



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
**Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires OSAV**
Denrées alimentaires et nutrition

Esther Infanger, janvier 2017

Le sucre dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner

État des lieux un an après la signature de la déclaration
de Milan

Table des matières

Zusammenfassung	3
Résumé	4
Sintesi.....	5
Summary	6
1 Introduction	7
2 Procédure	8
3 Yogourt.....	9
3.1 Définitions	9
3.2 État des lieux des yogourts	10
4 Céréales pour petit-déjeuner.....	14
4.1 Définitions	14
4.2 État des lieux des céréales pour petit-déjeuner	15
5 Prochaines étapes	19
6 Annexe	20
Tableau 1 : Moyenne et amplitude des teneurs en sucres des yogourts	20
Tableau 2 : Moyenne et amplitude des teneurs en sucres des céréales pour petit-déjeuner	20
Tableau 3 : Part de produits non sucrés dans l'offre de céréales pour petit-déjeuner....	20

Remerciements

Nous adressons tous nos remerciements aux entreprises qui ont signé la déclaration de Milan et à l'OSAV, qui a mis les données à notre disposition.

Zusammenfassung

Am 4. August 2015 unterzeichneten zehn Schweizer Firmen gemeinsam mit Bundesrat Alain Berset die Erklärung von Mailand. Damit verpflichteten sich die Unternehmen die Rezepturen ihrer Produkte zu überprüfen und wo möglich den Zucker in ihren Joghurts und Frühstückscerealien im Verlauf der nächsten 4 Jahre schrittweise zu reduzieren.

Der vorliegende Bericht zeigt auf, wie viel zugesetzter Zucker in Joghurts und Frühstückscerealien enthalten ist.

Insgesamt wurden Daten von 348 gezuckerten Joghurts von 7 Firmen und von 186 gezuckerten Frühstückscerealien von 9 Firmen zusammengetragen. Bei sämtlichen Produkten wurde nur der Anteil an zugesetztem Zucker berücksichtigt. Die natürlichen Zuckerarten aus Milch oder Früchten wurden nicht miteingerechnet.

Das Monitoring hat gezeigt, dass Joghurts im Durchschnitt 9,4 g Zucker pro 100 g zugesetzt wird. Das Joghurt mit dem geringsten Zuckerzusatz enthielt 9,9 g Zucker pro Becher, jenes mit dem höchsten 30,6 g. Frühstückscerealien ihrerseits enthielten durchschnittlich 17,6 g zugesetzten Zucker pro 100 g, wobei der Zuckeranteil im Extremfall fast 50 % eines Produktes ausmachte.

Basierend auf den vorliegenden Daten wird das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) konkrete Ziele für eine Zuckerreduktion definieren, die schrittweise erreicht werden sollen. Um den Erfolg der Erklärung von Mailand messen zu können, soll während der nächsten Jahre jährlich eine solche Standortbestimmung gemacht werden.

Résumé

Le 4 août 2015, dix entreprises suisses signaient la déclaration de Milan avec le conseiller fédéral Alain Berset. Elles s'engageaient à réexaminer les recettes de leurs produits en vue de réduire progressivement au cours des quatre années suivantes la teneur en sucres de leurs yogourts et de leurs céréales pour petit-déjeuner.

Le présent rapport présente les quantités de sucres ajoutés dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner.

En tout, les données de 348 yogourts de 7 entreprises et de 186 céréales de 9 entreprises ont été collectées. Pour tous les produits, seule la quantité de sucres ajoutés a été prise en considération. Il n'a pas été tenu compte des sucres naturels contenus dans le lait ou les fruits.

Le monitoring a montré que les yogourts renferment en moyenne 9,4 g de sucres pour 100 g. Le yogourt avec le moins de sucres ajoutés contenait 9,9 g de sucres par gobelet, et celui avec le plus de sucres 30,6 g. En ce qui concerne les céréales, elles contenaient en moyenne 17,6 g de sucres ajoutés pour 100 g. La proportion de sucres atteignait presque 50 % dans les céréales les plus sucrées.

Sur la base de cette analyse, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) définira des objectifs concrets à atteindre progressivement au cours des prochaines années. Pour pouvoir mesurer le succès de la déclaration de Milan, cet état des lieux doit être renouvelé chaque année.

Sintesi

Il 4 agosto 2015, a Milano, dieci aziende svizzere hanno sottoscritto insieme al consigliere federale Alain Berset una dichiarazione di intenti, con la quale si sono impegnate a verificare le composizioni dei loro prodotti e, nel limite del possibile, a ridurre gradualmente la concentrazione di zucchero nei loro yogurt e cereali per la prima colazione nel corso dei successivi quattro anni.

Il presente rapporto indica la quantità di zuccheri aggiunti negli yogurt e nei cereali per la prima colazione.

Complessivamente sono riportati i dati di 348 yogurt zuccherati prodotti da 7 aziende e di 186 cereali per la prima colazione zuccherati prodotti da 9 aziende. In tutti i prodotti è stata considerata solo la quantità di zuccheri aggiunti, escludendo gli zuccheri naturali del latte o della frutta.

Il monitoraggio ha evidenziato che in media agli yogurt sono aggiunti 9,4 g di zuccheri per 100 g. La quantità minore è stata riscontrata in uno yogurt con 9,9 g di zuccheri per barattolo, mentre il valore più elevato è stato di 30,6 g. A loro volta, i cereali per la prima colazione contenevano in media 17,6 g di zuccheri aggiunti per 100 g; nel caso più estremo un prodotto era composto quasi per il 50 per cento da zuccheri.

Sulla base della presente analisi, l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) definisce obiettivi concreti da raggiungere gradualmente nei prossimi anni. Per misurare il successo della dichiarazione di intenti di Milano, sarebbe opportuno ripetere un'analisi di questo tipo ogni anno.

Summary

The Milan Declaration was signed on August 4 2015 by 10 Swiss companies together with the federal councillor Alain Berset. In this declaration, the companies pledged to re-examine the recipes of their products and wherever possible to gradually reduce the sugar in their yoghurts and breakfast cereals over the next four years.

The present report reveals how much added sugars are found in yoghurts and breakfast cereals.

Data were compiled on 348 sweetened yoghurts from 7 companies and 186 sweetened breakfast cereals from 9 companies. Only the fraction of added sugars were reported for the products. The natural sugars from milk or fruit were not included.

The monitoring showed that an average of 9.4 g sugars per 100 g are added to yoghurts. The yoghurt with the lowest sugar fraction contained 9.9 g sugar per tub, the highest contained 30.6 g. The breakfast cereals contained an average of 17.6 g added sugars per 100 g, wherein the sugar fraction in the most extreme case made up almost 50 % of the product.

Based on these analyses the Federal Food Safety and Veterinary Office (FSVO) will set practical targets that should be gradually achieved over the coming years. In order to be able to measure the success of the Milan Declaration, it is intended to carry out repeat analyses of the situation each year over the coming years.

1 Introduction

Le 4 août 2015, dix entreprises suisses signaient la déclaration de Milan avec le conseiller fédéral Alain Berset. Elles s'engageaient à réexaminer les recettes de leurs produits en vue de réduire progressivement au cours des quatre années suivantes la teneur en sucres de leurs yogourts et de leurs céréales pour petit-déjeuner¹.

Un an après la signature de la déclaration de Milan, ces sociétés ont été priées d'informer l'OSAV de l'avancement de leurs efforts et de fournir des données sur la teneur en sucres de leurs yogourts et céréales pour petit-déjeuner. Pour que la comparaison réalisée reflète mieux la situation du marché, elle prend aussi en compte des produits de ces deux catégories proposés par d'autres prestataires importants.

En s'appuyant sur ces données, le présent rapport présente les teneurs en sucre actuelles des yogourts et des céréales pour petit-déjeuner.

Pour définir la notion de « sucres ajoutés », l'OSAV se fonde sur l'annexe relative aux sucres ajoutés de l'UE²:

“In the scope of this annex, (total) sugars and added sugars are defined according to the European Food Safety Authority (EFSA)²: the term “sugars” covers monosaccharides and disaccharides, the term “added sugars” refers to sucrose, fructose, glucose, starch hydrolysates (glucose syrup, high-fructose syrup) and other isolated sugar preparations used as such or added during food preparation and manufacturing. Sugar alcohols (polyols) such as sorbitol, xylitol, mannitol, and lactitol, are usually not included in the term “sugars”. In the scope of this annex, the term “added sugars” is additionally considered to include sugars present in honey, syrups, and fruit juices and fruit juice concentrates. This is the case because, for reformulation purposes, they can be described as providing energy while not significantly contributing other nutrients to foods.”

La teneur en sucres ajoutés ne correspond donc pas à la valeur indiquée pour « dont sucres » dans la déclaration nutritionnelle apparaissant sur les emballages des produits. Conformément aux dispositions légales, sont compris dans « dont sucres » tous les monosaccharides et disaccharides,³ qu'ils soient naturellement présents dans les denrées alimentaires ou qu'ils y aient été ajoutés à titre d'édulcorant. En théorie, les consommateurs pourraient évaluer la teneur en sucres ajoutés en consultant la liste des ingrédients, en plus de la déclaration nutritionnelle. Il est toutefois vraisemblable que la plupart d'entre eux ne disposent pas des connaissances nécessaires.

Les données ci-après décrivent la situation telle qu'elle est actuellement. Sur cette base, l'OSAV définit des objectifs concrets, qui devront être atteints progressivement dans les années à venir. Pour pouvoir évaluer l'avancement des engagements pris dans la déclaration de Milan, un état des lieux comme celui-ci devra être réalisé annuellement pendant toute la période couverte par ladite déclaration.

¹ <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/massnahmen-ernaehrungsstrategie/zuckerreduktion.html>

² http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/added_sugars_en.pdf

³ En font partie notamment le saccharose (sucre cristallisé), le lactose (sucre de lait), le glucose (sucre de raisin) et le fructose (sucre de fruits).

2 Procédure

Toutes les sociétés qui ont signé la déclaration de Milan ont été priées de remettre à l'OSAV une liste de leur assortiment actuel avec mention des ingrédients et de la teneur en sucres totaux ainsi que celle en sucres ajoutés. Il s'agit des sociétés suivantes :

Yogourts

Société coopérative COOP
Cremo S.A.
Groupe Emmi
Fédération des coopératives Migros
Molkerei Lanz AG
Nestlé Suisse SA

Céréales pour petit-déjeuner

bio-familia AG
Bossy Céréales SA
Société coopérative COOP
Fédération des coopératives Migros
Nestlé Suisse SA
Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG
Wander SA

Pour que cet état des lieux reflète mieux la situation du marché, des données concernant les produits d'autres sociétés ont été prises en compte dans la comparaison. Ces données ont été soit mises à la disposition de l'OSAV par les sociétés elles-mêmes, soit collectées sur Internet par l'OSAV. Pour les produits concernés, les valeurs relatives aux sucres ajoutés ont été estimées compte tenu du lactose provenant du lait dans les yogourts et du fructose provenant des fruits dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner.

Les données collectées pour ces deux types de produits sont les suivantes :

- teneur moyenne en sucres totaux pour 100 g de produit
- teneur moyenne en sucres ajoutés pour 100 g de produit
- distribution de fréquence des différents teneurs en sucres ajoutés pour 100 g de produit

Seuls des produits sucrés ont été pris en compte pour le calcul des moyennes. Les produits non sucrés ou édulcorés artificiellement ont été exclus de l'analyse. Les moyennes ont été calculées en valeur non pondérée, puisque l'OSAV ne disposait pas d'informations sur les volumes de vente ou les chiffres d'affaires.

S'agissant des céréales pour petit-déjeuner, la part de produits non édulcorés dans l'intégralité de l'assortiment de chaque entreprise a également été calculée.

3 Yogourt

3.1 Définitions

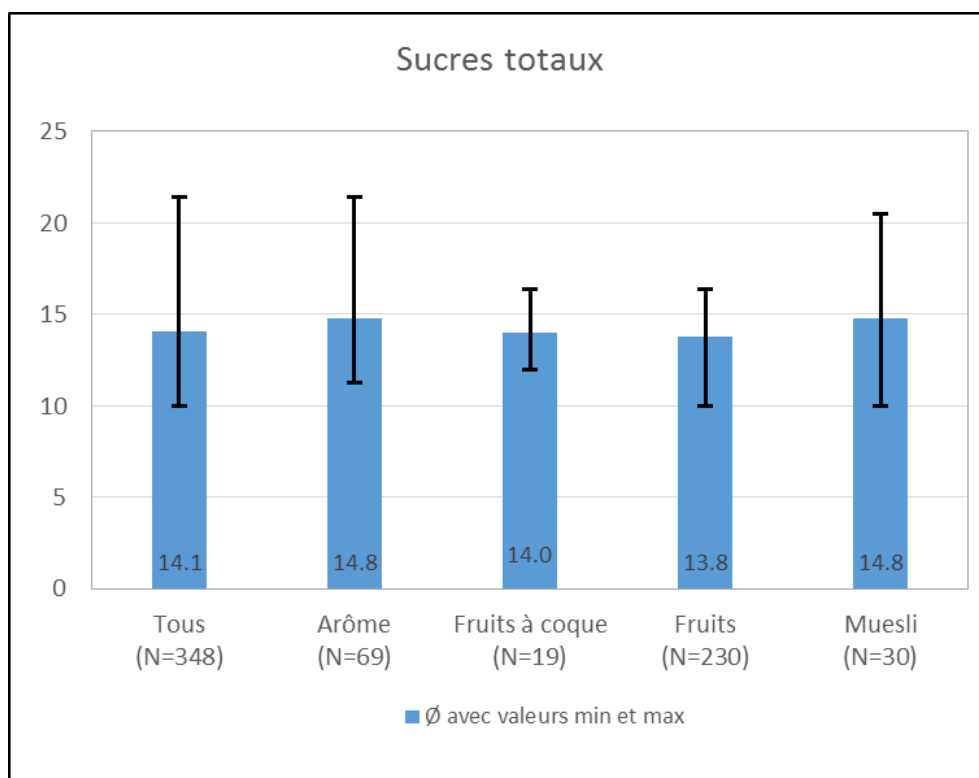
Les yogourts ont été répartis en différentes catégories. Aucune différence n'a été faite entre les yogourts fermes, les yogourts brassés et les yogourts à plusieurs couches. **Les produits édulcorés artificiellement ont été exclus de l'analyse** car la réduction des sucres souhaitée par l'OSAV ne doit pas être réalisée en remplaçant les sucres par des édulcorants. **Les yogourts nature, aussi bien sucrés que non sucrés, n'ont pas non plus été pris en compte.**

Catégorie	Définition
Arôme	Yogourts dont l'ingrédient principal n'est ni un fruit, ni un fruit à coque, ni une céréale. Exemples: chocolat, mocca, vanille, gianduja, caramel, miel, sirop d'érable, etc.
Fruits à coque	Yogourts dont l'ingrédient principal est un fruit à coque ou dont la part de fruits à coque est supérieure à celle d'un autre ingrédient qui détermine le goût du yogourt. Exemples: noisette, vermicelles, noix de coco-vanille, etc.
Fruits	Yogourts dont les ingrédients principaux sont des fruits ou dont la part de fruits est supérieure à celle d'un autre ingrédient qui détermine le goût du yogourt. Exemples: fraise, cerise, prune-cannelle, framboise-pistache, orange-gingembre, pêche-vanille, citron-mélisse, belle Hélène, etc.
Muesli	Yogourts avec des flocons ou des céréales. Exemples: birchermuesli, muesli, yogourt aux céréales, céréales aux fruits rouges, etc.

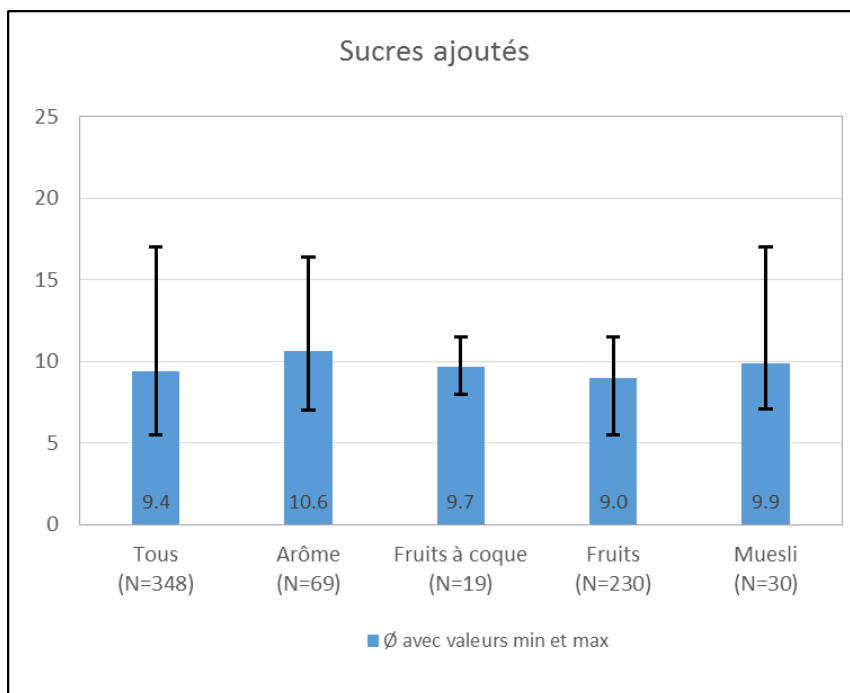
3.2 État des lieux des yogourts

Au total, les données de 348 yogourts produits par 7 entreprises différentes ont été recueillies. La teneur moyenne en sucres ajoutés s'élève à 9,4 g pour 100 g et la teneur en sucres ajoutés par yogourt varie entre 5,5 g et 17,0 g. En moyenne, les yogourts aux fruits présentent la teneur en sucres ajoutés la plus basse (9 g/100 g) et les yogourts aromatisés la plus élevée (10,6 g/100 g). Quant aux yogourts au muesli ou aux fruits à coque, ils se trouvent à un niveau intermédiaire avec des valeurs respectives de 9,9 g/100 g et 9,7 g/100 g. L'amplitude entre la teneur moyenne minimale et maximale en sucres ajoutés (9,0 – 10,6 g/100 g) est supérieure à celle de la teneur en sucres totaux (13,8 – 14,8 g/100 g). Cela s'explique principalement par le fait que la teneur en sucres provenant des fruits est comptabilisée dans les sucres totaux, mais pas dans les sucres ajoutés.

Graphique 1: Moyenne et amplitude de la teneur en sucres totaux (g/100 g de produit)

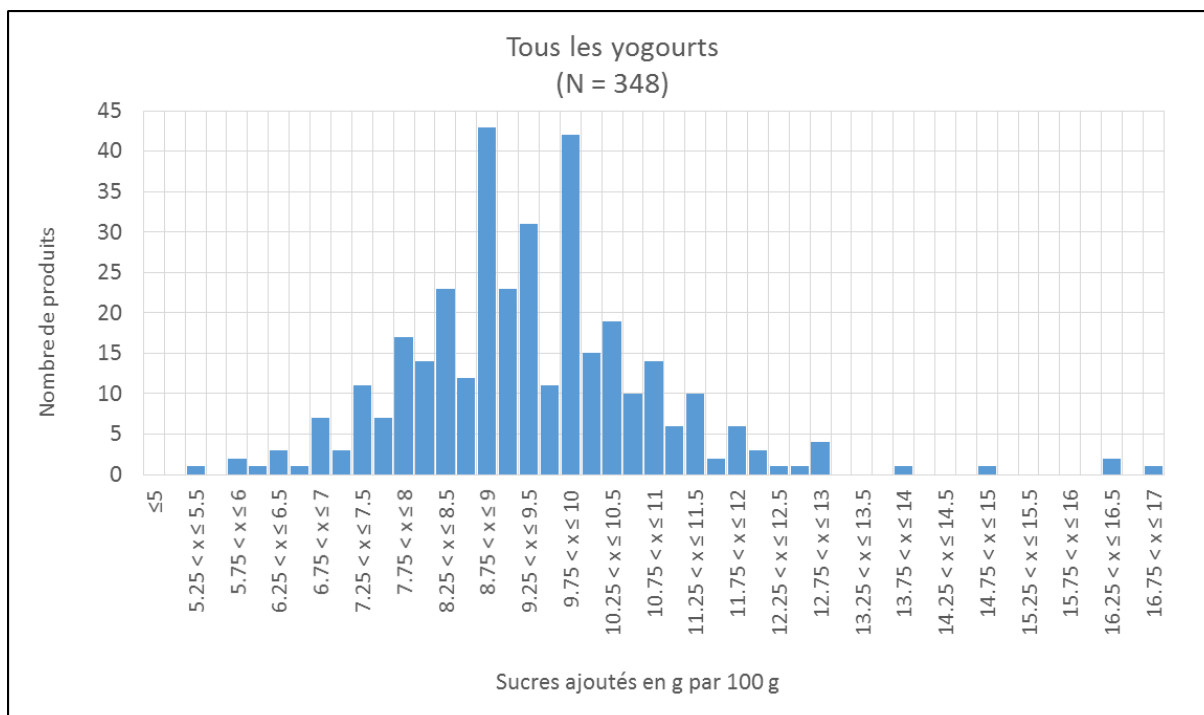


Graphique 2: Moyenne et amplitude de la teneur en sucres ajoutés (g/100 g de produit)

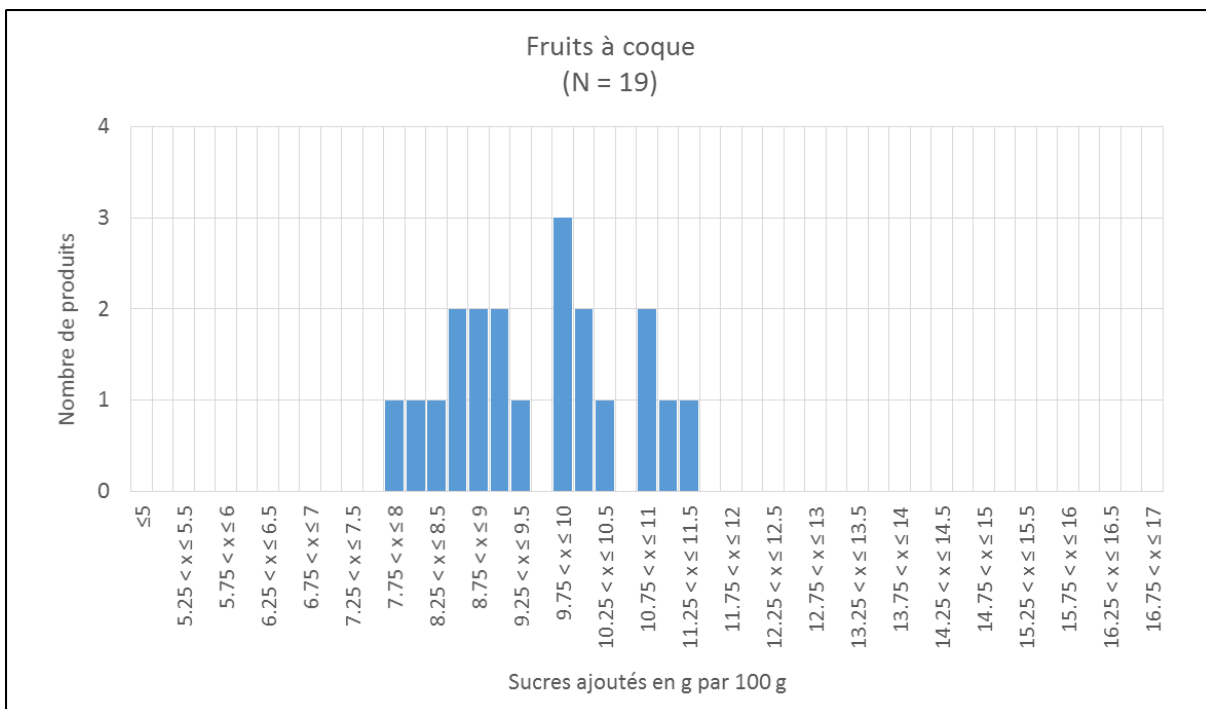
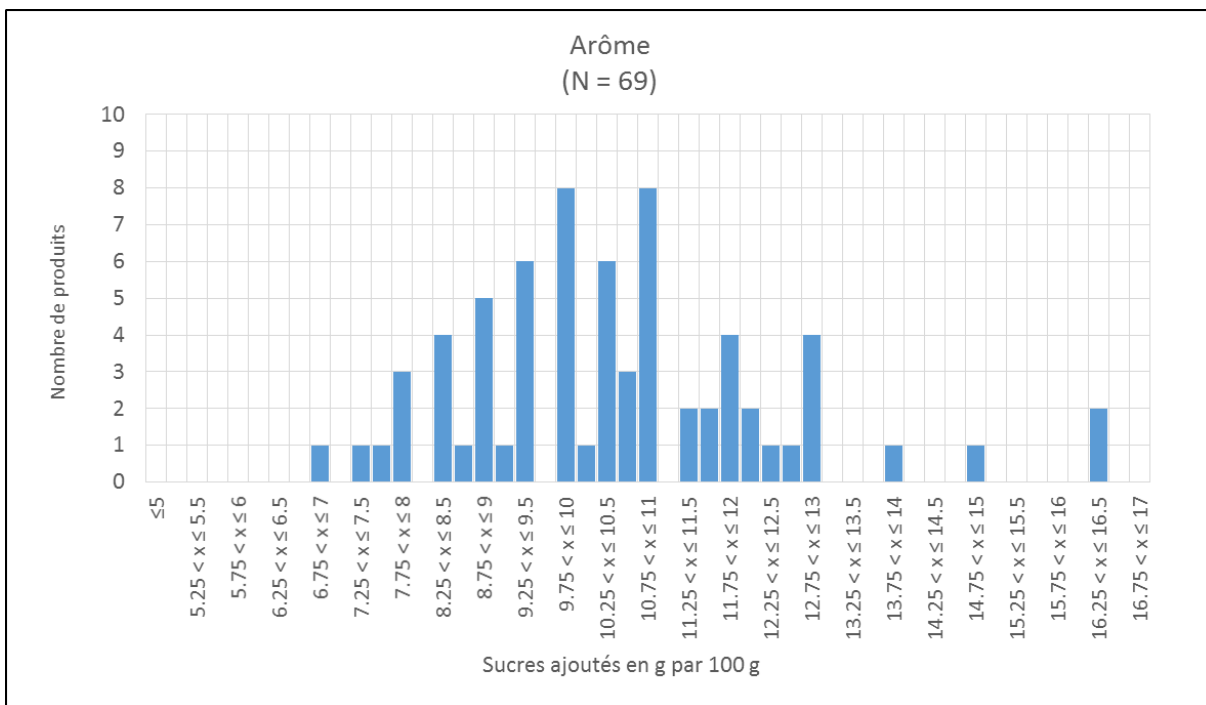


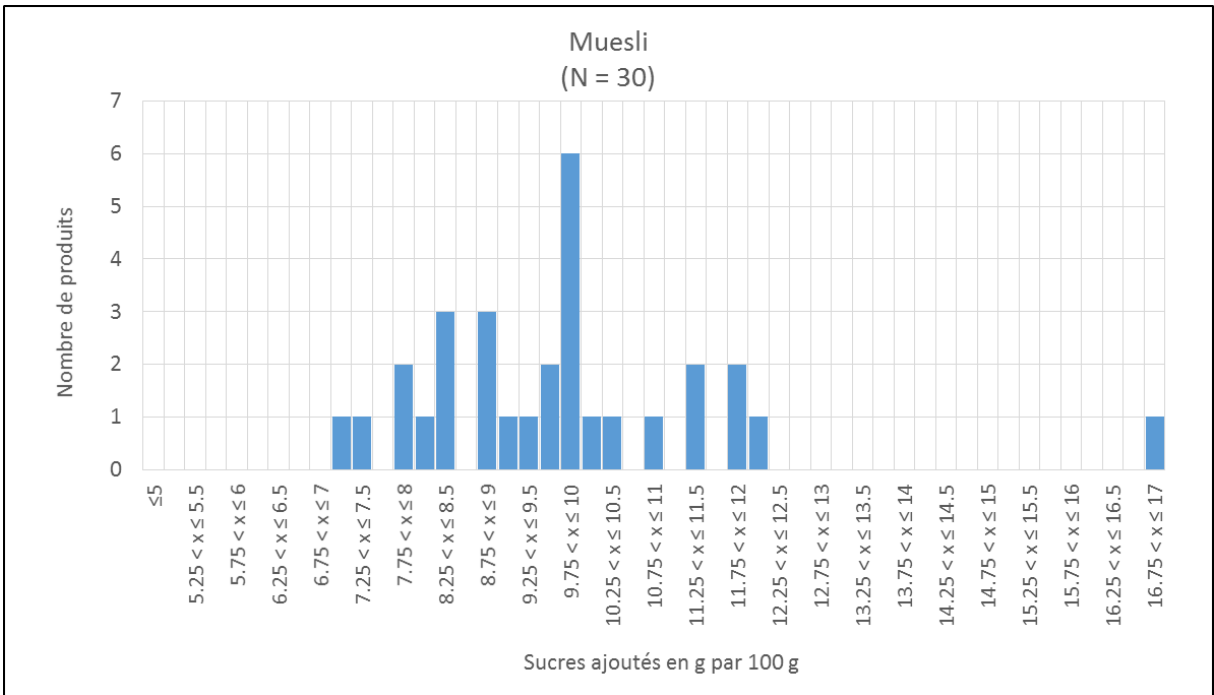
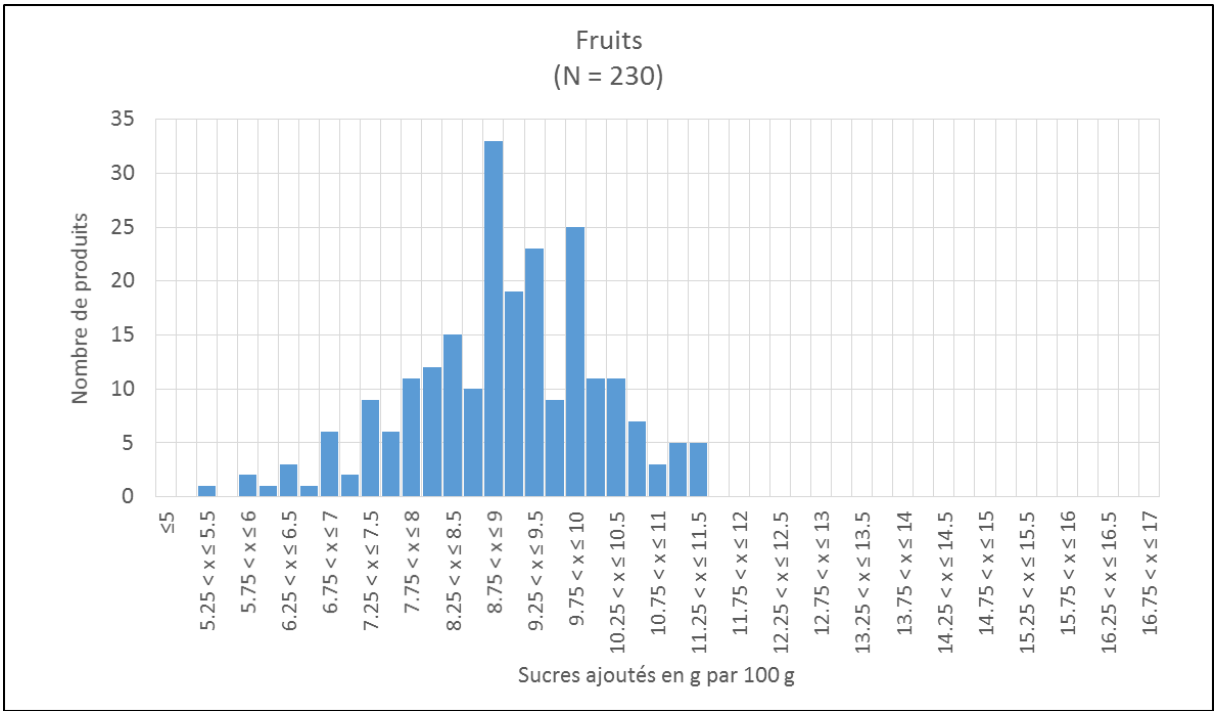
La plupart des yogourts contiennent entre 7 et 12 g de sucres ajoutés pour 100 g. On observe une forte concentration entre 9 et 10 g, soit autour de la moyenne (9,4 g/100 g). Seuls quelques produits présentent une teneur en sucres ajoutés inférieure à 7 g ou supérieure à 12 g pour 100 g. Parmi les 14 yogourts contenant plus de 12 g de sucres ajoutés, 12 sont aromatisés et 2 sont au muesli. Pour les yogourts aux fruits et aux fruits à coque analysés, les résultats ne sont pas aussi élevés. Par ailleurs, tous les produits dont la teneur en sucres ajoutés est inférieure à 7 g sont des yogourts aux fruits.

Graphique 3: Distribution de la fréquence des différentes teneurs en sucres ajoutés, toutes catégories de yogurt confondues



Graphique 4: Distribution de la fréquence des différents teneurs en sucres ajoutés pour chaque catégorie de yogourts





4 Céréales pour petit-déjeuner

4.1 Définitions

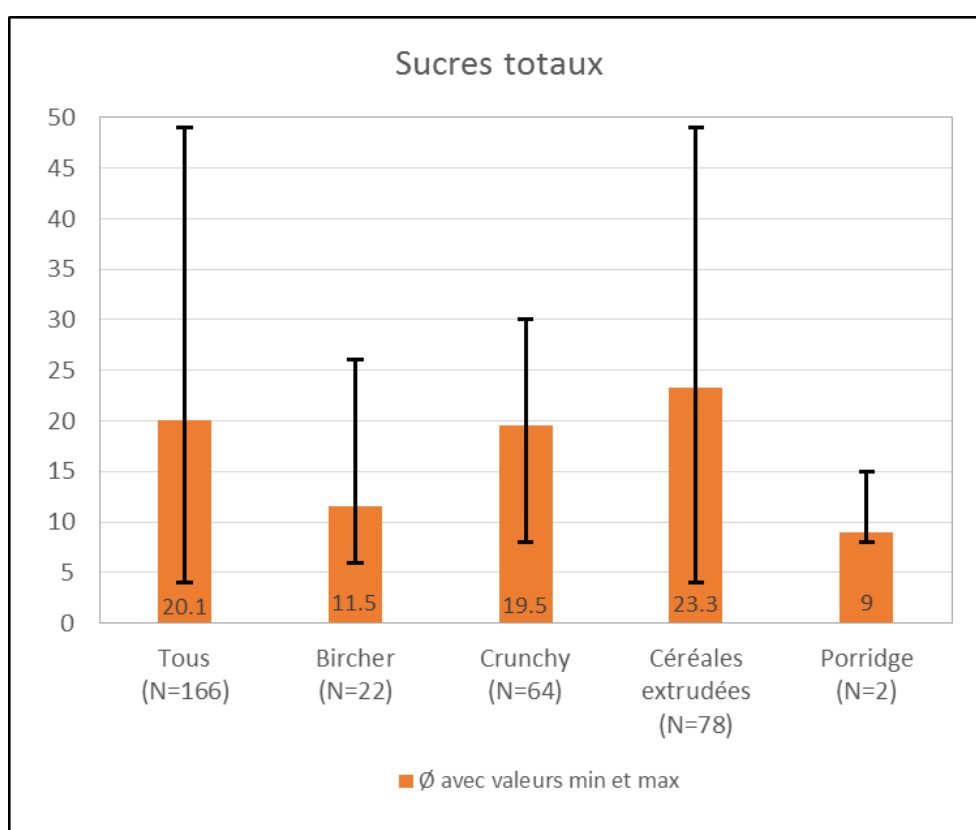
Les céréales pour petit-déjeuner ont été réparties dans différentes catégories. **Les produits édulcorés artificiellement ont été exclus de l'analyse** car la réduction des sucres souhaitée par l'OSAV ne doit pas être réalisée en remplaçant les sucres par des édulcorants. **Les flocons nature et les produits non sucrés n'ont pas non plus été pris en compte dans le calcul des moyennes.**

Catégorie	Définition
Bircher	Mélange de flocons avec ou sans morceaux de fruits, de fruits à coque et d'ingrédients extrudés/soufflés. Exemples: birchermuesli, etc.
Crunchy	Céréales cuites et commercialisées sous l'appellation « croustillant », « crunchy », « crisp », « croc » ou « granola ». Exemples: muesli croustillant, etc.
Extrudées	Produits extrudés ou soufflés, y compris ceux enrobés et fourrés, non composés d'une part importante d'autres ingrédients tels que des fruits ou des fruits à coque. Exemples: Cornflakes, Rice Krispies, All-Bran, Cookie Crisp, Sweet Pops, noisettes d'avoine, Trésors, etc.
Porridge	Flocons accompagnés d'autres ingrédients, formant ainsi un porridge (bouillie d'avoine) prêt à être consommé.

4.2 État des lieux des céréales pour petit-déjeuner

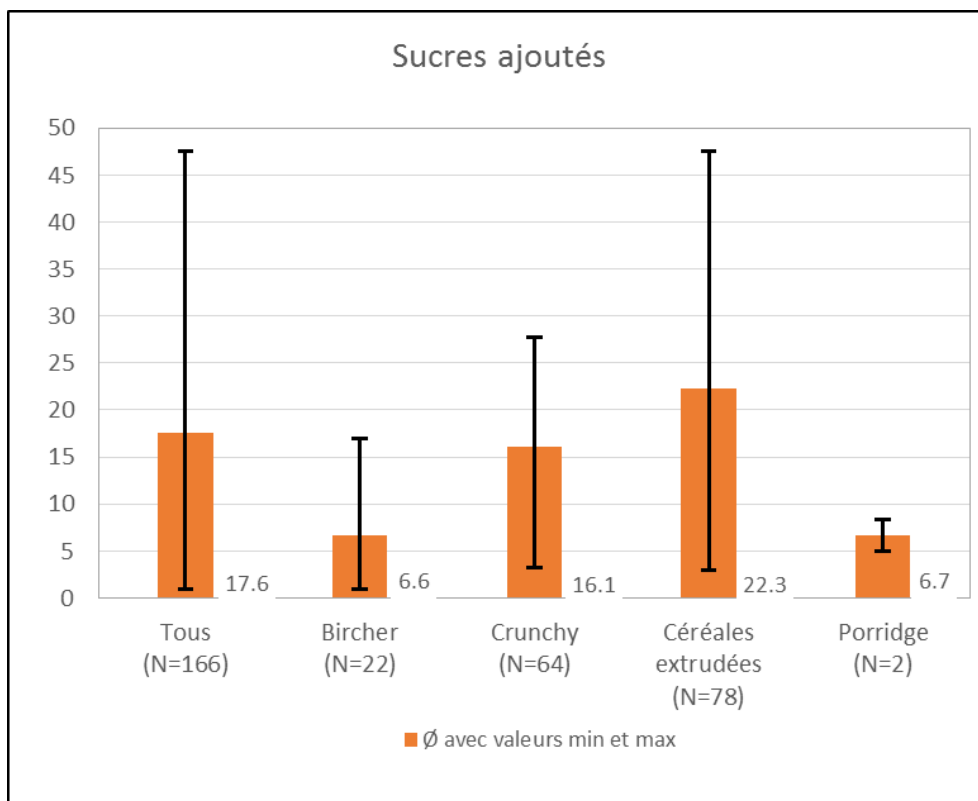
Au total, les données de 186 céréales pour petit-déjeuner produites par 9 entreprises différentes ont été recueillies. La teneur moyenne en sucres ajoutés s'élève à 17,6 g pour 100 g et celle par catégorie varie entre 1 g et 47,6 g. Les catégories « bircher » et « porridge »⁴ présentent la teneur moyenne en sucres ajoutés la plus basse (respectivement 6,6 g/100 g et 6,7 g/100 g) et les céréales extrudées la teneur la plus élevée (22,3 g/100 g). Les produits « crunchy » se situent à un niveau intermédiaire (16,1 g/100 g). L'amplitude entre la teneur moyenne minimale et maximale en sucres ajoutés (6,6 – 22,3 g/100 g) est supérieure à celle de la teneur en sucres totaux (9,0 – 23,3 g/100 g). Cela s'explique principalement par le fait que la teneur en sucres provenant des fruits est comptabilisée dans les sucres totaux, mais pas dans les sucres ajoutés. C'est dans la catégorie « bircher » que la différence entre la teneur moyenne en sucres totaux et en sucres ajoutés est la plus importante car les produits de cette catégorie contiennent la part de fruits la plus élevée.

Graphique 5 : Moyenne et amplitude de la teneur en sucres totaux (g/100 g de produit)



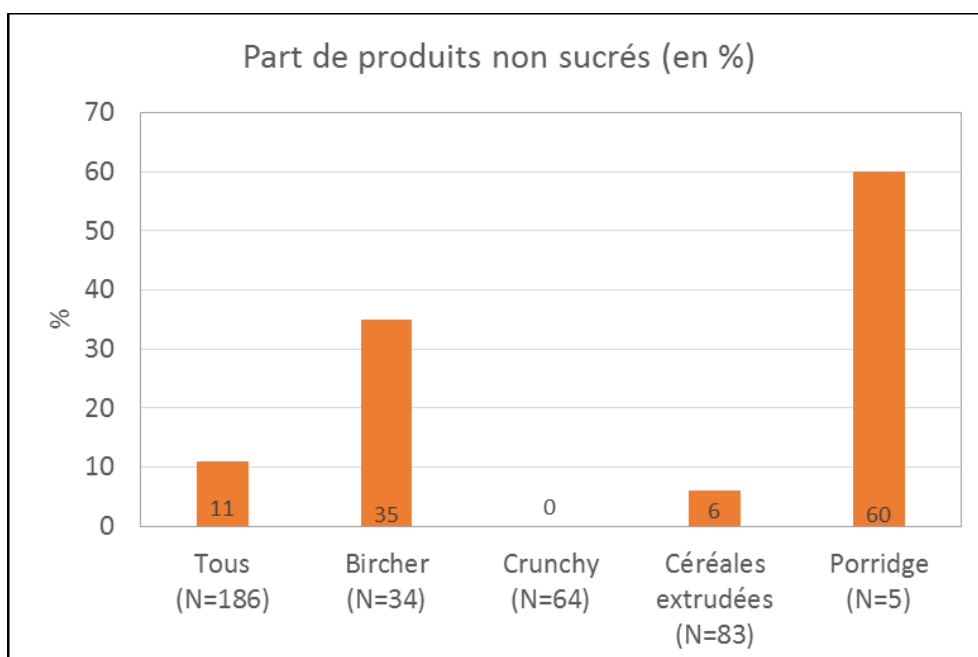
⁴ La catégorie « porridge » est une nouvelle catégorie de produits au sein des céréales pour petit-déjeuner, c'est pourquoi seuls cinq produits ont été analysés. Il est toutefois probable que cette catégorie s'élargisse dans les prochaines années.

Graphique 6 : Moyenne et amplitude des teneurs en sucres ajoutés (g/100 g de produit)



Onze pour cent des céréales pour petit-déjeuner sont préparées sans sucres ajoutés. C'est dans la catégorie « Bircher » qu'on trouve la plus grande part de produits non sucrés. Plus d'un tiers des produits est vendu sans aucun sucre ajouté. Pour les céréales extrudées, ce chiffre tombe à 6 % et pour les « crunchy », aucun produit n'est exempt de sucres (en raison du procédé de fabrication). La catégorie « porridge » est trop limitée pour qu'une déclaration puisse être faite à ce sujet.

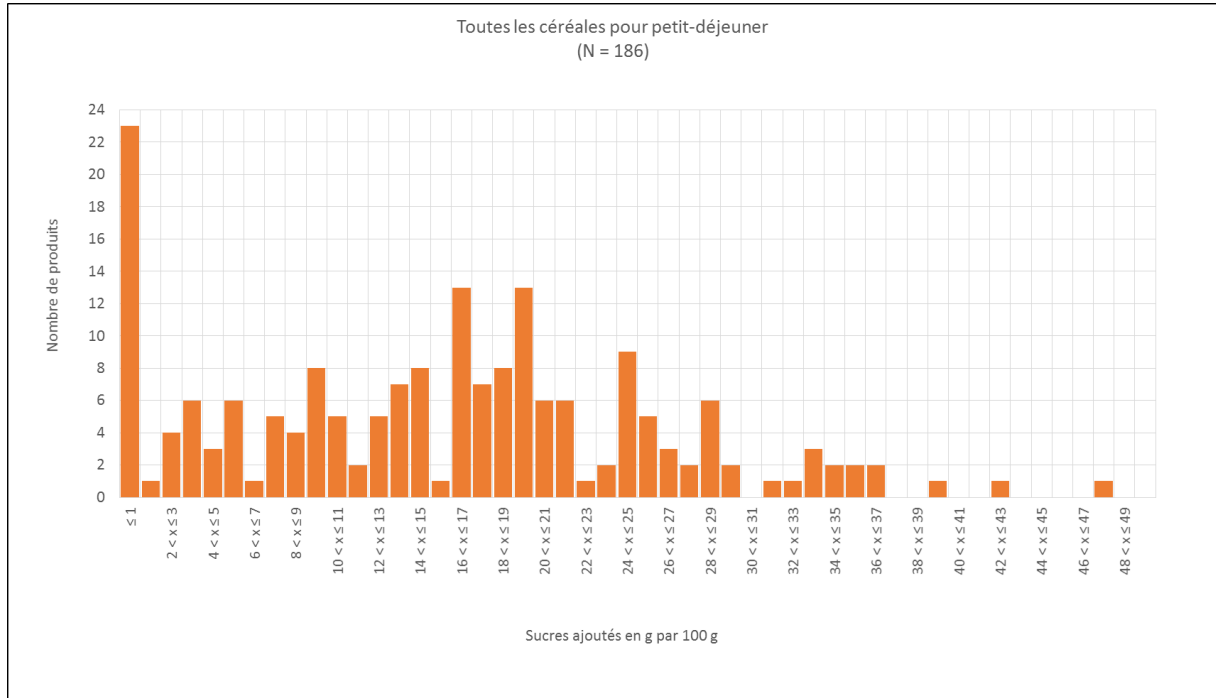
Graphique 7 : Part de produits non sucrés



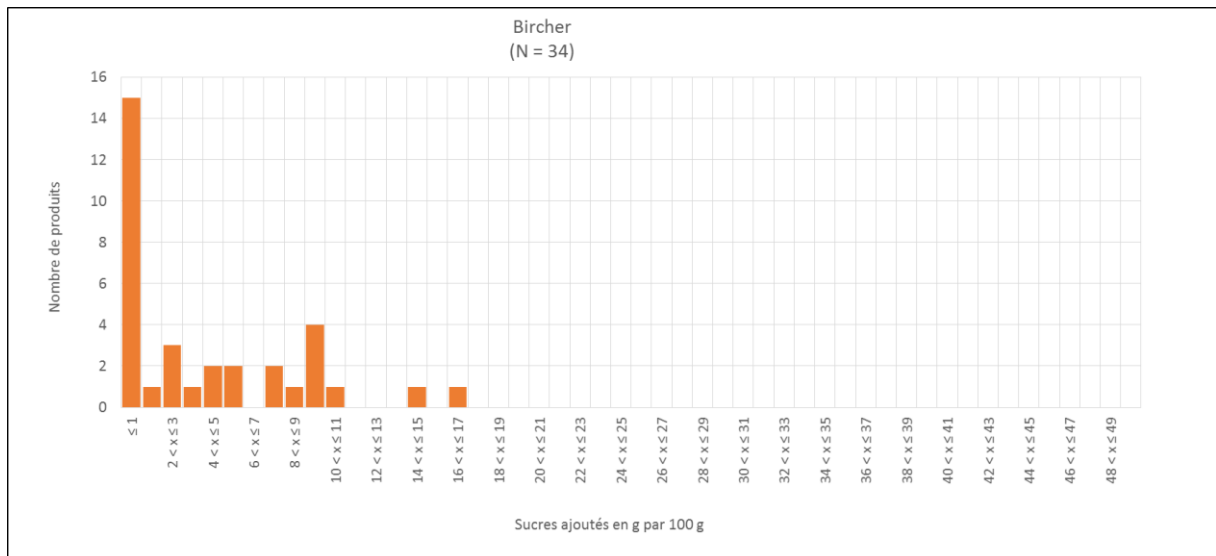
Les produits non sucrés⁵ sont inclus dans les graphiques ci-dessous, contrairement aux yogourts, car il n'existe pas de yogourts aux fruits ou aromatisés sans sucres ou édulcorants ajoutés.

Plus d'un produit sur dix contient entre 0 et 1 g de sucres ajoutés. Cela étant, parmi les produits sucrés, près d'un produit sur 10 – qui relève à chaque fois de la catégorie des céréales extrudées – contient plus de 29 g de sucres ajoutés pour 100 g de produit. Les autres produits contiennent entre 1 et 29 g/100 g, avec une légère concentration entre 17 et 20 g/100 g.

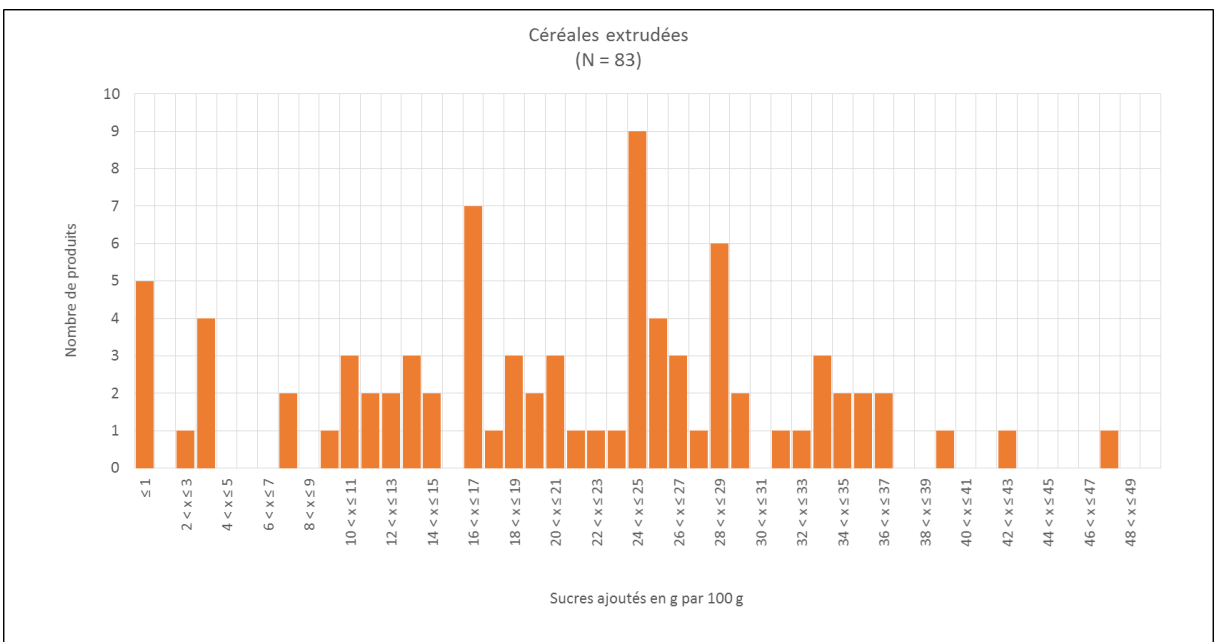
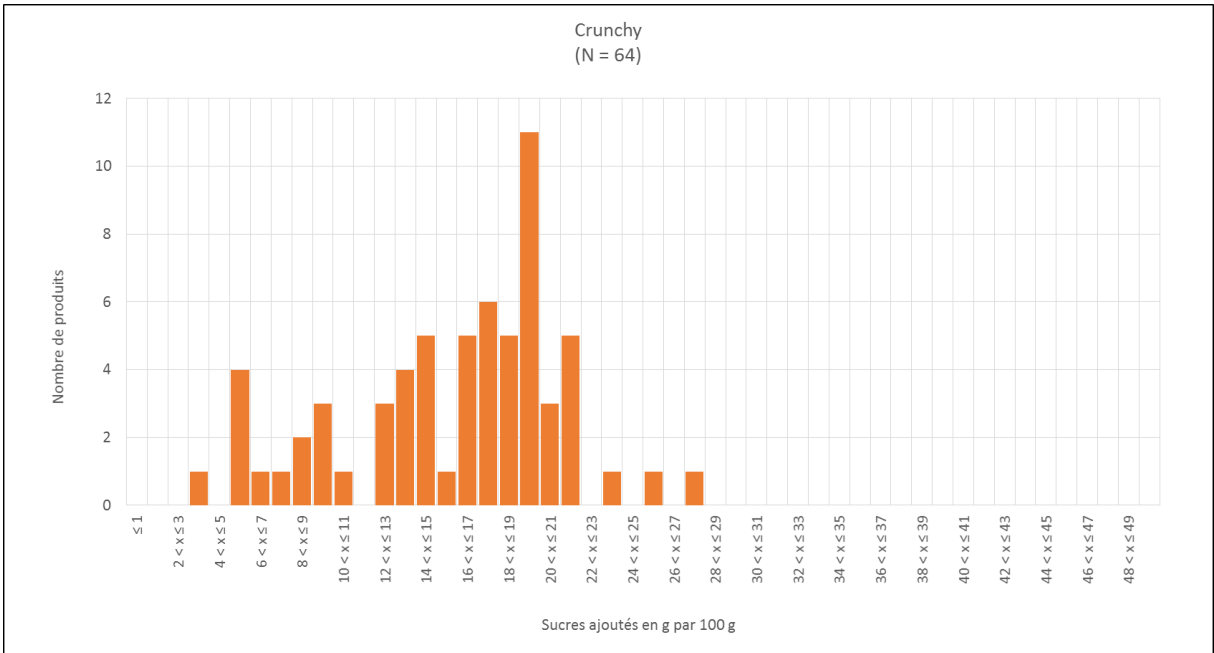
Graphique 8 : Distribution de la fréquence des différents teneurs en sucres ajoutés, toutes catégories de céréales pour petit-déjeuner confondues (n=186)



Graphique 9 : Distribution de la fréquence des différents teneurs en sucres ajoutés pour chaque catégorie de céréales pour petit-déjeuner



⁵ Sans ajout de sucres ou d'autres édulcorants



5 Prochaines étapes

Cette analyse sert de point de départ dans la définition des objectifs de réduction des sucres présents dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner. Un état des lieux annuel sera effectué tout au long de la période couverte par la déclaration de Milan. Ce suivi permettra à l'OSAV d'évaluer les effets de cette déclaration sur la teneur en sucres des yogourts et des céréales pour petit-déjeuner et de déterminer si de telles mesures fonctionnant sur la base du volontariat sont efficaces.

Le retour formulé par les entreprises montre que la définition⁶ des sucres ajoutés n'est pas comprise (de la même façon) par tous et que par conséquent, la part de sucres ajoutés n'est pas calculée de manière identique partout. L'OSAV rédige donc actuellement un guide de calcul de la part de sucres ajoutés et le mettra à la disposition de toutes les entreprises et parties intéressées.

En outre, dans le cadre d'une table ronde avec le conseiller fédéral Alain Berset et les représentants des entreprises qui ont signé la déclaration de Milan, il est prévu de dresser un bilan intermédiaire en 2017. Cette table ronde sera également ouverte à d'autres entreprises engagées dans la réduction de la teneur en sucres des yogourts et des céréales pour petit-déjeuner et soucieuses d'améliorer la composition de leurs produits.

Pour aider ces entreprises dans leurs efforts, en particulier les PME, l'OSAV lance plusieurs projets de recherche. Il s'agit par exemple de déterminer comment diminuer de manière significative la teneur en sucres des yogourts et des céréales pour petit-déjeuner lors du processus de fabrication tout en tenant compte de la qualité et de la sécurité du produit. En outre, des aspects sensoriels sont à prendre en considération. Il serait notamment utile de déterminer jusqu'où il est possible de diminuer la teneur en sucres sans que l'expérience gustative n'en soit altérée.

Cette question de la réduction des sucres ne préoccupe d'ailleurs pas que la Suisse : au sein du Groupe de haut niveau de l'UE, l'OSAV est régulièrement en contact avec les autres pays européens à ce sujet, ce qui permet par exemple d'assurer que les sucres ajoutés en Suisse sont définis de la même manière que dans l'UE. Des efforts sont également faits au niveau du suivi de la teneur en sucres des produits dans le but d'harmoniser les procédures et de rendre les résultats comparables.

⁶ http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/added_sugars_en.pdf

6 Annexe

Tableau 1 : Moyenne et amplitude des teneurs en sucres des yogourts

	n ⁷	Sucres totaux (g/100 g de produit)			Sucres ajoutés (g/100 g de produit)		
		moyenne	min.	max.	moyenne	min.	max.
Tous	348	14.1	10.0	21.4	9.4	5.5	17.0
Arôme	69	14.8	11.3	21.4	10.6	7.0	16.4
Fruits à coque	19	14.0	12.0	16.4	9.7	8.0	11.5
Fruits	230	13.8	10.0	16.4	9.0	5.5	11.5
Muesli	30	14.8	10.0	20.5	9.9	7.1	17.0

Tableau 2 : Moyenne et amplitude des teneurs en sucres des céréales pour petit-déjeuner

	n ⁸	Sucres totaux (g/100 g de produit)			Sucres ajoutés (g/100 g de produit)		
		moyenne	min.	max.	moyenne	min.	max.
Tous	166	20.1	4.0	49.0	17.6	1.0	47.6
Bircher	22	11.5	6.0	26.0	6.6	1.0	17.0
Crunchy	64	19.5	8.0	30.0	16.1	3.2	27.8
Extrudées	78	23.3	4.0	49.0	22.3	3.0	47.6
Porridge	2	9.0	8.0	15.0	6.7	5.0	8.3

Tableau 3 : Part de produits non sucrés dans l'offre de céréales pour petit-déjeuner

	Nombre total de produits ⁹	Nombre de produits non sucrés	% de produits non sucrés
Tous	186	20	11.0
Bircher	34	12	35.0
Crunchy	64	0	0.0
Extrudées	83	5	6.0
Porridge	5	3	60.0

⁷ Hors yogourts nature et yogourts édulcorés artificiellement

⁸ Hors produits non sucrés

⁹ Produits non sucrés compris