

15% de sucres ajoutés en moins : objectif largement atteint !

- Santé

23.08.2023

Objectif largement atteint

Entre 2012 et 2020, l'industrie laitière s'est fixé un objectif de réduction de 8% des sucres ajoutés dans le cadre de la "[Convention Alimentation équilibrée](#)", conclue à l'époque entre les autorités fédérales, Fevia et Comeos. Cet objectif a été largement atteint en 2020 avec une réduction de 12%. Mais l'année suivante, les transformateurs laitiers ont prouvé que, même sans engagement formel, de grandes mesures peuvent être prises, ce qui a abouti à une réduction totale des sucres ajoutés de 15 % (2012-2021). En outre, il faut souligner que la majorité de la gamme concernée ne contient tout simplement pas de sucres ajoutés (GFK, 2021).

"Nos entreprises ont beaucoup investi dans l'optimisation et l'innovation des produits. Grâce à leurs efforts, nous pouvons présenter de bons chiffres. Mais la réduction de 15% des sucres ajoutés n'est pas un point final pour nous. Nous continuons à chercher des moyens d'améliorer encore la valeur nutritionnelle des produits laitiers", déclare Lien Callewaert, Deputy Director de la CBL.

Encore plus sain grâce à l'innovation et à l'optimisation

Le lait et les produits laitiers sont une source importante de protéines, de calcium, de vitamine B2 et de vitamine B12. En raison de leurs effets sur la santé, le lait et les produits laitiers (produits sucrés et non sucrés) sont inclus dans les recommandations alimentaires, avec une quantité recommandée de 250 à 500 ml par jour. Après tout, "*le lait et les produits laitiers peuvent contribuer à un régime alimentaire complet qui favorise la santé*", selon le [Conseil supérieur de la santé en 2019](#).

La CBL et ses membres ont clairement pris l'initiative de rendre le choix sain du consommateur encore plus facile. D'une part, les entreprises laitières ont - dans

la mesure du possible - adapté progressivement les recettes existantes. La gamme Danio de Danone dans son ensemble et le yaourt Pur Natur à la grenade ont été reformulés pour aboutir à une réduction des sucres ajoutés d'environ 18%. D'autre part, de nouvelles techniques innovantes, telles que le fractionnement du lactose[3], ont été utilisées pour obtenir un profil de goût similaire avec moins ou même sans sucre ajouté. Aussi bien le Cécémel sans lactose comme les boissons lactées Bambix en sont de bons exemples. Enfin, les entreprises laitières élargissent aussi activement leurs gammes de produits sans sucre ajouté, comme toute la gamme d'Activia "sans sucres ajoutés" de Danone et le nouveau yaourt naturel d'Inex.

[Découvrez tous les exemples ici !](#)

Ces efforts ne sont pas aussi évidents qu'il y paraît, mais grâce à des innovations et des optimisations de produits, ce grand résultat a été atteint. En tant que consommateur, vous pouvez donc choisir en toute confiance parmi une très large gamme de produits laitiers sains.

Pas de point final

Toutefois, il n'a pas été facile d'obtenir cette forte réduction. La réduction de la teneur en sucres ajoutés doit se faire progressivement, afin que les consommateurs puissent s'habituer à un goût moins sucré. Cela évite que le consommateur n'abandonne le produit à cause du changement de goût. Les entreprises laitières ont dû ajuster leurs plans ou imaginer de nouvelles voies plus d'une fois afin d'atteindre l'objectif proposé sans perdre le consommateur.

Malgré tous les efforts et la responsabilité que le secteur laitier a déjà pris, l'engagement passé n'est pas un point final. La CBL et ses membres continueront activement à innover et à améliorer encore la qualité nutritionnelle des produits laitiers, comme nous l'avons déjà prouvé.