



YOPLAIT
Olivier Faujour
Président Directeur Général

Paris, le 4 mai 2018

Objet : Paniers de Yoplait 0% fraise – framboise – cerise griotte – mûre

Monsieur Faujour,

foodwatch est une organisation indépendante de défense des consommateurs présente en France, en Allemagne et aux Pays-Bas. Nous militons pour plus de transparence dans le secteur alimentaire, et un accès pour tous à une alimentation saine.

Nous souhaitons obtenir des précisions au sujet de la spécialité laitière maigre aux fruits, avec édulcorants, de la marque Yoplait :

- Quelle est l'origine de l'ingrédient « gélatine » dans votre produit ? Est-elle d'origine végétale ou animale ? Pouvez-vous spécifier l'espèce en question ? Quelle est la quantité précise de gélatine dans ce produit ? Pourquoi utiliser cet ingrédient ?
- Pourquoi ce produit contient-il du jus de carotte et du jus de raisin ? En quelles quantités respectives sont-ils présents dans ce produit ?
- Les arômes présents dans le produit sont-ils des arômes artificiels ? Pourquoi sont-ils utilisés ? De quoi sont-ils composés ?
- Pourquoi utiliser des carraghénanes dans ce produit ? En quelle quantité sont-ils présents ?
- Des modifications de l'étiquetage et/ou de la recette sont-elles envisagées ? Si oui, lesquelles ?

Nous vous remercions par avance de bien vouloir nous répondre d'ici le 21 mai 2018. Notez que, par souci de transparence, foodwatch se réserve le droit de rendre publiques notre lettre de ce jour ainsi que les réponses que vous voudrez bien y apporter.

Dans cette attente, nous vous prions de croire, Monsieur Faujour, en l'expression de nos salutations respectueuses.

Mégane Ghorbani, responsable de campagnes foodwatch France
Tél. 01 42 77 64 27



Foodwatch
A l'attention de madame Mégane GHORBANI
Responsable des programmes Foodwatch

Boulogne-Billancourt le 9 mai 2018,

Objet : Réponse à votre demande d'information sur Panier de Yoplait 0% fraise – framboise – cerise griotte - mûre

Madame,

Chez Yoplait, la satisfaction de nos consommateurs est une priorité. Nous nous assurons ainsi que tous nos produits sont conformes aux réglementations en vigueur et répondent aux attentes des consommateurs, notamment en termes de goût et de texture des produits.

La gélatine est une protéine naturellement présente dans les viandes et les poissons. Elle est couramment utilisée dans les recettes culinaires traditionnelles (comme les entremets, les mousses de fruits ou la panacotta par exemple) pour apporter une texture particulière aux préparations alimentaires.

Elle est aussi couramment utilisée dans les produits laitiers frais allégés en matières grasses pour assurer une texture satisfaisant les attentes des consommateurs. En effet, l'absence de matières grasses fluidifie la texture des produits.

La gélatine qui entre dans la fabrication de notre Panier de Yoplait 0% de matières grasses est d'origine bovine. Elle donne une texture qui est, jusqu'à présent, plébiscitée par nos consommateurs.

Les carraghénanes sont d'origine naturelle et sont essentiels à la bonne répartition des morceaux de fruits dans les préparations de fruits utilisées dans nos recettes (ils permettent à nos consommateurs de retrouver une quantité de morceaux de fruits similaire dans chaque pot de yaourt). Ils sont présents en très faible quantité dans les produits finis.



1 70 19 42 00 - Fax : (33) 1 70 19 43 00

SAS au capital de 138.875 € - 440 767 549 R.C.S Nanterre - Code APE 1051 A -TVA : FR 17 440 767 549

YOPLAIT FRANCE

150 rue Gallieni - 92641 Boulogne-Billancourt Cedex France – Tel : (33)

Les jus de fruits et légumes sont utilisés dans nos recettes pour apporter une coloration constante pendant toute la durée de vie du produit, conformément aux attentes de nos consommateurs. Ils sont une alternative d'origine naturelle aux colorants additifs, que nous avons retirés de nos recettes pour plus de naturalité.

Les arômes sont utilisés pour garantir un profil aromatique constant tout au long de l'année et de la durée de vie du produit.

Dans une démarche d'amélioration continue pour satisfaire les attentes des consommateurs, nous retravaillons régulièrement nos recettes pour les rendre plus simples et naturelles, sans compromis sur le goût et le plaisir de dégustation.

Dans ce cadre, nous vous informons que depuis quelques semaines, nous avons amélioré notre recette Panier 0% qui contient désormais des arômes naturels, ainsi qu'un nombre réduit d'additifs.

Je vous prie de croire en l'expression de ma plus haute considération.



Olivier FAUJOUR,
Président de Yoplait France



1 70 19 42 00 - Fax : (33) 1 70 19 43 00

SAS au capital de 138.875 € - 440 767 549 R.C.S Nanterre - Code APE 1051 A -TVA : FR 17 440 767 549

YOPLAIT FRANCE

150 rue Gallieni - 92641 Boulogne-Billancourt Cedex France - Tel : (33)



GENERAL MILLS

YOPLAIT
SERVICE MEDIAS

Paris, le 29 août 2018

Objet : Paniers de Yoplait 0% framboise – fraise – cerise – mûre

Madame, Monsieur,

Suite à nos échanges précédents de mai et juin 2018 au sujet des Paniers de Yoplait 0% framboise – fraise – cerise – mûre, nous revenons aujourd'hui vers vous avec de nouvelles questions.

Nous avons en effet constaté en rayon le changement de recette annoncé lors de nos échanges précédents. A ce titre, la quantité de fruits dans la nouvelle recette a été réduite. Pouvez-vous nous préciser pourquoi ?

Aussi, ce produit contient toujours de la « gélatine » sans indication sur son origine. Pouvez-vous nous confirmer qu'il s'agit de gélatine bovine, comme pour la recette précédente ? Quelle est la quantité de gélatine dans cette nouvelle recette ?

Par ailleurs, les carraghénanes sont des additifs aux effets controversés pour la santé. Avez-vous prévu de les supprimer de vos recettes ?

Nous vous remercions par avance de bien vouloir nous répondre d'ici le 7 septembre 2018. Notez que, par souci de transparence, foodwatch se réserve le droit de rendre publiques notre lettre de ce jour ainsi que les réponses que vous voudrez bien y apporter.

Dans cette attente, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de nos salutations respectueuses.

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Mégane Ghorbani".

Mégane Ghorbani, responsable de campagnes foodwatch France
Tél. 01 42 77 64 27



Foodwatch
A l'attention de Madame Mégane GHORBANI
Responsable des programmes Foodwatch

Boulogne-Billancourt le 7 septembre 2018

Objet : Réponse à votre demande d'information sur Panier de Yoplait 0% fraise - framboise - cerise - mûre

Madame,


Nous avons retravaillé la recette des produits Panier de Yoplait 0% pour répondre au mieux aux attentes de nos consommateurs, qui souhaitent plus de simplicité.

Dans cette nouvelle recette, le nombre d'épaississants a été réduit, les correcteurs d'acidité ont été supprimés et les arômes sont naturels. Nous avons conservé la qualité de nos ingrédients : un lait 100% français, des morceaux de fruits en qualité, quantité et taille et avons légèrement réduit la quantité de fruits. Les tests réalisés auprès de nos consommateurs ont confirmé leur préférence pour cette nouvelle recette, conjuguant équilibre et plaisir gustatif.

La gélatine présente dans la nouvelle recette Panier de Yoplait 0% est d'origine bovine avec une quantité mise en œuvre inférieure à 0,5%.

Par ailleurs, la sécurité de chaque additif est systématiquement évaluée et validée par les autorités de santé publique européennes avant d'autoriser son utilisation dans les produits alimentaires. Les produits Panier de Yoplait 0% contiennent des carraghénanes d'origine naturelle, en quantité très limitée puisqu'inférieure à 0,05% et en parfaite conformité avec la réglementation française et européenne.

Je vous prie de croire, Madame, en l'expression de ma plus haute considération.



Nicolas de La Giroday,
Président de Yoplait France