

L'OVOMALTINE : UNE SIMPLE BOISSON CHOCOLATEE OU DE LA "DYNAMITE"?

Auteurs : Lionel Duboule, Angéline Chatelan, Margot Magnin

Mot clés : Boisson maltée, malt, boisson chocolatée

Introduction :



"Ovomaltine, prodige oblige", "Avec Ovomaltine, ça va pas mieux mais plus longtemps" ou, en suisse allemand, "Häsch Dini Ovo hüt scho ghaa?" (Déjà eu ton Ovo aujourd'hui ?) et enfin, "Ovomaltine, c'est de la dynamite". Ces slogans publicitaires, tous plus évocateurs les uns que les autres, font partie de notre horizon audiovisuel suisse depuis maintenant plusieurs générations.

[16]

Les nombreux liens avec les sportifs de haut niveau (Ovomaltine est par exemple l'un des principaux sponsors de la Fédération Suisse de Ski ainsi que de nombreux athlètes des sports d'hiver) ainsi que les multiples publicités étroitement liées avec le sport [10] nous feraient presque oublier qu'Ovomaltine n'a initialement pas été créée dans le but d'améliorer les performances sportives et l'endurance des athlètes mais, bel et bien dans l'intention de lutter contre la malnutrition et de redonner des forces aux malades.

Faisons un bref retour dans le temps afin de voir comment est née l'Ovomaltine.

Au 19^{ème} siècle, un enfant sur cinq souffre de rachitisme en Europe. A cette époque, la malnutrition et ses conséquences ravagent notre continent qui se trouve par ailleurs sur la voie de l'industrialisation. Georg Wander, pharmacien bernois, conscient de la situation alarmante en Europe, cherche un moyen de lutte contre la malnutrition. Dans cet esprit, il ouvre avec des associés en 1865 un laboratoire chimique, technique et analytique. Il y étudie les vertus du malt et parvient à le conserver en le laissant mariner sous vide. Il découvre ainsi un produit capable de fortifier malades et enfants. Grâce à ce nouveau produit, il fait rapidement fortune [3].

Décédé en 1897, Georg Wander laisse derrière lui une entreprise déjà prometteuse. C'est alors que son fils, le docteur Albert Wander, reprend l'entreprise familiale. Il poursuit le travail de son père sur l'extrait de malt et a l'ingénieuse idée de le mélanger à du lait, du cacao et des œufs. C'est ainsi qu'en 1904, la docteur Wander invente sa fameuse potion maltée au chocolat que nous connaissons tous : l'Ovomaltine (des œufs, ovum en latin et du malt) [13].

L'Ovomaltine du Dr Wander se retrouve dans un premier temps sur les rayons de toutes les pharmacies puisqu'il est présenté comme un médicament capable de lutter contre la dénutrition. Il s'agit donc du premier aliment fonctionnel du marché.

[17]



Les Suisses se montrent rapidement très friands de cette nouvelle boisson, tout le monde en consomme, malades et bien portants (20 tonnes sont vendues lors de la première année soit l'équivalent de 80'000 boîtes de 250g !) [3]. L'Ovomaltine part rapidement à la conquête du monde et y rencontre un franc succès. A ses 20 ans, l'Ovomaltine est bue sur quatre continents ! [6]

La marque n'innove pas seulement dans le fonctionnel, elle le fait également dans le sponsoring sportif. Précurseur dans ce domaine Wander, distribue dès les années 20 ses gobelets d'Ovo lors de compétitions sportives de tout genre, mais particulièrement de cyclisme et de ski alpin [6].

Cette opération de séduction auprès de grands sportifs et des fédérations internationales sportives paie très vite, et Ovomaltine se voit propulsée sponsor officiel des Jeux Olympiques dès 1932 à Lake Placid, aux USA.

C'est en 1972 que l'entreprise Wander crée des liens très privilégiés avec les sports d'hiver, lorsqu'elle lance le Grand Prix Ovo, qui a été pendant 25 ans le tremplin de tous les jeunes sportifs de haut niveau et la principale " vitrine " du ski suisse.

C'est ainsi que naquit probablement la croyance populaire affirmant que la boisson du Dr Wander soit une boisson pour sportifs et non une simple boisson chocolatée.

Définitions :

Le malt:

Ce terme désigne des graines de céréales ayant commencé à germer et que l'on fait sécher pour les conserver. En général, le malt est fabriqué à partir de graines d'orge.

La différence entre une graine de céréale et une graine de malt est donc la suivante : la graine de céréale est dure, son contenu insipide (amidon) et elle n'est pas directement consommable ; la graine de malt est friable, son contenu est légèrement sucré et en partie soluble dans l'eau [11]. D'un point de vue purement nutritionnel, la germination augmente les teneurs en certaines vitamines (C et B9) et facilite la digestion (hydrolyse de l'amidon en sucres simples et des protéines en acide aminée) [2].

Selon l'ODAIU (juin 2007) :

Art. 10 Malt, farine de malt, extrait de malt

1. Le malt, la farine de malt et l'extrait de malt sont obtenus à partir de céréales germées et séchées.
2. L'extrait de malt peut aussi être obtenu à partir d'un mélange de malt et d'orge avec adjonction d'enzymes naturellement présentes dans le malt. Le taux de malt doit toutefois être égal ou supérieur à 25 % masse.

Fabrication :

Les différentes étapes de la fabrication de l'Ovomaltine sont issues du site officiel de l'Ovo [7].

Une fois récoltées et nettoyées, les graines d'orge sont mises à tremper dans de l'eau froide pendant deux à trois jours pour être ensuite étalées en couches épaisses. Les graines sont fréquemment remuées et retournées à température basse et constante. Rapidement, les graines d'orge commencent à germer, la plantule pousse et ses racines apparaissent.

Au bout de cinq à six jours, le processus de germination est interrompu. Les graines de malt ainsi obtenues sont alors déposées dans un séchoir (touraille de malterie) afin de les conserver. Le malt est ensuite égrugé. La poudre ainsi obtenue est mélangée à de l'eau et maintenue à des températures définies pendant un temps donné afin que les substances nutritives diffusent dans l'eau. On appelle ce liquide ainsi obtenu épice de malt. Ce dernier, à l'aide d'un évaporateur à plusieurs niveaux, est épaissi jusqu'à obtenir un taux de 78% de matière sèche. On obtient ainsi un sirop très épais (comparable à de la mélasse) : l'extrait de malt. Il contient de nombreux nutriments importants dont du maltose, toutes les vitamines du groupe B ainsi que des oligo-éléments et des protéines.

La fabrication de l'Ovomaltine se poursuit en ajoutant d'autres ingrédients à cet extrait de malt : du lait, des œufs, du cacao, de la levure, du sel de cuisine et de la vanilline en poudre.

Les principaux ingrédients de ce produit sont donc naturellement riches en vitamines et en sels minéraux; de plus, l'Ovomaltine est enrichie de 13 vitamines et d'autres minéraux. Tous ces

ingrédients sont soigneusement mélangés avant d'être transformés en sirop Ovo à l'aide de l'évaporateur Ovo (processus sous vide et à basse température).

Le sirop Ovo est ensuite pompé vers trois séchoirs sous vide à bandes transporteuses afin d'y être déshydraté à des températures de 45 à 50 degrés. Ce procédé est unique et traite les nutriments de façon particulièrement délicate. De ces séchoirs sort l'Ovomaltine à l'état brut. Les morceaux grossiers d'Ovo sont ensuite moulus afin d'obtenir la poudre chocolatée que nous connaissons tous. Il faut souligner qu'aucun de ces procédés ne se déroule sous hautes températures, ce qui permet de préserver au maximum toutes les substances nutritives présentes dès le commencement.

Pour l'anecdote, il faut environ 12'000 grains d'orge germé pour obtenir suffisamment de malt pour produire une boîte d'Ovomaltine de 500g, soit la boîte que l'on trouve le plus fréquemment dans les grandes surfaces.

Comparaison avec des produits similaires (valeurs voir annexe 1) :

A l'heure actuelle, le nombre de poudres chocolatées (à ajouter dans du lait) disponibles sur le marché est impressionnant. A tel point que les consommateurs peuvent légitimement se demander ce qui différencie réellement un produit d'un autre, hormis parfois le prix. L'analyse comparative qui va suivre portera sur des produits équivalents, à savoir des poudres chocolatées maltées (Jemalt 13+13 et Eimalzin) et sur des poudres chocolatées traditionnelles (Caotina Surfin et Nesquik).



Ovomaltine :

[20]

Prix pour 100 g: 1.70 Frs

L'Ovomaltine en poudre se compose des ingrédients suivants :

64% extrait de malt (Suisse), lait écrémé condensé, cacao fortement dégraissé, œufs (élevage au sol), levure, 4 sels minéraux (cf. tableau des valeurs nutritives), huile végétale (coco et palme non hydrogénées), sel de cuisine, 13 vitamines (cf. tableau des valeurs nutritives), arôme vanilline.

Il est important de souligner l'absence de saccharose et la présence de gluten à travers le malte et de lactose amené par le lait.

Tout d'abord, il faut mettre en évidence que l'Ovomaltine n'est pas une poudre chocolatée classique puisqu'il s'agit d'une poudre de cacao à base d'extrait de malt, ce qui signifie qu'elle est principalement composée de malt. De plus, il faut souligner le fait qu'elle ne contient pas de saccharose. En ce qui concerne les autres éléments entrant dans la composition de l'Ovomaltine, ce sont ceux habituellement rencontrés dans les diverses poudres chocolatées, hormis bien entendu les œufs et la levure qui constituent, avec le malt, une des particularités de ce produit. Il faut également bien garder à l'esprit que l'Ovomaltine est enrichie en pas moins de 13 vitamines et 4 sels minéraux, ce qui n'est pas banal dans le monde des poudres chocolatées.

Par contre, tout comme la majorité des poudres chocolatées disponibles sur le marché, les matières grasses végétales contenues dans l'Ovo sont un mélange d'huile de coco et de palme. Ces deux huiles végétales sont connues pour leur teneur élevée en acides gras saturé (mauvais pour le système cardiovasculaire). Le point positif est qu'elles ne sont pas hydrogénées, ce qui les aurait rendu encore plus néfastes. De plus, la quantité contenue dans une portion reste une petite quantité.

Puisque l'Ovomaltine est une boisson maltée chocolatée, la comparaison va porter sur les produits analogues disponibles sur le marché suisse mais également sur deux boissons chocolatées traditionnelles afin de vérifier si l'Ovomaltine mérite vraiment sa réputation ou s'il s'agit simplement d'une fausse représentation induite dans les esprits par les nombreuses campagnes de publicités menées par le Dr Wander, il y a plus d'un siècle maintenant.

Dans un souci pratique, le tableau des analyses nutritionnelles comparatives (voir annexe 1) présente la composition des poudres maltées et/ou chocolatées pour 20 g, soit environ la quantité de quatre cuillères à café ou encore la quantité que l'on met habituellement dans une tasse ou un bol de lait de taille moyenne. Voici les points importants ressortis de la comparaison des différents produits disponibles sur le marché par rapport à l'Ovomaltine:

Jemalt 13+13:

Prix pour 100 g: 2.90 Frs



Ce produit, contrairement à l'Ovomaltine, est commercialisé uniquement en pharmacie et son prix est bien plus élevé (pour une boîte de 500 g, le prix de ce produit est pratiquement le double de celui de l'Ovomaltine !).

Par contre, tout comme l'Ovomaltine, ce produit est fabriqué et vendu par Wander et est aussi enrichi en vitamines et en minéraux.

[19]

Comme son nom l'indique, le Jemalt est également une boisson maltée chocolatée. Sa composition est très semblable à celle de l'Ovomaltine, hormis l'absence d'œufs et de levure. Ceci explique le fait que le Jemalt soit moins riche en protéines que l'Ovo. Il en va de même pour les glucides et les lipides (coco et palme non hydrogénées) mais la différence pour ces nutriments est infime. Tout comme l'Ovo, le Jemalt ne contient pas de saccharose.

En ce qui concerne les vitamines, le Jemalt en contient jusqu'à cinq fois plus que l'Ovomaltine. Cependant, ce sont les mêmes treize vitamines. Les sels minéraux ne sont pas en reste, puisqu'ils sont également bien plus représentés dans le Jemalt (aussi jusqu'à cinq fois plus). De plus, le Jemalt en contient treize, d'où son nom, alors que l'Ovomaltine n'en contient que 4.

Pour information, 20 grammes de Jemalt 13+13 couvrent 100 % des nos besoins journaliers [1] en 17 vitamines et sel minéraux alors que 20 g d'Ovo n'y parviennent pas. Il faut également ajouter que le Jemalt 13+13, tout comme l'Ovomaltine contient du lactose, du gluten et des graisses de coco et de palme.

Pour conclure, on peut dire que le Jemalt 13+13 est un aliment plus complet et plus riche que l'Ovomaltine tant dans sa composition vitaminique que dans celle en sels minéraux. Le public visé par ce produit est très clairement différent de celui de l'Ovo. Son prix et son unique point de vente en sont la parfaite illustration. Le Jemalt 13+13 a une vocation d'aliment fonctionnel, destiné à aider les consommateurs dont les besoins en vitamines et minéraux sont très importants en raison de divers problèmes de santé, d'une alimentation fortement déséquilibrée ou encore d'apports alimentaires insuffisants. De plus, sa richesse en acide folique peut représenter un moyen intéressant de prévention du Spina Bifida pour les femmes en âge de procréer.

Eimalzin :

Prix pour 100 g: 1.30 Frs

Si l'on en croit les publicités faites par la Migros ainsi que son étiquetage, l'Eimalzin serait le jumeau de l'Ovomaltine, mais uniquement vendus dans les rayons du géant orange. Comme on peut le constater, son prix est légèrement moins cher que l'Ovomaltine (pour une boîte de 500 g, l'Eimalzin est en moyenne 2 francs moins chère que l'Ovo)

La base d'extrait de malt et l'absence de saccharose sont les deux points communs



par rapport à l'Ovomaltine. De plus, tout comme ses prédécesseurs, l'Eimalzin contient de l'huile de palme et de coco non hydrogénées (toutes deux connues pour leur forte teneur en acides gras saturés, néfastes pour le système cardiovasculaire).

Par contre, l'Eimalzin ne contient pas de levure. De plus, il contient du lait entier en poudre ; ceci peut expliquer le fait que ce produit contienne pratiquement trois fois plus de matière grasse que l'Ovomaltine (qui lui, contient du lait écrémé).

Bien que l'Eimalzin contienne moins de protéines et plus de glucides que l'Ovo, les différences ne sont pas assez importantes pour être significatives.

En ce qui concerne les vitamines et les sels minéraux, l'Eimalzin en contient un peu moins que l'Ovomaltine. Cependant, cette différence n'est pas suffisamment importante pour considérer qu'il s'agit d'une boisson moins intéressante sur le plan nutritionnel. Il y a néanmoins une seule vitamine qui est présente en quantité bien plus importante (deux fois plus) dans l'Eimalzin, il s'agit de l'acide folique. Pour terminer, il faut préciser que l'Eimalzin contient également du lactose et du gluten.

En résumé, l'Eimalzin est une boisson maltée qui, à l'image de l'Ovomaltine, s'avère intéressante si l'on souhaite optimiser ses apports nutritionnels en vitamines et sels minéraux. Cependant il faut garder à l'esprit que, malgré son prix légèrement plus attrayant que celui de l'Ovo, l'Eimalzin contient tout de même trois fois plus de matière grasse que ce dernier, qui plus est des matières grasses dont la teneur en acides gras saturés est élevée. Cependant, la quantité totale reste faible proportionnellement aux apports sur une journée.

Caotina Surfin :

Prix pour 100 g: 1.60 Frs

Le prix moyen de ce produit est sensiblement le même que celui de l'Ovomaltine, de plus il est également en vente dans toutes les grandes surfaces.

Cependant, contrairement aux produits présentés précédemment, cette poudre chocolatée, n'est pas à base de malt mais contient du saccharose ajouté. Qui plus est, il contient du chocolat, donc encore du saccharose et du beurre de cacao (dont la teneur en acides gras saturés est importante). Ces deux points expliquent le fait que le Caotina Surfin contienne plus de glucides et de lipides que l'Ovo. De plus, puisqu'il ne contient pas d'œufs, la quantité de protéines représente moins de la moitié que dans l'Ovo.



[18]

Du côté des vitamines et des sels minéraux la différence est évidente. En effet, de toutes les vitamines liposolubles contenues dans l'Ovomaltine, seules les vitamines A et D sont présentes, et ceci en quantités équivalentes à l'Ovo. Les vitamines hydrosolubles de l'Ovo sont, à l'exception de la vitamine B8 (Biotine) et C, toutes présentes et en quantités similaires.

Pour les sels minéraux, le magnésium et le fer sont absents du Caotina. Le calcium et le phosphore sont quant à eux, présents en quantité deux fois moins importantes que dans l'Ovo. Il faut cependant souligner le fait que, contrairement à l'Ovomaltine (mais également le Jemalt 13+13 et l'Eimalzin), le Caotina Surfin ne contient ni lactose ni gluten, ce qui fait qu'il peut être consommé sans danger par les personnes allergiques à ces substances.

Il paraît donc clair que le Caotina Surfin, de par son absence ou sa plus faible concentration en certains vitamines et sels minéraux, mais également de par sa forte teneur en saccharose (66 %) connu pour ses propriétés cariogènes, est un produit bien moins intéressant du point de vue nutritionnel que l'Ovomaltine.

Toutefois, il est important de garder à l'esprit que ce produit n'a pas été élaboré dans un but "fonctionnel". Il est donc normal que les vitamines et minéraux présents (ainsi que leurs

concentrations) soient représentés de manière moins importante que celles des produits précédents. En effet, le principal but de ce produit est bel et bien de donner un goût chocolat-cacao au lait dans lequel il s'ajoute et non pas d'apporter des vitamines et des minéraux en grandes quantités.

Nesquik :

Prix pour 100 g: 1.20 Frs

Ce produit, vendu dans pratiquement tous les commerces d'alimentation, n'est pas à base de malt. Il s'agit simplement de chocolat en poudre comme on en trouve tant sur le marché. Comme on peut le voir, son prix de vente est moins élevé que celui de l'Ovomaltine.

Sa haute teneur en saccharose (60,5 %) le différencie fortement de l'Ovomaltine. De surcroît, il contient plus de lipides que l'Ovo. Le beurre de cacao (haute teneur en acides gras saturés) et la lécithine de soja (non hydrogénée) sont les composantes lipidiques du Nesquik. Enfin sa teneur en protéines est beaucoup plus faible (quatre fois moins) que celle de l'Ovomaltine. [15]



Il ne contient que 2 vitamines liposolubles, la vitamine A et la D, cependant les quantités présentes sont presque deux fois plus importantes que celle trouvées dans l'Ovo. Toutes les vitamines du groupe B sont présentes en quantités moins importantes que dans l'Ovomaltine et les vitamines B8, B9 et B12 en sont absentes. Par contre, la quantité de vitamine C est légèrement plus importante dans le Nesquik. Du côté des minéraux, Nesquik n'en mentionne aucun sur son emballage.

On voit donc que Nesquik n'est rien de plus qu'une poudre chocolatée sur le marché. Elle ne se distingue pas outre mesure et ne fait très clairement pas le poids, d'un point de vue nutritionnel, face à l'Ovomaltine.

Une fois de plus, ceci est compréhensible. En effet, tout comme le Caotina, l'objectif de ce produit est bien plus de donner un goût chocolaté au lait que d'apporter des vitamines et des minéraux à ses consommateurs. Néanmoins, le public visé par ce produit est bien plus ciblé que ceux des autres produits présentés. Son packaging est clairement adressé aux enfants. Il faut donc prendre garde à ne pas se laisser leurrer par le prix très attrayant et le lapin à l'air jovial. (Nesquik est bien plus riche en lipide mais surtout en saccharose et, contrairement au Caotina, il ne compense même pas ses points faibles avec des apports en vitamines et minéraux intéressants.)

Prise de position :

Comme nous venons de le voir, l'Ovomaltine n'est donc pas une simple boisson chocolatée. Sur le plan nutritionnel, la base d'extrait de malt de l'Ovomaltine le rend bien plus intéressant que les autres poudres chocolatées classiques. Les apports en vitamines et en sels minéraux de l'Ovomaltine ne sont pas négligeables et peuvent contribuer à couvrir nos besoins nutritionnels journaliers. Concrètement, si l'on admet que la dose usuelle pour une tasse de lait moyenne est de 20 g d'Ovo, la quantité de vitamines et minéraux apportée couvre, en moyenne, un quart des apports nutritionnels conseillés. De plus, il ne faut pas oublier que l'Ovomaltine en poudre ne se consomme que rarement seul. En effet, il a été conçu pour être consommé avec du lait. Ce dernier est connu pour sa richesse en calcium, phosphore et en protéines de bonne valeur biologique. Enfin, l'absence de saccharose est un point positif supplémentaire à ajouter au crédit de l'Ovo.

Hormis le Jemalt 13+13, l'Ovomaltine surclasse donc tous ses concurrents du point de vue de sa composition et de sa richesse en micronutriments. La dimension organoleptique n'est pas en reste. En effet, le subtil mélange du cacao et de l'extrait de malt donne à l'Ovo un goût particulier qui a déjà conquis petits et grands depuis plusieurs décennies.

Malgré tout, il reste la question de l'enrichissement en vitamines et minéraux de l'Ovomaltine et des produits analogues. En effet, les consommateurs sont en droit de se demander : une telle opération est-elle réellement justifiée de nos jours et dans nos contrées bien développées ou s'agit-il purement et simplement d'une opération marketing destinée à doper les ventes du produit ?

En vérité, depuis une dizaine d'années, le nombre de produits enrichis en vitamines et/ou minéraux proposés dans les grandes surfaces augmente à vue d'œil. Autrement dit : les vitamines et les minéraux font vendre. C'est un fait, et l'industrie alimentaire l'a bien compris [9]. Or, c'est justement ici que le problème réside : les carences nutritionnelles ont des conséquences sur la santé et ne peuvent être traitées et identifiées que par des professionnels de la santé. Au niveau des supermarchés, rien ne justifie d'enrichir des produits courants (tel l'Ovomaltine) destinés à l'ensemble de la population. Encore plus absurde : ce sont les firmes alimentaires qui décident quels vitamines/minéraux vont enrichir un aliment donné et en quelles quantités [8]. Fort heureusement, l'ODAIU a toute de même jugé utile d'éditer une loi à ce sujet : *Ordonnance du DFI sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires* [5]. Une sorte de garde-fou, afin que les firmes alimentaires ne soient pas tentées de sur-enrichir leurs produits.

A l'heure actuelle, l'enrichissement en vitamines et minéraux de l'Ovomaltine (et des autres produits ayants subi le même procédé) n'est donc pas justifié pour nous, population occidentale composée d'adultes en santé et ayant une alimentation variée et en quantités suffisantes.

Conclusion :

La recette élaborée autrefois par le Dr Wander, jalousement gardée durant toutes ces années, est donc toujours aussi " explosive ". La présence de l'Ovomaltine dans la plupart des grandes surfaces ainsi que dans pratiquement tous les cafés-restaurants a grandement contribué à en faire un produit incontournable dans le monde des poudres chocolatées. L'enrichissement de l'Ovomaltine en nombreux micronutriments en fait très certainement une sorte de " dynamite " parmi le panel des boissons chocolatées disponibles sur le marché.

L'Ovo peut ainsi s'avérer utiles pour les personnes à risque de développer des carences en vitamines et minéraux. Toutefois, il faut bien garder à l'esprit que cela ne remplacera jamais une prise en charge médicale accompagnée ou non de conseils prodigués par des professionnelles de l'alimentation (médecins nutritionnistes, diététicien-ne-s).

On peut donc dire que les réels points forts de l'Ovomaltine ne sont pas ceux que l'ont aurait cru connaître. En effet, l'absence de saccharose et son goût de cacao et de malt et de cacao (et non pas chocolat) constituent les vrais avantages de l'Ovo. Il permet ainsi aux petits et grands de (re)découvrir cette subtile saveur trop souvent mise à l'écart par l'industrie alimentaire.

Références :

Ouvrage :

1. Martin, A. (2001). *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*. Paris : Editions Tec & Doc.

Article :

2. Bal, S. & Lecerf, J.-M. (2004). Mise en place de l'alimentation végétarienne. *Médecine et nutrition*, 40 (2), 80-84

Documents électroniques :

3. Domaine Public. (2007, 1er mai). Marques suisses : Ovomaltine pour tout le monde. *Domaine Public*. [Page Web]. Accès : <http://www.domainepublic.ch/files/articles/html/1153.shtml>

4. Les autorités fédérales de la Confédération suisse. (2007, 21 mai). Denrées alimentaires et divers objets usuels (ODAIIOUs). *Santé*. [Page Web]. Accès : <http://www.admin.ch/ch/f/rs/8/817.022.109.fr.pdf>
5. Les autorités fédérales de la Confédération suisse. (2007, 21 mai). Denrées alimentaires et divers objets usuels (ODAIIOUs). *Santé*. [Page Web]. Accès : <http://www.admin.ch/ch/f/rs/8/817.022.32.fr.pdf>
6. Nouvo. (2007, 29 avril). Ovomaltine, ça va faire malt. *Nouvo*. [Page Web]. Accès : <http://www.nouvo.ch/57-3>
7. Ovomaltine. (2007, 29 avril). Fabrication. *Ovomaltine, l'énergie saine qui a bon goût*. [Page Web]. Accès : <http://www.ovomaltine.ch/ids/01produkte/04ernaehrung/05herstellung/>
8. TSR.ch. (2007, 13 octobre 2007). Vitamines, en manques ou en overdose ? mardi 20 avril 2004. *ABE, A bon entendeur*. [Page Web]. Accès : <http://www.tsr.ch/tsr/index.html?siteSect=311201&sid=4878401&cKey=1082484102000>
9. TSR.ch. (2007, 14 octobre 2007). ABE fait le point sur les vitamines mardi 23 mars 1999. *ABE, A bon entendeur*. [Page Web]. Accès : <http://www.tsr.ch/tsr/index.html?siteSect=311201&sid=4894004&cKey=1082966918000>
10. Wander. (2007, 1er mai). Ovomaltine soutient la relève du ski. *L'univers des marques de WANDER*. [Page Web]. Accès : <http://www.wander.ch/fr/presse/pressearchiv-2006.htm?reference=11758&checkSum=00AC4FCB2336254424B4341ADB37C508&before=12140&after=11253&i=1>
11. Wander. (2007, 1er mai). Brève chronologie. *L'univers des marques de WANDER*. [Page Web]. Accès : http://www.wander.ch/fr/ueber_wander/geschichte_in_kuerze.htm
12. Wander. (2007, 1er mai). FAQ Ovomaltine. *L'univers des marques de WANDER*. [Page Web]. Accès : http://www.wander.ch/fr/ovomaltine_produkteeinstieg/faq_ovomaltine.htm
13. Wander. (2007, 1er mai). L'histoire de WANDER Sa. *L'univers des marques de WANDER*. [Page Web]. Accès : http://www.wander.ch/fr/ueber_wander/geschichte_in_kuerze/geschichte_wander_ag.htm
14. Wikipédia. (2007, 26 avril). Malt. *Wikipédia, L'encyclopédie libre*. [Page Web]. Accès : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Malt>

Images de documents électroniques :

15. Nestlé Suisse. (2007, 1^{er} juin). Boissons au cacao NESQUIK. *Good Food, Good Life*. [Page Web]. Accès : <http://www.nestle.ch/fr/pro/cat/details.aspx?catid=5&groid=58&sprid=399>
16. Nouvo. (2007, 29 avril). Ovomaltine, ça va faire malt. *Nouvo*. [Page Web]. Accès : <http://www.nouvo.ch/57-3>
17. SF Schweizer Fernsehen. (2007, 1^{er} juin). Hintergrund. *SF1 Übersicht*. [Page Web]. Accès : http://www.sf.tv/sf1/dok/index.php?docid=20041018_2220_SF1
18. Wander. (2007, 1^{er} juin). Caotina. *L'univers des marques de WANDER*. [Page Web]. Accès : http://www.wander.ch/fr/caotina_produkteeinstieg/caotinacategory/caotinadetail.htm?prodId=236
19. Wander. (2007, 1^{er} juin). Jemalt, toute la journée en pleine forme. *L'univers des marques de WANDER*. [Page Web]. Accès : http://www.wander.ch/fr/jemalt_produkteeinstieg/jemaltcategory/jemaltdetail.htm?prodId=305
20. Wander. (2007, 1^{er} juin). Ovomaltine, l'énergie saine qui a bon goût. *L'univers des marques de WANDER*. [Page Web]. Accès : http://www.wander.ch/fr/ovomaltine_produkteeinstieg.htm