



La gazette

des produits laitiers fermiers



Etiquetage des yaourts

Le point sur les mentions obligatoires

Les yaourts sont des produits pré-emballés dont les étiquettes doivent répondre aux exigences du règlement européen « INCO » qui détermine les mentions obligatoires d'information à fournir au consommateur. Faisons le point sur sa déclinaison concrète en transformation à la ferme.

Agenda

Formations

- 13 novembre 2017 à Angers
Fromage fermier : maîtriser la qualité et optimiser ses rendements.
- 13 et 20 nov. 2017 à Angers
Être plus performant en commercialisation.
- 22 janvier et 5 février 2018 à Angers + module à distance
Mettre en place le guide des bonnes pratiques d'hygiène en produits laitiers fermiers.

Agir sur ses coûts de revient en circuits courts

Formation (1j) + accompagnement individuel

- 22 janvier 2018 à Ancenis
- 29 janvier 2018 à Montaigu
- 12 février 2018 au Mans

Renseignements au
02 41 18 60 62

• La dénomination du produit

Règlementairement, un yaourt (ou yoghourt) est un lait fermenté obtenu par l'action de 2 espèces bactériennes : *streptococcus thermophilus* et *lactobacillus bulgaricus*. Celles-ci doivent être ensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini à raison d'au moins 10 millions de germes/g. La teneur en acide libre du yaourt ne doit pas être inférieure à 0,7 g pour 100 g lors de la vente. Lors de la fabrication, l'acidification doit donc permettre de gagner au moins 70° Dornic qui s'ajoutent à l'acidité naturelle du lait : l'acidité d'un yaourt est donc de 85°D minimum.

Si d'autres ferments que *streptococcus thermophilus* et *lactobacillus bulgaricus* sont utilisés, le produit ne peut pas s'appeler yaourt. Il s'agit alors d'un lait fermenté.

Sans précision, un yaourt ou un lait fermenté est forcément au lait de vache. S'il est fait au lait de chèvre ou de brebis, il faut préciser l'espèce dans la dénomination.



Les objectifs d'acidité et pH finaux des yaourts sont fonction des caractéristiques sensorielles recherchées.

• La liste des ingrédients

Les yaourts et laits fermentés fabriqués uniquement avec des produits lactés et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication n'ont pas obligation d'afficher une liste d'ingrédients. Celle-ci devient en revanche obligatoire dès qu'un autre ingrédient est ajouté (sucre, arôme, préparation de fruits...).

Le lait étant un **allergène**, il doit être mentionné dans la liste d'ingrédients de manière distinctive (caractères gras, majuscule...).

Tout **ingrédient mis en avant** dans la dénomination du produit doit être **quantifié** (en %) dans la liste des ingrédients dès lors qu'il représente plus de 2% des ingrédients mis en œuvre. Exemple : pour un yaourt aux fraises, le consommateur doit trouver le pourcentage de fraise dans la liste d'ingrédients. S'il s'agit d'un yaourt à la vanille, inutile en revanche d'indiquer le % puisque l'arôme est ajouté dans des proportions inférieure à 2%.

Pour étiqueter convenablement les yaourts aromatisés ou aux fruits reportez vous aux notices techniques des ingrédients : vous y trouverez la dénomination légale de l'arôme (arôme naturel de X, arôme naturel X, arôme X) et la composition des préparations de fruits.

Les produits laitiers fermiers conventionnels n'ont pas à indiquer l'**origine du lait** sauf si des ingrédients laitiers non issus de la ferme sont utilisés (ex : poudre de lait dans le yaourt). Pour les produits bio, respecter les règles d'étiquetage d'origine en vigueur en bio.

Récapitulons tout cela avec l'exemple d'un yaourt sucré à la vanille fabriqué avec le lait de la ferme. Voilà comment pourrait être présentée la liste d'ingrédients. Ingrédients : **lait**, sucre (7%), poudre de **lait** (origine France), arôme naturel de vanille, ferments **lactiques**.

• Le poids net

Le poids net total doit être indiqué dans le même champ visuel que la dénomination du produit en respectant les tailles de caractères suivantes :

Poids net du produit	Hauteur de caractère supérieure à
Moins de 50 g	2 mm
50 à 200 g	3 mm
200 à 1000 g	4 mm
> 1000 g	6 mm

Pour les yaourts vendus par lot, indiquez sur l'emballage le nombre de pots et le poids net

individuel de chaque pot (ex : 4 x 125 g). Cette indication n'est pas nécessaire lorsque l'emballage permet de voir clairement le nombre de pots et leur poids unitaire individuel.

• La DLC

La DLC est fixée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être libellée de la manière suivante : **à consommer jusqu'au** + date.

• Les conditions de conservation

Pour les yaourts, il n'y a pas de température réglementaire de conservation. C'est donc au fabricant de décider. La recommandation habituelle est une conservation à +4°C, +6°C max .

• Le nom et l'adresse de l'exploitation.

• Autres mentions

- La **déclaration nutritionnelle** : elle n'est pas obligatoire pour les produits laitiers fermiers vendus en direct ou à des commerces de détail dans un rayon de 100 km, si l'exploitation répond aux critères de la micro-entreprise (moins de 10 salariés et moins de 2 M€ de chiffres d'affaires annuel). Concrètement, la majorité des producteurs fermiers échappent donc à l'obligation d'étiquetage nutritionnel.
- Si l'atelier est agréé CE, l'**estampille sanitaire** (N° d'établissement dans l'ovale) doit être apposé sur l'étiquette. Les ateliers en remise directe ou en dérogation à l'agrément n'ont pas de numéro à indiquer sur l'étiquette.
- Le **numéro de lot** : à indiquer si vous en gérez pour votre traçabilité. La DLC peut suffire.

Pour terminer, sachez qu'à l'exception du poids net, la taille des caractères en minuscules doit généralement être supérieure ou égale à 1,2 mm pour toutes les mentions obligatoires.

Emmanuelle SOUDAY ■

Article rédigé à titre d'information.
Seule la réglementation en vigueur fait foi.

Votre contact

Chambre régionale d'agriculture des Pays de la Loire

9 rue André-Brouard - CS 70510
49105 ANGERS Cedex 02

Emmanuelle SOUDAY.
Tél. 02 41 18 60 62

Courriel : emmanuelle.souday@pl.chambagri.fr

Avec la participation financière de

