

Communiqué de presse

La Cellule d'Information Lait s'interroge sur les dangers de certaines publicités

L'alimentation, est devenue le sujet principal sur lequel les consommateurs veulent s'exprimer et prendre part de façon affirmée : on veut savoir ce qu'on mange et d'où ça vient. La Cellule d'Information Lait exprime son désaccord quant à la confusion des genres que véhiculent certaines publicités pour des produits laitiers.

Certains abusent des codes marketing qui plaisent (100% agriculture locale, produits bios, 100% veggie, sans gluten, light, allégé...) au point de faire oublier la nature des produits qu'ils vendent. Dernièrement et pour ne citer que ces exemples, le géant de la margarine et un transformateur de produits vegans ont fait leurs campagnes de promotion « [Et si les plantes remplaçaient les vaches](#) » ou encore « [Le faux fromage gratiné au goût de mozzarella](#) ». C'est pourquoi la Cellule d'Information Lait met en garde contre les messages répandus.

Le risque de désinformation du consommateur est le premier danger de ces allégations. Faire croire que le recours aux plantes est une solution unique, ne fait pas de sens. Tout est dans l'équilibre alimentaire. Le risque est important : le consommateur croit qu'il va manger des produits laitiers et donc remplir un des besoins de la pyramide alimentaire. Or, si les produits imitent très bien la forme, voire le goût, ils en dissimulent facilement les faux amis dans la liste des ingrédients (voir tableau 1 ci-dessous).

Ingrédients pour 100g	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>

A terme, la consommation en quantité de ce type de produits peut conduire à des carences alimentaires, voire à un risque de malnutrition, si on prend le cas du décès tragique de ce nourrisson en 2017-4 (jugement des parents en 2017) (source : https://www.rtb.be/info/societe/detail_mort-d-un-bebe-l-usage-de-laits-vegetaux-releve-de-la-maltraitance-infantile?id=9629218).

Pour rappel, la consommation d'1 verre de lait, 1 pot de yaourt et 1 tranche de fromage apportent + de 70% des apports journaliers recommandés en terme de calcium, + de 50% des apports utiles en phosphore, et + de 40% des besoins en vitamine B12 (**voir fiche en annexe**).

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*. En effet, de nouveau les compositions nutritionnelles ne sont en rien comparable (voir tableau 2). De plus, 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

Enfin, l'excès nuit en tout et la diversification alimentaire est irremplaçable. Ces dangers concernent principalement les jeunes générations, exposées aux réseaux sociaux et à la communication digitale. Prudence avec les slogans et packagings attractifs.

Ingrédients pour 100g	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

 * 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»

Contact

- 0472 987635

- marie.poncin@collegesdesproducteurs.be
- Chargée de communication
- www.celluleinfo lait.be