 €	NON	/	Non concerné	16,70%	13	C
Dessert lacté	Carrefour	Tartelette au caramel beurre demi-sel	14,06 €	NON	/	Non concerné	35,00%	1	E
Dessert lacté	Carrefour	Panna cotta framboise	8,29 €	NON	/	10,40%	19,00%	3	D
Dessert lacté	Carrefour	Gâteau de riz	4,50 €	NON	Lait origine France	Non concerné	18,00%	3	C
Dessert lacté	Carrefour	Crème dessert vanille	2,36 €	NON	Lait français	Non concerné	13,00%	4	C
Dessert lacté	Nestlé	Petit nesquik	4,72 €	NON	Source de calcium et de vitamine D	Non concerné	20,40%	2	D
Dessert lacté	Danone	Crème dessert chocolat et lait	3,71 €	NON	/	Non concerné	15,90%	2	C
Dessert lacté	Ferme du beffroi	Crème dessert chocolat	7,00 €	NON	Ferme familiale Normandie Au bon lait de nos vaches	Non concerné	13,50%	2	B
Dessert lacté	La laitière	Semoule au lait	3,48 €	NON	Lait origine France	Non concerné	12,50%	2	C
Dessert lacté	Danette	Crème dessert chocolat billes magix	4,04 €	NON	/	Non concerné	24,70%	10	C
Dessert lacté	La laitière	Feuilleté de mousse menthe	6,89 €	NON	Lait entier origine France	Non concerné	17,80%	6	D
Dessert lacté	Marque Repère	Flan chocolat	1,76 €	NON	Plus de 60% de lait	Non concerné	19,00%	5	C
Dessert lacté	Danette	Crème liégeois chocolat	3,00 €	NON	Fabriqué en France	Non concerné	17,00%	5	C
Dessert lacté	Marque Repère	Profiteroles	6,22 €	NON	/	Non concerné	21,00%	9	D
Dessert lacté	Marque Repère	Crème aux œufs saveur noix de coco	4,13 €	NON	Aux œufs extra frais	2,00%	18,00%	4	C
Dessert lacté	Marie Morin	Liégeois au chocolat	10,58 €	NON	Sans stabilisants, sans conservateurs	Non concerné	16,00%	1	D
Dessert lacté	Marque Repère	Dessert lacté p'tit choco lait	2,36 €	NON	Plus de 70% de lait Sans arôme, sans colorant	Non concerné	16,00%	3	C
Dessert lacté	Marque Repère	Ile flottante Bio village	5,90 €	OUI	Œufs et lait origine France Arôme naturel de vanille	Non concerné	21,00%	1	C
Dessert lacté	Envia	Crème brûlée	5,95 €	NON	Lait origine France	Non concerné	19,30%	0	D
Dessert lacté	Envia	Dessert Croospiz chocolat	5,91 €	NON	Lait origine France	Non concerné	20,00%	9	C

Type	Marque	Dénomination	Prix au kg	BIO	Allégations	% de fruits et légumes	% Sucre	Additifs	Nutri-Score
Dessert lacté	Milbona	Crème aux œufs	2,53 €	NON	Lait origine France	Non concerné	16,30%	2	C
Dessert lacté	Envia	Liégeois vanille caramel	1,85 €	NON	Lait origine France	Non concerné	20,00%	6	C
Dessert lacté	Envia	Fondant au chocolat	9,31 €	NON	/	Non concerné	30,00%	1	D
Dessert lacté	Envia	Baba au rhum	3,79 €	NON	/	Non concerné	26,00%	2	D
Dessert lacté	Envia	Ile flottante	4,10 €	NON	Lait origine France	Non concerné	21,20%	0	C
Dessert lacté	Milbona	Mousse à la crème de marron	3,73 €	NON	Lait origine France	24,20%	27,90%	4	D
Dessert lacté	Envia	Mousse au chocolat noir	4,45 €	NON	Lait origine France	Non concerné	19,20%	4	C
Dessert lacté	Envia	Crème dessert café pistache	1,50 €	NON	Lait origine France	0,00%	14,00%	3	C
Dessert lacté	Super U	Dessert gratin de framboises	12,78 €	NON	Œufs, lait de France (au dos)	15,70%	14,00%	0	C
Dessert lacté	Super U	Dessert pêche façon melba	15,17 €	NON	Lait français	9,90%	20,00%	5	D
Dessert lacté	Super U	Crème brûlée	6,90 €	NON	/	Non concerné	18,00%	0	D
Dessert lacté	Super U	Mousse au chocolat lait et noir	3,84 €	NON	Entreprise de France Lait de France	Non concerné	19,00%	4	C
Dessert lacté	Super U	Clafoutis parfum abricot	6,36 €	NON	Entreprise de France Lait de France	14,90%	24,00%	2	C
Dessert lacté	Super U	Gâteau de semoule caramel et raisins	3,90 €	NON	/	2,80%	18,00%	3	C
Dessert lacté	Super U	Crème caramel	3,33 €	NON	Œufs extra frais	Non concerné	20,20%	3	B
Dessert lacté	Super U	Crème dessert vanille	1,94 €	NON	Lait français Entreprise de France Sans arôme artificiel	Non concerné	14,00%	3	C
Dessert lacté	Super U	Crème dessert saveur praliné	4,70 €	NON	/	Non concerné	16,30%	3	C
Dessert lacté	Mont blanc	Crème dessert chocolat	6,32 €	NON	Sans conservateur Lait d'origine France Emballage 100% recyclable -3,6% de matière grasse	Non concerné	17,00%	2	C
Dessert lacté	Super U	Crème dessert chocolat	4,71 €	NON	/	Non concerné	14,40%	3	C
Dessert lacté	Yabon	Gâteau de riz	4,82 €	NON	Fabriqué en Normandie Sans conservateur, colorants, arômes	Non concerné	16,00%	1	C
Dessert lacté	Nestlé	Viennois saveur fraise	3,43 €	NON	Lait origine France	4%	15,20%	8	C
Dessert lacté	Mamie Nova	Crème chocolat banane	4,17 €	NON	Fabriqué en France (au dos)	7,90%	19,70%	2	C

Type	Marque	Dénomination	Prix au kg	BIO	Allégations	% de fruits et légumes	% Sucre	Additifs	Nutri-Score
Dessert lacté	Marque Repère	Crème Mix'n croc chocolat	11,54 €	NON	/	Non concerné	16,00%	8	C
Dessert lacté	Marque Repère	Crème dessert café	3,20 €	NON	Aux œufs frais	Non concerné	14,00%	6	C
Dessert lacté	Carrefour	Mousse chocolat au lait	4,21 €	NON	Lait origine France	Non concerné	22,00%	4	C
Dessert lacté	Carrefour	Crème dessert chocolat	2,20 €	NON	/	Non concerné	16,00%	3	C
Dessert lacté	Carrefour	Flan caramel	1,78 €	NON	Plus de 70% de lait Origine France	Non concerné	18,00%	6	C
Dessert lacté	Taillefine	Crème dessert chocolat	3,69 €	NON	Avec sucres et édulcorants 0,9% de matières grasses	Non concerné	12,20%	5	B
Dessert lacté	Mamie Nova	Dessert lacté gourmand fondant chocolat	4,30 €	NON	/	Non concerné	14,90%	2	C
Dessert lacté	Les 2 vaches	Crème chocolat	5,24 €	OUI	Lait bio normand et équitable Fabriqué en Normandie	Non concerné	17,50%	0	C
Dessert lacté	Vrai	Crème dessert chocolat brebis	9,32 €	OUI	Lait français Cacao bio et équitable	Non concerné	17,20%	1	C
Dessert lacté	Carrefour bio	Crème dessert vanille bio	3,68 €	OUI	/	Non concerné	15,00%	1	C
Dessert lacté	Carrefour bio	Crème dessert chocolat bio	3,95 €	OUI	/	Non concerné	20,00%	0	C