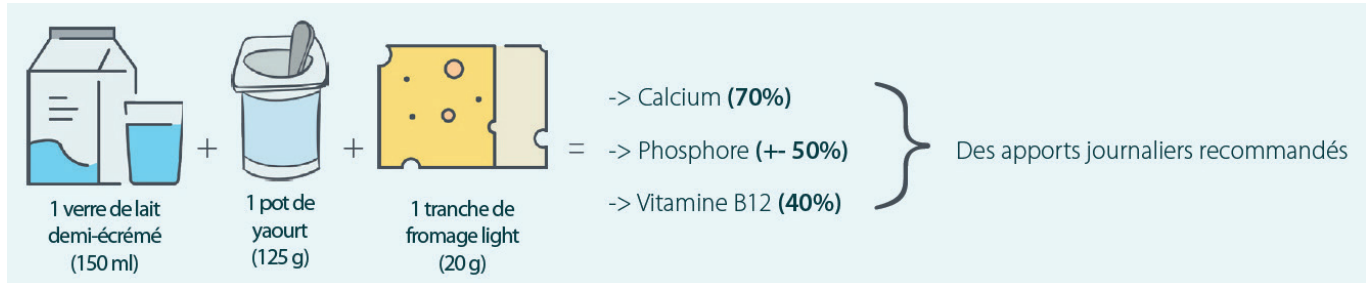


« Rien ne remplace totalement le lait » *



(Source : Cellule d'information lait.)

La Cellule d'Information Lait (www.celluleinfolait.be), mise en place par le Collège des Producteurs, a récemment réagi par communiqué de presse contre les publicités trompeuses concernant de soi-disant substituts végétaux de lait et de produits laitiers.

Dans son communiqué du 19 octobre, la Cellule d'Information Lait rappelle les qualités naturelles du lait et attire l'attention du consommateur sur 3 points importants. Ces arguments simples peuvent être utiles aussi pour les éleveurs, face à des personnes qui décrient (trop) facilement la production laitière.

1) Ces publicités font croire au consommateur qu'il va manger des produits laitiers et donc remplir un des besoins de la pyramide alimentaire.

Or, si certains produits imitent très bien la forme, voire le goût, ils en dissimulent facilement les faux amis dans la liste des ingrédients (voir pour exemple tableau ci-dessous).

Ingrédients pour 100 g	Mozzarella flavour GRATED	Mozzarella de lait de vache
Energie	298 kcal	259 kcal
Lipides	24 g	19,4 g
Dont AG saturés	22 g	12,3 g
Glucides	21 g	0,4 g
Dont sucres	0 g	0,4 g
Protéines	0 g	19,9 g
Sel	170 mg	405 mg
Vitamines B12	2,5 µg (100 % des AJR)	2,1 µg (84 % des AJR)
Vitamine A		339 µg (42 % des AJR)
Phosphore		461 mg (66 % des AJR)
Calcium		495 mg (62 % des AJR)

Source = <https://violifefoods.com/product/mozzarella-flavour-grated/> et <https://informationsnutritionnelles.fr/mozzarella>

2) Au-delà de ces aspects, la Cellule d'Information Lait constate dans certaines publicités un non-respect de la législation européenne nouvellement en vigueur.

Le 14 juin 2017, la Cour de justice de l'Union européenne a interdit aux industriels d'utiliser les noms de lait, yaourt, crème, beurre et fromage pour tous les produits issus de productions non animales (Règlement (UE) n° 1308/2013 - Article 78 et annexe VII, partie III - Décision 2010/791/UE

- Définitions, dénominations et dénominations de vente - «Lait» et «produits laitiers» - Dénominations utilisées pour la promotion et la commercialisation d'aliments purement végétaux).

3) De plus, ces publicités ont tendance à faire oublier que le lait est naturellement enrichi en bons éléments.

Alors que le lait est un aliment naturel composé de 87 % d'eau et naturellement riche en minéraux (composition : <http://www.celluleinfolait.be/enjeux/nutrition-et-sante/composition-nutritionnelle/>), les boissons végétales contiennent des huiles végétales, du sucre, des stabilisants (gommes), des émulsifiants (lécithines), des régulateurs d'acidité, des arômes naturels et des vitamines ajoutées.

Ingrédients pour 100 g	Boisson Soja	Boisson Amande	Lait de vache ½ écrémé
Energie	53 kcal	41 kcal	45 kcal
Lipides	3,7 g	3,5 g	1,54 g
Dont AG saturés	0,5 g	0,4 g	1 g
Dont Oméga 3	0,3 g	0,3 g	0,01 g
Glucides	1,8 g	1,7 g	4,56 g
Dont sucres	1,7 g	1,7 g	4,56 g (Lactose)
Protéines	3 g	0,7 g	3,3 g
Sel	0,08 g	0,12 g	43,1 mg
Vitamines B12	0,38 µg	0,38 µg	0,4 µg
Vitamine A			23,58 µg
Vitamine D	0,76 µg	1,5 µg	0,01 µg
Vitamine B2 (Riboflavine)	0,21 mg	0,21 mg	0,18 mg
Phosphore			95 mg
Calcium			119 mg
Eau			89,8 g

(Source : (composition : <http://www.celluleinfolait.be/enjeux/nutrition-et-sante/composition-nutritionnelle/>)

* Suite à l'envoi du communiqué de la Cellule d'Information Lait, titre de l'article du journal L'Echo du 24 octobre 2018, écrit par J-P Bombaerts, et à lire en ligne sur lecho.be

Le texte complet du communiqué envoyé par la Cellule d'Information Lait est disponible sur www.celluleinfolait.be et sur <https://filagri.be/categorie/presse/>



Vous souhaitez recevoir les informations de la Cellule d'Information Lait ?
 Envoyez un e-mail à info@infolait.be - www.celluleinfolait.be