

D. Che cosa significa la certificazione Rainforest Alliance (RA)? In cosa rende Kellogg's migliore?

R. Rainforest Alliance è un'organizzazione internazionale senza scopo di lucro che opera a favore di imprese, agricoltura e foreste per rendere il business responsabile il nuovo standard. Rainforest Alliance riunisce vari attori, protegge boschi e foreste, migliora le condizioni di vita degli agricoltori e delle comunità forestali, ne promuove i diritti umani e li aiuta a mitigare la crisi climatica e ad adattarsi a essa in modi audaci ed efficaci. A sua volta, la partnership con Rainforest Alliance aiuta Kellogg ad acquistare cacao certificato e più sostenibile, contribuendo a un mondo migliore per le persone e la natura. Ciò rende più forte il nostro impegno verso un approvvigionamento responsabile degli ingredienti prioritari entro la fine del 2030. Kellogg si impegna infatti a creare catene di approvvigionamento resilienti e responsabili per gli ingredienti prioritari, nell'ambito della Better Days Promise.

D. Kellogg's si sta approvvigionando di cacao più sostenibile solo per Krave? E gli altri marchi?

R. Sempre più spesso, i consumatori cercano prodotti che siano approvvigionati in modo più responsabile: per questo, in Kellogg abbiamo avviato un esame strategico che sviluppi il nostro attuale programma di approvvigionamento responsabile del cioccolato e del cacao, verso l'obiettivo del 100% di provenienza responsabile per tutti i nostri marchi entro il 2030.

Il nostro programma Kellogg's Origins, inoltre, crea partnership con gli agricoltori e ne sostiene la resilienza climatica, sociale ed economica. L'obiettivo è quello di migliorare la vita lavorativa e la produttività degli agricoltori che riforniscono Kellogg, sostenendoli nella crescita della loro produzione alimentare e, allo stesso tempo, preservando l'habitat naturale circostante, attraverso l'uso collaborativo di tecniche agricole responsabili. In Europa, i programmi Kellogg's Origins sono attivi nel Regno Unito, in Spagna, in Francia (dove comprendono anche agricoltori dei Paesi Bassi) e in Turchia. Inoltre, gestiamo un progetto in Argentina per il mais che arriva in Europa.

Per maggiori informazioni sulla nostra Better Days Promise e sull'impegno e i progressi in materia di approvvigionamento responsabile, visita il sito: <https://betterdays.kelloggcompany.com/responsible-sourcing>

D. Come stiamo implementando un cacao più sostenibile per Krave?

A. Stiamo implementando un cacao più sostenibile in tutta la nostra gamma di cereali Krave e Stix. L'approccio che stiamo adottando per l'implementazione di un cacao più sostenibile per tutta la linea in termini di approvvigionamento è quello del modello del bilancio di massa.

Il metodo di approvvigionamento secondo il bilancio di massa consente di mixare ingredienti certificati e non certificati sia durante il processo di spedizione che di produzione. Grazie alla sua efficienza, è di gran lunga il modello più utilizzato nell'industria del cacao.¹

Poiché l'approvvigionamento basato sul bilancio di massa rende più conveniente per le aziende approvvigionarsi da colture certificate, esso, a propria volta, ne aumenta la domanda. Ciò significa che un maggior numero di agricoltori può beneficiare dei vantaggi sociali ed economici (tra cui redditi più elevati e migliori condizioni di lavoro) associati ai programmi di certificazione di Rainforest Alliance.¹

¹ <https://www.rainforest-alliance.org/business/certification/what-is-mass-balance-sourcing/>

D. Da quale Paese proviene il cacao?

R. Il cacao proviene da diversi Paesi.

Secondo il programma Kellogg's Origins™, quattro Paesi forniscono la maggior parte del nostro cacao: Ecuador, Ghana, Costa d'Avorio e Indonesia. Uno dei paesi di approvvigionamento del cacao per Krave è l'Africa occidentale.



D. Kellogg's ha cambiato la ricetta di Krave?

R. No, la nostra ricetta rimarrà invariata.

D. Il cacao è diverso da quello usato in precedenza?

R. Il cacao rimarrà lo stesso, ma ora è certificato da una fonte esterna che aumenta affidabilità e valore per i consumatori, il che va ad aggiungersi a ciò che Kellogg fa già in termini di approvvigionamento più responsabile.

I siti di produzione Kellogg saranno controllati e certificati in linea con i requisiti di Rainforest Alliance.

D. Tutti gli ingredienti di Krave vengono acquistati in modo sostenibile?

R. L'impegno di Kellogg è di creare catene di approvvigionamento più resilienti e responsabili per quanto riguarda gli ingredienti prioritari. Nell'ambito della Kellogg's™ Better Days Promise, l'obiettivo è di consentire una vita migliore a tre miliardi di persone entro la fine del 2030. A tal fine, ci impegniamo a sostenere un milione di agricoltori e agronomi e a **creare catene di approvvigionamento più resilienti e responsabili per i nostri ingredienti prioritari**. Abbiamo conseguito gli obiettivi di approvvigionamento responsabile fissati per il 2020 per nove dei nostri ingredienti prioritari, tra cui mais, grano, riso, patata, frutta, barbabietola da zucchero, cacao, olio di palma e vaniglia.

Abbiamo raggiunto il 98% dei nostri obiettivi iniziali di approvvigionamento responsabile per il 2020 sui nostri primi 10 ingredienti prioritari (grano, mais, riso, patata, barbabietola da zucchero, canna da

zucchero, frutta, olio di palma, cacao, vaniglia) - con opportunità evidenti per colmare il divario rimanente.

I nostri obiettivi di approvvigionamento responsabile per il 2030 si concentreranno sui nostri ingredienti prioritari di ultima generazione. Continueremo ad aggiornare i nostri ingredienti prioritari con regolari valutazioni di rilevanza ambientale, sociale e di governance (ESG). A partire dal 2021, manterremo la maggior parte dei nostri 10 ingredienti prioritari, escluderemo progressivamente la vaniglia e aggiungeremo uova, soia, avena, formaggio, mandorle e nocciole alle nostre priorità.

Per maggiori informazioni sulle nostre partnership nelle catene di approvvigionamento del cioccolato e del cacao, visita la [mappa Global Kellogg's Origins™](#)

Puoi visitare la sezione dedicata all'approvvigionamento responsabile sul sito web di Kellogg's Better Days e visualizzare una ripartizione dettagliata dei progressi compiuti per ciascun ingrediente: <https://betterdays.kelloggcompany.com/responsible-sourcing>

D. Cosa sta già facendo Kellogg's in termini di approvvigionamento più responsabile?

R. Kellogg Company si sta approvvigionando di materie prime in modo più responsabile, soprattutto per 15 ingredienti prioritari, tra cui il cacao. Per raggiungere questo obiettivo, l'azienda si approvvigiona degli ingredienti prioritari attraverso una combinazione di certificazioni di terzi e investimenti diretti nei paesi di provenienza.

Inoltre, attraverso il programma globale di agricoltura sostenibile Kellogg's Origins, l'azienda tiene fede ai propri impegni per un approvvigionamento più responsabile e per la preservazione delle risorse naturali e della biodiversità. Il programma è nato in Spagna nel 2013 ed è stato poi messo in atto da Kellogg Company in tutto il mondo. Attualmente sono attivi più di 40 progetti Origins in tutto il pianeta, creati per aiutare gli agricoltori ad attuare pratiche agricole più sostenibili. Queste iniziative consentono inoltre all'azienda di procurarsi in modo più responsabile gli ingredienti per le proprie iconiche ricette.