

Les

Yaourts et les produits laitiers frais

A glass jar of fresh milk and a wooden spoon on a light blue textured cloth.

Sommaire

Les Français et les produits laitiers frais

☞ Consommation et achats des ménages	5
☞ Segmentation du marché	6
☞ Profil du consommateur	9
☞ Usages de consommation	9

Les + des yaourts et des produits laitiers frais

☞ Le goût de la gourmandise	13
☞ Trucs et astuces	13

Tout savoir sur les produits laitiers frais

☞ Des produits réglementés	17
☞ Une fabrication simple	18
☞ Conservation	27
☞ Équilibre et légèreté	28
☞ Petites histoires de la grande Histoire	32

Mémo	34
------	----

Les Français et les produits laitiers frais*

*Les **produits laitiers frais** ou **ultra-frais** regroupent plusieurs familles de produits : les yaourts, le lait fermenté, les fromages frais, les fromages blancs et les petits-suisse, les desserts lactés frais et les crèmes fraîches.

Consommation et achats des ménages



avec une préférence pour :

les yaourts
68%

les desserts laitiers
47%

**le fromage blanc/
petit-suisse**
36%



davantage consommés par :

les femmes

les enfants

Tendance marché

Entre 2024 et 2025, les achats de produits laitiers frais ont augmenté de **2%** en grandes surfaces. (Kantar Worldpanel 2025)

Les hypers et supermarchés consacrent **118 mètres de linéaires** aux produits laitiers frais. (Circana 2025)

📁 Segmentation du marché

Le marché des ultra-frais est extrêmement segmenté.

Au sein des laits fermentés on distingue selon la teneur en matière grasse :

- les produits « allégés » (**11,4%** des volumes de laits fermentés)
- les yaourts « standards » (**35,2%** des volumes)
- les yaourts « entiers » (**53,3%** des volumes)

(Kantar Worldpanel 2025)

Pour les fromages frais, **80,3%** des volumes portent sur des fromages blancs, **19,7%** sur des petits-suisses.

La gamme des desserts est très large. Les crèmes desserts représentent **39%** des volumes, les entremets comme les gâteaux de riz, de semoule... **21%**, les flans **7%**, les liégeois **17%** et les mousses **7%**. (Worldpanel by Numerator 2025)

Les yaourts les plus consommés en France

(Circana 2024)



29%

aux fruits



25,3%

nature



18,8%

aromatisés



13,7%

grecque



10,2%

hyperprotéiné



3,1%

au lait de chèvre
ou de brebis



© A. Roche - Chiffre



Profil du consommateur

Il n'y a pas de profil type mais des **clientèles spécifiques** selon les catégories considérées. A grands traits, les yaourts trouvent leurs principaux débouchés auprès des plus jeunes, des seniors et chez les femmes. Au-delà de 30 ans, ces dernières consomment plus fréquemment que les hommes des yaourts et des fromages blancs. (Cniel Zoom comportements des consommateurs Septembre 2021)
78% des Français consomment des yaourts en moyenne 4,5 fois par semaine. (Baromètre Cniel - CSA 2024)

Usages de consommation

(Etude fondamentale quantitative et qualitative sur les produits laitiers frais Ipsos marketing - Cniel 2017)

Si les produits laitiers frais font l'objet d'une consommation quasi-quotidienne, très centrée sur les déjeuners et les dîners avec une progression des encas, ils sont aussi utilisés en cuisine, certes de manière marginale. Le yaourt et le fromage blanc sont associés à des fruits ou des toppings. Ils sont aussi la base de certains gâteaux ou de sauces froides. Ils permettent une cuisine simple, légère, savoureuse et rafraîchissante.

La fin de repas

80% des adultes déclarent qu'il est important de prendre ses repas en famille. La fin de repas est un moment dédié aux produits ultra-frais. **84% des adultes** et **88% des enfants** prennent un produit laitier frais à cette occasion au moins une fois par semaine. Le plus souvent, au déjeuner comme au dîner, ils se partagent cet instant avec les fruits ou les fromages. 75% des adultes terminent le repas avec du fromage, **72% avec un ultra-frais** et 63% avec un fruit. Alors que chez les enfants, **83% optent pour un produit laitier frais**, 81% pour du fromage et 67% pour un fruit.

Le petit-déjeuner

23% des adultes consomment des produits laitiers frais au petit-déjeuner, contre **25% chez les enfants**. Ce sont alors le plus souvent des produits pratiques, à boire ou nature, qui apportent l'énergie nécessaire pour bien commencer la journée.

Le goûter

Il reste un **moment clé dans la consommation de produits laitiers frais** des enfants. 32% en consomment. Simple, sain et rapide à consommer, **leur diversité répond au goût de tous.**

Les encas

Ils sont **la nouvelle tendance** de consommation des produits laitiers frais. **22% des adultes** et **37% des enfants** les consomment ainsi. Ils répondent soit à une envie, soit à un besoin physiologique. Les occasions de faire un encas sont multiples : pour faire une pause, le soir après le dîner dans le canapé, pour patienter entre les repas, avant ou après un effort physique, comme aide à la digestion ou à s'endormir.

Les Français aiment les produits laitiers frais

(Etude fondamentale quantitative et qualitative sur les produits laitiers frais Ipsos marketing - Cniel 2017)



Le yaourt est très apprécié par les Français (7,6/10). C'est avant tout un produit laitier frais que l'on a plaisir à consommer (7,7/10). C'est un aliment essentiel (7,3/10) et bon pour la santé (7,5/10). C'est aussi un produit que l'on a plaisir à cuisiner (6,8 /10).

(Baromètre Cniel - CSA 2024)

Chaque moment a son produit : le yaourt ou fromage blanc au petit-déjeuner, hyper protéiné en guise de substitut de repas, crème dessert dans le canapé le soir....

Les grandes vedettes sont les yaourts aux fruits et les crèmes desserts. Les premiers chez les adultes, les seconds plus massivement chez les enfants, pour qui le yaourt à boire est aussi un grand favori.

D'une manière générale, les produits laitiers frais répondent bien aux exigences de plaisir et de santé des consommateurs, à travers le bon goût, la qualité, la texture, l'onctuosité mais également les apports nutritionnels, la dimension familiale ou encore le bien-être et le réconfort. Cette catégorie de produits est jugée adaptée aux besoins de tous et peut **être mangée à toute heure.**

Les + des yaourts et des produits laitiers frais

Le goût de la gourmandise

Consommé le plus souvent en dessert, en fin de repas ou en encas, le yaourt est également utilisé en cuisine. Il est essentiellement employé en entrée pour les **saucés froides** qui accompagnent les crudités, en dessert pour les **gâteaux** ou mélangé **avec les fruits**.

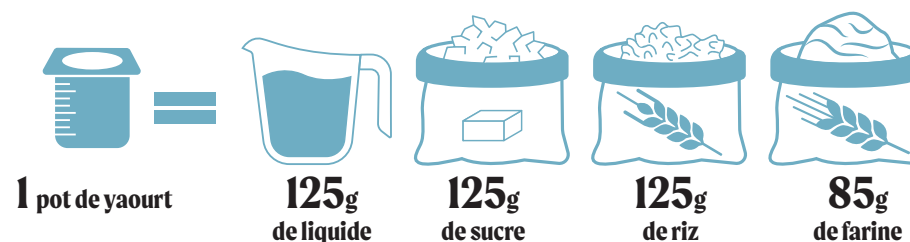
Il permet de cuisiner léger, apporte une subtile fraîcheur qu'il doit à son acidité et s'inscrit parfaitement dans une cuisine créative et rapide.

A froid, le répertoire culinaire des yaourts est particulièrement étendu. Ils apportent du liant aux sauces froides, allègent les glaces et les bavares, donnent de la légèreté à la mayonnaise, apaisent et magnifient les sauces épicées. Associés aux fines herbes et aux condiments, les yaourts donnent tendreté aux volailles, inspirent les sauces crudités, apportent leur touche d'originalité **aux marinades** et adoucissent les épices avec lesquelles ils s'associent harmonieusement.

A chaud, ils entrent dans la confection des gâteaux, donnent fraîcheur et acidité aux purées, aux potages, ou encore à la quiche lorraine et aux légumes farcis.

Trucs et astuces

 Le pot de yaourt est un **excellent verre mesureur** en cuisine



 Pour qu'une **volaille** (poulet ou pintade) cuite au four soit **moelleuse et fondante**, il suffit de placer un yaourt nature associé à quelques herbes (thym, laurier...) à l'intérieur et de cuire à température durant le temps habituel.

 Plus de **crème fraîche** à la maison ? Utilisez un yaourt en lieu et place

- 📖 **Assaisonné avec quelques herbes**, il s'immisce dans un wrap aux crudités ou au saumon. Le yaourt dans un sandwich, c'est possible !
- 📖 Les **tartes salées** maison seront douces et légères si vous tartinez le fond de pâte avec du yaourt.
- 📖 Il est facile d'aromatiser ses yaourts nature en utilisant la **pulpe des fruits pressés**.
- 📖 Une **viande sera plus tendre et savoureuse** en l'enduisant de yaourt parfumé : mélanger un yaourt avec 1 cuillère d'épices au choix. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant plusieurs heures avant d'essuyer la viande et de la préparer comme d'habitude.
- 📖 Les yaourts et veloutés aux fruits sont parfaits pour **la pâtisserie** (gâteau au yaourt, madeleines, cakes sucrés, muffins ou autres spécialités). Ils parfument agréablement la pâte à gâteau et lui donnent une légère coloration.
- 📖 Le yaourt remplace avantageusement l'huile dans **les vinaigrettes**. Avec quelques herbes fraîches, et ce côté très frais, cette sauce accompagne crudités et dips.
- 📖 Il est facile de faire des **sorbets rafraîchissants** en aromatisant un yaourt nature ou en utilisant un yaourt aux fruits que l'on glissera au congélateur quelques heures....
- 📖 Faire un **cheesecake** avec des yaourts, c'est possible. Il suffit de mélanger 3 yaourts brassés nature avec du sucre et du jus de citron, de verser la préparation sur une pâte sablée et d'enfourner.
- 📖 Un **dessert minute** : il suffit de verser du yaourt dans le fond d'un verre, d'ajouter quelques fruits frais coupés en dés, puis de parsemer quelques biscuits émiettés comme des spéculoos.
- 📖 Le **moelleux au chocolat** s'accompagne parfaitement d'une glace au yaourt.
- 📖 Le **milk-shake** au yaourt et aux fruits : il suffit de mixer le lait, le yaourt, les fruits en morceaux, d'ajouter quelques glaçons et le tour est joué.



Tout savoir sur les

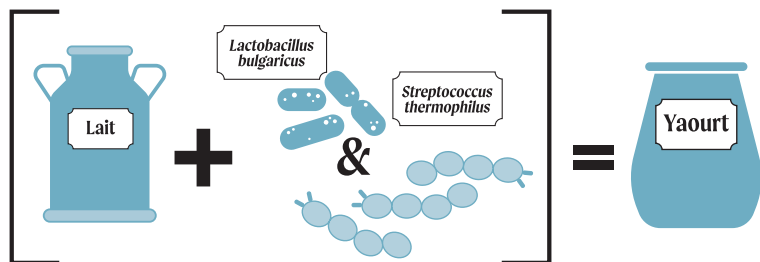
Des produits réglementés

De nos jours, le yaourt est le lait fermenté le plus connu et le plus consommé en France. **Si le yaourt est un lait fermenté, tous les laits fermentés ne sont pas des yaourts.**

Dans le langage courant, le mot « yaourt » recouvre une large gamme de laitages fermentés conditionnés en pot. Mais le décret français N° 88-1203 relatif aux laits fermentés et au yaourt définit très précisément la signification des termes « lait fermenté » et « yaourt » : ces appellations sont protégées.

Un **lait fermenté** est un produit laitier préparé à partir de différents types de laits (écrémé ou non, concentré, en poudre,...), ayant subi un traitement thermique au moins équivalent à la pasteurisation etensemencé avec des micro-organismes spécifiques.

La dénomination « **yaourt** » ou « yoghourt » est réservée au lait fermentéensemencé des seules bactéries lactiques « ***Lactobacillus bulgaricus*** » et « ***Streptococcus thermophilus*** ».



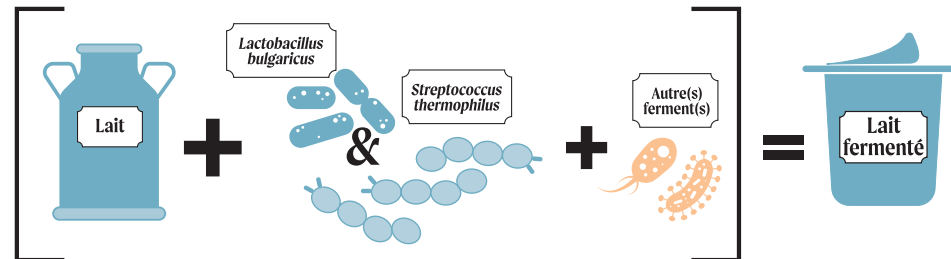
produits laitiers frais

Elles doivent être vivantes à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme pendant toute la durée de vie du produit. En France, les produits traités thermiquement après fermentation n'ont pas le droit à l'appellation « yaourt ».

De plus, à partir du moment où un lait fermenté contient un ou plusieurs ferments autres que les deux bactéries du yaourt, il ne peut plus prétendre à la dénomination « yaourt ». On doit donc l'appeler simplement « **lait fermenté** ». Cette restriction est nationale. Au niveau international (Codex Alimentarius standard 243-2003), l'ajout d'un troisième ferment aux deux ferments spécifiques du yaourt permet toujours l'utilisation du mot « yaourt » dans la dénomination de vente.

En France, on trouve deux grands types de laits fermentés : ceux qui sontensemencés avec des **lactobacilles** « *L. acidophilus* » et/ou « *L. casei* », ceux qui sontensemencés avec des **bifidobactéries**.

Au-delà des ingrédients laitiers qui doivent représenter au minimum **70% du produit fini**, d'autres ingrédients peuvent être ajoutés, permettant ainsi de multiplier les recettes et de proposer une large palette de produits : sucrés, aux fruits, aux céréales...



Une fabrication simple

Fabrication

Le yaourt est issu d'un procédé de fabrication précis. Le lait, en passant dans l'écrémeuse, est standardisé en matière grasse. Il peut être concentré par addition de poudre de lait pour donner aux produits finis une texture ferme et onctueuse.

Après l'étape de la **pasteurisation** à 95°C qui a pour but d'éliminer les micro-organismes indésirables, le lait est refroidi à une température d'environ 42°C puis additionné de ferments lactiques.

Les ferments lactiques transforment le lactose en acide lactique, c'est la **fermentation** lactique. Le lait gélifie puis devient un yaourt. Elle se déroule pendant 3 à 5 heures, en pots dans une étuve ou directement en cuve avant conditionnement et dépôt dans un tunnel de refroidissement pour arrêter l'acidification.

Dans les deux cas, les pots conditionnés sont maintenus à 6°C jusqu'à leur consommation.

Les yaourts se conservent environ 30 jours.

Gamme

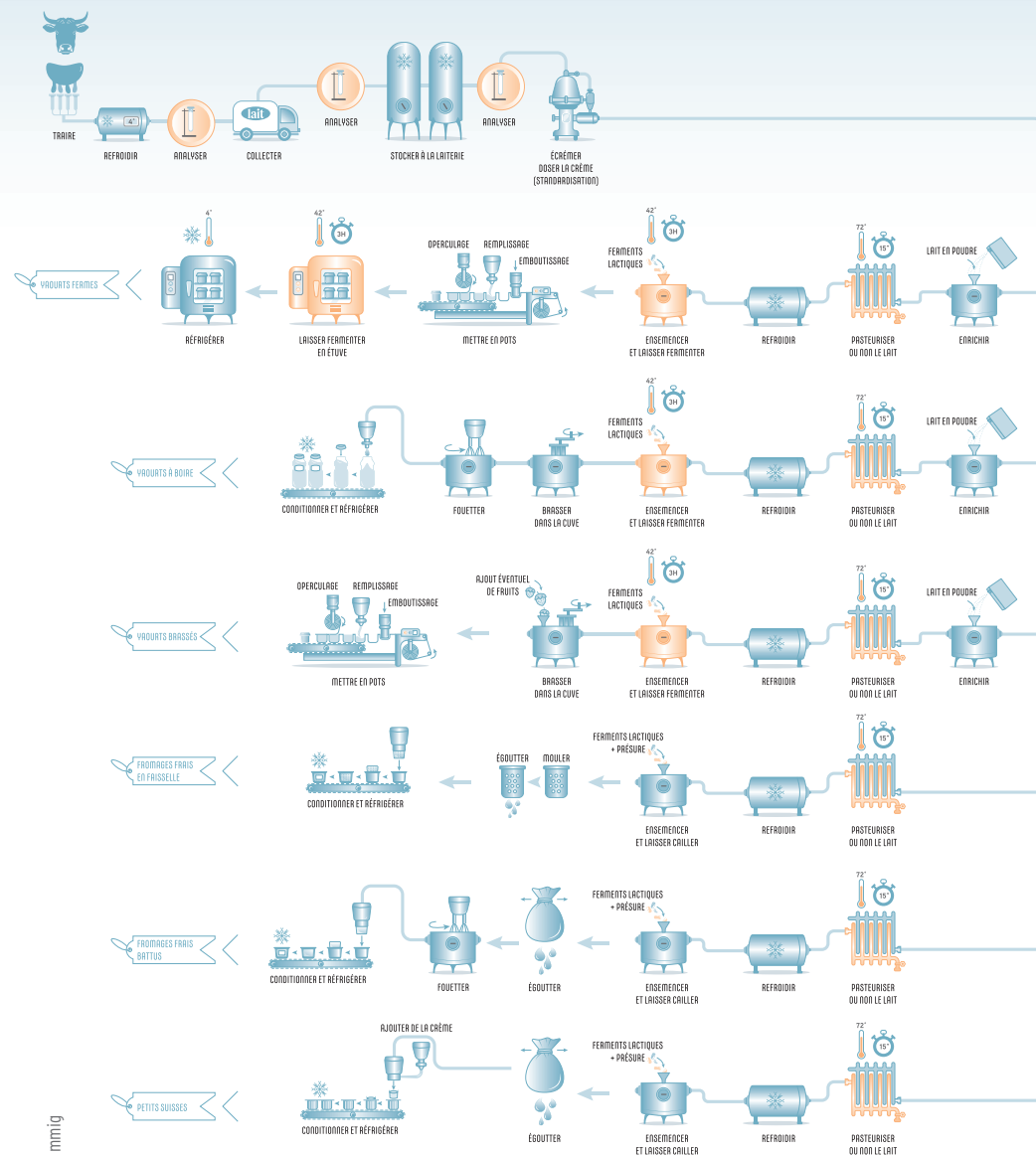
Le yaourt et les laits fermentés nature ne contiennent que du lait et des ferments. La texture du yaourt dépend du moment où les ferments sont ajoutés.

Pour un **yaourt « ferme »**, les ferments sont directement ajoutés dans les pots qui passent dans une étuve à 42-44°C pendant 3 à 5 heures.

C'est quoi ce liquide sur mon yaourt ?

Sur le dessus du yaourt, au fond du pot de faisselle ou au-dessus du pot de fromage blanc, un liquide transparent comme de l'eau surnage. C'est le petit lait, appelé aussi sérum ou lactosérum.

Le petit lait est le liquide qui reste après la coagulation du lait lors de sa transformation en produit laitier. Riche en protéines, calcium, vitamines B et acides aminés, il se consomme en se mélangeant à votre laitage.





Pour un **yaourt « brassé »**, les ferments sont ajoutés dans des cuves. Le gel obtenu après fermentation de 3 à 5 heures est brassé avant d'être conditionné et stocké en chambre froide.

Le **yaourt « à boire »** est un yaourt brassé liquide. Il est agité dans les cuves et conditionné en bouteilles.

Le **yaourt 0%**, au lait demi-écrémé ou au lait entier. Pour fabriquer du yaourt 0%, un lait écrémé qui contient 0% de matière grasse est utilisé. Pour obtenir un yaourt au lait demi-écrémé, c'est un lait demi-écrémé. Pour un yaourt au lait entier, c'est un lait entier.

Yaourt et sucre

Un yaourt nature contient environ 7g de lactose, **sucre naturel du lait**. Dans sa version nature sucrée ou sucrée et aux fruits, du sucre a été ajouté : au total un yaourt sucré contient 15 à 18g de sucres (lactose + sucre ajouté). Contrairement à une idée reçue, la quantité de sucre ajoutée par le consommateur lui-même dans un yaourt nature sera plus élevée que dans un yaourt du commerce déjà sucré !

Yaourt nature ou yaourt maigre ?

La différence porte sur le taux de matière grasse puisque le yaourt maigre est fait à partir de lait écrémé et le nature à partir de lait partiellement écrémé. En fait, **cette différence est seulement de 1g de graisse soit 9 kcal**, ce qui est insignifiant. Les deux yaourts sont aussi riches en calcium et apportent autant de protéines. La différence majeure porte en fait sur le goût, alors en cas de régime, au choix : yaourt nature ou allégé.

Le **yaourt à la grecque** est un yaourt nature enrichi en crème, alors qu'en Grèce, c'est un lait fermenté égoutté. Gourmand, très savoureux, à froid, il peut se substituer à la crème fraîche épaisse.

Le **yaourt aux fruits ou aromatisé aux fruits** est un yaourt nature brassé auquel une préparation de fruits, comparable à une confiture a été ajoutée, après les étapes de fermentation, brassage et refroidissement. Le yaourt aromatisé est un yaourt nature auquel des arômes ont été ajoutés.

Un **yaourt ou un lait fermenté Bio** se reconnaît grâce au logo AB obligatoirement assorti de la mention « Agriculture biologique » présente sur son emballage. Ce logo indique que le produit a été fabriqué avec un lait issu de l'agriculture biologique soumise à des règles spécifiques concernant l'environnement et les animaux. Lorsqu'ils sont aux fruits, la réglementation impose qu'au moins 95% des fruits soient eux aussi issus de l'agriculture biologique. Les yaourts Bio peuvent être fermes ou brassés, nature ou aromatisés...

Pourquoi des additifs ?

Des additifs sont utilisés uniquement lorsqu'ils remplissent **une fonction technologique précise** et aux doses strictement nécessaires, définies par la réglementation.

Par exemple, un édulcorant peut être utilisé dans un lait fermenté aromatisé à teneur réduite en sucre pour compenser la perte de goût sucré. Des épaississants peuvent être utilisés dans les produits allégés en matière grasse pour conserver la structure du produit.

Les entreprises **limitent de plus en plus l'utilisation des additifs** qui ne sont utilisés que quand ils sont indispensables pour des raisons techniques.



Les cousins du rayon frais

Le **fromage blanc** est un fromage non affiné, produit à partir de laitensemencé de ferments lactiques et de présure. Sous leur action, le lait se sépare en deux phases : le « caillé », solide, et le lactosérum, liquide. D'autres étapes (égouttage, centrifugation, fouettage, ajout de crème ou moulage) permettent d'obtenir de la **faisselle**, du **fromage blanc lissé** et des **petits-suisses**.

Chiffres clés 2024



dont **5,8%**
de yaourts
et laits fermentés Bio
(Enquête Mensuelle Laitière 2025)

A blue arrow points from the AB logo to this text block.



2 038 186 tonnes fabriquées
de produits laitiers frais (yaourts, laits
fermentés et desserts lactés)
(Enquête Mensuelle Laitière 2025)



2^{ème}
producteur européen
de laits fermentés
(World dairy situation 2025)



26%
des yaourts et laits fermentés
français sont exportés
(Enquête Mensuelle Laitière et TDM 2025)



dont **5,8% Bio**
(Enquête Mensuelle Laitière 2025)

A blue arrow points from the AB logo to this text block.





Conservation

Produits issus du vivant, les produits laitiers sont soumis à des mesures strictes en matière de conservation et d'emballage avant d'arriver dans nos supermarchés, et par suite chez nous. Une fois entre nos mains, il faut alors respecter quelques règles simples, afin de les consommer

Un yaourt entamé ne doit pas forcément finir à la poubelle.

dans de bonnes conditions de conservation et de préserver leurs saveurs.

Au supermarché, afin de respecter au maximum la chaîne du froid, prendre les produits laitiers frais en dernier et les mettre dans un sac isotherme avant de les ranger le plus rapidement possible au réfrigérateur en rentrant à la maison. Ils doivent être conservés au réfrigérateur à une température maximum de 4°C.

Un yaourt entamé ne doit pas forcément finir à la poubelle. Il peut être conservé jusqu'au prochain repas si le pot a été correctement couvert avec l'opercule d'origine, du papier d'aluminium ou du film extensible.

La date limite de consommation

Sur chaque pot ou emballage, une date limite de consommation (DLC) est mentionnée. Elle garantit la **qualité sanitaire du produit**.

Les yaourts peuvent se congeler mais leur texture devient liquide et grumeleuse à la décongélation. La solution : ne pas les déguster tels quels mais en guise de glaces au yaourt express ! Vous pouvez les verser dans des moules en plastique spéciaux façon sucettes glacées, ou simplement planter des bâtonnets dans des pots de yaourts aux fruits ou de petits-suisseux aromatisés.

Les yaourts nature décongelés peuvent entrer dans la **composition des recettes de cuisine**, par exemple pour préparer un célèbre et délicieux gâteau au yaourt.

🥄 Équilibre et légèreté

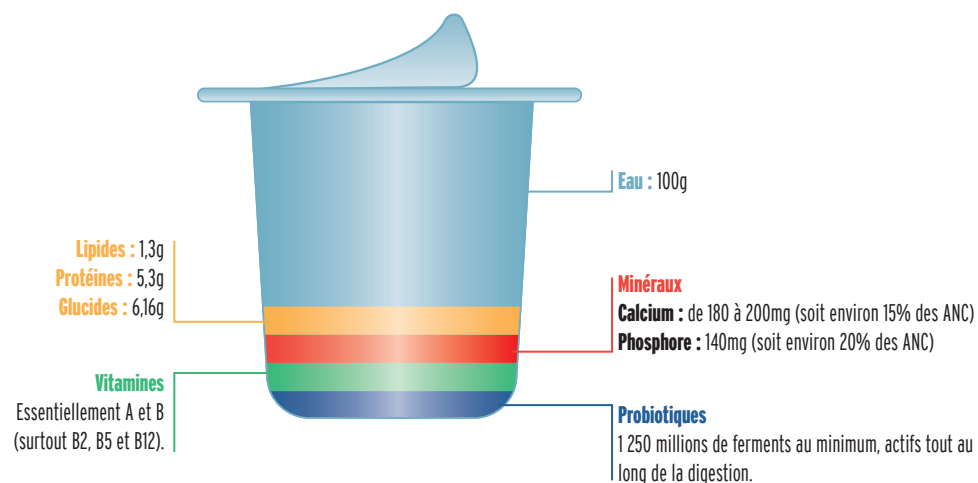
Comme le lait dont ils sont issus, yaourts et produits laitiers frais ont une bonne valeur et les mêmes qualités nutritionnelles. Ils apportent **protéines**, **vitamines** et **minéraux**, dont du **calcium** en quantité.

Le yaourt contient des **minéraux** (phosphore, potassium, iode, zinc), de la **vitamine A** et des **vitamines B** (B1, B2, B5, B12) en quantité notable. Un seul pot de yaourt nature apporte de 15 à 17% de l'apport nutritionnel conseillé pour un adulte en vitamine B2 et en calcium, en phosphore, en iode.

Par ailleurs, le yaourt nature par sa teneur élevée en eau (près de 90%) est un **aliment réhydratant** en même temps que nutritif, d'où son pouvoir « rafraîchissant ».

Outre la fermentation du lait et donc la fabrication du yaourt, les deux ferments du yaourt (« *Streptococcus Thermophilus* » et « *Lactobacillus Bulgaricus* ») ont un intérêt évident pour la santé. D'une part, les yaourts sont recommandés en prévention ou traitement de certaines diarrhées aiguës. D'autre part, en 2010, l'Efsa a reconnu que la consommation de yaourts **aide à la digestion du lactose**.

D'autres bactéries lactiques que celles du yaourt peuvent être présentes dans les produits laitiers frais. Ces ferments sont appelés probiotiques. Ce sont des micro-organismes vivants qui lorsqu'ils sont administrés en quantité adéquate, interagissent avec le **microbiote intestinal**.





Yaourt ou un dessert au soja nature ?

Obtenus à partir de matières premières très différentes (lait ou graines de soja), leurs caractéristiques nutritionnelles sont aussi très différentes. Ainsi les yaourts sont source de calcium alors que les desserts au soja fermentés en sont naturellement dépourvus. **Les yaourts apportent globalement plus de minéraux et de vitamines.** La différence sur le cholestérol est négligeable : 4mg pour 100g de yaourt versus 0mg pour le soja.

L'apport calorique est équivalent et peu élevé (50kcal/100g), le yaourt au lait demi-écrémé apportant un peu plus de glucides et le dessert au soja fermenté plus de lipides. Quant au lactose présent dans le yaourt, il est « digéré » par les ferments lactiques et ne pose pas de problème pour les personnes ne le tolérant pas bien. Conclusion : ce sont 2 produits aux caractéristiques nutritionnelles différentes.

Yaourt et collation ?

En cas de prise d'un goûter, chez l'enfant ou l'adulte, le yaourt est tout à fait indiqué. Grâce à ses **qualités nutritionnelles**, le yaourt évitera la consommation d'aliments trop gras et trop sucrés lors du goûter. Il en est de même pour assouvir une petite faim intempestive, grâce à ses protéines, le yaourt permettra de « tenir » jusqu'au repas suivant.

Petites histoires de la grande Histoire

La conservation du lait par fermentation est un procédé utilisé depuis des millénaires. On sait que la consommation des laits fermentés, comme de la plupart des produits dérivés du lait, remonte à la domestication des animaux. Des preuves de leur existence dans un but alimentaire existent depuis le **III^{ème} millénaire avant JC**. Les écrits les plus anciens à leur sujet datent de Pline l'Ancien qui avait remarqué que certaines tribus barbares savaient « épaissir le lait en une matière d'une agréable acidité ».

Le lait fermenté aurait pris naissance en Eurasie, chez les Buschirs, les Tartares, les Kirghizes, les Kalmoucks, amateurs de **lait de jument fermenté**.

Une légende née au **XIII^{ème} siècle**, à l'époque du fondateur de l'empire mongol, Gengis Khan, raconte comment son usage s'est répandu dans toute l'Europe : un cavalier du grand conquérant s'arrête un jour dans un village à l'entrée du désert. Les habitants remplissent sa gourde de lait, pour qu'il résiste aux conditions extrêmes du désert. Ballotté par le galop du cheval et chauffé par le soleil, le lait se transforme en substance blanche dont le cavalier se régale.



La consommation de laits fermentés s'étendra progressivement dans les Balkans au rythme des invasions mongoles.



En France, les laits fermentés font une courte apparition grâce à **François I^{er}**. Celui-ci, souffrant de problèmes digestifs, fait appel au sultan de Turquie qui lui envoie d'Istanbul un médecin qui le guérit en le soumettant à une cure de lait de chèvre fermenté. Il faudra attendre **la fin du XIX^{ème} siècle**, lorsque la science découvre l'action des ferments lactiques, pour les voir réapparaître et redécouvrir le yaourt.



© Adobe Stock

Un savant ukrainien, Elie Metchnikoff, collaborateur de Pasteur et prix Nobel de biologie en **1908**, s'intéresse alors au yaourt, produit d'origine bulgare. Il découvre les deux ferments lactiques - « **Lactobacillus bulgaricus** » et « **Streptococcus thermophilus** » - utilisés pour le fabriquer et qui confèrent au yaourt son goût et sa consistance particulière. Il publie des travaux dans lesquels il formule l'hypothèse d'un lien entre la longévité des montagnards du Caucase et des Balkans et leur consommation régulière et élevée de yaourts.

Isaac Carasso, qui commence en 1917 à produire du yaourt à Barcelone selon des procédés industriels, est à l'origine du développement du yaourt en Europe Occidentale. Le mot « yaourt » entre au dictionnaire en 1925. Dans la France de la Belle Epoque, **le yaourt est proposé dans les pharmacies** mais on le trouve également dans quelques crémeries.



Dans **les années 50**, il commence à être distribué **en crémérie**, puis en épicerie. A l'époque, les pots sont consignés. Dans les petites villes et à la campagne, on fait son yaourt soi-même, avec des ferments vendus en pharmacie. Cette habitude s'éteint au milieu des années 60 avec le développement de l'industrie qui maîtrise désormais les procédés de fabrication et celui de la grande distribution.



© Adobe Stock

Mémo

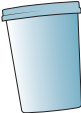
Les yaourts les plus consommés en France (Circana 2025)

29%  aux fruits

25,3%  nature

18,8%  aromatisés

13,7%  grecque

10,2%  hyperprotéiné

3,1%  au lait de chèvre ou de brebis


2ème
producteur européen
de laits fermentés
(World Dairy situation 2025)

Le yaourt nature

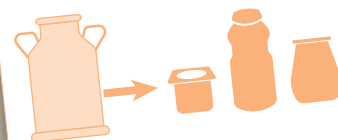
ne contient que
du **lait** et
des **ferments lactiques**



 1 litre
= 
1 litre de lait = 8 yaourts



24,4 kg de yaourts, laits
fermentés et desserts lactés
vendus par an et par habitant



1 378 526 tonnes fabriquées
de yaourts et laits fermentés en 2024
(Enquête Mensuelle Laitière 2025)



26%
des yaourts et laits fermentés
français sont exportés en
2024
(Enquête Mensuelle Laitière et TDM 2025)



Service de presse Cniel

Delphine Sacleux

06 71 10 80 03 - dsacleux@cniel.com

Béatrice Gros

07 88 50 56 75 - bgros@cniel.com

Marylène Bezamat

06 03 99 62 07 - mbezamat@cniel.com

Salle de presse en ligne

presse.filiere-laitiere.fr

