NOS CÉRÉALES : TROP SUCRÉES, TROP TRANSFORMÉES ?

Kellogg's souhaite depuis toujours offrir le meilleur des céréales.
Nous partageons aujourd'hui nos engagements pour une alimentation plus durable.

1 Nos céréales sont-elles peu « naturelles » ?

Pour un produit de qualité, il faut sélectionner des plantes céréalières de qualité.

Un partenariat gagnant-gagnant avec le monde agricole

Nous nous engageons à mettre en place un approvisionnement responsable sur nos ingrédients principaux. 10 d'entre eux seront donc à 100 % couverts par cet engagement à fin 2020.

maïs | blé | cacao | sucre de canne | betterave à sucre | riz | pomme de terre | fruits | vanille

Nous avons pris l'engagement d'aller plus loin, en renouvelant cet engagement pour 20 ingrédients prioritaires d'ici à 2030.

75 % des matières premières que nous utilisons pour créer nos produits proviennent d'Europe. Chez Kellogg's France, nous travaillons également au développement de filières d'approvisionnement françaises. Nous nous approvisionnons déjà en France pour le blé de nos céréales Special K et le sucre issu de betteraves sucrières pour 8 de nos marques. Depuis début 2020, en complément de ces filières historiques européennes, nous avons commencé à nous approvisionner auprès d'une filière française de riz de Camargue, qui correspond à près de 5 % de nos besoins pour la production des céréales Coco Pops et Rice Krispies.

Enfin, nous nous engageons à soutenir des pratiques agricoles plus durables, notamment à travers 2 programmes
mondiaux reconnus :

➜ Le programme Kellogg's Origins™, qui soutient plus de 320 000 agriculteurs avec aujourd'hui plus de 40 projects actifs dans le monde, dont certains en Espagne, Italie et en Grande-Bretagne. Ce programme, développé en collaboration avec les fournisseurs, les agriculteurs et des scientifiques, encourage des pratiques agricoles durables. Concrètement, ce programme vise à augmenter la productivité et à améliorer les résultats en matière d'environnement : améliorer la santé des sols, optimiser l'utilisation d'intrants dans l'optique de préserver la biodiversité, optimiser l'usage et la qualité de l'eau et avoir un impact positif sur les moyens de subsistance des agriculteurs.

➜ **Le programme de maïs responsable et le développement d'une certification, grâce à une collaboration avec notre partenaire depuis plus de 30 ans en Argentine. Ce programme exige notamment la mise en place d'un plan de gestion intégrée des parasites ou encore l'engagement pour les agriculteurs de ne pas déforester.**

Recontrez *Stephen* ***Agriculteur cultivateur de blé***

« Je suis un des membres fondateurs du Programme Origins™ Kellogg's et fais partie du programme depuis environ 2 ans – nous sommes maintenant une vingtaine d'agriculteurs à en faire partie. Sur l'exploitation, nous utilisons la technique du couvert végétal. Cela a de nombreux avantages, comme celui d'extraire naturellement l'azote de l'air et le stocker dans le sol. Les couverts sont laissés pour former la matière organique de nos sols, qui apporte ainsi des nutriments tout en améliorant la capacité de rétention de l'eau ».

2 Nos céréales sont-elles trop sucrées ?

Depuis 2010, nous avons mené un plan de rénovation de nos recettes pour repenser les apports nutritionnels de nos produits. Les progrès qui ont été réalisés sont conséquents.

Entre 2010 et 2019, sur l'ensemble des céréales petit-déjeuner des marques Kellogg's[3] :

-9%	-9%	+8%	+29%
de sucres simples	de sel	de fibres	de céréales complètes

EXEMPLES D'AMÉLIORATIONS NUTRITIONNELLES PAR RAPPORT AUX RECETTES HISTORIQUES

Coco Pops	Special K	Miel Pops	Smacks
-50 %de sucres simples	entre -10 et -20 % de sucres simples	-15 %de sucres simples	-20 %de sucres simples

Aujourd'hui, toutes les recettes Kellogg's vendues en France sont sans colorants artificiels et sans conservateurs (comme toutes les céréales de petit déjeuner du marché)[4].

Nous continuons cette démarche d'amélioration constante de nos recettes, avec un travail de Recherche et Développement exigeant pour rénover nos recettes historiques et innover sans concession sur le plaisir.

NOUVELLE GAMME SANS SUCRES AJOUTÉS

Réduction de la teneur en sucres simples (de 21 à 13 g au 100 g), des acides gras saturés (de 12 g à 3g au 100 g) et augmentation de la teneur en fibres (de 5,8 g à 9,2 g au 100 g).

3 Nos céréales sont-elles utiles sur le plan nutritionnel ?

Environ 30% des enfants français (entre 3 et 14 ans) ne prennent pas de petit déjeuner le matin, ce qui a un impact sur la fatigue, la concentration et l'attention des enfants lors de leur journée[5]. Il est donc important de pouvoir offrir un repas complet et équilibré.

Nous recommandons sur nos paquets une portion qui est un repère et qui peut être adaptée selon l'âge et le niveau d'activité physique.

30g portion adaptée pour **un enfant de 6 ans**

45g portion moyenne adaptée pour **un adulte**

3. Résultats pour l'ensemble des recettes vendues en France, pondérés par les volumes vendus entre 2010 et fin 2019. 4. Source: IRI FR 2019. 5. Étude CREDOC « Le petit déjeuner, un repas essentiel de plus en plus délaissé et simplifié ».

Quels sont les apports nutritionnels de nos produits ?

Prenons l'exemple d'une portion adaptée à un enfant français de 12 ans

environ 50 g de produits céréaliers consommés au petit déjeuner.

- **Céréales Coco Pops Original :** 50 g
- **Un verre de lait :** 125 ml
- **1 kiwi**

- **Pain :** 40 g
- **Confiture :** 10 g
- **Un verre de lait :** 125 ml
- **Chocolat en poudre:** 13,5 g
- **1 kiwi**

- **Brioche fourrée à la confiture :** 50 g
- **Un verre de lait :** 125 ml
- **Chocolat en poudre:** 13.5 g
- **1 kiwi**

Énergie (kcal)	**312**	276	309
Glucides (g)	**57**	55	52
Dont sucres (g)	**23**	32	34
Matières grasses (g)	**3,9**	4,5	9,7
Dont acides gras saturés (g)	**1,7**	1,5	5
Fibres (g)	**5,4**	6,1	6,6

CIQUAL 2020

Nous enrichissons la plupart de nos recettes en vitamine D et en fer, ce qui aide à augmenter les apports de ces nutriments et à réduire l'écart entre les recommandations de santé publique et les apports réels.

Le saviez-vous ? La consommation de céréales au petit déjeuner favorise la consommation de lait, qui aide à augmenter les apports en calcium nécessaires, surtout auprès des populations d'enfants, qui sont en déficit de calcium en France[6].

Vers toujours plus de transparence

Pour aller vers plus de transparence et guider nos consommateurs vers un choix qui leur correspond sur le plan nutritionnel, nous avons décidé d'adopter volontairement le Nutri-Score. Fin 2021, chacun de nos paquets affichera ce score ; les premiers d'entre eux seront en rayon dès le dernier trimestre 2020.

Sur l'ensemble des céréales petit déjeuner vendues, 16 % des recettes Kellogg's et Verival ont un Nutri-Score A, 9 % un Nutri-Score B, 39 % un C et 35 % sont D . Les projets de rénovation pour les années à venir vont permettre d'améliorer ces notes lorsque les optimisations sont compatibles avec l'appréciation gustative de nos produits par les consommateurs.

RÉFÉRENCES HISTORIQUES

Coco Pops Original

Special K Nature

Extra Chocolat Noir et Noisettes Grillées

INNOVATIONS PRÉVUES POUR 2020

Special K Avoine et Miel

Extra Bio Chocolat noir

6. L'HELENA (Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence) Study, 2016.