



ENGAGÉS POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAINES

OBJECTIFS, ENGAGEMENTS
ET ACTIONS CONCRÈTES DE BEL





un engagement LONG TERME



Caroline Chesneau
Directrice Nutrition
Groupe



Delphine Chatelin
VP Recherche, Innovation
et Développement



Céline Richonnet,
Directrice Nutrition
MOM


 Nous sommes arrivés à un tournant de notre société, marqué par une évolution rapide des enjeux en matière d'environnement et de nutrition. Une nouvelle génération engagée se mobilise pour accélérer le changement. Les attentes évoluent : bien que les consommateurs privilégient encore le goût, ils souhaitent désormais comprendre ce qu'ils achètent et ce qu'ils mangent. **Nous sommes passés de l'ère du « quoi » à celle du « comment ».** Avec cette nouvelle prise de conscience sociétale, manger devient un acte engagé. De plus, le monde entier est confronté à **un challenge opposant l'avenir de notre planète et ses ressources limitées** au défi d'alimenter plus de dix milliards de personnes demain. Aujourd'hui, un quart de la population mondiale, soit plus de deux milliards de personnes, n'a pas régulièrement accès à une alimentation saine.

Il est temps d'accélérer et de réinventer un modèle agroalimentaire positif orienté vers une alimentation durable et plus inclusive.

Bel souhaite contribuer à ce changement, et c'est pourquoi le Groupe s'engage plus que jamais dans la transformation de son modèle et de ses marques : avec **des fortifications** pour aider à lutter contre les déficiences, **des optimisations nutritionnelles, des listes d'ingrédients plus courtes** et **une diversification de son portefeuille sur le végétal**. Nous sommes également convaincus que **l'éducation alimentaire** est un levier important pour faire évoluer les comportements vers des modes de vie plus sains, et c'est pourquoi nous soutenons des programmes d'éducation nutritionnelle.

Dans cette brochure, Bel présente son ambition pour **une alimentation plus saine et durable**, qui repose sur une démarche de progrès
 
 continue.

NOS FONDAMENTAUX

Nous avons trois principes clés,
au coeur de l'ensemble de nos actions :



**Ingrédients de qualité
rigoureusement
sélectionnés**



**Sécurité
des produits**



**Cadrage
nutritionnel validé
par des experts**

En tant **qu'entreprise responsable soucieuse de la santé de ses consommateurs**, Bel met en place les mesures nécessaires pour garantir l'application de normes de sécurité alimentaire strictes et respecter les exigences réglementaires. Bel travaille en étroite collaboration avec l'ensemble des acteurs de sa chaîne de valeur et de ses parties prenantes afin de proposer des produits sûrs et sains à ses consommateurs.

Le Groupe met en place les mesures nécessaires de **traçabilité de tous les ingrédients de ses recettes**, dont les matières premières laitières, de la fourche à la fourchette. Ces dernières font l'objet de multiples **contrôles de sécurité** dès la collecte dans les exploitations laitières, mais aussi à leur entrée sur les sites de production.

Ils sont ensuite soumis à des **tests microbiologiques, physico-chimiques et organoleptiques supplémentaires avant leur utilisation**. Tous les conditionnements, notamment les emballages en contact direct avec les produits, font l'objet d'un contrôle similaire à l'arrivée dans les usines du Groupe.

100

Nombre de tests réalisés par
lot de La Vache qui rit® pour
vérifier sa sécurité et sa qualité.

Par exemple, les équipes Bel pratiquent des tests microbiologiques et contrôlent les résidus d'antibiotiques pour assurer un lait de grande qualité à chaque étape de la production.

Bel encourage également l'**innovation, en réalisant notamment des analyses internes spécifiques de la qualité du lait** dans le cadre de ses partenariats de recherche avec des écoles vétérinaires et des instituts agronomiques, afin d'étudier de nouvelles façons d'améliorer la qualité nutritionnelle de son lait.

Avec des produits consommés par 400 millions de personnes dans le monde, Bel a une très grande responsabilité pour apporter une alimentation nutritive et équilibrée au plus grand nombre.

C'est pourquoi, il a été mis en place en 2017 un système de profilage nutritionnel qui a comme objectif d'améliorer la qualité nutritionnelle des produits.



NOTRE CADRAGE « HEALTHIER »

Il a pour objectif de développer des recettes avec :

- ✔ des portions adaptées aux besoins des enfants et des familles grâce à Bel Nutri+, notre système interne de profilage nutritionnel,
- ✔ des produits supérieurs à la concurrence locale quant aux aspects nutritionnels et à la naturalité.

NOTRE SYSTÈME DE PROFILAGE BEL NUTRI + :

- ✔ il est défini par catégorie de produits : fromages, snacks, substituts végétaux,
- ✔ il présente des seuils sur des nutriments clés de nos produits, basés sur des recommandations nutritionnelles,
- ✔ il a été construit et validé par 14 experts internationaux et les équipes BEL,
- ✔ l'ensemble de nos produits "enfants et familles" sont analysés au prisme du BEL NUTRI + et des plans d'actions avec des critères de suivi sont établis pour les rendre conformes.

BEL NUTRI+ POUR LES FROMAGES

Nutriment	Seuil	Enfants	Adultes
Énergie totale	≤ 10 % AJ / portion	170 kcal	200 kcal
Protéines	≥ 12 % de l'énergie		
Matières grasses	≤ 10 % AJ / portion et max 30 g/100 g	6 g	7 g
Acides gras saturés	≤ 20 % AJ / portion	3,8 g	4 g
Sodium	≤ 15 % AJ / portion et max 1 g/100 g	210 mg	300 mg
Calcium	≥ 10 % AJ / portion	70 mg	80 mg
Sucres ajoutés	≤ 5 % AJ / portion et max 20 g/100 g	2,125 g	2,5 g

AJ = Apport Journalier

NOTRE OBJECTIF POUR 2025

80% de notre portefeuille de produits pour les enfants et les familles seront conformes à notre outil de profilage Bel Nutri+ (vs 72% à fin 2022 et 60% lors du lancement de ce cadrage en 2017).

DES CATÉGORIES DE PRODUITS RECOMMANDÉES PAR LES AUTORITÉS DE SANTÉ À TRAVERS LE MONDE

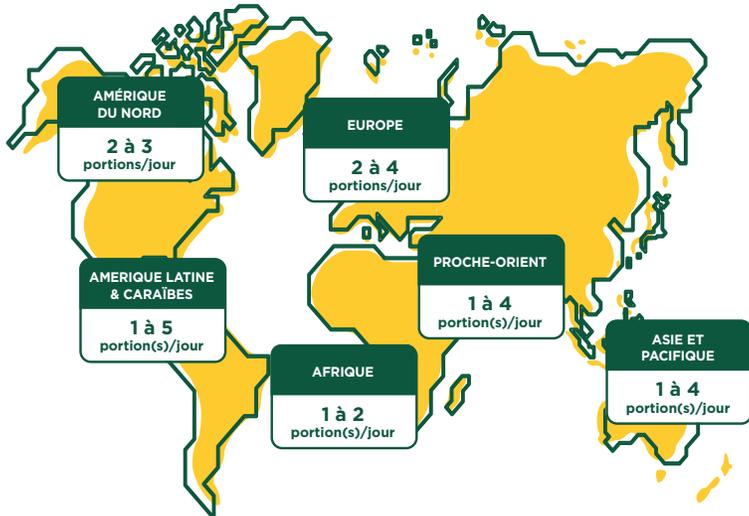
Si tous les groupes d'aliments sont complémentaires, chacun apportant un spectre de **nutriments essentiels** pour la santé humaine, certains sont considérés comme étant indispensables dans l'alimentation et font l'objet de **recommandations nutritionnelles** quelle que soit la région du monde ; c'est le cas des fruits et légumes et aussi des produits laitiers.

En effet, **les produits laitiers constituent un groupe à part entière** dans la plupart des recommandations, en raison de leur **apport en calcium** dans l'alimentation. Ils sont également reconnus comme **sources de vitamines et minéraux essentiels** (magnésium, riboflavine, vitamines B12 et B5 ...), de **protéines de haute qualité**, ou encore de divers **nutriments d'intérêt** pour une santé optimale dont certains peu présents dans les autres catégories d'aliments (choline, lactoferrine, probiotiques...).

C'est pourquoi les **produits laitiers** sont considérés comme **un groupe alimentaire fonctionnel et fondamental** dans de nombreuses régions du monde.

DES CATÉGORIES DE PRODUITS RECOMMANDÉES À TRAVERS LE MONDE

LES PRODUITS LAITIERS



UNE PORTION VARIABLE EN FONCTION DES PAYS

Lait : 1 portion
= 150 à 250 ml

Yaourt : 1 portion
= 100 à 250 g

Fromage : 1 portion
= 16 à 60 g

LES FRUITS ET LÉGUMES



À TRAVERS
LE MONDE

5
portions/jour

L'OMS
RECOMMANDE

de consommer
au moins 400 g
de fruits et légumes*
1 portion = 80 g

*OMS et FAO, 2003

Comerford et al. Global review of dairy recommendations in food-based dietary guidelines, 2021. FAO, Milk and dairy products in human nutrition, 2013. FAO, the International Year of Fruits and Vegetables, 2021, background paper.



UN PROGRAMME AMBITIEUX DE PROGRÈS

4 priorités

N°1

AMÉLIORATION CONTINUE
DE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE
DE NOS PRODUITS

N°2

VERS PLUS DE NATURALITÉ
DANS NOS RECETTES

N°3

PROMOTION DE BONS
COMPORTEMENTS
ALIMENTAIRES

N°4

EN ACTION POUR LA TRANSITION
ALIMENTAIRE



**AMÉLIORATION CONTINUE
DE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE
DE NOS PRODUITS**

PRIORITÉ

N°1

NOTRE RESPONSABILITÉ POUR LA NUTRITION

De nos jours, nous sommes confrontés à plusieurs enjeux majeurs, dont le **triple fardeau de la malnutrition**, défini par la FAO comme « la coexistence de la sous-alimentation, des **carences en micronutriments** ainsi que du **surpoids & de l'obésité** ou des maladies non transmissibles liées à l'alimentation qui affectent les personnes, les ménages et les populations à tous les stades de la vie ». En effet, le surpoids, l'obésité et les maladies cardiovasculaires sont en hausse à travers le monde, alors qu'en parallèle les carences en micronutriments existent encore dans de nombreuses régions.

“ Nos produits sont consommés par 400 millions de consommateurs à travers le monde, dont une forte proportion d'enfants : cela nous donne une grande responsabilité. ”

Caroline Chesneau, Directrice Nutrition Groupe

Il est essentiel de contribuer à lutter contre le triple fardeau de la malnutrition pour atteindre les objectifs de développement durable des Nations Unies, et Bel a un rôle à jouer.

UNE AMÉLIORATION CONTINUE

Conscient des défis nutritionnels actuels et futurs, Bel contribue à les relever **en adaptant ses recettes et ses formats** dans une démarche d'amélioration continue.



Notre engagement pour une meilleure densité nutritionnelle* de nos produits s'appuie sur des recommandations internationales en matière de santé publique ainsi que sur des avis d'experts scientifiques et nutritionnistes reconnus.



Aux côtés d'experts internationaux et locaux, nous évaluons la situation nutritionnelle des régions dans lesquelles nos produits sont présents.



Nous étudions les recommandations nutritionnelles et les données épidémiologiques pour évaluer la contribution de nos produits dans l'alimentation globale. Cette démarche s'inscrit dans le cadre du projet appelé « Bel NutriWatch ».

*La densité nutritionnelle d'un aliment correspond à son contenu en micronutriments indispensables à la santé (vitamines, minéraux...) rapporté au nombre de calories qu'il contient.



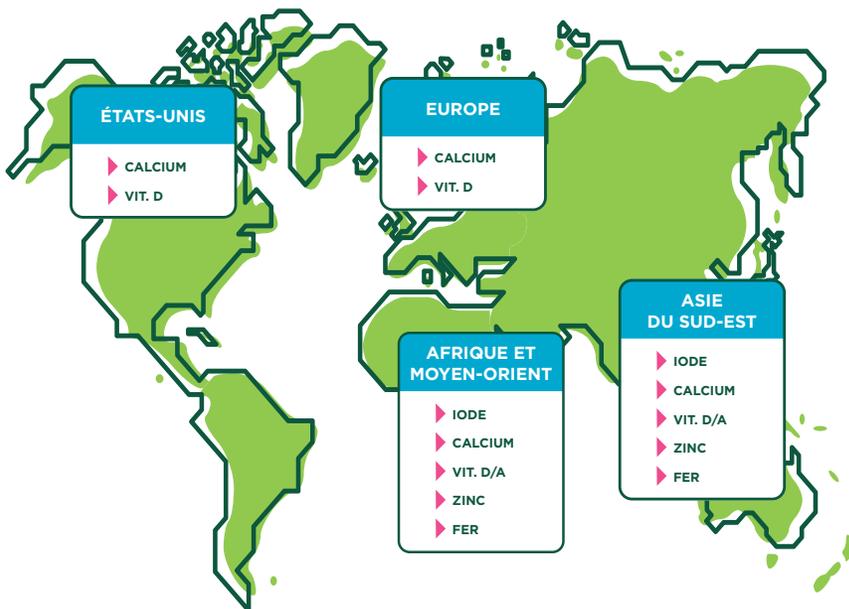
OPTIMISER LA DENSITÉ NUTRITIONNELLE DE NOS PRODUITS DE MANIÈRE ADAPTÉE

Pour mener à bien ces améliorations, nous élaborons et mettons en oeuvre des projets faisant **appel à des compétences transversales** (équipes locales et mondiales en Marketing, Nutrition, Recherche et Développement et Usines).

Ces améliorations nécessitent souvent des mois de développement avant de lancer un produit, en fonction de la complexité et du nombre de tests requis pour garantir une qualité sensorielle satisfaisante.

De nombreuses recettes ont déjà été améliorées en tenant compte des **besoins des populations** dans les régions où Bel est présent.

DES DÉFICIENCES AVÉRÉES DANS LE MONDE



En 2022, **52 optimisations** ont été mises en place pour améliorer la qualité nutritionnelle et/ou la naturalité (soit plus de 350 depuis 2012).

NOTRE STRATÉGIE D'ENRICHISSEMENT

Nous travaillons sur l'optimisation nutritionnelle de l'ensemble de nos marques coeur (Babybel®, Kiri®, La Vache qui rit®...).

Depuis sa création en 1921, La Vache qui rit® a apporté **variété et accessibilité** en adaptant les offres aux besoins de tous, avec différentes compositions nutritionnelles, pour **répondre aux problématiques et enjeux nutritionnels locaux**.

Enrichissements

avec des vitamines et des minéraux,
en fonction des déficiences locales



Afrique

Calcium, fer, iode, zinc,
vitamine A et/ou D



Vietnam

Calcium, fer, iode, zinc,
vitamine A et/ou D



États-Unis

Calcium,
vitamine D

Optimisations

réduction de la teneur en sel et en matières
grasses sans compromis sur le goût



Depuis 10 ans:

Algérie -30% MG* / -11% sodium
Maroc -26% MG* / -6% sodium



Depuis 10 ans:

Europe -25% MG* / -37% sodium



En 2020:

Europe -6% sodium



En 2022:

Maroc -17% de MG*
Japon -12% de MG*



En 2023:

Monde -14% sodium
-17% de MG*

*Matières Grasses - **Hors France.



DES RECETTES ADAPTÉES AUX ATTENTES DE TOUS

Dans le cadre de sa mission visant à proposer des aliments plus sains et responsables pour tous, le Groupe a développé différentes recettes qui **s'adaptent aux familles, au pouvoir d'achat ou encore aux régimes alimentaires.**

À CHACUN SA VACHE QUI RIT®



Familles à la recherche d'une **liste d'ingrédients plus courte**, des produits plus simples.



Adultes à la recherche d'une alternative moins grasse sans compromis sur **le plaisir et le goût.**



Familles à la recherche d'une alternative **certifiée biologique** avec des exigences spécifiques.



Personnes intolérantes au lactose qui cherchent des **alternatives sans lactose.**



Familles à la recherche **de vitamines et de minéraux** pour contribuer à lutter contre les carences.



Familles à la recherche d'une option moins chère mais tout aussi **riche en vitamines et minéraux.**

CONTRIBUER À LUTTER CONTRE LA MALNUTRITION DANS LE MONDE : L'EXEMPLE DU MAROC



Des niveaux de malnutrition importants perdurent dans certaines zones géographiques, et notamment au Maroc, avec des déficiences nutritionnelles avérées en Iode, Fer, Zinc, Vitamine D et en Calcium, et en particulier parmi la population des enfants. **Bel s'engage à contribuer à la lutte contre la malnutrition dans le monde**, et ce à travers sa politique d'enrichissement des produits, adaptée aux recommandations et besoins locaux.

Afin d'évaluer l'impact de cet enrichissement sur les apports nutritionnels des enfants (6-12 ans), une étude a été menée avec les équipes de Recherche de l'Université de Saragosse, dirigée par le Dr Luis Aznar Moreno, et le Dr El Larbi Rjimati*, selon la méthode scientifique suivante :

- ✔ Collecte de **données de la consommation alimentaire des enfants marocains**, basée sur les données de l'étude Enquête sur la consommation et les dépenses des ménages 2013/2014 au Maroc,
- ✔ Utilisation de la **base Ciqual** pour évaluer les apports en nutriments,
- ✔ Modélisation des **apports nutritionnels potentiels avec la nouvelle formule** enrichie en fer, zinc, iode, vitamine A et D (2022) sur la base des consommations réellement observées,
- ✔ **Évaluation de la quantité de produits La Vache qui rit® à consommer par les enfants pour respecter les recommandations d'apports en nutriments étudiés.**

RÉSULTATS

1 à 2 portions (d'environ 15 g) par jour de La Vache qui rit® permet de couvrir les besoins nutritionnels des enfants marocains sur les apports en calcium, fer, iode et zinc.



Ces résultats constituent un levier important pour lutter contre les carences en micronutriments des enfants au Maroc.



Dr El Rjimati



L'enrichissement des aliments est un moyen efficace pour lutter contre les carences en micronutriments.



Dr Moreno Aznar

*Dr Luis Moreno Aznar, Docteur en médecine, maître de conférence à la faculté des Sciences de la santé de l'Université de Saragosse.

Dr Larbi Rjimati, Médecin nutritionniste, en charge du programme nutrition au ministère de la Santé du Maroc.



**VERS PLUS
de NATURALITÉ dans
NOS RECETTES**

PRIORITÉ
N°2

DES RECETTES TOUJOURS PLUS SIMPLES

Aujourd'hui, **les consommateurs sont de plus en plus exigeants quant au contenu de leurs assiettes** et souhaitent des aliments plus naturels, limitant les additifs alimentaires.

Dans le cadre du travail amorcé il y a plus de dix ans avec nos équipes de Recherche et Développement et nos fournisseurs, nous nous sommes engagés dans un vaste programme de révision de nos produits afin de **retirer progressivement les additifs de nos recettes** sans transiger sur la sécurité alimentaire, les normes de qualité ou le goût.

À NOTER QUE :



Dans certaines régions où les conditions climatiques et de conservation représentent un réel défi, nous nous sommes engagés à utiliser uniquement les additifs nécessaires pour assurer une qualité et une conservation optimales.

FIN DES COLORANTS ET DES ARÔMES ARTIFICIELS CHEZ BEL !

Nous sommes très fiers d'avoir atteint en 2021 notre objectif fixé en 2018 de supprimer tous les colorants et arômes artificiels sur l'ensemble de nos marques coeur : La Vache qui rit®, Kiri®, Nurishh® et Boursin®.

**SANS COLORANTS
ET ARÔMES
ARTIFICIELS**

**UN OBJECTIF
100 % ATTEINT !**



Ce résultat de simplification des recettes est l'accomplissement de 3 ans de Recherche et Développement avec des rénovations mondiales sur plus de 50 recettes, et la suppression de 10 produits.



LA DÉMOCRATISATION DU BIO

Le Groupe Bel poursuit sa stratégie de développement du Bio sur ses marques coeur (Vache qui rit®, Mini Babybel® et Kiri®).

Sur le marché depuis :

2018



2019



En 2022

NOUVEAU



EXEMPLES DE RÉALISATIONS :



- En 2020, **une nouvelle recette pour Kiri®** en Europe. Deux axes travaillés :
 - le **process de fabrication** en créant de nouvelles installations techniques dédiées à la composition
 - une **liste d'ingrédients plus courte**.



UNE RECETTE SIMPLIFIÉE

- Ingrédients laitiers 100% français**
- Sel** **Eau** **Ferments**



- En 2021, **une nouvelle recette pour La Vache qui rit®**

UNE RECETTE SIMPLE AVEC SEULEMENT 4 INGRÉDIENTS 100% LAITIERS

- Lait** **Fromages**
- Beurre** **Minéraux du lait**

Restant à l'**écoute de nos consommateurs**, nous avons décidé de proposer 2 recettes de La Vache qui rit® en France pour répondre à leurs attentes :

- la **recette originale**, pour ceux qui sont attachés à son goût et à sa texture,
- la **nouvelle recette** (lancée en 2021), pour ceux qui sont séduits par sa simplicité et son goût plus doux.



**PROMOTION DES BONS
COMPORTEMENTS
ALIMENTAIRES**

PRIORITÉ
N°3

Chez Bel, nous nous attachons à **promouvoir de bons comportements alimentaires** et un mode de vie sain pour les enfants et les familles à travers nos communications et les programmes que nous soutenons.

LA CHARTE DE COMMUNICATION NUTRITION RESPONSABLE

Cette charte donne des **conseils à nos équipes internes** non seulement pour **promouvoir des habitudes de consommation plus saines** et des **comportements éthiques** dans toutes les communications Bel (publicités, dépliants, images, TV, presse, etc.), mais aussi pour **sensibiliser à une alimentation équilibrée**. Cela signifie que nous souhaitons :

Promouvoir une ALIMENTATION SAINNE



Nous veillons à proposer des portions au format adapté aux besoins de nos consommateurs, et encourageons les associations équilibrées avec des fruits frais ou à coque ou des légumes.

Promouvoir des COMPORTEMENTS SAINS



Nous avons pour objectif de promouvoir la consommation de nos produits dans des conditions réelles, y compris les encas, de manière équilibrée. La promotion du grignotage est totalement exclue, de même que la consommation d'un produit devant un écran. La promotion du gaspillage alimentaire est interdite.

Fournir des INFORMATIONS TRANSPARENTES



Les valeurs nutritionnelles et les listes d'ingrédients sont présentes sur nos emballages, nos sites Internet, etc., même si la réglementation locale ne l'exige pas. Nous garantissons que nous ne cibons pas les enfants de moins de trois ans.

L'EU PLEDGE : ADAPTER NOTRE PUBLICITÉ AUX ENFANTS



En 2016, Bel a signé volontairement l'EU Pledge, s'engageant ainsi à **une communication responsable auprès des enfants**. Le Groupe communique pour aider les parents à faire les bons choix quant à l'alimentation et aux comportements alimentaires de leurs enfants.

LE PROGRAMME INTERNE « HEALTHY SMILES » DESTINÉ À NOS COLLABORATEURS



Les programmes autour de l'alimentation et l'activité physique sur le lieu de travail jouent un rôle majeur dans **la santé et le bien-être des équipes**, tout en créant un environnement bienveillant. Notre programme « Healthy Smiles » vise à sensibiliser nos collaborateurs à l'adoption **d'une alimentation plus équilibrée et d'un mode de vie plus actif**.

Il inclut notamment :



la distribution
de fruits



des conférences
nutritionnelles



des campagnes
digitales internes



la promotion
du sport

EXEMPLES D'INITIATIVES MENÉES EN 2022



Atelier Healthy
Snack en Egypte



Atelier stretching
au Portugal



Atelier sommeil &
eco-gestes en Algérie



Atelier sport
en France



BEL PROMeut LA SENSIBILISATION NUTRITIONNELLE

En tant que leader mondial des fromages et encas de fruits en portion, adorés des enfants, notre engagement de **promouvoir les bons comportements alimentaires** a toujours fait partie de notre travail. Nous avons défini un cadre pour la mise en place de partenariats à long terme avec des ONGs* et des autorités gouvernementales pour promouvoir des pratiques alimentaires saines et soutenir des **programmes d'éducation alimentaire**.



NOTRE OBJECTIF : mettre en oeuvre des **programmes d'éducation nutritionnelle dans 10 pays où Bel est présent d'ici 2025.**

*Organisation Non Gouvernementale.

8 PROGRAMMES MIS EN PLACE en 2022 !

France
Programme de prévention pour lutter contre l'obésité chez les enfants



Égypte
Campagne de sensibilisation à la nutrition par le rire



Maroc
Programme scolaire



Kenya
Programme scolaire



Sénégal
Programme scolaire avec des nutritionnistes locaux et le Ministère de l'éducation



Madagascar
Programme scolaire avec un distributeur local et l'association ONN

Cote d'Ivoire
Direction de la vie scolaire du ministère de l'Éducation National - animations dans les écoles



Afrique du sud
Programme scolaire en collaboration avec un expert local en nutrition et le ministère de l'Éducation



**EN ACTION
POUR LA TRANSITION
ALIMENTAIRE**

PRIORITÉ
N°4

DEVELOPPER LA CONSOMMATION DE FRUITS & ENCAS VÉGÉTAUX

LA COMPOTE, AU PLUS PRÈS DU FRUIT



Pour répondre à la nécessité d'augmenter la consommation de fruits, conformément aux recommandations de l'Organisation Mondiale de la Santé, et notamment chez les enfants, nous proposons des **portions de desserts et encas de fruits à forte densité nutritionnelle***, qui peuvent contribuer à atteindre le repère de consommation de **5 fruits et légumes par jour**, en complément des fruits frais.

Nos fondamentaux :

- ✔ Une **transformation douce** qui préserve autant que possible la composition nutritionnelle du fruit,
- ✔ Une **densité énergétique** similaire au fruit,
- ✔ Une majorité de **recettes sans sucres ajoutés**, apportant uniquement le sucre des fruits,
- ✔ Des produits **sources de fibres** (au même niveau qu'une pomme),
- ✔ Un format pratique, au rayon ambiant, permettant une **consommation facilitée** et variée de fruits.



NOTRE OBJECTIF

100 % des desserts et encas de fruits Pom'Potes® seront sans sucres ajoutés d'ici 2025.

*Drewnowski & Richonnet, Frontiers in Nutrition, 2020.

LES ENCAS VÉGÉTAUX, LE PLAISIR SAIN

En 2021, les premiers encas végétaux en gourde ont été lancés pour **rééquilibrer la part de végétal dans l'alimentation et diversifier les goûters.**

Par exemple, en France, la marque Materne propose Onctueux Végétal, une gamme de recettes gourmandes aux parfums vanille, chocolat ou praliné, **100 % végétale, source de calcium, en format gourde nomade, sans conservateur, ni arôme artificiel.**



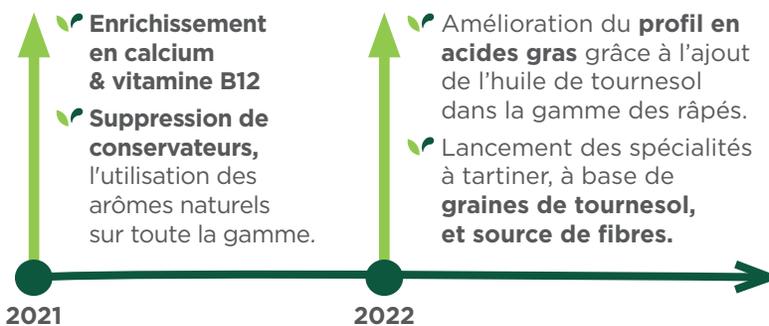
PROPOSER DES SUBSTITUTS VÉGÉTAUX AU FROMAGE

En 2019 : Bel lance Nurishh®, la marque 100 % végétale.

Une offre de spécialités 100% végétale pour répondre aux attentes des consommateurs qui souhaitent réduire leur consommation de produits d'origine animale, tout en préservant les ressources de la planète.



Une amélioration continue des recettes



En 2022 : innovation Boursin® en Europe avec Boursin® végétal.

Inspiré de notre recette iconique et originale Boursin® - ail & fines herbes, Boursin® Végétal offre une alternative pleine de goût, pour celles et ceux qui souhaitent varier les plaisirs.



NOS OBJECTIFS NUTRITIONNELS

- ✓ Améliorer le profil des matières grasses et diminuer la quantité de sel
- ✓ Augmenter la teneur en protéines et en fibres
- ✓ Proposer des listes d'ingrédients plus courtes



PRÉPARER LE FUTUR

Pour relever les grands enjeux alimentaires de continuer à pouvoir nourrir une population mondiale croissante, tout en protégeant les ressources planétaires, il est nécessaire d'agir pour **accélérer la transition alimentaire avec des solutions innovantes**.

C'est pour cela que nous collaborons depuis 2022 avec des **start-ups qui développent des technologies de pointe** pour créer des protéines de haute qualité nutritionnelle et trouver de nouveaux ferments, sans origine animale.

4 COLLABORATIONS DÉVELOPPÉES DEPUIS 2022

BEL X Superbrewed Food

Bel et Superbrewed Food ont entamé une collaboration pour développer une gamme de produits fromagers incorporant les protéines superbrewed issues de la **fermentation de la biomasse**.

- ✔ **Des protéines de haute qualité qui apportent les 9 acides aminés essentiels.**
- ✔ **Une bonne source de 5 vitamines** du groupe B (dont la B12), et **6 minéraux essentiels** (comme le fer, le phosphore et le magnésium), avec une portion de 30 g, selon les exigences de la FDA*.

Cette protéine sera commercialisée en 2023.

L'objectif du Groupe Bel est de développer une gamme complète de fromages avec cet ingrédient.

*Food and Drug Administration.

**SUPERBREWED
FOOD**



BEL X Standing Ovation

Le Groupe a signé un partenariat exclusif avec la start-up française Standing Ovation.

Cette start-up a mis au point un procédé novateur de **fermentation de précision**, qui permet de produire des **caséines, d'origine non animale**, en tous points identiques à celles naturellement présentes dans le lait.

Elles ouvrent aussi la voie à des produits à plus **faible impact environnemental et plus accessibles**.

**STANDING
OVATION**



BEL X Ferments du futur

Bel a rejoint le grand défi «Ferments du futur» coordonné par l'INRAe et l'ANIA, afin de lever les verrous scientifiques et technologiques pour **innover** et **accélérer la recherche** dans le domaine des **ferments** et des **aliments fermentés**.



Bel x Perfect Day

Depuis janvier 2023, le Groupe Bel commercialise sur le marché américain «**Nurishh Incredible Dairy**».

Fruit de son partenariat avec la start-up Perfect Day, ces produits représentent sa première gamme d'**alternatives aux fromages contenant des protéines laitières obtenues par fermentation de précision**.

Ces protéines :

- ✔ sont parfaitement identiques à la β -lactoglobuline, principale protéine de lactosérum présente dans le lait de vache,
- ✔ comportent tous les acides aminés essentiels,
- ✔ apportent aux alternatives végétales au fromage, le goût et l'onctuosité propres aux fromages laitiers.





Contact : Caroline Chesneau, Directrice Nutrition Groupe
caroline.chesneau@groupe-bel.com

BEL, SA au capital de 10 308 502,50 €, siège social
2 allée de Longchamp - 92150 SURESNES - FRANCE
RCS PARIS n°542 088 067

Pour en savoir plus : [Site](#) - [LinkedIn](#) - [Twitter](#)

