



« Lait concentré sucré » au petit déjeuner Essai de lecture des étiquettes

Rédaction équipe technique / 10 février 2017

Petit déjeuner avant de commencer le travail ...

Moment convivial à proximité de son lieu de travail, le petit déjeuner urbain comprend souvent un « verre de lait » accompagné d'un quart de baguette de pain tartiné avec de la margarine (souvent appelé beurre mais la margarine est fabriquée avec des matières grasses végétales). Le lait peut être en poudre ou provenir d'une boîte de lait concentré sucré.

Mais voyons de plus près la composition de ces « laits ». Notre tablier (vendeur) préféré propose du lait concentré de trois marques différentes.

Et un ... Les photos ci-dessous présentent la boîte de marque ORIBA. Il est bien indiqué « lait concentré sucré ». Ce produit est distribué par un opérateur économique local.



A l'arrière de la boîte on trouve simplement une liste en anglais des ingrédients sans aucune précision sur les quantités ou le pourcentage. La boîte contient du sucre, de l'extrait sec de lait allégé, de la matière grasse laitière et de la matière grasse végétale.

Le produit est fabriqué en Malaisie. Nous ne sommes pas des spécialistes des étiquettes et mentions légales mais il semble presque certain que ce produit ne répond pas aux normes et ne comporte pas

les éléments obligatoires pour informer les consommateurs sur la composition.

Et deux ... Sur une seconde boîte de la marque LACSTAR se trouve une jolie vache blanche et noire mais, surprise, il n'est pas écrit que c'est du lait concentré sucré mais un « **concentré sucré à base de lait aux matières grasses végétales** ».



C'est une jolie définition mais c'est quoi ? On pense prendre du lait concentré et on avale **46% de sucre, 10% de lait et le reste en matières grasses végétales** (voir l'étiquette), vraisemblablement de l'huile de palme puisque ce magnifique produit est également **fabriqué en Malaisie**, par un groupe dont le siège est en France mais spécialisé dans l'exportation vers l'Afrique et l'Asie. La Malaisie produisant la moitié de l'huile de palme mondiale, il est vraisemblable que ce lait contienne de l'huile de palme.

Donc, nous sommes allés voir les normes du lait concentré du CODEX sur le site de la FAO. Le Codex Alimentarius, ou « Code alimentaire », a été créé par la FAO et l'Organisation mondiale de la Santé en 1963 afin de mettre au point des normes alimentaires internationales harmonisées destinées à **protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques loyales** en matière de commerce de denrées alimentaires

Pour le lait concentré sucré, nous avons trouvé cela : une composition avec :

- Teneur minimale en **matière grasse laitière 8 %**,
- Teneur minimale en extrait sec du lait **28 %**,
- Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé **34 %**.

Avec cette composition, il faut 2,2 litres de lait liquide pour obtenir 1 kg de lait concentré sucré. Le lait concentré sucré ne subit pas de stérilisation car le sucre empêche les micro-organismes de se multiplier. Après standardisation et pasteurisation, il est sucré par l'adjonction de saccharose. Il est ensuite concentré sous vide partiel, et enfin refroidi avant le conditionnement.

Il nous semble que ces deux produits ne sont donc pas du « lait concentré sucré » puisqu'ils ne répondent pas aux normes.

- Pourtant la boîte de marque ORIBA a inscrit « lait concentré sucré ».

La boîte de marque LACSTAR a inscrit « concentré sucré à base de lait aux matières grasses végétales ».

Poursuivons notre enquête, nous avons cherché si une norme existait pour le « concentré sucré à base de lait ». Nous n'avons pas trouvé cette appellation mais une norme qui s'applique à un mélange de « lait concentré écrémé et de graisse végétale », également désigné par mélange de lait écrémé concentré non sucré et de graisse végétale.

C'est presque cela, sauf que notre concentré LACSTAR est sucré. Donc voyons quand même la composition de ce mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale

- Teneur minimale en matière grasse 7,5 %,
- Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait 17,5 %
- Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait 34 %.

Le produit doit être désigné par : Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale ou Mélange de lait concentré partiellement écrémé et de graisse végétale. D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente.

Il faut quand même dire que nous ne sommes pas des spécialistes des normes et de la composition des produits agro-alimentaires, mais il semblerait quand même étonnant que le 10% de lait indiqué dans notre produit soit équivalent à 28% d'extrait sec du lait. Même si cette boîte ne porte pas la mention de lait concentré, il n'est pas certain qu'elle réponde aux normes au niveau de la teneur le lait.

La photo de la vache est là pour faire illusion, mais compte tenu de la composition il serait plus logique de mettre une photo de canne à sucre ou de palmier à huile.

Et trois ... Une dernière boîte de marque AKOUNA porte également la mention « lait concentré sucré ».



La composition spécifiée sur l'étiquette semble identique au produit précédent LACSTAR avec 11% de lait écrémé, 46,5% de sucre et 10% minimum de matières grasses sans que l'origine soit précisée.

Encore un produit fabriqué en Malaisie et encore un produit commercialisé par un groupe dont le siège est en France et spécialisé dans le commerce avec l'Afrique. Il semble également que cette boîte ne devrait pas avoir le droit de porter la mention lait concentré sucré.

Si parmi les gens qui liront ce petit texte certains peuvent apporter des précisions et des explications sur la législation de ces produits cela permettrait d'améliorer nos connaissances et de poursuivre la sensibilisation des consommateurs et les orienter vers de « vrais laits » issus des élevages locaux.

Quant aux consommateurs de ces boîtes, il faut qu'ils gardent à l'esprit que leur petit déjeuner comprend beaucoup de sucres et beaucoup d'huile de palme... Pas forcément une réussite diététique.



On trouve aussi des boîtes de lait concentré sucré de marque réputée qui respectent les normes avec un taux de lait conformes et sans matière grasse végétale. C'est aussi au consommateur de vérifier.