

Q : Que signifie la certification Rainforest Alliance (RA) ? Quels domaines permet-elle à Kellogg d'améliorer ?

R : Rainforest Alliance est une organisation internationale à but non lucratif qui agit à la croisée de l'économie, de l'agriculture et du secteur forestier afin de faire de l'économie responsable la nouvelle norme.

En rapprochant de nombreux groupes partenaires, Rainforest Alliance préserve les forêts, améliore les conditions de vie des agriculteurs et des communautés forestières, défend leurs droits fondamentaux et les aide à atténuer les effets de la crise climatique et à s'y adapter de manière ambitieuse et efficace. En retour, ce partenariat avec Rainforest Alliance permet à Kellogg d'acheter du cacao certifié et plus durable, contribuant à créer un monde meilleur pour les Hommes et la planète. Il renforce ainsi notre engagement à nous approvisionner de manière plus responsable en ingrédients essentiels d'ici à la fin de l'année 2030. En effet, Kellogg s'engage à mettre en place des chaînes d'approvisionnement plus durables pour ses ingrédients essentiels dans le cadre de la démarche Cultivons la Simplicité.

Q : Kellogg s'approvisionne-t-elle en cacao plus durable uniquement pour Trésor ? Qu'en est-il des autres marques ?

R : De plus en plus de consommateurs sont en quête de produits d'origine plus responsable. C'est pourquoi, chez Kellogg's, nous avons franchi une nouvelle étape dans notre démarche d'approvisionnement responsable en chocolat et en ingrédients à base de cacao afin de progresser vers notre objectif : 100 % de produits d'origine plus responsable pour toutes nos marques d'ici 2030.

Notre programme Kellogg's Origins établit également des partenariats avec des agriculteurs pour soutenir leur résilience climatique, sociale et économique. Il vise à améliorer les conditions de travail et la productivité des agriculteurs qui approvisionnent Kellogg's en les aidant à augmenter leurs rendements tout en préservant la biodiversité grâce à l'utilisation collaborative de pratiques agricoles durables. En Europe, des projets Kellogg's Origins ont été créés au Royaume-Uni, en Espagne, en France, en Belgique et en Turquie.

Pour en savoir plus sur notre engagement et nos progrès en matière d'approvisionnement responsable, rendez-vous sur <https://betterdays.kelloggcompany.com/responsible-sourcing>.

Q : Comment instaurez-vous des pratiques plus durables en matière de cacao pour Trésor ?

R : Nous nous approvisionnons en cacao plus durable sur toute notre gamme de céréales Trésor et barres Stix grâce à la méthode de l'approvisionnement en bilan massique.

Celle-ci permet de mélanger des ingrédients certifiés et non certifiés au cours des processus de fabrication et d'expédition. En raison de son efficacité, c'est de loin le modèle le plus utilisé dans l'industrie du cacao.¹

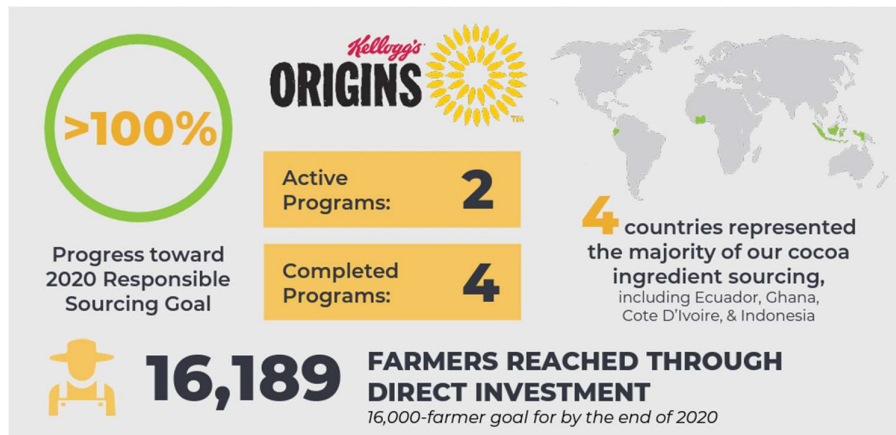
Comme l'approvisionnement en bilan massique rend le recours à des cultures certifiées plus abordable pour les entreprises, cela en augmente la demande. Davantage de producteurs peuvent ainsi bénéficier des avantages sociaux et économiques (notamment des revenus plus élevés et de meilleures conditions de travail) associés à nos programmes de certification.¹

¹ <https://www.rainforest-alliance.org/fr/business-fr/certification-fr/quest-ce-que-lapprovisionnement-en-bilan-massique/>

Q : De quel pays provient le cacao ?

R : Le cacao provient de différents pays.

Selon le programme Kellogg's Origins™, quatre pays représentent la majeure partie de notre approvisionnement en ingrédients à base de cacao : l'Équateur, le Ghana, la Côte d'Ivoire et l'Indonésie. L'une des régions productrices de cacao pour la marque Trésor est l'Afrique de l'Ouest.



Q : Kellogg a-t-elle modifié la recette de Trésor ?

R : Non, notre recette reste inchangée.

Q : Le cacao est-il différent de ce qu'il était auparavant ?

R : Le cacao reste le même qu'auparavant, mais il est désormais certifié par une organisation externe, ce qui renforce la confiance et la valeur ajoutée pour les consommateurs, au-delà des actions existantes de Kellogg's en matière d'approvisionnement plus responsable.

Les sites de production de Kellogg feront l'objet d'un audit et d'une certification dans le cadre des exigences de Rainforest Alliance.

Q : Les ingrédients utilisés pour Trésor sont-ils tous issus de l'agriculture durable ?

R : Kellogg's s'engage à mettre en place des chaînes d'approvisionnement plus résilientes et plus responsables pour ses ingrédients essentiels. À travers notre programme Kellogg's™ Better Days, notre objectif est de créer des jours meilleurs pour 3 milliards de personnes d'ici à la fin 2030. Dans cette optique, nous nous engageons à soutenir 1 million d'agriculteurs **pour la mise en place de chaînes d'approvisionnement plus résilientes et plus responsables pour nos ingrédients essentiels.**

Nous avons atteint nos objectifs fixés pour 2020 en matière d'approvisionnement responsable pour neuf de nos ingrédients essentiels, à savoir le maïs, le blé, le riz, la pomme de terre, les fruits, la betterave sucrière, le cacao, l'huile de palme et la vanille.

Nous avons atteint 98 % de nos objectifs initiaux pour 2020 en matière d’approvisionnement responsable pour nos 10 premiers ingrédients essentiels (blé, maïs, riz, pommes de terre, betterave à sucre, canne à sucre, fruits, huile de palme, cacao, vanille), et nous avons clairement identifié les opportunités qui nous permettront de renforcer cet engagement.

Nos objectifs 2030 en matière d’approvisionnement responsable se concentreront sur nos ingrédients essentiels. Nous continuerons à mettre à jour la liste de nos ingrédients essentiels en procédant régulièrement à des évaluations de l’impact environnemental, social et de gouvernance (ESG). Depuis 2021, avons établi une liste stable de 10 ingrédients essentiels, à laquelle nous ajoutons les œufs, le soja, l’avoine, le fromage, les amandes et les noisettes.

Pour plus d’informations sur nos partenariats dans nos chaînes d’approvisionnement en chocolat et en produits à base de cacao, consultez [notre carte Kellogg’s Origins™](#).

Nous vous invitons également à parcourir la rubrique dédiée à l’approvisionnement responsable sur le site Kellogg’s Better Days pour obtenir une analyse détaillée des progrès réalisés par ingrédient : <https://betterdays.kelloggcompany.com/responsible-sourcing>.

Q : Quelles sont les actions existantes de Kellogg en matière d’approvisionnement plus responsable ?

R : Kellogg Company s’approvisionne en matières premières de manière plus responsable, en particulier pour 15 ingrédients prioritaires, dont le cacao. Pour ce faire, l’entreprise sélectionne ses ingrédients essentiels en combinant les certifications d’organismes tiers et des investissements directs dans les régions où elle s’approvisionne.

De plus, grâce au programme mondial d’agriculture durable Kellogg’s Origins, l’entreprise honore ses engagements en faveur d’un approvisionnement plus durable et de la préservation des ressources naturelles et de la biodiversité. Le programme a vu le jour en Espagne en 2013 et a été déployé par Kellogg Company dans le monde entier. Il existe actuellement plus de 40 projets Origins actifs dans le monde entier, qui ont été créés pour aider les agriculteurs à mettre en œuvre des pratiques agricoles plus durables. Ces initiatives permettent également à Kellogg de s’approvisionner de manière plus responsable en ingrédients pour ses recettes emblématiques.