

Triballat Noyal : Vrai Yaourt arôme naturel fruits rouges

Triballat Noyal, avec ses produits biologiques Vrai, affirme être « au plus près de la nature »¹, promet qualité et respect de l'environnement au consommateur de bio. Elle soutient même que « la bio française (...) ne doit pas reposer uniquement sur une approche opportuniste du marché »². Triballat Noyal se présente comme le pionnier du bio en France.³ Mais avec son Yaourt arôme naturel fruits rouges, Vrai – comme beaucoup dans l'industrie conventionnelle – choisit l'ambiguïté en présentant le produit pour ce qu'il n'est pas : l'un des ingrédients principaux dans ce yaourt bio, le fruit, n'est pas bio. Il est bien sûr plus économique d'utiliser 1,1% d'arôme de fruit plutôt qu'une véritable quantité de vrais fruits biologiques. La réglementation européenne sur l'alimentation biologique permet cette pratique. Mais cela ne colle pas vraiment avec l'image authentique que Vrai tente de donner. Ce qui est légal n'est pas nécessairement légitime. Les consommateurs de ce produit encouragent donc la production laitière bio mais pas la production de fruits bios. Non seulement Triballat Noyal les induit en erreur mais se place en porte à faux avec l'idée que l'on se fait du « bio ». Vrai devrait utiliser de vrais fruits bios ou retirer ce produit de sa gamme de yaourts.

Que répond Triballat Noyal ? Triballat Noyal n'a pas répondu à la question⁴: « pourquoi ne pas utiliser au moins de l'arôme bio ? ». Le fabricant a justifié le choix de cet arôme par le fait que les enfants préfèrent un yaourt sans morceaux. Cela n'explique en rien pourquoi l'arôme est issu de l'industrie conventionnelle et non biologique. En refusant d'en dire plus sur ce point, Vrai sape les promesses faites à ses consommateurs : être « vrai ».

Serait-il possible de fabriquer ce yaourt avec des fruits bios ? Triballat Noyal est à même de produire du yaourt bio à base de fruits bios ou à base d'arôme issu de fruits bios. Elle propose par ailleurs une large gamme qui l'honore ; le yaourt demi-écrémé saveur citron en est un bon exemple.⁵ Si certains arômes n'existent pas encore dans la gamme bio, Triballat Noyal devrait s'abstenir de proposer ce type de goût.

Pourquoi est-ce légal ? Utiliser de l'arôme non bio dans un produit bio est légal, permis par la réglementation européenne sur l'alimentation biologique.⁶ Les arômes doivent être d'origine « naturelle » mais ne doivent pas obligatoirement respecter les règles propres à l'agriculture biologique. Un « arôme naturel » ne doit pas nécessairement provenir d'un fruit, d'un légume ou d'une épice. Il peut aussi provenir de bois, d'écorce ou d'autres origines « naturelles ». Seul l'arôme étiqueté « arôme naturel de (fraise, par exemple) » doit contenir un minimum de 95% du fruit mentionné.⁷ La raison pour laquelle les arômes ne doivent pas être bios est la même qui permet à Triballat Noyal de promettre « 100% des ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique »⁸ : l'arôme n'est pas considéré comme un ingrédient issu de l'agriculture, même quand il est issu de fruit ou d'épice.



Ingrédients

Lait à 2% de matière grasse*, sucre de canne non raffiné* (6,8%), lait écrémé en poudre*, arôme naturel fruits des bois (1,1%), ferments lactiques sélectionnés.
*Issus de l'agriculture biologique.

Prix constaté*

1,79€/4 yaourts (500 g)
*Auchan La Défense, 26/04/2014

¹ <http://www.vrai.fr/la-vrai-histoire/au-plus-proche-de-la-nature/>

² Idem.

³ <http://www.vrai.fr/la-vrai-histoire/une-demarche-avant-gardiste/>

⁴ http://foodwatch.org/uploads/media/Lettre_foodwatch_reponse_TriballatNoyal_Vrai.PDF

⁵ <http://www.vrai.fr/wp-content/uploads/VRAI-Fiches-au-240912.pdf> exemple en page 6 : saveur citron

⁶ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:FR:PDF>

⁷ Chapitre 4 articles 19 et 21 ; <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:250:0001:0084:FR:PDF> article 27

⁸ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0034:0050:fr:PDF>, article 16

⁸ <http://www.vrai.fr/wp-content/uploads/VRAI-Fiches-au-240912.pdf> page 6