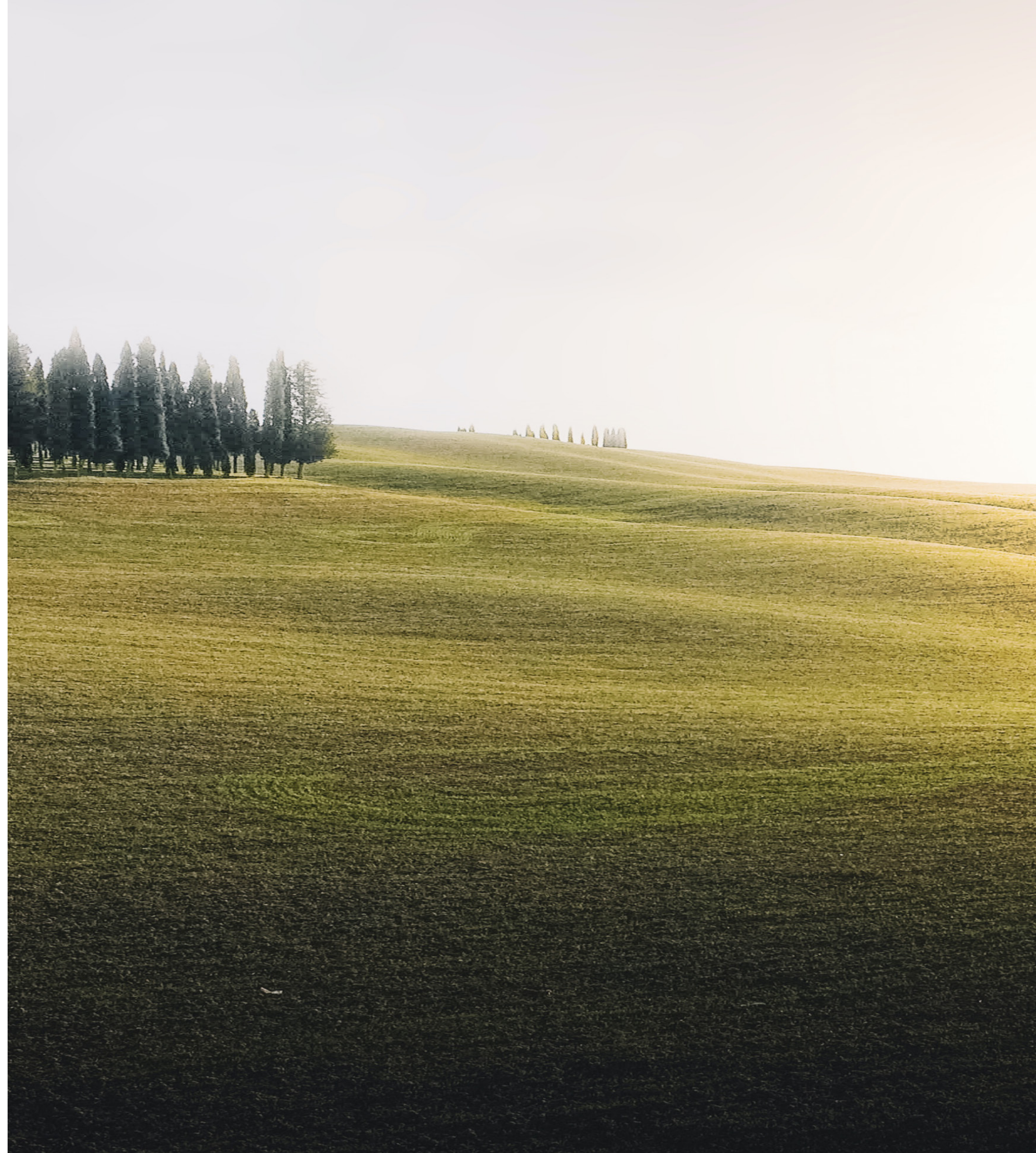




# Rehausser le mérite des aliments

Rapport de 2021  
sur la durabilité des Aliments Maple Leaf



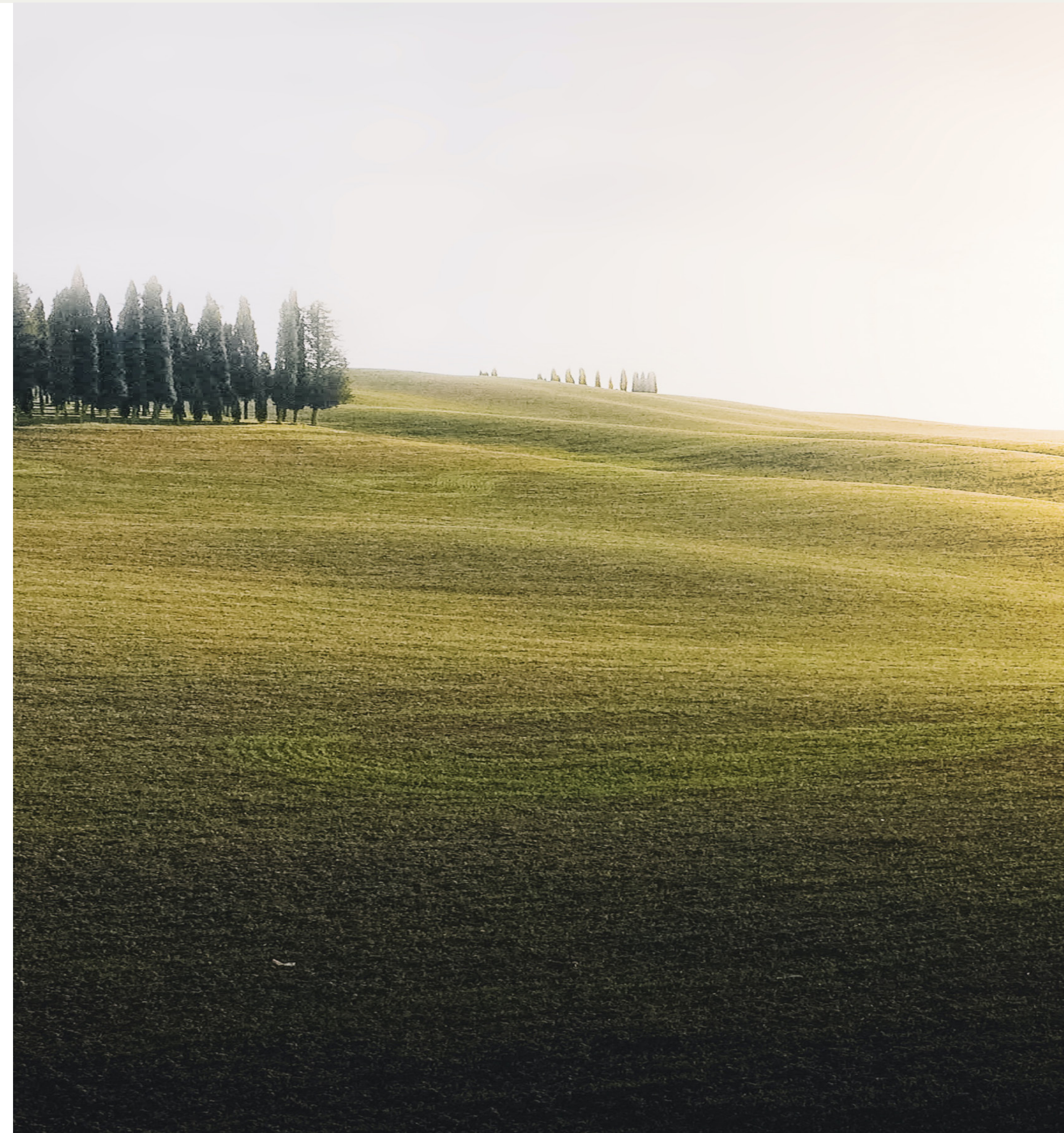


À nos lecteurs,  
bienvenue à notre Rapport de 2021  
sur la durabilité.

# 2021 fut une année de défis pour l'économie, la société, l'environnement et le système alimentaire.

Mais grâce au personnel dévoué des Aliments Maple Leaf Inc. (les «Aliments Maple Leaf» ou «l'entreprise»), nous nous sommes montrés à la hauteur de la situation et nous avons connu une autre excellente année.

Nous avons continué à exécuter notre mandat de Rehausser le mérite des aliments et avons progressé sur notre parcours pour devenir l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre. Le rapport suivant aborde les sujets qui ont le plus d'importance pour notre entreprise; toutes les données communiquées couvrent l'année civile du 1<sup>er</sup> janvier 2021 au 31 décembre 2021.





Les Aliments Maple Leaf est une entreprise avant-gardiste axée sur les valeurs dont le mandat est de

«Rehausser le mérite des aliments». Rehausser énonce ce à quoi nous aspirons. Ce terme signifie de progresser et d'améliorer constamment. Le mérite des aliments représente tout ce qui est bon dans nos activités en partant de ce que nos aliments peuvent offrir à la société, jusqu'à ce qu'il y a dans les aliments et ce que cela signifie pour les gens qui les consomment. Notre mandat est la raison pour laquelle nous existons en tant qu'organisation.

## Rehausser le mérite des aliments



Notre vision est d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre.

Elle est fondamentale à notre parcours transformationnel et déterminé vers une croissance durable. Notre vision est notre destination en tant qu'organisation.

# Création d'une valeur partagée

La création d'une valeur partagée pour nos intervenants est une démarche authentique par rapport à notre culture, à qui nous sommes et à ce en quoi nous croyons. La valeur partagée est un mandat social mélangé à une **croissance rentable** pour notre entreprise. Elle se situe à l'intersection de ce dont le monde a besoin et de ce que nous sommes uniquement placés pour accomplir. La valeur partagée est ce qui nous permettra de gagner.

Nous sommes profondément persuadés qu'être chef de file de la durabilité est un **catalyseur** pour réaliser la croissance dans notre secteur d'activité. Nous avons la capacité de créer une valeur partagée en traitant de ce qui est important pour nos intervenants et ce qu'ils croient en matière de consommation et de production alimentaire responsables.

## Nous nous concentrons sur quatre piliers de la durabilité :

### ÊTRE CHEFS DE FILE EN DURABILITÉ

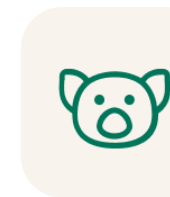
INVESTIR DANS NOTRE PERSONNEL

PRODUIRE D'EXCELLENTS ALIMENTS

### ÉLARGIR NOTRE PORTÉE

BÂTIR UN AVENIR NUMÉRIQUE

ÉLIMINER LE GASPILLAGE



### De meilleurs aliments

en produisant de meilleurs aliments qui répondent aux besoins réels des consommateurs



### De meilleurs soins

en prenant soin de nos animaux de manière responsable



### De meilleures collectivités

en renforçant nos collectivités



### Une meilleure planète

en réduisant notre impact environnemental à des niveaux durables



# Nos intervenants

**Nous créons de la valeur pour nos intervenants clés de diverses façons :**

**Consommateurs :** En offrant des options alimentaires accessibles, abordables et bonnes pour la santé fabriquées par une entreprise alimentaire à mission, digne de confiance et carboneutre.

**Clients :** En offrant des produits de qualité supérieure et constante qui répondent à la demande des consommateurs.

**Personnel :** En offrant du travail épanouissant et pertinent dans un milieu de travail sécuritaire et inclusif; en fournissant des possibilités de grandir et se développer.

**Communautés :** En misant sur notre échelle et notre portée afin d'améliorer les communautés où nous exploitons et adresser les problèmes sociaux où nous avons une capacité unique d'intervenir.

**Actionnaires :** En veillant à la stabilité de l'entreprise, créant un avantage concurrentiel et une croissance durable, faisant progresser les priorités stratégiques et investissant dans une croissance à long terme.

**Planète :** En étant chef de file en durabilité, travaillant dans le but de créer une production alimentaire durable et réduisant notre impact environnemental afin que les générations actuelles et futures puissent réussir.





# Notre plan directeur

En 2017, nous avons organisé des séances d'idéation avec toutes les fonctions organisationnelles de l'entreprise afin de définir des stratégies et des processus qui nous aideront à concrétiser notre vision d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre. Nous avons passé du temps avec notre personnel afin d'essayer de comprendre ce que signifie «Rehausser le mérite des aliments» pour eux. Nous sommes entrés en contact avec plus de 170 de nos employés, ce qui a engendré plus de 200 idées uniques pour aider à activer notre mandat et notre vision.

Notre Conseil de mandat, composé d'experts en la matière et de cadres supérieurs de différents services fonctionnels, a évalué chaque idée unique en fonction de notre vision, nos stratégies organisationnelles et notre mandat. Cette évaluation exécutée sur plusieurs mois a affiné les idées uniques à 10 engagements audacieux et six stratégies clés qui serviront maintenant de plan d'action pour notre entreprise.

Notre plan se compose de stratégies et d'initiatives reconnaissables et exploitables couvrant l'ensemble de notre exploitation et elles se rattachent toutes à notre vision «d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre» et à notre mandat de «Rehausser le mérite des aliments». Notre plan d'action est le schéma que nous utiliserons pour livrer la valeur partagée pour nos intervenants – nos consommateurs, nos clients, notre personnel, nos collectivités et nos actionnaires.







# Message du chef de la direction

Un message de notre chef de la direction, Michael McCain

Une pandémie nous a lancé un défi – sans pourtant nous arrêter sur notre parcours pour devenir l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre. En 2021, nous avons fait des progrès remarquables dans le cadre de nos engagements de créer de Meilleurs aliments, de Meilleurs soins, de Meilleures collectivités et une Meilleure planète. Notre travail n'a jamais été aussi important, alors que les nouvelles à propos du changement climatique et de notre besoin d'agir se font de plus en plus fréquentes et urgentes.

Les efforts que nous déployons pour combattre le changement climatique font partie de l'âme de notre entreprise et se poursuivent. Nous avons maintenu notre statut d'entreprise carboneutre et continué à progresser vers nos cibles basées sur la science. Nous avons mis l'accent sur l'agriculture régénératrice et l'espoir qu'elle offre en capturant le carbone de l'atmosphère et en le conservant dans le sol. Cette année, nous nous sommes associés à une entreprise d'engrais canadienne, Nutrien, afin d'augmenter la portée d'un projet qui, dans des régions où nous nous approvisionnons en céréales, stimule et instruit les agriculteurs à adopter les pratiques de l'agriculture régénératrice. En 2021, le projet se déroulait sur environ 20 000 acres de terre agricole au Manitoba et en Saskatchewan, et nous espérons quintupler cela en 2022! De manière semblable, nous continuons à travailler avec Indigo Ag où nous espérons acheter des crédits de carbone certifiés par le concours de leur programme de carbone qui récompense les agriculteurs individuels pour avoir adopté des pratiques d'agriculture régénératrice qui améliorent la biodiversité, la santé du sol et la séquestration du carbone.

Cette année fut capitale pour notre programme des Soins des animaux alors que nous avons accompli notre promesse de convertir toutes nos porcheries pour les truies à notre système de logements de pointe pour les truies. Nous n'avons pas simplement mis nos truies dans des espaces ouverts; nous les avons placées dans un logement optimisé conçu dans le but précis de leur permettre de choisir quand manger, jouer, socialiser et se reposer. Cette liberté améliore considérablement leur bien-être. Il aide aussi nos équipes de soins des animaux à fournir de bons soins dans un environnement peu stressant offrant une plus grande satisfaction au travail.

Nous ne nous sommes pas arrêtés là. Nous avons poursuivi nos essais pilotes d'enrichissement dans nos poulaillers qui permettent aux poulets de se comporter de façon naturelle – en picorant, se perchant et se cachant. Ces enrichissements n'ont pas nécessité d'ingénieurs et d'entreprises de construction. Ils exigeaient des soins, de la créativité, de la passion – et beaucoup d'essais, d'échecs et de raffinements. Les résultats de tous ces efforts seront avantageux alors que nous déployons ces enrichissements dans l'ensemble de nos poulaillers.

Une grande priorité de Maple Leaf est de bâtir de meilleures collectivités, qu'elles existent à l'extérieur de nos bâtiments ou à l'intérieur. En 2021, nous avons célébré le cinquième anniversaire du Centre pour la sécurité alimentaire, alors qu'il poursuit son travail d'identification et se fait le champion de solutions systémiques pour l'insécurité alimentaire. En 2021, le Centre a mené une campagne nationale de sensibilisation sur les choix que les gens sont forcés de faire lorsqu'ils vivent dans l'insécurité alimentaire – comme choisir entre acheter des aliments pour leur famille ou chauffer leur maison. Nous avons lancé une campagne d'envoi de lettres exhortant le gouvernement fédéral à établir un objectif pour réduire l'insécurité alimentaire de 50% d'ici 2030.

Pour notre collectivité au sein de Maple Leaf, nous avons planifié et nous nous sommes préparés pour notre nouvelle manière de travailler – en prenant des dispositions de travail hybride qui combine la collaboration méthodique au bureau avec du temps où nous nous consacrons au travail de la maison. Cela aide notre personnel à réaliser un équilibre travail-vie personnelle tout en réalisant des relations satisfaisantes. De plus, cela réduit notre empreinte carbone collective découlant du navetage – un excellent résultat pour notre entreprise.

Nous avons pensé énormément aux moyens de veiller à la sécurité de notre personnel alors que nous réintégrons les bureaux dans un monde postpandémique et je suis fier du courage dont nous avons fait preuve en exigeant que tout le monde soit vacciné. Cette décision fut bien reçue par presque tous les membres de l'équipe en tant que preuve de notre engagement à l'égard de la science et de leur sécurité. Nous avons réalisé une autre année sans rappel en raison de salubrité alimentaire, étant donné que nous avons poursuivi nos efforts afin que nos produits soient encore plus salubres. Nous avons aussi continué à nous engager inlassablement à créer les lieux de travail les plus sécuritaires – et notre taux de l'ensemble des incidents enregistrables le reflète. Nous avons réalisé un taux de l'ensemble des incidents enregistrables de 0,48 et 34 usines ont eu zéro blessure.

Nous pouvons être fiers d'un grand nombre de choses en 2021 et nous avons beaucoup de raisons d'être optimistes pour les prochaines années. Notre vision de durabilité inébranlable nous inspire, nous incite à poursuivre et continue à offrir la valeur partagée que nous avons promise à tous nos intervenants.

Michael H. McCain  
Président et chef de la direction



Notre histoire et notre parcours vers la durabilité

# Les antécédents des Aliments Maple Leaf remontent à plus de 100 ans.

Depuis plus de 100 ans, nous servons la population canadienne en lui livrant des aliments nutritifs de qualité supérieure. Nous avons innové, transformé, adapté et grandi.

Nous sommes fiers de faire partie de l'histoire de l'alimentation du Canada.





Au cours des dernières années, nous avons entrepris notre parcours pour devenir l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre avec l'engagement d'être chef de file en matière de questions cruciales qui confrontent l'économie, la société et l'environnement et relever les défis là où nous avons la capacité unique de le faire.

## Nous avons parcouru beaucoup de chemin sur ce trajet et nous sommes extrêmement fiers de ce que nous avons accompli jusqu'à présent.

### 1991

Création des Aliments Maple Leaf Inc. à la suite de la fusion de Maple Leaf Mills Limited et de Canada Packers Inc.

### 1995

McCain Capital Corporation et le Régime de retraite des enseignantes et des enseignants de l'Ontario acquièrent les intérêts majoritaires des Aliments Maple Leaf de la société Hilldown Holdings plc.

Lancement des produits de volaille Prime de Maple Leaf® à l'échelle nationale.

### 2004

Les Aliments Maple Leaf acquiert J.M. Schneider Inc., l'un des plus grands producteurs canadiens de produits de marque haut de gamme.

### 2008

Les Aliments Maple Leaf a connu une éclosion à Listeria dévastatrice qui a causé 23 morts tragiques et de nombreuses maladies graves. Depuis cette tragédie, nous sommes engagés à devenir un leader mondial de la salubrité alimentaire et nous avons investi d'importantes ressources humaines et financières afin de réaliser cet engagement afin de veiller à ce que cela ne se reproduise plus jamais.

### 2013

Les Aliments Maple Leaf a mandaté Lynda Kuhn, membre de notre équipe de haute direction, pour la création d'un programme de durabilité pour l'ensemble de l'entreprise.

### 2014

Les Aliments Maple Leaf adopte le message «on ne gère bien que ce que l'on mesure» et établit de grands et audacieux objectifs pour l'entreprise dans des domaines clés de la durabilité, y compris la nutrition, les soins des animaux, nos employés et nos collectivités. Notamment, nous nous sommes engagés à réduire notre empreinte environnementale de 50 % d'ici 2025 et à convertir toutes les porcheries qui nous appartiennent au nouveau système de logement libre de pointe pour les truies d'ici la fin de 2021.

### 2015

Tim Faveri entre au service des Aliments Maple Leaf à titre de vice-président, Durabilité et valeur partagée, afin d'encadrer nos efforts de devenir un exploitant plus efficace et respectueux de l'environnement.

### 2016

Les Aliments Maple Leaf consacre plusieurs mois à une formation en leadership rigoureuse et des ateliers d'idéation afin d'identifier le mandat renouvelé de l'entreprise et entreprend son parcours transformationnel afin de faire véritablement une différence.

### 2017

Les Aliments Maple Leaf annonce son nouveau mandat social de Rehausser le mérite des aliments, sa vision d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre et son contrat social de valeur partagée.

L'entreprise lance son œuvre de bienfaisance enregistrée, le Centre de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire, dont l'engagement est de réduire l'insécurité alimentaire au Canada de 30 % d'ici 2030.

L'entreprise se développe dans le secteur des protéines végétales en faisant l'acquisition de Lightlife Foods, Inc.

### 2018

Les Aliments Maple Leaf continue à prendre de l'expansion en faisant l'acquisition de Field Roast Grain Meat Co. L'entreprise lance sa plus importante stratégie de rénovation de ses marques phares, Maple Leaf® et Schneiders®.

### 2019

Les Aliments Maple Leaf devient la première grande entreprise alimentaire au monde à devenir carboneutre et la première entreprise alimentaire au Canada à établir d'ambitieuses cibles basées sur la science afin de réduire ses émissions de gaz à effet de serre, approuvées par l'initiative *Science Based Targets*.

### 2020

Les Aliments Maple Leaf a annoncé son plan de Diversité et inclusion qui décrit l'approche complète adoptée par l'entreprise afin d'aborder les obstacles systémiques et culturels et fournir un milieu de travail qui offre l'égalité des chances de s'épanouir.

L'entreprise lance le renouvellement des Valeurs de leadership des Aliments Maple Leaf.

### 2021

Les Aliments Maple Leaf réalise son objectif de convertir 100 % des porcheries de truies qui nous appartiennent à un système de logement libre de pointe pour les truies.

L'entreprise lance sa stratégie du personnel complète répartie sur plusieurs années dont l'objectif est d'habiliter le perfectionnement de son personnel et créer un environnement où tout le monde peut s'épanouir.



# Chiffres et réalisations clés de 2021

## Entreprise

4,5

milliards de dollars en ventes totales

8,8 %

marge du BAIIA ajusté

13 500

employés

32

établissements de fabrication : viandes préparées, porc frais, volaille fraîche et protéines à base végétale

## De meilleurs aliments

100 %

de nos installations de protéines de viande ont la certification de l'Initiative mondiale de salubrité des aliments (IMSA)

100 %

végétaliens : produits protéinés à base végétale

0

rappels pour salubrité alimentaire

280 000

tests d'évaluation de la qualité et la salubrité des aliments ont été effectués

## De meilleurs soins

100 %

des espaces occupés par des truies qui nous appartiennent ont fait la transition au système de logement libre de pointe pour les truies

98,9 %

de réduction de l'utilisation d'antibiotiques dans l'ensemble de notre exploitation porcine depuis 2014

100 %

des pouponnières, des porcheries d'engraissement et des porcheries de truies ont été munies de jouets d'enrichissement

2<sup>e</sup>

niveau : classement par l'organisme Business Benchmark on Farm Animal Welfare (BBFAW)

## De meilleures collectivités

3

millions de dollars de dons en aliments sains et en secours alimentaire

39 %

de femmes représentées aux postes de gestionnaires et aux échelons supérieurs

88 %

des dirigeants de personnel ont reçu une formation sur la santé mentale jusqu'à présent

0,48

taux de l'ensemble des incidents enregistrables

## Une meilleure planète

1<sup>re</sup>

grande entreprise alimentaire carbonneutre au monde, depuis 2019

92,7 %

taux de détournement des sites d'enfouissement

33,3 %

de réduction d'intensité de la perte et du gaspillage d'aliments (année de référence : 2016)

21,8 %

de réduction de l'intensité d'électricité depuis l'année de référence 2014



## Table des matières

### 1. L'entreprise

---

15 Aperçu des activités et aperçu financier

---

20 Gouvernance

---

22 Importance relative et production de rapports

---

25 Partenariats et collaboration

---

### 2. De meilleurs aliments

---

31 Nutrition

---

36 Innovation alimentaire

---

39 Salubrité alimentaire

---

### 3. De meilleurs soins

---

48 Engagement à l'égard des soins des animaux

---

51 Gouvernance, contrôle et surveillance

---

54 Normes et rendement

---

57 Utilisation responsable d'antibiotiques

---

59 Défense des droits, leadership et collaboration

---

### 4. De meilleures collectivités

---

65 Insécurité alimentaire

---

72 Conduite éthique professionnelle

---

74 Santé et sécurité au travail

---

80 Diversité, égalité et inclusion

---

86 Leadership et perfectionnement

---

### 5. Une meilleure planète

---

90 Gestion et rendement

---

99 Énergie et émissions

---

104 Eau

---

106 Déchets solides

---

109 Emballages durables

---

### 6. Annexe

---

113 Tableau de nos objectifs et rendement

---

120 Tableau sommaire sur le rendement environnemental

---

121 Méthodologie sur le rendement environnemental

---

Notre Indice ESG de 2021

Téléchargez

Notre Harmonisation avec  
les ODD de 2021

Téléchargez



# L'entreprise

Nous sommes une entreprise de produits de protéines durables qui est persuadée que nos stratégies de croissance et notre leadership en matière de développement durable sauront distinguer l'entreprise et créer une valeur considérable pour nos intervenants.





## L'entreprise

### Qui sommes-nous?

Nous sommes fiers de nos racines qui remontent à plus de 100 ans, mais notre vision et notre mandat sont décidément tournés vers l'avenir.

Avec sa vision de devenir l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre, les Aliments Maple Leaf s'est engagée à créer une valeur partagée en produisant des résultats commerciaux et financiers et en améliorant son avantage concurrentiel en relevant les importants défis environnementaux et sociaux auxquels la société d'aujourd'hui est confrontée. Nous aidons à transformer le système alimentaire mondial afin qu'il puisse survivre et s'épanouir pour les futures générations.

### Ce que nous faisons

Les Aliments Maple Leaf est une entreprise carboneutre qui produit des denrées alimentaires sous des marques nationales comme Maple Leaf®, Prime de Maple Leaf®, Schneiders®, Country Naturals® Schneiders®, Mina<sup>MD</sup>, Greenfield Natural Meat Co.<sup>MC</sup>, Lightlife® et Field Roast<sup>MC</sup>. La gamme de produits de l'entreprise comprend des viandes préparées, des repas prêts-à-cuire et prêts-à-manger, des trousse-collations, du porc frais et de la volaille fraîche à valeur ajoutée et des produits protéinés à base végétale. Les Aliments Maple Leaf emploie environ 13 500 personnes et exerce ses activités principalement au Canada, aux États-Unis et en Asie. Le siège social de l'entreprise se trouve à Mississauga, en Ontario, et ses actions sont inscrites à la Bourse de Toronto sous le symbole MFI.

Apprenez-en davantage sur nos marques.





# L'entreprise

## Chaîne des valeurs des Aliments Maple Leaf – de la ferme à l'assiette



### Intrants

Nous utilisons des céréales nord-américaines pour nos aliments pour les animaux et nous sommes propriétaires de cinq provenderies qui produisent les rations alimentaires de nos porcs. Nous obtenons notre approvisionnement en porcs et en œufs d'incubation de notre propre système, ainsi que de fournisseurs de confiance.



### Porcheries et couvoirs

Nous sommes propriétaires de porcheries (porcheries de truies, pouponnières et porcheries d'engraissement au Manitoba) et de couvoirs (en Ontario et en Alberta) qui fournissent les poussins aux producteurs contractuels. Toutes ces installations sont surveillées et vérifiées de près afin de veiller à prodiguer des soins de qualité aux animaux.



### Distribution

Nos produits finis sont envoyés à l'un des deux centres de distribution canadiens des Aliments Maple Leaf ou directement aux clients et aux marchés internationaux.



### Installations de transformation et de viande préparée

Nos installations de transformation primaire, ainsi que nos cofabricants au Canada et aux É.-U., respectent des normes mondiales de salubrité alimentaire rigoureuses. Chaque installation fait l'objet d'une surveillance assurée par des membres exclusifs du personnel et des vétérinaires de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), de l'United States Department of Agriculture (USDA) et du Food Safety and Inspection Service (FSIS).



### Transport

Nous assurons le transport de nos œufs, nos poulets et nos porcs en employant des conducteurs qui ont reçu une formation spéciale; ils aident à assurer de bons soins aux animaux et à réduire le stress. Nous utilisons de nouvelles remorques à étages hydrauliques pour le transport des porcs dans notre système afin de réduire le stress de monter et descendre sur des rampes. Nous utilisons aussi des remorques dont l'ambiance est contrôlée afin d'améliorer le confort de la volaille.



### Épiceries au détail et Service alimentaire

Les épiceries à travers le Canada et les États-Unis vendent nos marques, ainsi que des produits de marques maison que nous fabriquons pour eux. Nous approvisionnons également de nombreux grands restaurateurs et des entreprises de Service alimentaire.



### Votre assiette

À la maison et dans des restaurants à travers l'Amérique du Nord, les gens savourent chaque jour nos produits novateurs de qualité supérieure.



## L'entreprise

# Aperçu des activités et aperçu financier

Nous nous appliquons à gagner sur le marché en continuant à rechercher une croissance rentable dans les activités de nos protéines de viande et nous pivotons vers une stratégie révisée afin de poursuivre une croissance soutenue dans notre secteur des protéines à base végétale.

## Protéines de viande

Le groupe des protéines à base de viande se compose des viandes préparées, des repas prêts-à-cuire et prêts-à-servir, des trousses-collations, du porc frais à valeur ajoutée et des produits de volaille vendus aux canaux du détail, du service alimentaire et au canal industriel et de l'exploitation agricole du porc et de la volaille. Le groupe des protéines de viande comprend des marques nationales telles que Maple Leaf®, Prime de Maple Leaf®, Schneiders®, Mina®, Greenfield Natural Meat Co.®, Swift® et d'autres marques phares régionales.

Les ventes de 2021 ont augmenté de 6,1% à 4 366,7 millions de dollars, par rapport à 4 116,5 millions de dollars l'année dernière. La croissance des ventes a été stimulée par les mesures d'établissement des prix prises en 2021 afin d'atténuer les hausses de l'inflation et des coûts structurels, la croissance des viandes de marque et durables et les volumes de volaille plus élevés qui ont plus que compensé l'impact d'une semaine de plus au cours du quatrième trimestre de 2020, les répercussions des opérations de change, les volumes de porc plus faibles et la diminution des ventes à la Chine.

Le BAIIA ajusté<sup>1</sup> pour 2021 était de 527,1 millions de dollars par rapport à 510,1 millions de dollars l'année dernière et le cumul annuel de la marge du BAIIA ajusté<sup>1</sup> pour 2021 était de 12,1% par rapport à 12,4% l'année dernière.

<sup>1</sup> Consulter la section 32 des commentaires et analyse de la direction. Mesures financières non conformes aux normes IFRS de ce document pour la définition de ces mesures non conformes aux normes IFRS.





## L'entreprise

### Favoriser la croissance rentable en protéines de viande

**Nous poursuivons une croissance rentable dans notre groupe des protéines de viande en prenant les mesures stratégiques suivantes :**

Investir dans nos marques afin de faire augmenter la demande et la fidélité à la marque

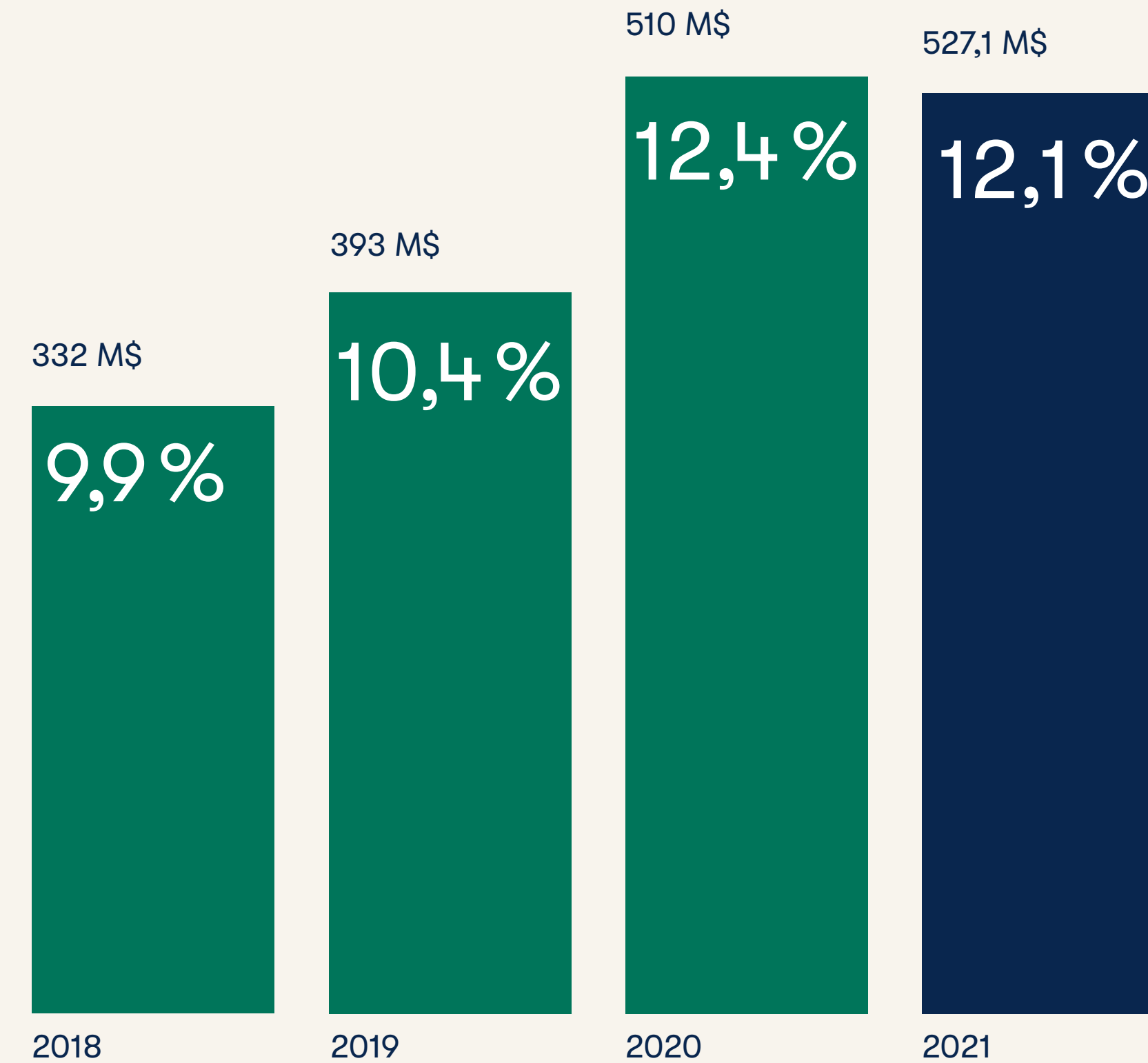
Miser sur notre leadership en viandes durables

Étendre notre portée dans de nouvelles zones géographiques et de nouveaux canaux

Offrir l'excellence opérationnelle

En protéines de viande, la stratégie de l'entreprise est de favoriser la croissance rentable. En 2017, les Aliments Maple Leaf a articulé son objectif d'atteindre une marge du BAIIA ajusté de 14 % à 16 % en 2022.

### BAIIA ajusté du groupe de protéines de viande



(Millions de dollars; % de ventes)



## L'entreprise

### Protéines à base végétale

Le groupe des protéines à base végétale se compose de produits de protéines à base de plantes réfrigérés, de protéines à base de céréales de qualité supérieure et de produits de simili-fromage végétaliens vendus au détail, au Service alimentaire et dans les canaux industriels. Le groupe des protéines à base végétale comprend les marques nationales Lightlife® et Field Roast<sup>MC</sup>.

Les ventes pour 2021 se chiffraient à 184,1 millions de dollars par rapport à 210,8 millions de dollars l'année dernière, représentant une baisse de 12,7 %, ou 6,4 % après l'exclusion des répercussions des taux de change. Le déclin des ventes a été stimulé par des volumes de produits au détail inférieurs et comprend l'impact d'une semaine supplémentaire au cours du quatrième trimestre de 2020. Ceci a plus que compensé la croissance des volumes du Service alimentaire et les mesures d'établissement des prix mises en œuvre au troisième trimestre de 2020 afin d'atténuer l'augmentation de l'inflation et des coûts structureaux.

Le BAIIA ajusté<sup>1</sup> pour 2021 était une perte de 142,1 millions de dollars par rapport à une perte de 125,7 millions de dollars l'année dernière.

Consulter la section 32 des commentaires et analyse de la direction. Mesures financières non conformes aux normes IFRS de ce document pour la définition de ces mesures non conformes aux normes IFRS.<sup>②</sup>





## L'entreprise

### Tracer une nouvelle voie en protéines végétales

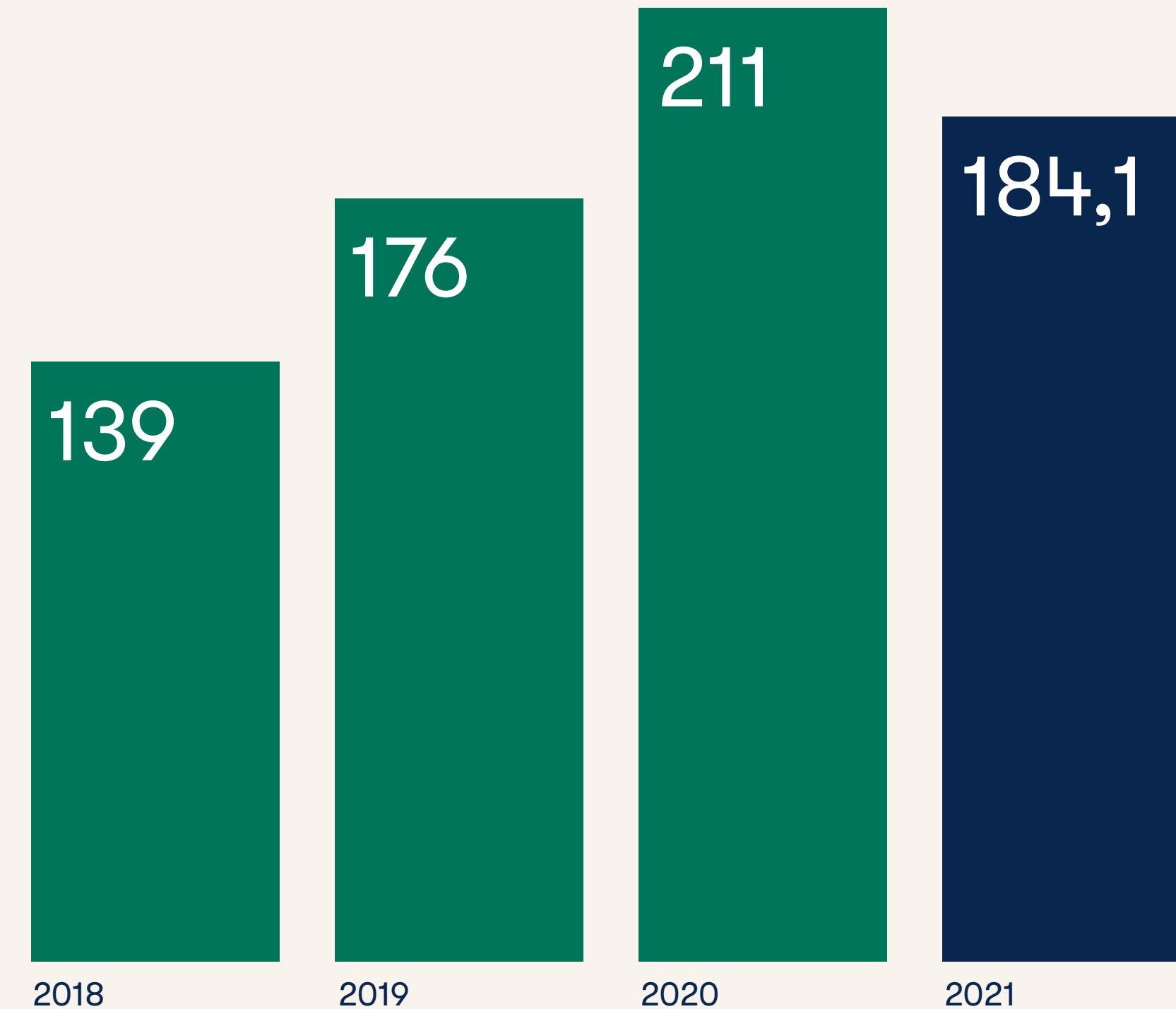
Fin 2021, l'entreprise a annoncé qu'elle réévaluait notre perspective pour le groupe des protéines à base végétale et lançait un examen complet de la catégorie des protéines à base végétale. Cette décision était motivée par un ralentissement prononcé des taux de croissance dans la catégorie, particulièrement au cours du deuxième semestre de l'année, ce qui a stimulé la nécessité d'identifier et évaluer à fond les causes, les tendances à court et à long terme et la portée globale. Pendant que l'analyse de l'entreprise est en cours, jusqu'à présent, les résultats confirment que les taux de croissance très élevés de la catégorie auparavant prédits par de nombreux experts de l'industrie ne se réaliseront vraisemblablement pas, étant donné la rétroaction actuelle des clients, l'expérience, les taux d'achat et la pénétration des ménages. En nous fondant sur cette nouvelle information, nous croyons que la catégorie continuera à croître à des taux plus modestes, mais toujours attrayants.

Selon les estimations actuelles, le taux de croissance annuelle moyenne de la catégorie sera de 10 % à 15 %, ce qui représentera un marché de 6 à 10 milliards de dollars d'ici 2030. Par conséquent, l'entreprise fait un virage de sa stratégie et sa proposition d'investissement pour le groupe de protéines à base végétale et établit un nouvel objectif de générer un BAIIA ajusté neutre ou mieux dans les 18 prochains mois. Des travaux sont en cours pour élaborer la stratégie à l'appui de ce virage, alors que l'entreprise ajuste l'investissement de manière à l'harmoniser aux débouchés du marché.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur notre rendement financier en matière de protéines de viande et à base végétale, consultez notre

Rapport annuel de 2021 aux actionnaires.

### Ventes des protéines à base végétale



(Millions de dollars)



# L'entreprise

## Projets d'investissements de construction clés

### USINE DE VOLAILLE DE LONDON

Nous avons presque terminé la construction d'un établissement de volaille à valeur ajoutée de calibre mondial de 772 millions de dollars à London, en Ontario. Nous nous attendons à ce que la nouvelle installation de 640 000 pieds carrés soit l'une des usines de transformation de volaille les plus avancées au monde sur le plan technologique, avec des processus et technologies de pointe en salubrité alimentaire, ainsi qu'en matière d'environnement et de bien-être animal.

Au début, la nouvelle usine procurera plus de 1 450 emplois directs à temps plein et à temps partiel, ainsi que des emplois supplémentaires au fur et à mesure que les volumes de production augmenteront. Maple Leaf travaillera de près avec les agences locales afin de recruter et de former les gens et de fournir du travail spécialisé dans un milieu de travail sécuritaire et inclusif. La construction comme telle devrait produire environ 300 emplois et presque 85% des dépenses du projet soutiendront les entrepreneurs locaux assurant la construction et l'installation. Nous nous attendons à ce que l'usine crée 1 400 emplois indirects de plus dans le secteur de l'approvisionnement et des services et qu'elle génère une activité économique annuelle estimée à 1,2 milliard de dollars, une fois qu'elle sera totalement opérationnelle.

Nous nous attendons toujours à ce que notre installation de volaille de London soit terminée d'ici le deuxième semestre de 2022. Une fois entièrement démarré, cet établissement devrait contribuer un BAIIA ajusté d'environ 100 millions de dollars par année.

Il s'agit du plus grand investissement de toute l'histoire du secteur agricole de l'Ontario et il aidera à positionner le Canada en tant que concurrent d'envergure mondiale dans le secteur de la transformation alimentaire et à augmenter la compétitivité et la durabilité de notre secteur agricole.

### CENTRE D'EXCELLENCE POUR LE BACON

En 2021, les Aliments Maple Leaf a terminé la construction d'une expansion de 182 millions de dollars de notre usine de viandes préparées de Winnipeg, augmentant considérablement notre capacité de production de bacon avec une nouvelle capacité interne de production de bacon précuit allant au four à micro-ondes.

Cet investissement en équipement de fabrication à la fine pointe de la technologie et l'expertise acquise à l'interne en font un Centre d'excellence pour le bacon chez Maple Leaf et positionne l'entreprise de façon à ce qu'elle puisse répondre à la demande croissante des clients et des consommateurs sur le marché du bacon précuit et promouvoir l'innovation. Ce projet est l'un des nombreux investissements que fait l'entreprise alors qu'elle continue à dégager de la valeur au sein de ses activités croissantes dans le secteur des viandes préparées.

La mise en service finale de l'agrandissement de 73 000 pieds carrés à l'établissement du boulevard Lagimodière à Winnipeg devrait se terminer sous peu et la production commerciale s'accélénera au cours des prochains mois. Avec la construction de cette capacité interne, cette usine deviendra le principal établissement de bacon précuit de l'entreprise. Dans le cadre de l'expansion, l'entreprise est en train de créer environ 350 nouveaux postes à l'usine, portant le nombre d'employés de l'usine à plus de 1 900 personnes.

Nous nous attendons à ce que le Centre d'excellence pour le bacon ait des bénéfices annuels d'environ 30 millions de dollars avec BAIIA ajusté lorsqu'il sera entièrement mis en œuvre, ce qui devrait avoir lieu au deuxième semestre de 2023.

### ÉTABLISSEMENT DE TEMPEH À INDIANAPOLIS

La filiale en propriété exclusive des Aliments Maple Leaf, Aliments Greenleaf, EFS, a augmenté sa capacité de production de tempeh au moyen de l'acquisition et l'expansion d'une usine de 118 000 pieds carrés à Indianapolis, Indiana. La production à cette usine est prévue débuter au début de 2022 et lorsque l'usine sera complètement fonctionnelle, elle emploiera environ 115 personnes. Si la demande de tempeh continue à augmenter de la manière escomptée, l'usine offre une souplesse qui permettra à l'entreprise de procéder à une deuxième étape du projet qui pourrait doubler la capacité.

Le renforcement des capacités de fabrication des produits de tempeh est harmonisé à l'objectif des Aliments Maple Leaf, soit de maintenir sa position de leadership sur le marché de cette catégorie, et il se conforme à sa stratégie d'augmenter la capacité afin d'appuyer la demande en plein essor de produits de tempeh à croissance et à marge élevée de la part des consommateurs.



## L'entreprise

# Gouvernance

La gouvernance d'entreprise solide et efficace des Aliments Maple Leaf l'aide à cultiver une culture d'entreprise intègre et augmente la responsabilisation de toutes les personnes et les équipes au sein de l'entreprise.

### Gouvernance d'entreprise

La gouvernance d'entreprise est renforcée à tous les niveaux de l'entreprise. Le conseil d'administration et la direction s'engagent à appliquer une norme élevée de gouvernance d'entreprise afin de gagner de façon constante la confiance de nos actionnaires et d'autres intervenants.

### Conseil d'administration

Notre conseil d'administration se compose de dix membres dont huit sont indépendants de l'entreprise et de la direction, conformément aux valeurs mobilières. Nos administrateurs indépendants sont des dirigeants d'entreprises très expérimentés et de haut calibre qui possèdent diverses compétences pertinentes.

Le conseil d'administration a un mandat officiel qui énonce les responsabilités de ses membres sur le plan de la gérance de l'entreprise, lesquelles comprennent la responsabilité relative à la nomination et au perfectionnement de la direction, la planification stratégique, la surveillance du rendement financier, la communication de l'information financière, la gestion des risques et la surveillance des politiques et procédures de l'entreprise, les communications et la production de rapports, ainsi que la conformité.

Apprenez-en davantage :

[Notre conseil d'administration](#)

[Mandat de notre conseil](#)





# L'entreprise

## Gouvernance de la durabilité

Notre approche de gouvernance pour la durabilité fournit une base solide, y compris une surveillance stratégique, une visibilité, une prise de responsabilité et des ressources, afin de soutenir notre mandat et notre vision d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre. Trouver l'équilibre entre ce qui est bon pour notre environnement et notre société et ce qu'il y a de mieux pour notre croissance, pour ensuite mettre l'accent sur les occasions qui offrent les deux, se trouve au cœur de nos processus et nos disciplines de gestion.

Nous communiquons régulièrement nos initiatives et nos rendements relatifs à la durabilité. Des faits saillants de nos communications internes et externes comprennent :

Rapports mensuels à l'équipe de la haute direction

Rapports trimestriels aux chefs de la direction, de l'exploitation et des finances

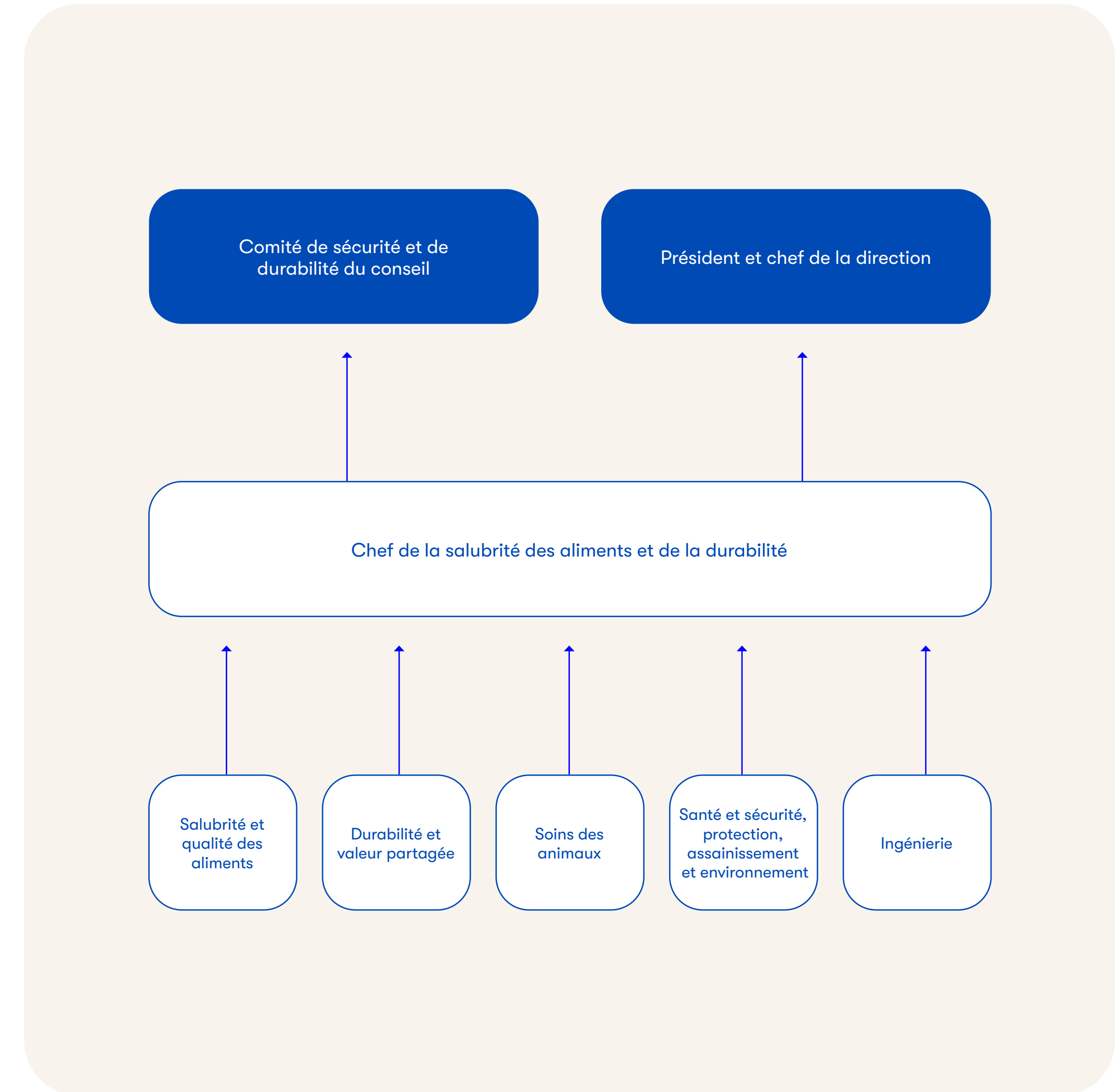
Quatre rapports par année au Comité de sécurité et durabilité du conseil des Aliments Maple Leaf

L'équipe de la haute direction de l'entreprise participe activement à la création, l'approbation et la mise à jour du mandat, des valeurs, de la mission, des stratégies, des politiques et des objectifs de l'entreprise liés aux sujets sociaux. Le Comité de sécurité et de durabilité de notre conseil d'administration assure la surveillance des stratégies, du rendement et des rapports liés à la durabilité. L'équipe de la haute direction de l'entreprise et le Comité de la divulgation approuvent le rapport sur la durabilité de l'entreprise et veillent à ce que tous les sujets importants soient abordés.

Réunions et communications régulières avec les clients et les intervenants

Actualisation continue d'Intranet et du canal interne de médias sociaux

Rapport annuel sur la durabilité et mise à jour du site Web



## L'entreprise

### Importance relative et production de rapports

Les Aliments Maple Leaf s'efforce d'être conviviale, transparente et pertinente dans nos communications sur la durabilité et nous travaillons continuellement pour élever notre production de rapports nous alignant sur les pratiques exemplaires de l'industrie et les sujets qui importent le plus pour notre entreprise.

### Importance relative et inclusion des intervenants

Nous attachons une valeur considérable au dialogue ouvert sur la durabilité avec les intervenants des Aliments Maple Leaf qui se composent de nos employés, nos consommateurs, nos clients, nos actionnaires, nos investisseurs, nos fournisseurs, nos prêteurs, du gouvernement et d'organismes non gouvernementaux et sans but lucratif. Avec un grand nombre de ces intervenants, nous communiquons régulièrement, ainsi qu'annuellement de manière officielle, sur les questions qui se rapportent à la durabilité.

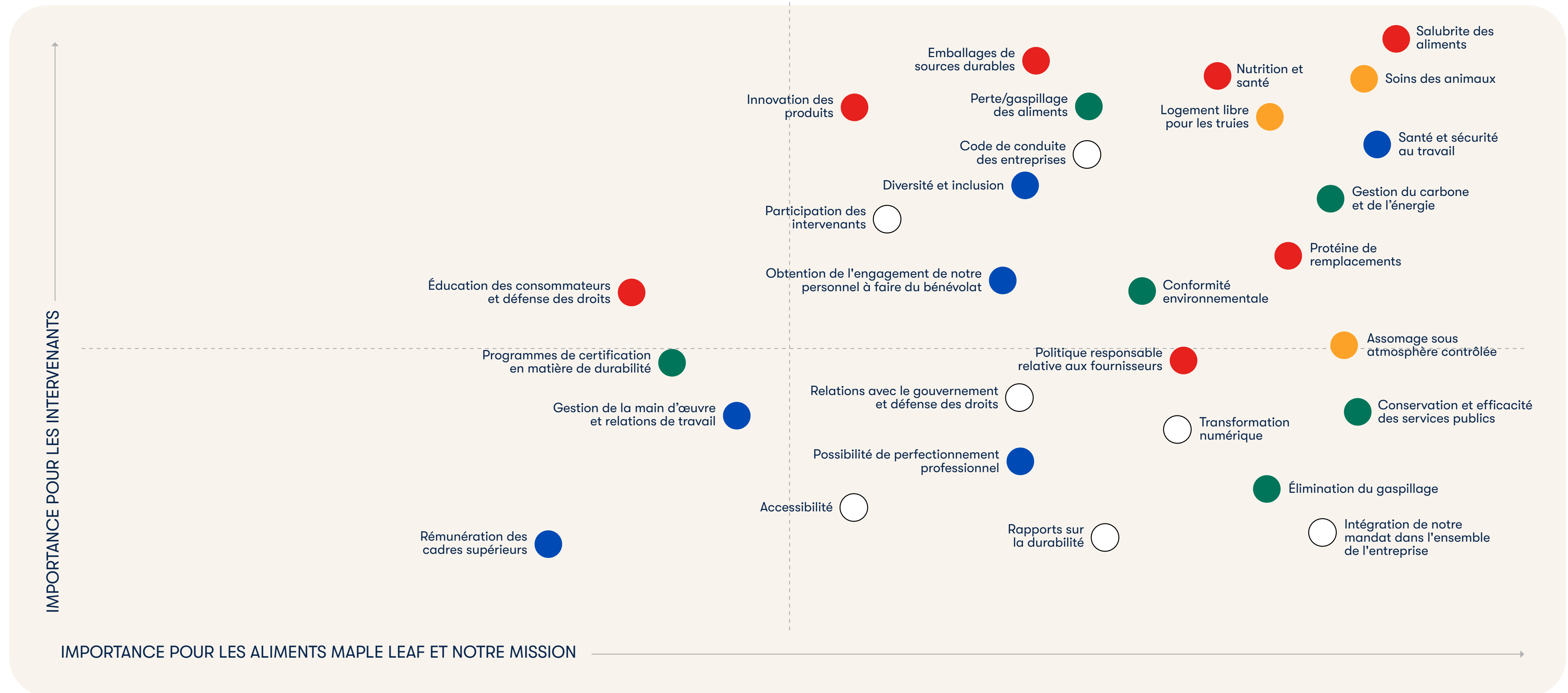
Nous avons dressé une liste complète de sujets fondée sur des constatations obtenues de consultations et de sondages menés auprès de nos employés, d'entrevues avec nos clients, d'initiatives de durabilité internes continues, de rapports d'étalonnage concurrentiel et de discussions avec des chefs internes clés qui sont en contact avec nos intervenants externes.

**Nous prévoyons effectuer une évaluation révisée de l'importance relative en 2022.**





Cette liste de sujets dans la matrice d'importance relative ci-dessous aide à encadrer notre production du rapport annuel sur la durabilité.



- De meilleurs aliments
- De meilleurs soins
- De meilleures collectivités
- Une meilleure planète
- Entreprise et gouvernance

\* Matrice d'importance relative mise à jour en 2019

## L'entreprise

### Périmètre de rapport

Notre périmètre de rapport comprend les entités sur lesquelles les Aliments Maple Leaf exerce un contrôle opérationnel – nos installations de transformation et de fabrication, nos installations de distribution et de bureaux (tant les bâtiments loués que détenus en propre), nos exploitations de provenderies, nos porcheries, nos couvoirs et nos poulaillers. Nous avons fait état d'indicateurs de rendement (p. ex., indicateurs de la GRI et du SASB) pour ces entités, le cas échéant. Conformément au Protocole sur les GES, nous continuons à raffiner le calcul de nos émissions chaque année en raison de l'amélioration de la disponibilité des données ou de la méthodologie et réaffirmer nos données sur nos émissions de GES à notre année de référence (2018).

### Intégrité de l'information

La direction des Aliments Maple Leaf a la responsabilité de la préparation et de l'intégrité de l'information fournie dans notre rapport sur la durabilité. Les sources des renseignements statistiques citées en référence qui ne sont pas liées directement aux Aliments Maple Leaf sont soit notées ou disponibles sur demande. Tous les renseignements sur les devises ou financiers sont indiqués en dollars canadiens. Nous croyons que ces renseignements représentent nos initiatives de durabilité et les résultats de notre rendement avec précision pour l'année sur laquelle porte le rapport, 2021.

### Cadres de production de rapports sur la durabilité

Nous produisons des rapports conformément aux cadres et aux normes suivants :

Groupe de travail sur l'information financière relative aux changements climatiques (GTIFCC)

Global Reporting Initiative (GRI)

Sustainability Accounting Standards Board (SASB)

Objectifs de développement durable (ODD)

Carbon Disclosure Project (CDP)





## L'entreprise

# Partenariats et collaboration

Nous nous efforçons de prendre une part active au soutien de l'amélioration continue en contribuant nos ressources et (ou) nos connaissances à une grande diversité d'organismes.

**Ces organismes comprennent notamment :**

### Transformation des aliments

Alberta Food Processors Association

Conseil de la Transformation Alimentaire du Québec (CTAQ)

Aliments et boissons Canada

Food & Beverage Ontario\*

Plant-Based Foods Association (É.-U.)

Plant-Based Foods of Canada

### Services alimentaires et épicerie au détail

La Fédération canadienne des épiciers indépendants

Restaurants Canada

### Viande et bétail

Conseil des viandes du Canada\*

Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE)

North American Meat Institute (NAMI)\*

Responsible Meat Initiative (ReMI)\* – par l'entremise du World Business Council for Sustainable Development



# L'entreprise

## Santé/nutrition/salubrité des aliments/sécurité alimentaire

Sous-comité sur la salubrité des aliments de l'agriculture et de l'agroalimentaire (SCSA)

American Meat Science Association (AMSA)\*

L'Association scientifique canadienne de la viande

Food Allergy Research and Resource Program (FARRP)

Réseau pour une alimentation durable (RAD)

Institute of Food Technologists (IFT)

International Association for Food Protection (IAFP)

Ontario Food Protection Association

## Défense des intérêts des entreprises et collaboration

Brandon Chamber of Commerce

Conseil canadien des affaires (ancienne désignation : Conseil canadien des chefs d'entreprise)\*

Association canadienne des importateurs et exportateurs Inc. (I.E. Canada)

Manufacturiers et Exportateurs du Canada

Employers Advocacy Council (EAC)

Manitoba Chambers of Commerce

Manitoba Industrial Power Users Group (MIPUG)

Chambre de commerce de l'Ontario

Plant Engineering and Maintenance Association of Canada (PEMAC)

## Marketing et innovation

Association canadienne des annonceurs

Le Centre canadien pour l'intégrité des aliments (CCIA)\*

Innovateurs canadiens en alimentaire (ICA)\*

Conseil des RH du secteur de la transformation des aliments \*

GS1 Canada\*

La Supergrappe de la fabrication de pointe du Canada

Protein Industries Canada

Research Chefs Association

## Durabilité

Agriculture et Agroalimentaire Canada – table thématique sur la durabilité

Canada Green Building Council (CaGBC)

Canadian Business for Social Responsibility (CBSR)

Table ronde canadienne sur les cultures durables

Circular Economy Innovation Launchpad (COIL) - Our Food Future\*

L'atout des protéines du Manitoba\*

Partners in Project Green – Toronto Regional Conservation Authority

Table ronde sur l'huile de palme durable

Réseau Shared Value Initiative

Conseil mondial des entreprises pour un développement durable



# L'entreprise

## Emballage

Packaging Consortium\*

---

Circular Materials\*

---

Pacte canadien sur les plastiques\*

---

## Transport et logistique

Association canadienne du camionnage d'entreprise\*

---

## Industrie du porc

Ag and Food Exchange

---

21st Century Pork Club (Clubs du Canada et des É.-U.)

---

Canada Pork International\*

---

Conseil canadien du porc

---

La grappe porcine canadienne de recherche et de développement (CDPQ)\*

---

Manitoba Pork Council\*

---

Table ronde nationale de la chaîne de valeur de l'industrie du porc

---

Swine Innovation Porc

---

## Industrie de la volaille

Alberta Hatchery Association

---

Association of Ontario Chicken Processors\*

---

Producteurs d'œufs d'incubation du Canada\*

---

Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles\*

---

Les Producteurs de poulet du Canada \*

---

Association canadienne des surtransformateurs de volailles \*

---

International Poultry Welfare Alliance

---

U.S. Roundtable for Sustainable Poultry and Eggs (Poultry & Egg Sustainability and Welfare Foundation)

---

National Chicken Council (NCC)\*

---

Commission ontarienne de commercialisation des œufs d'incubation et des poussins de poulets à griller et à rôtir\*

---

Ontario Hatcheries Association\*

---

Ontario Turkey Processors Association

---

Poultry Industry Council

---

Conseil de recherches avicoles

---

Les éleveurs de dindon du Canada

---

\* Les Aliments Maple Leaf détient un poste d'administrateur, de président ou un poste consultatif.

# L'entreprise

## Profilage de nos partenaires

### World Wildlife Fund (WWF)

Les forêts, les terres humides, les prairies et les sols retiennent des quantités vitales de carbone et offrent un habitat important à la faune. En 2021, nous avons accordé notre soutien à WWF-Canada et au laboratoire de détections à distance de l'Université de McMaster pour créer la toute première carte qui indiquera la quantité de carbone stocké dans les paysages terrestres à travers le Canada. En gérant et protégeant efficacement ces régions riches en carbones, nous pouvons empêcher ce carbone d'entrer dans l'atmosphère où il aggraverait encore davantage les effets du climat. En fin de compte, ce travail nous aidera à déterminer comment les caractéristiques naturelles du Canada peuvent nous aider à réduire les émissions de carbone afin d'atteindre les cibles internationales et nationales.

Pour en apprendre davantage, visitez

Carte du carbone du WWF

### Allergies Alimentaires Canada (FAC)

Ensemble, Allergies Alimentaires Canada, l'Université Laval et les Aliments Maple Leaf continuent à diriger un projet intitulé « *Creating Food Safety Practices for Allergen Risk Management & Precautionary Allergen Labelling* » (qui signifie : Création des pratiques de salubrité alimentaire aux fins de gestion des risques allergènes et d'étiquetage préventif relatif aux allergènes). Le projet a pour objet d'élaborer des lignes directrices communes sur la gestion des allergènes en utilisant une méthodologie fondée sur l'analyse des risques, des directives sur l'application d'étiquetage préventif relatif aux allergènes et une compréhension plus complète de l'utilisation de seuils pour les allergènes alimentaires en tant qu'élément d'un plan global de gestion de risques allergènes. Actuellement, l'étiquetage préventif relatif aux allergènes est à la discrétion du fabricant, il est volontaire et n'est pas réglementé par Santé Canada. En outre, il n'y a pas de lignes directrices canadiennes spécifiques sur la gestion des allergènes qui soient utilisées uniformément dans l'ensemble de l'industrie alimentaire. Enfin, en appliquant les résultats de la recherche, les consommateurs allergiques auront davantage confiance en la manière dont les fabricants appliquent l'étiquetage préventif relatif aux allergènes par les fabricants et l'étiquetage préventif relatif aux allergènes sera considéré comme un outil significatif pour gérer les risques potentiels posés par les allergènes.

En 2021, avec l'Université Laval, Allergies Alimentaires Canada a dirigé un groupe de travail de l'industrie; ensemble, ils ont rédigé des lignes directrices canadiennes sur la gestion des allergènes, *Canadian Allergen Management Guidelines*, qui devraient être publiées vers la mi-2022. De plus, un sommaire du paysage international des seuils des allergènes, *Summary of the International Allergen Threshold Landscape*, est maintenant disponible.

Pour en apprendre davantage, visitez

Allergies Alimentaires Canada

### Aliments à base de plantes du Canada

L'organisation *Plant-Based Foods of Canada* (PBFC – « Aliments à base de plantes du Canada ») est une division de l'association Produits alimentaires et de consommation du Canada (PACC). Les membres de PBFC, y compris les Aliments Greenleaf, filiale des Aliments Maple Leaf, offrent des choix aux consommateurs canadiens alors que ces derniers cherchent à ajouter davantage d'options de produits de protéines à base végétale à leurs régimes. PBFC s'efforce d'éduquer les consommateurs, le gouvernement et les partenaires de l'industrie au sujet des avantages nutritionnels et de la durabilité des aliments à base de plantes, qui cadrent ainsi aux objectifs du Guide alimentaire du Canada. Les Aliments Maple Leaf appuie le plaidoyer de l'organisation en faveur de la modernisation des normes de Santé Canada et de ses exigences en matière d'étiquetage des substituts de viande, de la mise à jour de la méthode de mesure de la qualité des protéines et de la promotion des études de consommation et de la certification des aliments à base végétale.

En décembre 2020, l'ACIA a conclu la consultation sur les Lignes directrices proposées relatives aux simili-produits de viande ou de volaille. Les lignes directrices finales de l'ACIA n'ont pas encore été publiées.

Pour en apprendre davantage, visitez

Aliments à base de plantes du Canada

### Pacte canadien sur les plastiques (PCP)

Les Aliments Maple Leaf est un membre fondateur du Pacte canadien sur les plastiques (PCP). Le PCP est une plateforme unique de collaboration multipartite et d'innovation dirigée par des acteurs de l'industrie qui unit les leaders de la chaîne de valeur des plastiques du Canada derrière une vision commune et des objectifs ambitieux pour lutter contre les déchets d'emballages plastiques à la source. Plus de 40 grandes entreprises canadiennes, ONG et partenaires du secteur public se sont inscrits au PCP. Ils collaboreront pour atteindre quatre objectifs clairs et réalisables d'ici 2025. Les Aliments Maple Leaf, avec les partenaires du PCP, espère de changer fondamentalement la manière que les Canadiens utilisent et réutilisent le plastique, tout en concrétisant une économie résiliente qui s'épanouit dans les limites de la nature. Pour qu'il atteigne ses objectifs d'ici 2025, la prochaine étape immédiate du PCP consiste à préparer une feuille de route pour l'action. Pour veiller à une transparence complète et des actions mesurables, un rapport d'étape du PCP sera rendu public chaque année.

Pour en apprendre davantage, visitez

Pacte canadien sur les plastiques



# De meilleurs aliments

Nous abordons activement les problèmes de santé les plus pressants liés au régime alimentaire auxquels nous sommes confrontés en tant que société, y compris la réduction d'ingrédients artificiels, l'utilisation d'antibiotiques et nous faisons continuellement progresser le leadership en salubrité alimentaire.





## De meilleurs aliments

Les Aliments Maple Leaf s'est engagée à offrir de délicieux aliments aux ingrédients naturels et une meilleure nutrition. Être en tête de file du mouvement d'aliments vrais, des leaders en création artisanale authentique et en tête pour la création d'une excellente valeur – tout en offrant des choix d'aliments nutritifs, abordables et durables sans compromettre le goût – voilà ce que signifie produire d'excellents aliments pour nous.

Nous avons entrepris un parcours transformationnel afin d'activer notre mandat au moyen de nos marques, d'accroître notre leadership en viandes durables et protéines de remplacement et de mettre l'accent sur ce qui nous distingue sur le plan concurrentiel pour alimenter la croissance rentable et créer une valeur partagée pour nos intervenants. Pour nous, la création de valeur partagée consiste à tisser des liens profonds avec nos consommateurs afin de comprendre ce dont ils ont besoin et à investir dans nos marques afin d'offrir les excellents choix d'aliments qu'ils recherchent. Il s'agit d'être transparents et responsables au sujet de ce qu'il y a dans nos produits et d'exécuter notre engagement envers les normes de salubrité alimentaire les plus élevées possibles.

Chez les Aliments Maple Leaf, nous nous efforçons de nourrir, de produire les aliments de façon durable, de faire le bien pour la société et d'élever tout le monde à une meilleure norme de vie en rehaussant le mérite des aliments. Afin d'aider à guider et définir notre futur, nous avons élaboré un ensemble de principes de viande durable.

[Téléchargez nos principes de viande durable](#)





## De meilleurs aliments

# Nutrition

Nous nous sommes engagés à offrir de délicieux aliments aux ingrédients naturels et une meilleure nutrition.

En tant qu'un des plus grands producteurs canadiens d'aliments, les Aliments Maple Leaf a la responsabilité d'aborder les problèmes de santé pressants de la société, ceux liés au régime alimentaire et celle de répondre à la demande des consommateurs pour une nutrition améliorée, un étiquetage responsable et la transparence en matière d'ingrédients. Nous nous sommes engagés à produire des aliments sains, abordables et durables qui n'exigent pas que l'on fasse des compromis sur le goût et qui répondent aux besoins réels des consommateurs.

## Ingrédients simples et naturels

L'amélioration de la nutrition a été un objectif clé pour notre marque nationale, Maple Leaf®. Nous sommes fiers du fait que tous nos produits de marque Maple Leaf® ne contiennent que de la viande de qualité supérieure et des ingrédients vrais, simples ou naturels, à l'appui de notre ambition d'être un chef de file du mouvement d'aliments vrais. En 2018, en réponse aux consommateurs qui demandent des produits de viandes préparées plus sains qui sont faits d'ingrédients naturels plus simples, nous avons rénové nos produits de marque Maple Leaf et nous les avons reformulés avec des ingrédients qui offrent des protéines de qualité supérieure, un bon goût et de vrais aliments sans rien d'artificiel.

En 2021, nous avons lancé le bacon naturel Maple Leaf® avec l'allégation «sans sucre», afin de répondre à la demande croissante des consommateurs de réduire la teneur en sucre dans leurs aliments, particulièrement chez les familles canadiennes. En plus d'assurer qu'il n'y a pas de compromis sur le goût du bacon, l'ajout de cette allégation concrétise davantage le fait que Maple Leaf® est clairement une marque de «meilleurs aliments» – une marque qui n'utilise que des ingrédients naturels et qui est maintenant sans sucre! C'est tout ce que les consommateurs aiment à propos du bacon, mais mieux fait, donc ils peuvent se sentir heureux de le servir à leur famille et leurs amis.





### Anciens ingrédients

Poulet séparé mécaniquement, porc, eau, amidon de maïs modifié, sel, lactate de potassium, dextrose, gluten de blé, épice, extrait sec de sirop de maïs, phosphate de sodium, diacétate de sodium, érythorbate de sodium, poudre d'ail, poudre d'oignon, nitrite de sodium, fumée.

Contient : blé



### Ingrédients actuels

Poulet, porc, eau, sel de mer, vinaigre, épice, extrait de céleri de culture, cerise en poudre, sucre de canne, fumée.

Liste complète des ingrédients de Maple Leaf.



## De meilleurs aliments

### Viande durable

Nous avons fondé la marque Greenfield Natural Meat Co.<sup>MC</sup> en 2015 dans le but de rendre la viande durable plus accessible. Greenfield Natural Meat Co.<sup>MC</sup> est une entreprise perturbatrice – une marque qui fait progresser la production de viande durable par le biais de leadership en soins des animaux et l'élimination de l'utilisation d'antibiotiques en production animale et des produits obtenus de fournisseurs. Greenfield est une marque de viande avec un mandat. La marque Greenfield porte les allégations suivantes sur ses emballages afin de continuer à faire progresser son engagement à l'égard de la durabilité :

#### Gestation sans cages :

Greenfield s'est engagée à élever nos animaux sans cruauté – c'est pourquoi nous appliquons la gestation sans cages, ce qui signifie que nous avons un système d'enclos ouverts pour nos truies en période de gestation.

#### Toujours sans antibiotiques :

Chez Greenfield Natural Meat Co., nos produits sont faits de viande provenant d'animaux toujours élevés sans antibiotiques! Nos producteurs se conforment à des normes de soins qui leur permettent d'élever des animaux en santé sans avoir recours à l'utilisation systématique d'antibiotiques.

#### Élevés sans cruauté :

«Élevés sans cruauté» signifie que nos animaux sont traités avec compassion et de manière responsable par nos éleveurs et nos employés. Notre pratique est fondée sur le programme de salubrité des aliments et de bien-être animal appelé Excellence du porc canadien et PorcBIEN-ÊTRE et le dépasse.

#### Carbon zéro :

Les produits Greenfield sont faits par une entreprise carboneutre et l'emballage de ses produits porte un logo Carbon zéro à l'avant de l'emballage afin que les consommateurs sachent qu'ils font un choix de développement durable.

#### GreenCircle Certified :

Greenfield travaille avec l'initiative *GreenCircle Certified*, une tierce partie indépendante qui vérifie toutes nos allégations, afin de veiller à ce que nous ne nous en contentions jamais. [Voyez notre étiquette de certification ici.](#)

#### Sans ingrédients artificiels :

Nos viandes ne contiennent jamais d'ingrédients artificiels.

#### Sans hormones ajoutées :

Nos animaux ne reçoivent jamais d'hormones – tout comme tous les porcs et les dindons au Canada.

#### Nourris aux grains végétaux

Nos animaux bénéficient d'un régime personnalisé d'aliments végétariens à 100%. Chaque animal reçoit un régime équilibré fondé sur son étape du cycle de vie et ses besoins nutritionnels.

#### Élevés au Canada :

Tous nos animaux sont élevés localement, au Canada, où le climat et la géographie offrent des conditions idéales pour favoriser la bonne santé et le bien-être des animaux.

Greenfield s'est donné pour mission de changer l'industrie de la viande et elle est le reflet des meilleures choses accomplies par les Aliments Maple Leaf afin de faire progresser le leadership en durabilité; elle prend cette barre que nous avons placée haut et elle l'élève encore davantage. Notre investissement et l'accent que nous mettons sur la durabilité continueront à être reflétés dans ce que la marque Greenfield apporte au marché.

Pour en apprendre davantage, visitez

[greenfieldmeat.com/fr/](https://greenfieldmeat.com/fr/)

## De meilleurs aliments

### Protéines à base végétale

Au cours des dernières années, nous avons établi les Aliments Maple Leaf en tant que leader nord-américain des protéines d'origine végétale en formant les Aliments Greenleaf, EFS, une filiale en propriété exclusive située à Chicago. Nous disposons de deux marques phares très complémentaires dans cette catégorie, Lightlife® et Field Roast Grain Meat Co.<sup>MC</sup>, et nous concrétisons notre leadership dans ce créneau en augmentant notre capacité organisationnelle et opérationnelle et notre rythme d'innovation.

Lightlife® offre des aliments végétariens et végétaliens préparés de la manière la plus saine et durable. Entre-temps, Field Roast<sup>MC</sup> adapte des pratiques traditionnelles de préparation de la viande afin de créer des simili-viandes végétariennes constituées de céréales, de légumes et d'épices. Les deux marques ont répondu à la demande de produits à base de plantes des consommateurs et ont présenté de nouveaux produits novateurs aux épicerie et aux restaurants au Canada et aux États-Unis.

En 2021, nous avons déployé notre cahier de stratégie de rénovation des marques à nos marques de protéines à base végétale et terminé le repositionnement de notre marque Lightlife® afin de mettre l'accent sur l'offre d'ingrédients simples et faciles à reconnaître et renforcer l'engagement de notre marque Field Roast<sup>MC</sup> qui propose des saveurs audacieuses et aventureuses. Les deux marques ont connu d'importantes rénovations de la conception des produits et des emballages qui reflètent les mandats révisés des marques. Tous les produits Lightlife® et Field Roast<sup>MC</sup> sont certifiés végétaliens à 100 % et sont sur la bonne voie pour être à 100 % Projet sans OGM vérifié.

### Choix ethniques

La population canadienne devient de plus en plus diversifiée. Chez les Aliments Maple Leaf, nous nous sommes engagés à offrir aux consommateurs une variété d'aliments halal sains et de qualité supérieure sous notre marque Mina<sup>MD</sup>. Lorsqu'il s'agit de transformer tous les produits Mina<sup>MD</sup>, nous respectons

rigoureusement les exigences en matière de production des aliments de la Halal Monitoring Authority (HMA).

Les produits Mina<sup>MD</sup> sont faits de poulet ou de bœuf de première qualité et sont bénis individuellement et abattus à la main. C'est l'élément qui distingue Mina<sup>MD</sup> de nos concurrents qui abattent les animaux à la machine. De plus, nos produits de poulet frais sont refroidis à l'air afin d'obtenir la meilleure qualité.

Nous visons à fournir aux consommateurs des choix halal encore plus pratiques, y compris des repas prêts à manger et des collations protéinées. Nous poursuivons l'expansion de notre gamme de produits Mina<sup>MD</sup> afin de répondre à la demande croissante de produits halal prêts à manger tués à la main tels que : les bouchées de poulet tikka, le falafel, les burgers de poulet tandoori et les burgers de bœuf aux jalapeños.





## De meilleurs aliments

### Éducation nutritionnelle

Pour veiller à avoir un mode de vie sain, il est important de savoir quels aliments consommer chaque jour, la bonne quantité, et de comprendre comment lire les étiquettes des aliments. Pour aider les Canadiens à faire des choix éclairés, nous nous concentrons sur trois priorités :

#### 1. Étiquettes plus faciles à lire

Pour aider nos consommateurs à faire des choix éclairés, nous simplifions et augmentons la lisibilité de notre emballage. Nos étiquettes Maple Leaf® sont maintenant plus simples et plus faciles à lire; elles ont un style uniforme dans l'ensemble des gammes de produits. Sur nos produits Natural Selections® Maple Leaf, notre liste d'ingrédients est indiquée à l'avant de l'emballage, ce qui aide les consommateurs à la trouver et renforce le fait que nous n'avons pas d'ingrédients à cacher. Dans le cadre de notre récent renouvellement de la marque Schneiders® en 2018, qui comprend un nouveau logo et une nouvelle conception d'emballage, nous avons rénové sa gamme de produits afin d'offrir aux consommateurs un goût extraordinaire aux arômes artisanaux rehaussés et un nouvel emballage distinctif dont les étiquettes sont plus faciles à lire.

#### 2. Concentrez-vous sur les faits

Nous nous sommes associés avec Santé Canada, le Conseil canadien du commerce de détail, Produits alimentaires et de consommation du Canada, la Fédération canadienne des épiciers indépendants et plusieurs entreprises d'aliments et de boissons qui dominent le marché afin de lancer l'initiative d'éducation sur l'étiquette nutritionnelle, «Concentrez-vous sur les faits». Elle a pour objet d'aider les Canadiens à comprendre et utiliser le tableau de Valeur nutritive sur les aliments préparés, en mettant l'accent sur la «portion indiquée» et le «pourcentage de valeur quotidienne».

Notre marque Maple Leaf® a commencé à adopter le tableau de valeur nutritive mis à jour présenté par l'Initiative de modernisation de l'étiquetage des aliments de Santé Canada. Cette initiative est censée moderniser et améliorer l'étiquetage des aliments au Canada, refléter les dernières habitudes alimentaires des Canadiens et leur permettre de faire des choix plus éclairés. Il comprend le «% valeur quotidienne», la déclaration de la présence des colorants alimentaires, la mise à jour de la liste de minéraux (p. ex., potassium) afin de refléter les préoccupations du public en matière de santé et des interpellations plus visibles par rapport au sucre sur nos étiquettes.

#### 3. Une meilleure information nutritionnelle à portée de la main

Tous les sites Web de nos marques offrent un meilleur contenu plus attrayant afin d'aider les gens à accéder à l'information nutritionnelle et planifier leurs régimes selon leurs besoins. Visitez Maple Leaf®, Greenfield Natural Meat Co.<sup>MC</sup> ou Schneiders® pour obtenir de plus amples renseignements.



Notre logo «Carbon zéro – fait par une ENTREPRISE CARBONEUTRE» se trouve maintenant sur l'emballage d'un grand nombre de nos marques phares, y compris Maple Leaf®, Greenfield Natural Meat Co.MC, Lightlife® et Field RoastMC. Les consommateurs peuvent rechercher le logo Carbon zéro sur le devant des emballages des produits afin d'être convaincus de faire un choix durable et de soutenir une entreprise carboneutre.

## De meilleurs aliments

# Innovation alimentaire

L'innovation est la pierre angulaire de nos activités. Nous nous efforçons de faire évoluer et grandir constamment nos produits et nos stratégies opérationnelles. Nous nous sommes engagés à progresser en tant que chef de file de l'industrie en innovation alimentaire et à dépasser la demande et les attentes de nos consommateurs.

Les Aliments Maple Leaf a continué à accélérer les efforts de recherche et de développement dans un canal d'innovation. En 2021, nous avons travaillé afin de développer de nouveaux produits pour les canaux d'innovation à court terme et à long terme pour nos marques. Ces innovations ont pour objet d'améliorer l'assortiment de notre catégorie afin d'aider à faire progresser notre engagement d'offrir de meilleurs aliments et de veiller à demeurer pertinents auprès du consommateur en évolution constante. Actuellement, il y a plusieurs nouvelles gammes de produits en développement chez les Aliments Maple Leaf et le lancement de la première innovation est prévu pour le printemps 2023. Des travaux complémentaires sont en cours afin de faire avancer la progression de nos allégations sur les emballages afin que nous veillions à poursuivre l'accélération du positionnement de notre marque phare, Maple Leaf.





## De meilleurs aliments

### L'innovation en action

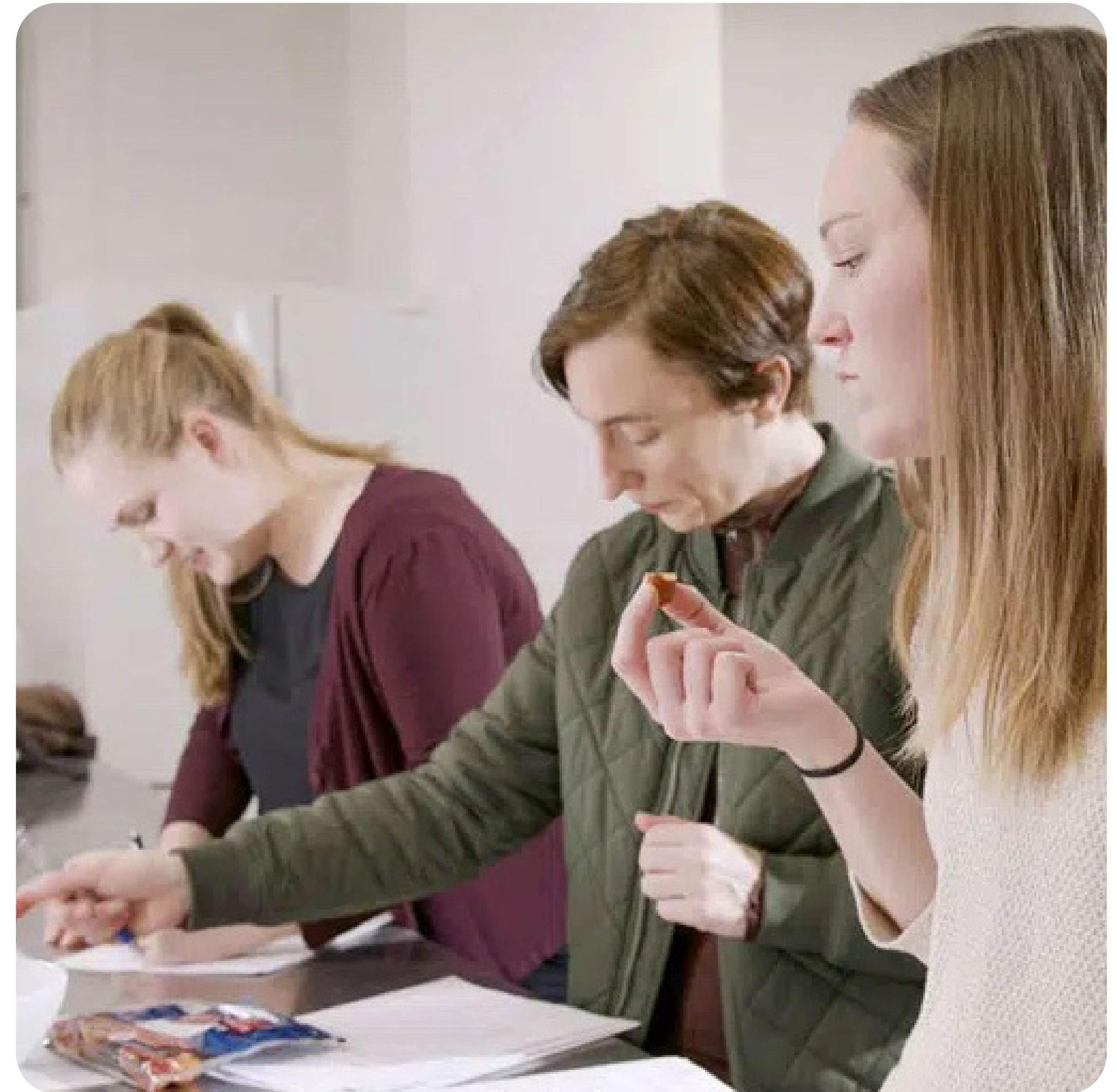
L'équipe d'innovation des Aliments Maple Leaf exerce une approche de conception axée sur les consommateurs et un processus créatif de résolution de problèmes. Nous animons des séances de remue-méninges, des ateliers avec des employés dans l'ensemble des Aliments Maple Leaf, des partenaires d'agences de création, des experts sur les aliments et des chefs. Ensemble, nous cherchons à créer la « prochaine grande tendance ».

Nos concepteurs de produits et nos scientifiques de l'emballage s'emparent d'idées et les réalisent en créant, en fabriquant et en essayant des prototypes dans l'une de nos usines-pilotes de calibre mondial. Au fil du développement et du raffinement des prototypes, nos équipes appliquent l'optique de la durabilité. Elles misent sur un réseau de fournisseurs, de technologies de transformation novatrices et de matériaux afin de satisfaire à nos objectifs de durabilité.

Nous invitons des critiques gastronomiques connus, des chroniqueurs culinaires, des chefs, des bouchers et des experts en dégustation afin qu'ils goûtent à notre produit. Notre salle d'analyse sensorielle propre et blanche a été conçue de manière à minimiser les distractions. Au début du processus de conception, nous voulons que nos essayeurs d'aliments analysent objectivement plusieurs facteurs tels que le goût, l'arôme et l'apparence visuelle. Une fois que nous savons que nous avançons dans la bonne direction, nous nous concentrons sur les éléments expérimentaux au moyen d'essais à domicile, où de véritables consommateurs ont l'occasion de cuisiner eux-mêmes les produits et d'y goûter dans leur propre cuisine.

À partir de leur rétroaction, nous apprenons, essayons et ajustons jusqu'à ce que nous soyons satisfaits de notre résultat gagnant. Ensuite, nous préparons le produit pour le lancer sur le marché.

Lorsque le produit réussit le test, nous le passons à notre « usine pilote » où nous nous efforçons de reproduire le produit à plus grande échelle. Avant qu'un produit puisse se rendre à une épicerie, il doit franchir notre processus rigoureux d'évaluation par étapes. Nous nous assurons que le produit réponde à nos normes de salubrité et de qualité des aliments exceptionnellement élevées. Nous avons pour objet d'offrir des produits délicieux et salubres à nos consommateurs. Notre centre ThinkFOOD! est l'endroit où nos clients, nos partenaires externes, nos associés de l'industrie et nos consommateurs se rassemblent pour participer à l'innovation alimentaire.



## De meilleurs aliments

### Centre d'innovation ThinkFOOD! à Mississauga

Notre centre ThinkFOOD! à Mississauga est l'endroit où nos clients, nos partenaires externes, nos associés de l'industrie et nos consommateurs se rassemblent pour participer à l'innovation alimentaire.

#### Notre centre dispose de...

Quatre cuisines où nous développons et préparons des produits

Un bar de dégustation pour goûter aux produits

Une salle d'analyse sensorielle sans distractions pour concentrer nos sens sur les produits

Un local pour les groupes de consultation afin d'interagir avec les consommateurs

Un « marché » pour simuler l'environnement d'une épicerie

Notre plateforme cuisine est une salle de présentation et la simulation d'un restaurant. Nos chefs préparent et servent des repas en utilisant nos produits devant nos clients.

### Centre d'innovation ThinkFOOD! à Chicago

Notre centre d'innovation Greenleaf *ThinkFOOD! Innovation Center*, situé à Lisle, Illinois, une banlieue de Chicago, est le foyer dédié à l'équipe de recherche, développement et technologie des Aliments Greenleaf et sert à proposer des idées pour les protéines à base végétale, s'y associer, développer et faire évoluer. ThinkFood! Chicago offre l'infrastructure nécessaire pour faciliter la création de nouveaux produits de protéines végétales délicieux, y compris un espace de prototypage rapide de pointe, une usine pilote de transformation des aliments, une multitude d'équipements culinaires divers et une cuisine de présentation culinaire afin de collaborer avec les clients et les fournisseurs-partenaires sur l'innovation des produits. L'espace de prototypage rapide permet aux employés de simultanément travailler en collaboration sur la conception de produits en expérimentant avec de nouvelles technologies liées aux ingrédients, aux arômes, aux protéines végétales et à l'emballage afin de créer des protéines à base végétale irrésistibles.

Le centre a été construit afin d'encourager la collaboration, éliminer les obstacles et permettre aux idées de germer en aliments à base végétale novateurs pour nourrir nos consommateurs. Il y a deux grandes zones ouvertes de création conjointe, des salles de conférence et des surfaces qui facilitent la collaboration.

ThinkFOOD! Chicago dispose aussi d'une cuisine de présentation, un espace où nous mettons fièrement en évidence notre innovation de produits pour nos clients au détail et au Service alimentaire.





## De meilleurs aliments

# Salubrité alimentaire

Les Aliments Maple Leaf a un engagement de longue date de devenir un leader mondial en salubrité des aliments et d'améliorer la confiance des consommateurs pour les aliments sains et salubres que nous produisons. Nous adhérons aux plus hautes normes de salubrité alimentaire et nous cherchons continuellement de meilleurs moyens de rendre nos aliments aussi salubres que possible.

*C'est notre Promesse de salubrité alimentaire.*





## De meilleurs aliments

La stratégie de salubrité des aliments, assurance de la qualité et services techniques des Aliments Maple Leaf représente l'évolution de notre Promesse de sécurité et de salubrité des aliments et de nos engagements de 2009 qui sont inhérents à notre objectif de toujours produire des aliments sains et délicieux dans un milieu de travail sécuritaire.

### Cette stratégie est mise en œuvre par l'engagement de tous les employés des Aliments Maple Leaf et au moyen de diverses initiatives, notamment :

Solides paramètres de rendement de salubrité alimentaire et de qualité des aliments à l'avant-garde du secteur qui assurent la responsabilisation au moyen de transparence

Veiller à la formation de notre personnel en salubrité alimentaire

Poursuivre une approche préventive vers l'amélioration continue

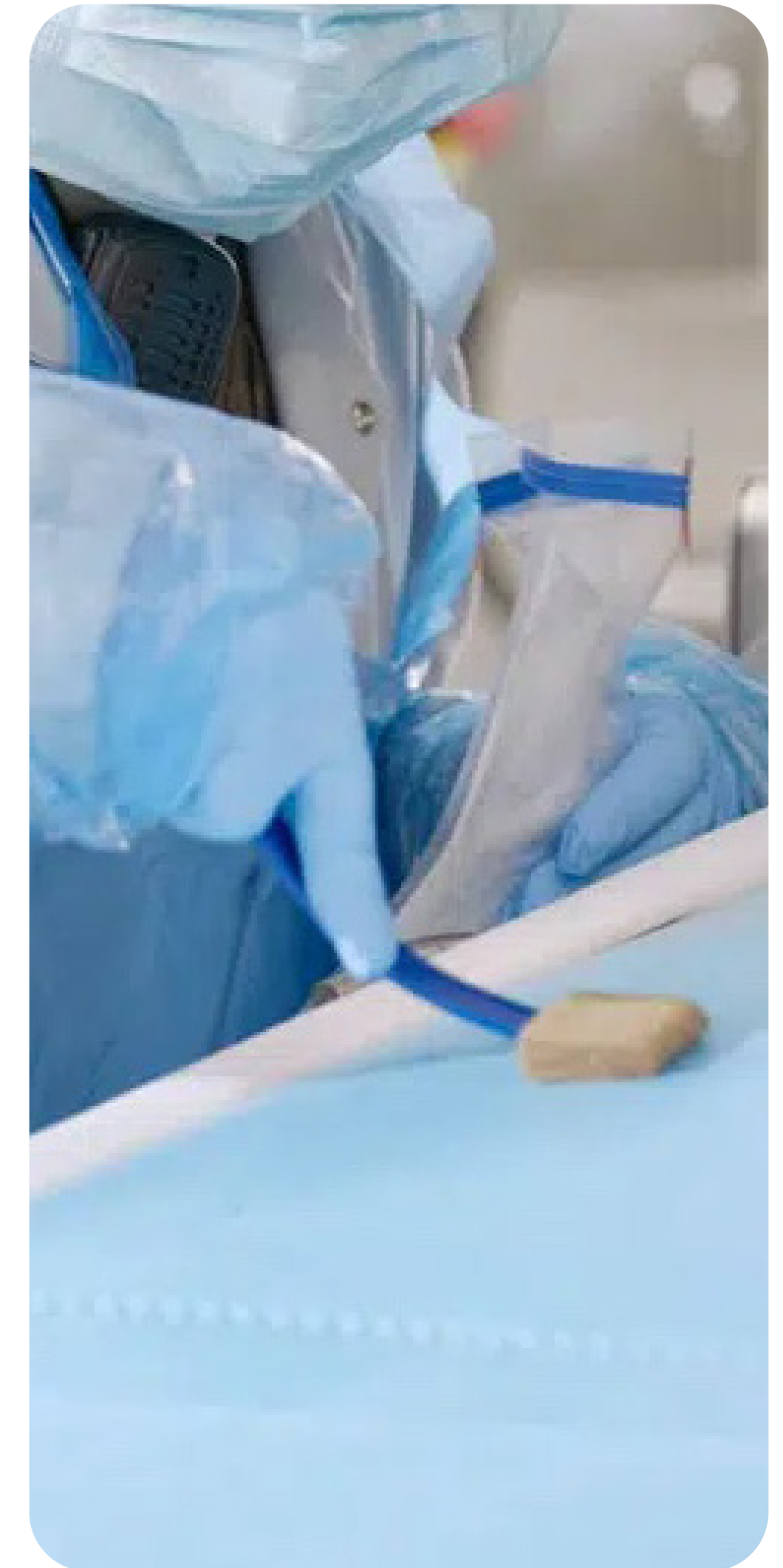
Investissement et soutien continu de notre ambitieuse stratégie de réduction de la salmonelle dans la chaîne d'approvisionnement de la volaille

Amélioration des contrôles préventifs au moyen de plans d'Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP) et accroissement de la formation et la certification des associés

Efforts soutenus pour rehausser et améliorer notre programme de surveillance de *Listeria* qui est déjà de calibre mondial

Cultiver le talent de notre équipe de Salubrité des aliments, assurance de la qualité et services techniques au rendement élevé et la renforcer

Stimuler l'amélioration continue du rendement des fournisseurs et des cofabricants en salubrité et qualité des aliments





## De meilleurs aliments

### Stratégie d'assainissement

L'assainissement est une partie fondamentale et essentielle de notre stratégie en matière de salubrité des aliments. Afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire, il est essentiel que l'ensemble de nos usines, notre équipement et des surfaces soient assainis en tout temps et nos employés portent un équipement de protection individuelle élaboré. En 2020, nous avons lancé et commencé à déployer notre rigoureuse Stratégie d'assainissement de trois ans. Au cours des deux premières années, nous avons réalisé la normalisation des pratiques en évaluant chaque usine de l'ensemble du réseau et en élaborant un plan d'amélioration dont le site était responsable et qui recevait l'appui de l'équipe de l'entreprise.

Un outil d'évaluation et un paramètre de rendement du signalement d'incident d'assainissement ont été développés et permettent aux dirigeants de l'assainissement des usines d'évaluer l'efficacité de leur procédé d'assainissement et d'apporter des améliorations lorsqu'elles sont nécessaires. Au cours de la première année, nous avons réalisé d'importantes améliorations et notre paramètre de rendement du signalement d'incident d'assainissement a atteint et dépassé notre cible de 19 %. À la fin de 2021, notre paramètre de rendement du signalement d'incident d'assainissement avait continué de s'améliorer et nous avons atteint et dépassé notre cible de 4,2 %. Dans l'ensemble, le rendement de l'assainissement du réseau d'usines s'est amélioré de 63 % par rapport à notre année de référence de 2019.

Nous avons aussi l'objectif stratégique de réaliser l'excellence dans l'exécution de l'assainissement tout en préservant nos actifs, tels que l'équipement. L'assainissement peut sérieusement endommager l'équipement, donc il est essentiel pour nous de procurer et gérer nos actifs de manière appropriée tout en évitant de compromettre nos protocoles d'assainissement. En 2021, nous avons réussi à élaborer un plan stratégique pour assurer la continuité entre notre stratégie d'assainissement et l'acquisition et la préservation de nos actifs.

### Stratégie de réduction de la salmonelle

En 2021, les Aliments Maple Leaf a continué à consacrer des ressources à ses efforts de réduction des pathogènes dans la volaille fraîche en concentrant ses efforts sur la surveillance de la salmonelle, ainsi que l'élaboration et l'exécution de stratégies d'atténuation de bout en bout de l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement en volaille fraîche.

La cuisson appropriée de la volaille fraîche tue la salmonelle, mais notre voie à suivre est de d'abord mettre l'accent sur la réduction des pathogènes. Notre stratégie échelonnée sur plusieurs années entraînera une importante amélioration de la salubrité de nos produits de volaille fraîche en réduisant la probabilité de la présence des sérotypes de *Salmonella* les plus pathogènes, c'est-à-dire ceux qui sont le plus souvent associés aux maladies chez les humains. La stratégie continue à favoriser la mise en œuvre des meilleures pratiques de gestion de la catégorie, les techniques d'intervention éprouvées et les mesures pratiques en transformation qui réduiront le risque. Comme par les années passées, nous avons continué à partager nos résultats et nos apprentissages avec nos pairs de l'industrie et les autorités gouvernementales dans le but d'élever la barre de ce très important défi de la salubrité alimentaire.

### Stratégie de réduction de matières étrangères

Les Aliments Maple Leaf continue à mettre l'accent sur la prévention et la réduction des matières étrangères en tant qu'élément important de notre Promesse de salubrité et de sécurité des aliments. Nous avons exécuté une nouvelle et robuste norme d'entreprise sur les matières étrangères qui comprend des pratiques exemplaires de l'industrie. Nous nous concentrons sur les décisions basées sur les faits, sur les équipes interfonctionnelles d'usines affectées aux matières étrangères, ainsi que sur l'utilisation de technologie telle que des détecteurs de métaux et la radiographie, afin d'étoffer notre capacité de trouver les matières étrangères. De plus, les équipes interfonctionnelles procèdent en recherchant proactivement les risques et apportent des changements, notamment au moyen de maintenance préventive et autonome. Au cours des trois dernières années, nous avons réduit nos plaintes de matières étrangères de 45 %. Nous sommes fiers de ce progrès et nous poursuivrons sans répit nos efforts afin de prévenir et réduire l'introduction de matières étrangères dans nos produits.

## De meilleurs aliments

### Système de gestion de la salubrité et de la qualité des aliments

Les Aliments Maple Leaf dispose d'un système de gestion de la salubrité et la qualité des aliments robuste et complet qui comprend des politiques, des normes d'entreprise et des procédures opérationnelles standard. Les documents sont stockés dans un dépôt de documents avec des déroulements formels, des approbations, des rôles et responsabilités définis et un cycle établi d'examen des documents est en place.

Nous surveillons continuellement l'efficacité de nos efforts au moyen d'essais rigoureux de notre environnement de fabrication et nos produits. En 2021, nous avons effectué plus de 280 000 essais pour mesurer la qualité et la salubrité, y compris la détection d'allergènes, de microorganismes et de pathogènes. Régulièrement, nous prélevons des échantillons d'écouvillons, nous analysons et nous assainissons toutes nos aires de production, y compris l'équipement de fabrication, comme mesure préventive afin de maintenir la qualité de nos produits.

En 2017, les Aliments Maple Leaf a lancé un nouveau paradigme pour les paramètres de salubrité et de qualité des aliments qui a servi de guide pour améliorer le rendement dans nos activités. Nous avons établi le taux d'incidents de salubrité alimentaire (TISA) et le taux d'incidents de qualité (TIQ). Ces deux valeurs induites sont calculées chaque mois pour chaque établissement de production selon des indicateurs de rendement clés. Pour le TISA, nous mesurons les rappels, les incidents évités de justesse, les échecs pathogéniques, les non-conformités répétées lors de vérifications internes, la non-conformité réglementaire et les plaintes de consommateurs au sujet de problèmes liés à la salubrité alimentaire. Le paramètre du TIQ a trois indicateurs de rendement clés : retraits en raison de la qualité, incidents de qualité évités de justesse et plaintes de clients et de consommateurs par rapport à la qualité. Les indicateurs de rendement clés pour chaque paramètre sont utilisés dans une formule qui génère mensuellement les valeurs de TISA et TIQ. Chaque mois, le rang des usines dans l'ensemble de l'entreprise est établi en fonction du TISA et du TIQ et on effectue un examen trimestriel avec le groupe de la direction de l'usine et la haute direction, y compris le chef de la direction, afin de discuter des réussites et des échecs.

Les trois premières années du programme furent une grande réussite et nous l'avons figolé en 2021 afin de l'améliorer encore davantage. Nous sommes heureux de signaler que nos équipes de salubrité alimentaire et opérationnelles ont exécuté des plans efficaces qui ont atteint les cibles fixées pour 2021. Nous avons atteint et dépassé notre cible pour le TISA de 45 % et de TIQ de 51 %. Ces résultats sont une réflexion du dévouement et de l'engagement de nos installations de fabrication à l'égard de la Promesse de sécurité.

### Rappels liés à la salubrité des aliments et interdictions de vente sur le marché

En 2021, les Aliments Maple Leaf n'a eu aucun rappel lié à la salubrité alimentaire et deux (2) retraits volontaires de produits liés à la qualité en raison de produits qui ne répondaient pas aux normes des Aliments Maple Leaf. Des mesures correctives et préventives ont été exécutées avec succès pour les deux retraits de produits liés à la qualité. Notre procédure opérationnelle standard officielle et rigoureuse est mise à jour annuellement à l'aide d'apprentissages clés et des rôles et responsabilités clairement définis. Les Aliments Maple Leaf n'a eu aucune interdiction de vente sur le marché liée à la salubrité alimentaire ou à la qualité en 2021.

### Normes mondiales de la salubrité alimentaire

Les Aliments Maple Leaf adhère aux normes les plus élevées établies par l'Initiative mondiale de salubrité des aliments (IMSA) (*GFSI* en anglais). Toutes nos installations de production de viande font annuellement l'objet d'une vérification par une fonction interne de vérification de la salubrité alimentaire et par un vérificateur tiers, conformément aux normes de *Brand Reputation through Compliance* (BRC) ou de *Safe Quality Food* (SQF), les deux étant reconnus par l'IMSA. Tous nos établissements de viandes fraîches et préparées se conforment à ces normes.

Nos entreprises de protéines à base végétale aux É.-U. sont certifiées par la norme mondiale BRC ou sont en voie d'être certifiées.

En 2021, malgré les importantes restrictions imposées par la COVID-19 qui ont influé sur les déplacements des vérificateurs, nous avons travaillé avec nos organes de certification afin de veiller à la conformité continue aux normes et au maintien de la certification dans tous les établissements.

Nous exigeons que tous nos fournisseurs de matières premières fassent certifier leurs installations selon les normes étalonnées par l'Initiative mondiale de salubrité des aliments (IMSA) (*GFSI* en anglais). Depuis 2015, nous avons activement assuré le suivi de cette exigence et nous avons cessé de faire affaire avec plusieurs entreprises qui étaient incapables de répondre à nos exigences.



## De meilleurs aliments

Nous continuons à respecter notre engagement de soutenir nos fournisseurs et nous les tenons responsables de se conformer à la norme de l'IMSA en salubrité et qualité des aliments, y compris les petites entreprises qui se sont engagées à respecter nos exigences de l'IMSA, mais avaient besoin de plus de temps pour s'y conformer. À la fin de 2021, les fournisseurs suivants étaient certifiés selon les normes étalonnées par l'IMSA pour notre segment de protéines de viande :

98,8 %

des fournisseurs d'ingrédients autres que la viande

88,1 %

des fournisseurs de produits autres que la viande dont les produits n'entrent pas en contact avec les aliments

100 %

des cofabricants

100 %

des fournisseurs de viande crue

94,6 %

des fournisseurs d'emballages qui entrent en contact avec la nourriture

Nous avons également prolongé cette exigence à nos fournisseurs de protéines végétales. À la fin de 2021, les fournisseurs suivants pour notre segment de protéines végétales étaient certifiés selon les normes étalonnées par l'IMSA :

100 %

des cofabricants

88,9 %

des fournisseurs d'emballages ayant un contact avec les aliments

97,1 %

des fournisseurs d'ingrédients non carnés

72,7 %

des fournisseurs de produits qui n'entrent pas en contact avec les aliments

Nous sommes heureux de ce progrès, mais il reste encore du travail à faire. En 2022, nous allons continuer à travailler avec nos fournisseurs de protéines végétales et toutes les nouvelles acquisitions afin d'appuyer la certification de leurs installations selon une norme étalonnée par l'IMSA.

## De meilleurs aliments

### Laboratoires accrédités

Les Aliments Maple Leaf possède quatre laboratoires accrédités qui effectuent des essais analytiques afin de maximiser la qualité et la salubrité de ses aliments et minimiser les risques pour la santé. Les laboratoires des Aliments Maple Leaf sont titulaires de l'accréditation ISO/IEC 17025 du Conseil canadien des normes. Nos laboratoires utilisent des techniques et de l'équipement de pointe afin d'offrir des évaluations des risques relatifs à la salubrité des aliments, des analyses d'enquête et des mises au point et validations de méthodes. De plus, le personnel de nos laboratoires est qualifié et expérimenté en analyses microbiologiques qualitatives et quantitatives des aliments et des environnements de transformation des aliments.

[Apprenez-en davantage](#)

### Leadership et collaboration

Les membres de notre équipe Salubrité des aliments, assurance de la qualité et services techniques continuent à participer activement aux comités, aux groupes de travail et aux ateliers (virtuels pendant la pandémie à COVID-19) à travers l'Amérique du Nord et à l'échelle mondiale.

### Des comités, des associations et des organismes avec lesquels les Aliments Maple Leaf travaille :

Les comités de salubrité alimentaire et de réglementation du Conseil des viandes du Canada, du *North American Meat Institute*, du Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles et du *National Chicken Council* (É.-U.)

Le Comité consultatif de la recherche de la *Foundation for Meat and Poultry Research*.

Membre et partenaire bienfaiteur (Argent) de l'*International Association for Food Protection* (le principal organisme professionnel mondial de la salubrité alimentaire) depuis neuf ans

Partenaire bienfaiteur (Bronze) de l'*American Meat Science Association* depuis plus de 10 ans

Comité de formation de vérificateurs et de perfectionnement professionnel de l'*IMSA* (GFSI)

Membres du *Food Allergy Research and Resource Program* (FARRP) et d'Allergies alimentaires Canada.

Partenaires de l'organisme *Alliance to Stop Foodborne Illness* (STOP) basé aux É.-U.

Instructeurs à l'atelier semestriel *Advanced Listeria Control Workshop* commandité par le *North American Meat Institute*



## De meilleurs aliments

### Conseil consultatif sur la salubrité alimentaire

Un important aspect consiste à apporter les pratiques exemplaires, la recherche et les tendances mondiales aux Aliments Maple Leaf et à approfondir l'ensemble des connaissances collectives dans ce domaine critique des pratiques non concurrentielles de l'industrie. En 2009, nous avons établi un Conseil consultatif sur la salubrité alimentaire qui comprend des experts qui offrent une expérience académique et appliquée. *experts who bring academic and applied experience.*

Dr David Acheson, M.D.

Président et chef de la direction d'Acheson Group, anciennement médecin chef, US Food and Drug Administration

Peter J. Taormina, Ph.D.

Président d'Etna Consulting Group, a travaillé chez Smithfield Foods

Mansel W. Griffiths, Ph.D.

Professeur émérite à l'Université de Guelph, anciennement administrateur à la Canadian Research Institute for Food Safety

John Weisgerber

Fondateur de Weisgerber Consulting, anciennement directeur, Qualité, Kraft/Oscar Mayer

### Symposium annuel sur la salubrité alimentaire

Dans le cadre de notre engagement continu à l'égard du leadership en salubrité alimentaire, les Aliments Maple Leaf a organisé son 11<sup>e</sup> Symposium annuel sur la salubrité alimentaire le 26 octobre 2021 en association avec l'organisme *Alliance to Stop Foodborne Illness*.

Tenu virtuellement cette année, l'événement a adopté un format différent, mais l'objectif est demeuré le même : faire progresser la salubrité du système alimentaire au Canada, en Amérique du Nord et à l'échelle mondiale.

Avec le thème *Speak to the Heart to Move the Mind: How Foodborne Illness Storytelling Can Lead to Better Food Safety Outcomes*, (« Parler au cœur pour stimuler l'esprit : Comment les anecdotes traitant des maladies d'origine alimentaire peuvent se traduire par une meilleure salubrité alimentaire »), les Aliments Maple Leaf et *Alliance to Stop Foodborne Illness* ont créé un ordre du jour unique qui a donné aux personnes qui ont vécu des maladies d'origine alimentaire potentiellement mortelles un moyen de faire entendre leurs histoires personnelles.

[Apprenez-en davantage](#)



# De meilleurs soins

Les Aliments Maple Leaf possède de solides valeurs qui définissent nettement notre culture et la manière dont nous opérons. Ces valeurs ont un rapport direct avec la manière dont nous traitons les animaux que nous élevons ou que nous obtenons de fournisseurs. Nous avons considérablement amélioré la gouvernance, l'investissement et la perspective opérationnelle afin d'élaborer un programme de soins des animaux de calibre mondial.





## De meilleurs soins

En tant que la plus grande entreprise de protéines de viande canadienne, nous veillons à respecter des normes de soins des animaux élevées. Stimulés par notre mandat de Rehausser le mérite des aliments et de créer une valeur partagée, nous reconnaissons que le traitement sans cruauté des animaux élevés pour la production alimentaire est une priorité sociale et éthique et une responsabilité que nous prenons très au sérieux. Les consommateurs doivent pouvoir faire confiance à l'intégrité des aliments qu'ils consomment et nous nous sommes engagés à répondre à cette attente.

Cela exige la création d'une solide culture de bien-être animal, de faire avancer l'amélioration continue au sein des Aliments Maple Leaf et dans l'ensemble de l'industrie et de nous responsabiliser en matière de rendement et de progrès. Nous nous sommes engagés à fournir la concentration et les ressources organisationnelles nécessaires pour faire progresser le bien-être et le traitement des animaux basé sur la science. Nous visons à offrir les soins les meilleurs et les moins cruels possible à nos animaux, ce qui exige beaucoup de recherche approfondie, de formation du personnel et d'investissement en innovation.

Rapport de 2021 sur le rendement en matière de soins des animaux



## De meilleurs soins

# Engagement à l'égard des soins des animaux

Nous nous sommes engagés à améliorer nos pratiques en matière de bien-être animal de manière à faire progresser les Cinq besoins fondamentaux de l'animal, la norme mondiale la plus couramment acceptée pour la prestation responsable de soins des animaux, et les Cinq domaines, une approche largement adoptée pour évaluer les facteurs physiques et fonctionnels qui influent sur le bien-être d'un animal et son état mental global.

La portée de notre Engagement à l'égard des soins des animaux se prolonge dans l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement mondiale pour toutes les protéines animales dont nous nous approvisionnons. L'objectif principal de notre Engagement à l'égard des soins des animaux consiste à établir des normes et des pratiques applicables aux établissements qui nous appartiennent où il y a des animaux vivants et aux provinces canadiennes où ils sont situés. Notre Engagement à l'égard des soins des animaux comprend également un engagement à travailler de près avec nos partenaires producteurs et autres fournisseurs afin de faire progresser des normes élevées de bien-être animal dans l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement. Les soins des animaux exigés de nos fournisseurs et nos fournisseurs de services sont établis au moyen d'ententes contractuelles et dans notre Code de conduite des fournisseurs.

Notre Engagement à l'égard des soins des animaux

## Règles d'or des soins des animaux

Nos Règles d'or des soins des animaux sont un ensemble de normes de soins des animaux essentielles et les Aliments Maple Leaf s'attend à ce que nos employés et nos fournisseurs de services les respectent. Elles ont été élaborées dans le but d'avoir des attentes claires de toutes les personnes en ce qui concerne les soins et la manipulation appropriés des animaux. Une infraction à l'une des Règles d'or donne lieu à une enquête complète, des mesures correctives, un plan d'action préventif et des mesures disciplinaires progressives, au besoin.

Nos Règles d'or des soins des animaux

## Les cinq besoins fondamentaux de l'animal et les cinq domaines

Les cinq besoins fondamentaux sont la norme mondiale la plus couramment acceptée pour la prestation responsable de soins des animaux et forment l'approche fondamentale du bien-être animal chez les Aliments Maple Leaf. Cette approche identifie cinq éléments de base du bien-être animal qui sont considérés être les normes minimales essentielles au soin adéquat du bétail et de la volaille. En continuant à progresser quant aux soins des animaux, nous avons aussi adopté une approche nommée les Cinq domaines. Cette approche définit les expériences positives et négatives pour les animaux et nous sert de guide pour prioriser de plus en plus les expériences positives en tant qu'aspect fondamental de soins de nos animaux.

Cinq besoins fondamentaux et Cinq domaines



## De meilleurs soins

### Faire progresser les pratiques de soins des animaux

**Dans le cadre de notre mandat, les Aliments Maple Leaf fait progresser notre priorité stratégique de prendre soin de nos animaux de manière responsable en prenant les trois initiatives suivantes :**

Nous faisons preuve de leadership en matière de politiques et de pratiques de soins des animaux

Nous investissons dans la conception du logement et dans son enrichissement dans tous nos établissements afin de soutenir les comportements naturels

Nous investissons dans les installations, le transport et les processus afin d'éliminer la douleur et le stress

### Nous faisons preuve de leadership en matière de politiques et de pratiques de soins des animaux

Nous exécutons notre stratégie de soin des animaux, mesurant notre rendement selon des initiatives qui font progresser les Cinq besoins fondamentaux et les Cinq domaines

Nous exigeons que les fournisseurs tiers s'engagent à respecter les normes de bien-être animal des Aliments Maple Leaf dans les contrats d'approvisionnement

Nous continuons à réduire ou éliminer l'utilisation d'antibiotiques dans l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement, tout en reconnaissant l'importance de fournir les médicaments nécessaires aux animaux malades ou blessés

Nous nous engageons à la transparence dans nos communications, y compris lorsque nous rendons compte de nos objectifs, nos progrès et notre rendement

Nous adhérons à nos Règles d'or des soins des animaux au moyen d'enquêtes rigoureuses et d'examen par la haute direction

Nous faisons la conception et livrons des modules de formation sur les soins des animaux pour les usines de porc frais et de volaille fraîche

Nous exigeons que tous les conducteurs, tant externes qu'internes, reçoivent une formation sur le transport qui fait l'objet de vérification et de suivi

Nous exigeons que tous nos établissements d'exploitation de porc et de volaille fassent l'objet d'une vérification annuelle indépendante et que toutes les lacunes soient corrigées sur-le-champ

Nous utilisons la vérification par vidéo à distance par des tiers dans tous nos couvoirs et nos installations de transformation afin de faire progresser la formation et les pratiques opérationnelles et d'intervenir rapidement à tout incident de bien-être animal

Nous effectuons des vérifications internes de tous nos producteurs tiers de poulets de chair afin de veiller à ce qu'ils se conforment à nos normes élevées de bien-être animal



## De meilleurs soins

### Nous investissons en conception du logement et dans son enrichissement

L'enrichissement environnemental est important car il offre aux animaux davantage de possibilités de manifester leur comportement naturel, comme de picorer et se percher, et peut améliorer leur santé mentale et physique.

#### **Voici des exemples des manières que nous appuyons les comportements naturels des animaux que nous élevons :**

Nous avons terminé la transition de tous les espaces pour les truies que nous gérons des cages de gestation à notre système de logement libre de pointe pour les truies vers la fin de 2021

Nous offrons de l'enrichissement environnemental pour nos porcs dans 100% de nos logements libres de pointe pour les truies et dans les porcheries pouponnières et d'engraissement afin de réduire l'ennui et promouvoir le jeu

Nous faisons des essais pilotes de systèmes de mise bas libre

Nous avons mené de robustes essais sur l'enrichissement environnemental des poulets de chair et avons implanté nos enrichissements mis à jour dans tous les poulaillers qui fournissent nos programmes *Certified Humane*<sup>®</sup> *Raised and Handled* et *Certified Organic*

Nous avons introduit des objets d'enrichissement pour nos reproducteurs en élevage et en production en fournissant des blocs à picorer, des rampes et des plateformes dans nos poulaillers de reproducteurs en élevage et nous évaluons les rampes et plateformes dans nos poulaillers de reproducteurs en production

### Nous investissons dans les installations, le transport et les processus

Nous éliminons la castration chirurgicale chez les porcelets sous notre gestion au moyen d'une transition par étape à l'immunocastration

Nous mettons en œuvre l'étourdissement et l'euthanasie avancés sur le plan scientifique et sans cruauté, y compris l'étourdissement sous atmosphère contrôlée, dans toutes nos installations de volaille fraîche, en tant qu'élément de base de notre stratégie de volaille fraîche

Nous avons fait la mise à niveau de nos remorques pour volaille afin d'inclure des remorques dont l'ambiance est contrôlée et le système de surveillance numérique du transport, «SafeFlight», qui fournit la surveillance en temps réel de la température et l'humidité pendant le transport de la volaille

Nous avons converti notre parc interne de remorques à un système à étages hydrauliques pour le transport des porcs



## De meilleurs soins

# Gouvernance, contrôle et surveillance

Le bien-être animal est une responsabilité partagée par les employés des Aliments Maple Leaf, les vétérinaires et la haute direction responsable de notre rendement. Nos rigoureux processus de gouvernance, de contrôle et de surveillance des soins des animaux nous permettent de veiller à ce que nous exécutions les meilleures pratiques de soins des animaux basées sur la science et que nous évaluions et améliorions continuellement nos efforts.

Notre vice-présidente, Soins des animaux, dirige la mise en œuvre de notre programme qui incorpore une science de pointe et des améliorations. Nous avons un Comité technique et un Groupe de travail du comité technique de santé et bien-être des animaux se composent d'experts internes qui se rencontrent couramment afin d'identifier les besoins, faire progresser les pratiques et surveiller les progrès. Nous travaillons aussi avec notre Conseil consultatif des soins des animaux de Maple Leaf constitué de spécialistes externes qui nous recommandent des pratiques exemplaires et nous conseillent en matière de recherche scientifique et d'innovation qui nous aident à nous améliorer continuellement. L'équipe de dirigeants principaux et de cadres participe régulièrement à nos programmes de soins des animaux, aux politiques en la matière et aux résultats par le biais de notre Conseil interne de soins des animaux et de réunions trimestrielles de mise à jour. Les

rapports sur les soins des animaux sont soumis à tous les trimestres au Comité de sécurité et durabilité du conseil des Aliments Maple Leaf.

Les cadres supérieurs de notre production de porc et de nos secteurs Porc et Volaille continuent à détenir la responsabilité de la direction des soins des animaux, examinant régulièrement les rapports et les vérifications et apposant les signatures d'approbation des politiques. Au sein de l'entreprise, nous avons cinq vétérinaires qui supervisent le bien-être animal, avec les vétérinaires et le personnel exclusifs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) dans chacune de nos usines de transformation. Les paramètres de bien-être animal font l'objet de rapports réguliers et on agit immédiatement en cas de non-conformité ou d'échec de vérification.

Les membres de notre Conseil consultatif des soins des animaux



## De meilleurs soins

### Éducation et formation

L'éducation et la formation sont fondamentales aux connaissances, à l'habilitation, à la prise de responsabilité et à une solide culture de soins des animaux. Chaque employé qui participe à l'élevage, au transport et à la transformation de la volaille doit recevoir une formation sur nos politiques et procédures de soins des animaux. Tous les employés qui s'occupent des animaux reçoivent une formation sur les soins des animaux lorsqu'ils débutent leur emploi; cela fait l'objet d'un examen fréquent, ou au moins une fois par année. La formation est un élément essentiel de l'élaboration d'une solide culture de soins des animaux.

Les Aliments Maple Leaf a 35 experts qui sont titulaires de la certification de l'Organisation professionnelle de certification de vérificateur animal (PAACO) dans nos exploitations de porc et de volaille et ils surveillent la santé des animaux chaque jour. Notre personnel formé et certifié par PAACO a des connaissances approfondies et des compétences liées à la surveillance du bien-être animal et la préparation de rapports.





## De meilleurs soins

### Vérification et mesures correctives

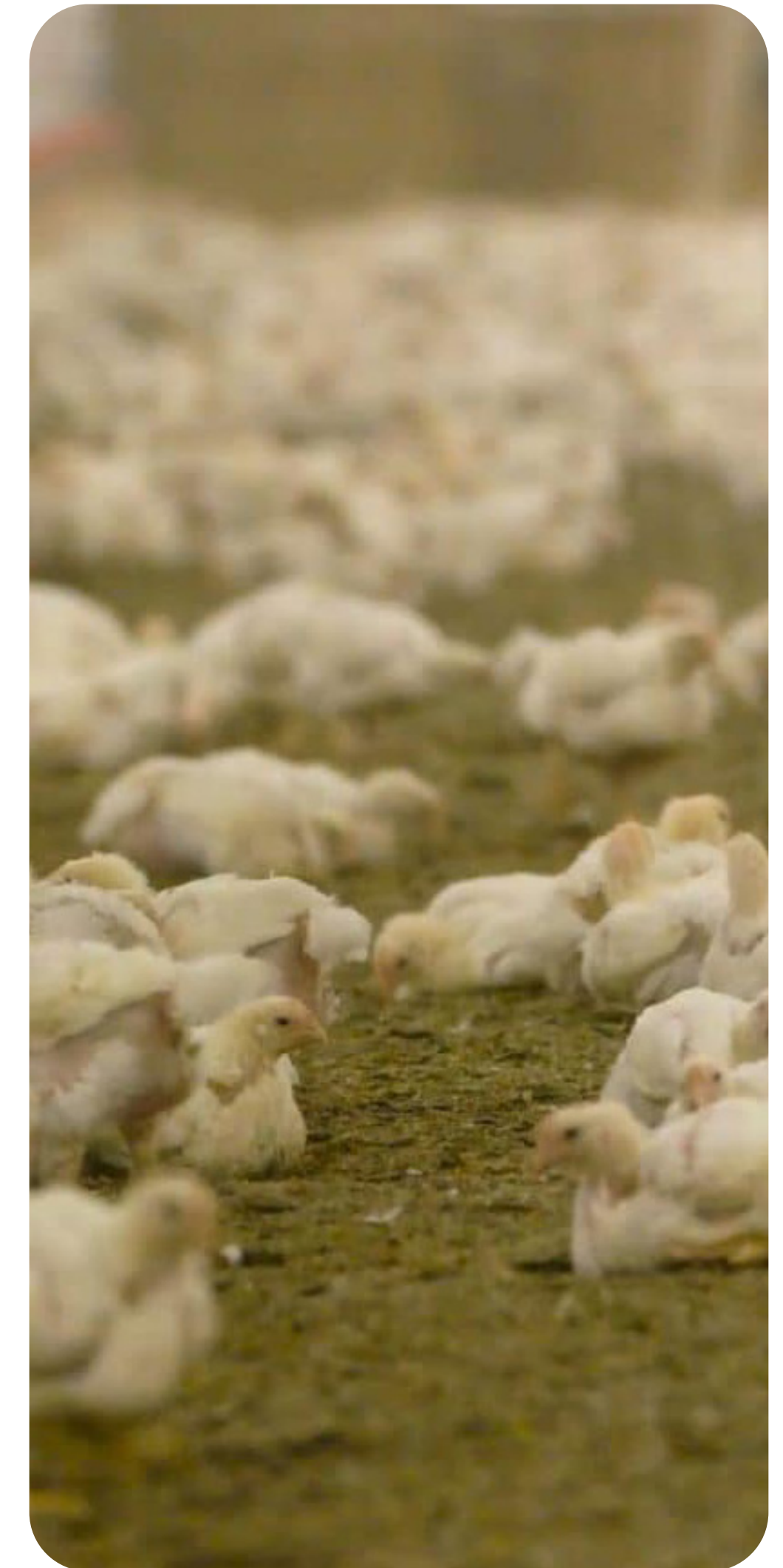
Un programme de vérification interne et indépendante rigoureux et très visible est essentiel pour veiller à la conformité continue et à la prise de mesures correctives qui renforcent les normes élevées des soins des animaux. Nos employés formés par PAACO (l'Organisation professionnelle de certification de vérificateur animal) effectuent des vérifications hebdomadaires de nos installations de porc et de volaille. Nos installations de transformation de viande font aussi l'objet d'une surveillance par des vétérinaires de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) qui se trouvent sur place.

Les couvoirs et troupeaux de poulettes et de reproducteurs de poulets de chair qui nous appartiennent font l'objet de vérifications internes mensuelles de bien-être animal conformément aux Codes de pratique du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE), du programme de soins des animaux de la Fédération canadienne des couvoirs, du Programme de Soins aux Animaux des Producteurs d'œufs d'incubation du Canada et des normes du *National Chicken Council* (NCC). Nos éleveurs de poulets de chair tiers sont soumis à des vérifications internes de bien-être animal par nos techniciens de la santé et du bien-être des animaux qui ont reçu la formation de PAACO et les vérificateurs du conseil provincial du poulet, conformément aux Codes de pratique du CNSAE et au Programme de Soins aux Animaux des Producteurs de poulet du Canada. Toutes nos chaînes d'approvisionnement de poulet à part entière font l'objet d'au moins une vérification annuelle par une tierce partie.

Les établissements de production de porc qui nous appartiennent font l'objet d'une vérification annuelle par notre personnel interne d'assurance de la qualité, ainsi que par un vérificateur tiers détenteur d'accréditations HACCP et PAACO, conformément au Programme d'Assurance qualité canadienne et au programme Bien-être animal qui font la transition aux programmes Excellence du porc canadien et PorcBIEN-ÊTRE. Nos installations de transformation de viande sont surveillées sur place par des inspecteurs de l'ACIA et doivent faire l'objet de vérifications internes hebdomadaires, ainsi qu'au moins une vérification annuelle complète du bien-être animal menée par des vérificateurs tiers détenant la certification de PAACO.

### Vérification vidéo à distance

L'utilisation de techniques de vérification modernes pour la surveillance des systèmes représente un élément important de responsabilisation. La vérification vidéo à distance se traduit par l'utilisation de vidéos par des vérificateurs tiers formés pour effectuer la vérification de nos établissements. Ces vérificateurs envoient immédiatement un avis en cas de toute observation préoccupante ou toute infraction. Nos vérifications sont effectuées par un expert de pointe tiers de l'industrie, Arrowsight, qui veille à ce que nous puissions capturer les points essentiels de la manipulation des animaux dans nos couvoirs et nos établissements de transformation primaire. Nous travaillons aussi avec Arrowsight afin de faire l'essai de la technologie de la vérification vidéo à distance mobile qui est en mesure d'assurer la vérification des processus de capture et de chargement dans les établissements d'élevage de poulets.



## De meilleurs soins

# Normes et rendement

Nous veillons à respecter les normes de soins des animaux les plus strictes et nous nous sommes engagés aux pratiques exemplaires basées sur la science. Nous adhérons à un grand nombre de normes et de codes de pratique de l'industrie afin de veiller à notre conformité et de fournir les meilleurs soins possibles à nos animaux lors de l'élevage, la production et le transport.

**Dans nos installations, les Aliments Maple Leaf se conforme à un certain nombre de normes, notamment :**

Codes de pratique du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE)

---

Excellence du porc canadien et PorcBIEN-ÊTRE

---

Guide de manutention des animaux de la *North American Meat Institute* (NAMI)

---

Programme PCQO<sup>MC</sup> et Programme de Soins aux Animaux des Producteurs d'œufs d'incubation du Canada

---

Programme de bien-être animal de la Fédération canadienne des couvoirs

---

Les Producteurs de poulet du Canada - Programme de Soins aux Animaux

---

*Certified Humane<sup>®</sup> Raised and Handled*

---

*Certified Organic*

---

*Animal Welfare Guidelines for Broilers du National Chicken Council*

---

*Animal Welfare Guidelines for Broiler Breeders du National Chicken Council*

---



## De meilleurs soins

### Notre engagement à l'égard du logement libre de pointe pour les truies

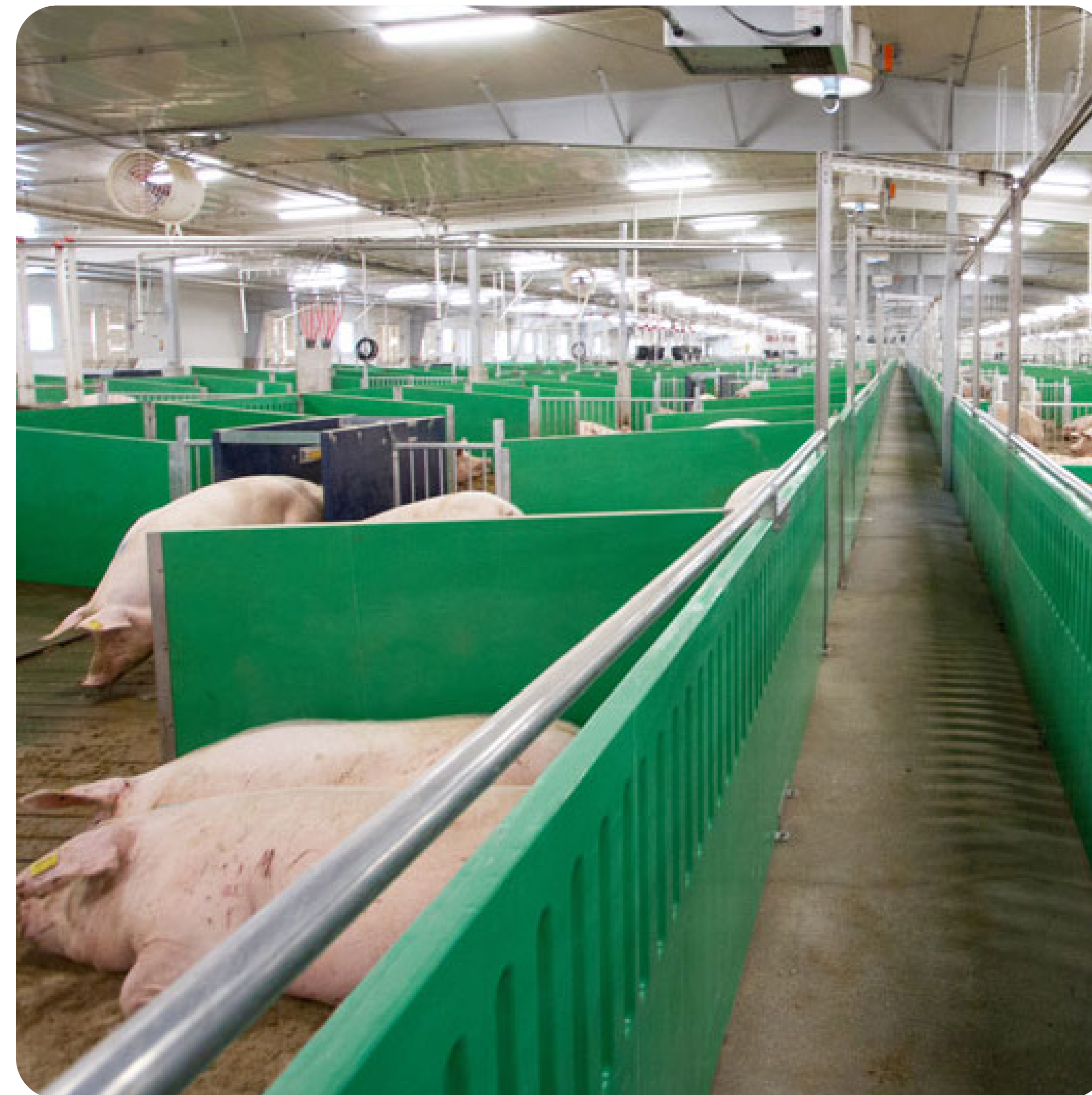
Nous sommes extrêmement fiers de signaler que les Aliments Maple Leaf a terminé la transition de 100 % des espaces occupés par des truies qui nous appartiennent au système de logement libre de pointe pour les truies à la fin de 2021.

En 2007, les Aliments Maple Leaf était la première grande entreprise au Canada à s'engager à convertir l'habitat des truies, soit des cages de gestation, à un système de logement libre de pointe pour les truies. En 2014, l'industrie canadienne du porc s'est engagée à mettre fin aux cages de gestation d'ici 2024. En tant qu'un des plus grands producteurs de porc de l'Amérique du Nord, les Aliments Maple Leaf a signé cette entente, mais elle s'est fixé un délai plus ambitieux pour convertir toutes ses porcheries de truies de Maple Leaf Agri-Farms à un nouveau système de logement libre de pointe pour les truies avant 2022.

De mise avec notre engagement d'offrir des soins des animaux de calibre mondial, notre équipe de soins des animaux a étudié des systèmes de logement et d'alimentation autour du globe et a incorporé les meilleures pratiques que nous ayons observées dans le système unique de logement libre de pointe pour les truies de l'entreprise. Notre système diffère des autres systèmes de logement libre pour les truies, non seulement en ouvrant ou en retirant les cages de gestation, mais plutôt en créant des zones de logement ayant divers espaces fonctionnels à l'appui des désirs des truies de choisir quand jouer, socialiser, manger et se reposer. Le système libre unique aide aussi les membres de l'équipe des Aliments Maple Leaf à observer plus facilement les truies alors qu'elles se déplacent, à surveiller leur santé avec plus de précision et leur fournir des soins optimaux.

Il faut beaucoup de compétence et d'attention pour faire la transition d'animaux d'un environnement confiné à un logement ouvert de pointe d'une manière qui minimise l'agression naturelle et la concurrence pour l'accès à la nourriture. En y consacrant beaucoup de recherche, d'investissement et d'expérience, les Aliments Maple Leaf est parvenue à soutenir la conversion des truies d'un logement confiné à un logement libre de pointe d'une façon qui optimise le bien-être animal.

[Infographie sur le système de logement libre de pointe pour les truies](#)



## De meilleurs soins

### Évaluation de systèmes de mise bas liberté

En 2021, nous avons poursuivi un essai à petite échelle utilisant deux conceptions différentes de systèmes de mise bas liberté (enclos de maternité). Ces enclos ont l'avantage de permettre aux truies qui allaitent des porcelets d'avoir davantage d'espace et de liberté de mouvement, tout en protégeant les porcelets de se faire blesser par la truie. Ce projet pilote réussit à accorder une plus grande liberté de mouvement sans compromettre la sécurité des porcelets. Cet essai se poursuivra en 2022 et par la suite, alors que nous amassons davantage de données et augmentons notre compréhension des comportements des truies et des porcelets et de leur interaction dans ces enclos de maternité qui améliorent leur bien-être.

### Enrichissement environnemental

Dans le cadre de notre engagement d'améliorer le bien-être mental et physique de nos animaux, nous considérons les enrichissements environnementaux comme un important moyen d'appuyer les comportements naturels, de réduire l'ennui et d'améliorer la santé de nos animaux. Tous les porcs qui nous appartiennent bénéficient d'enrichissements environnementaux sous forme de jouets suspendus soigneusement choisis pour nos porcs des pouponnières et des porcheries d'engraissement et pour nos truies logées en groupes, et nous mettons à l'essai des enrichissements supplémentaires pour les truies, tels que la toile de jute.

Nous avons terminé de grands essais sur le terrain afin d'évaluer l'enrichissement environnemental pour les poulets de chair et nous avons commencé notre mise en œuvre par étapes des enrichissements afin d'appuyer les comportements de picorer, se percher et de se cacher en 2021. Nous offrons aussi l'enrichissement de rampes, de plateformes et de blocs à picorer à nos troupeaux de reproducteurs de poulets de chair en élevage qui ont entraîné une amélioration de la santé et du plumage de nos troupeaux et nous évaluons les rampes et plateformes dans nos troupeaux de reproducteurs de poulet de chair.

### Innovations en transport

Nous avons converti toutes nos remorques pour le transport des porcs aux remorques à étages hydrauliques afin de réduire le stress au cours du chargement et du déchargement et d'améliorer la facilité d'utilisation pour nos conducteurs. Ces remorques conduisent les porcs de la porcherie des truies à la pouponnière et de la pouponnière aux porcheries d'engraissement.

Dans nos installations pour la volaille, nous avons investi dans cinq remorques dont l'ambiance est contrôlée au parc de véhicules en Alberta afin d'offrir davantage de protection à la volaille pendant les conditions météorologiques difficiles. Nous avons développé un système personnalisé de surveillance numérique en temps réel de la température et de l'humidité dans les remorques de volaille nommé SafeFlight pour l'utiliser dans l'ensemble de notre système de transport de volaille. En 2021, nous avons terminé la dernière étape de notre mise en œuvre de SafeFlight. Ce système signale l'état de l'ambiance en temps réel aux conducteurs et aux moniteurs des locaux d'attente, ce qui les aide à prendre des mesures correctives immédiates au besoin et à améliorer le confort et le bien-être de nos oiseaux.

Nous testons régulièrement de nouvelles méthodes pour que la volaille soit à l'aise par n'importe quel temps, y compris des remorques avec ventilation, des dispositifs d'ombre et l'ajustement des profils de chargement de la remorque, afin de veiller aux meilleurs résultats possibles lors du transport.



## De meilleurs soins

# Utilisation responsable d'antibiotiques

Notre société se soucie de plus en plus de l'utilisation d'antibiotiques dans la production animale, étant donné que les solutions de rechange quant aux médicaments pour traiter de nombreuses infections bactériennes deviennent plus limitées, plus chères ou inexistantes.

Les Aliments Maple Leaf s'est engagée à minimiser ou éliminer l'utilisation d'antibiotiques dans la mesure du possible, tout en maintenant des normes élevées de soins des animaux. Nous participons activement aux efforts de l'industrie et du gouvernement pour réduire l'utilisation d'antibiotiques dans les exploitations de bétail, notamment en augmentant la surveillance vétérinaire des antibiotiques prescrits au bétail.

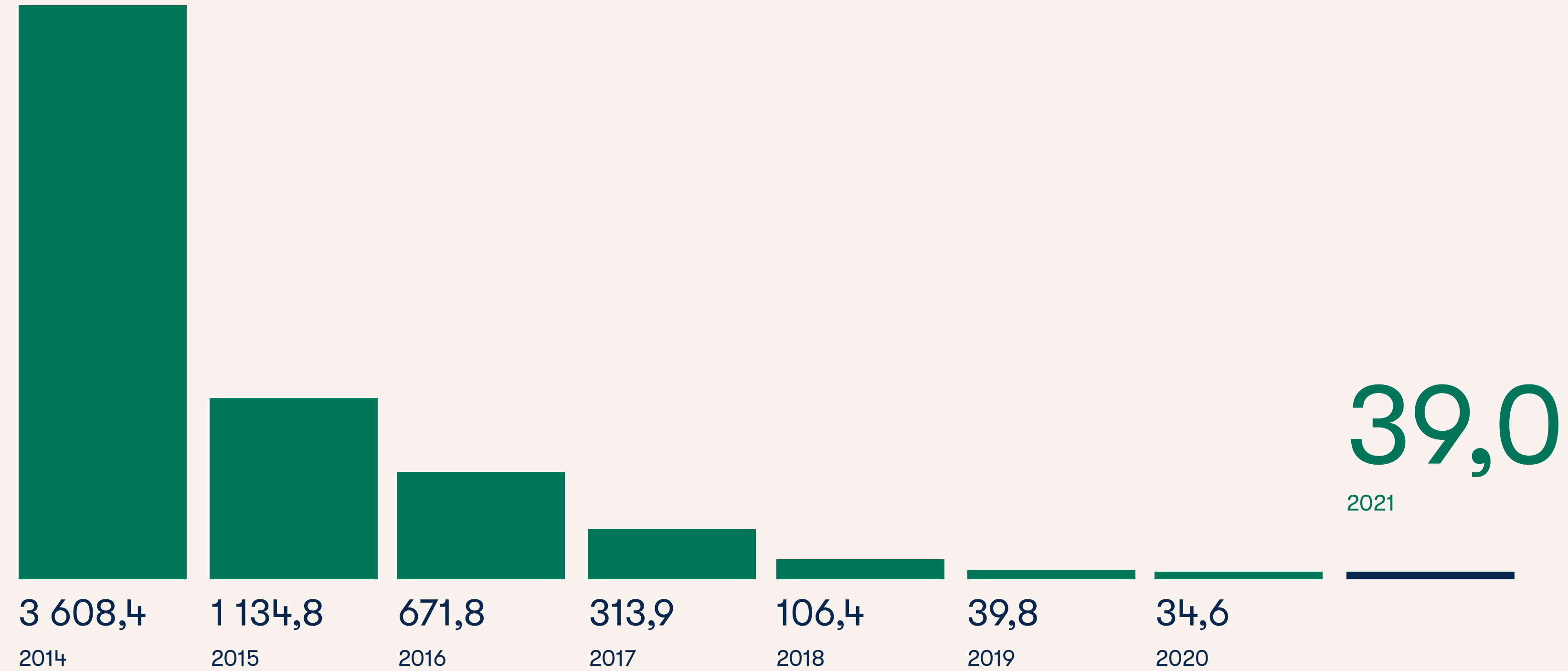
Nous réduisons l'utilisation d'antibiotiques par le biais de notre programme Élevés sans antibiotiques (ÉSA) qui met l'accent sur l'offre d'excellence en matière de gestion, de santé et de nutrition offertes à nos animaux, afin que soyons rarement obligés de recourir aux antibiotiques. Si une maladie se déclare dans un troupeau d'animaux ou de volaille du programme Élevés sans antibiotiques (ÉSA), toutes les options de traitement sont

envisagées en consultation avec un vétérinaire, y compris l'administration d'un antibiotique. En cas d'administration d'un antibiotique, l'animal ou le troupeau traité est retiré du programme. Nous suivons des protocoles opérationnels rigoureux afin de protéger la santé de nos animaux élevés sans antibiotiques, l'une de nos priorités de soins aux animaux.

En 2021, l'utilisation d'antibiotiques chez les porcs de marché qui nous appartiennent était d'une moyenne de 39 mg d'ingrédient actif par kg de porc produit, basé sur la quantité d'antibiotiques délivrés. De ces porcs, 56 % étaient Élevés sans antibiotiques et n'ont jamais reçu aucun antibiotique de toute leur vie. Depuis 2014, nous avons réduit notre utilisation d'antibiotiques de 98,9 % dans l'ensemble de notre exploitation porcine.



### Utilisation d'antibiotiques dans les porcheries qui appartiennent aux Aliments Maple Leaf



mg d'ingrédient actif/kg de porc produit



## De meilleurs soins

# Défense des droits, leadership et collaboration

Les Aliments Maple Leaf travaille avec de nombreux intervenants afin de faire progresser les pratiques de soins des animaux dans l'ensemble de l'industrie. Nous avons endossé des rôles actifs dans des comités et groupes de travail qui œuvrent afin de faire progresser les pratiques de soins des animaux.

En outre, nous rencontrons fréquemment des groupes de défense des droits des animaux, étant donné qu'ils nous apportent d'importantes perspectives sur les problèmes, les progrès mondiaux et la science liée au bien-être animal. Nous nous sommes engagés à chercher à entretenir des relations ouvertes et constructives avec eux.

### Intervenants, comités et groupes de travail avec lesquels les Aliments Maple Leaf travaille :

Membre de la *Global Coalition for Animal Welfare* (GCAW – Coalition mondiale pour le bien-être animal)

Membre du *Manitoba Pork Council* qui fait lui-même partie du Conseil canadien du porc (CCP)

Membre du conseil d'administration du Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles (CCTOV) et leader ayant initié un groupe de travail examinant de près le bien-être des poulets de chair

Membre associé du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE)

Membre du conseil d'administration et vice-présidence de la Commission ontarienne de commercialisation des œufs d'incubation et des poussins de poulets à griller et à rôtir

Commanditaire de la *National Science and Engineering Research Chair in Swine Welfare* à l'Université de la Saskatchewan

Membre de l'*International Poultry Welfare Alliance* (IPWA) et participante au sous-comité des poulets de chair de l'IPWA

Partenaire de plateforme du conseil consultatif du *Poultry Innovation Partnership* en Alberta

Membre d'un groupe d'experts du *Sysco Animal Welfare Council*

Membre du comité de bien-être animal du *North American Meat Institute* (NAMI)

Membre de *Protein PACT for People, Animals and the Climate of Tomorrow* de NAMI

Participante au groupe de travail de Santé animale Canada

Collaboratrice et commanditaire de projets de recherche sur la santé des animaux et le bien-être animal

## De meilleurs soins

### Faits saillants de leadership et collaboration

#### Recherche sur la densité des stocks de poulets de chair

Nous avons collaboré avec D<sup>re</sup> Karen Schwean-Lardner et son équipe de l'Université de la Saskatchewan afin d'effectuer une recherche qui évalue les incidences de la densité de stockage des poulets de chair sur le bien-être, le rendement, l'environnement et les condamnations des poulets. Nous avons enquêté sur les résultats, y compris la santé des cuisses et des coussinets plantaires, les paramètres de production des poulets, les indicateurs de stress et les mesures environnementales telles que la qualité de l'air et des litières. Nous avons aussi évalué les répercussions de la densité de peuplement sur le comportement des oiseaux en analysant des enregistrements sur vidéo. Les effets de la densité des stocks dépendent largement de la gestion de l'environnement. Cependant, peu importe à quel point on le contrôle, on a pu constater qu'il y a un bien-être inférieur aux densités plus élevées, y compris des réductions de la production, une qualité inférieure des portées et l'augmentation des lésions des coussinets plantaires, de la mortalité infectieuse et des niveaux de peur et de stress.

#### Essais d'enrichissement environnemental chez les poulets de chair

En 2021, nous avons finalisé la conception de nos objets d'enrichissement environnemental pour les poulets de chair après des essais approfondis sur le terrain, des expériences concrètes et l'obtention de rétroaction de producteurs partenaires. Nous nous sommes aussi associés avec le D<sup>r</sup> Martin Zuidhof par le biais du *Poultry Innovation Partnership* afin d'effectuer une analyse complète de nos résultats des essais sur l'enrichissement, y compris le comportement de la volaille, les lésions des coussinets plantaires et des jarrets, la solidité des os et les paramètres de production. Nos objets sont conçus pour offrir aux poulets de chair des possibilités idéales d'exprimer leurs comportements naturels tout en étant faciles à nettoyer, biosécuritaires, légers et sécuritaires. Toutes nos exploitations agricoles *Certified Humane® Raised and Handled* et *Certified Organic* sont équipées de nos nouveaux enrichissements et nous étendons ces derniers à d'autres fermes de notre réseau de volaille.

Rampe en grillage pour les encourager à se percher

---

Des rondelles et des attaches rapides pour les encourager à picorer

---

Hutte trapézoïde pour les encourager à se cacher et à se reposer

---

#### Peste porcine africaine et compartimentation

Nous avons entrepris un rôle de chef de file de l'industrie porcine en ce qui concerne la planification et l'état de préparation en cas d'éclosion de la peste porcine africaine (PPA) au Canada. Nous nous concentrons actuellement sur le maintien et l'assurance de la sécurité alimentaire mondiale et du plus haut degré de bien-être animal et de gérance environnementale au cours des efforts d'éradication de la maladie, le cas échéant.

L'élaboration d'un compartiment indemne de maladie est un élément clé des efforts que nous déployons pour notre état de préparation en cas d'éclosion de la PPA. La compartimentation est une stratégie de contrôle des maladies où une sous-population d'animaux sous une gestion commune peut être certifiée exempte de maladie selon sa conformité à un ensemble d'exigences rigoureuses de prévention de maladie et d'atténuation des risques. Un compartiment exempt de PPA permettrait de poursuivre le commerce à partir des exploitations agricoles compartimentées, advenant le cas où la PPA entrerait au Canada.

Maple Leaf a initié et continue à appuyer activement un effort national, maintenant dirigé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et le Conseil canadien du porc, d'élaboration de normes nationales et d'un cadre de gouvernance en vue d'un programme national de compartimentation de la PPA au Canada. Les efforts canadiens de développer un programme de compartimentation de la PPA constitue un leadership d'envergure mondiale du contrôle de la PPA.

Nous continuons à travailler avec des épidémiologistes vétérinaires spécialisés à One Health Scientific Solutions et Ausvet afin de dresser des pratiques exemplaires en prévention et contrôle de la PPA. En 2020, un fait saillant de cette collaboration fut la publication d'un article scientifique sur la détection précoce de la PPA basée sur les risques en utilisant les seuils de mortalité.\*

Nos vétérinaires et spécialistes techniques participent activement à tous les aspects des préparatifs en vue de la PPA. Ils ont conçu et mis en œuvre des mesures pour protéger nos établissements agricoles, y compris les mesures de biosécurité nécessaires pour empêcher la PPA d'entrer, de traçabilité en temps réel des déplacements des personnes, des véhicules et des porcs, et des programmes de surveillance pour veiller à la détection précoce de la PPA, advenant le cas où elle entrerait au Canada.

[\\*Risk-based early detection system of African Swine Fever using mortality thresholds](#)



## De meilleurs soins

### Offrir des activités éducatives

En 2021, nous avons soutenu plusieurs possibilités d'apprentissage par l'expérience aux étudiants post-secondaires au sein de nos installations. Nous avons accueilli trois étudiants en médecine vétérinaire à des rotations de stages externes vétérinaires avicoles et nous avons accueilli des étudiants de l'Université de l'Alberta à un mini-stage interne virtuel d'apprentissage sur la production de la volaille. Nous avons pu créer un poste de stagiaire d'été pour étudiant dans notre service d'approvisionnement en volaille qui a été conçu pour un étudiant de premier cycle en troisième ou quatrième année d'étude et axé sur la gestion des données, l'ordonnancement, les règlements, les communications et les relations avec les producteurs et les expériences en poulailler avec le personnel sur le terrain. L'apprentissage par l'expérience au moyen de visites aux exploitations agricoles et autres opérations de volaille et de bétail représente une partie cruciale de l'éducation de vétérinaires potentiels et d'autres personnes qui souhaitent travailler avec des animaux. Nous sommes fiers de collaborer avec des établissements scolaires afin de créer des possibilités significatives pour les étudiants.

### Enquêtes sur les myopathies de la poitrine

Nous avons collaboré avec les D<sup>rs</sup> Shai Barbut et Leonardo Susta à l'Université de Guelph et avec notre fournisseur de ressources génétiques afin d'enquêter davantage sur l'épidémiologie et les conséquences des myopathies de la poitrine chez les poulets de chair. Les myopathies de la poitrine sont la cause de propriétés médiocres de la texture de la viande. En travaillant avec l'équipe de l'Université de Guelph, nous avons réussi à mieux comprendre les conditions qui mènent aux myopathies de la poitrine et les mesures que nous pouvons prendre afin de réduire leur incidence.

### Poultry Innovation Partnership

Le *Poultry Innovation Partnership* (PIP) est un partenariat de l'industrie de la volaille, du gouvernement de l'Alberta et de l'Université de l'Alberta dont la mission est de favoriser une production saine de volaille canadienne. L'excellence en recherche et innovation, la gestion des connaissances, le transfert de technologie et le mentorat des futurs professionnels de la volaille sont les caractéristiques distinctives du Centre. Nous avons été actifs en tant que collaborateurs et membre du conseil de PIP depuis sa création en 2019, ainsi que comme collaborateurs actifs de l'organisme précédent, le *Poultry Research Centre*. Rachelle Davidson représente les Aliments Maple Leaf au conseil de PIP et, en 2021, elle a occupé le poste de vice-présidente. Ses contributions comprennent la mobilisation de fonds de l'industrie au soutien d'une diversité de projets de recherche, recevoir des étudiants de l'Université de l'Alberta au cours d'un mini-stage virtuel pendant la semaine de lecture en février et organiser un stage d'été pour étudiant dans notre service d'approvisionnement en volaille. Les fonds pour l'étudiant ont été fournis par PIP, la *Poultry Science Association* et Maple Leaf.

### Technologie de traçabilité numérique et de biosécurité d'exploitation agricole

Nos équipes d'Agri-Farms Maple Leaf et de l'infrastructure des Solutions d'information ont co-innové avec *Be Seen Be Safe Ltd.* afin d'adapter leur technologie de traçabilité numérique existante en un nouveau système nommé *Farm Health Guardian*<sup>MC</sup>. *Farm Health Guardian* est une plateforme complète d'atténuation de transmission de maladie en temps réel qui retrace les mouvements du personnel et des véhicules de concert avec l'état de santé des porcheries ou des lieux géographiques. Advenant l'éclosion d'une maladie animale, le temps presse. Ce système permet à nos équipes d'imposer la restriction des mouvements et d'effectuer le traçage de la source en temps quasi-réel, réduisant le risque de propagation de la maladie et épargnant de nombreuses heures de travail, par rapport aux méthodologies traditionnelles sur papier. En cours de co-innovation, nous avons aidé à développer un système adapté aux installations de production de porc qui permettent d'avoir plus de flexibilité selon les différents types de connexions numériques. Nous avons travaillé avec *Be Seen Be Safe Ltd.* afin de partager ce système avec d'autres éleveurs de porcs et entreprises de production de viande de porc et avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

## De meilleurs soins

### **Protein PACT for People, Animals and the Climate of Tomorrow du North American Meat Institute**

Les dirigeants des Aliments Maple Leaf ont joué un rôle déterminant dans l'initiation et l'élaboration du groupe de travail *Trust in Animal Protein* de l'Institut Nord-Américain de la viande (NAMI) et le représentant de Maple Leaf siégeant au conseil de direction de NAMI a rempli les fonctions de président du groupe de travail. Le travail de cette équipe a finalement mené à la formation du *Protein PACT* de NAMI, un effort se rapportant à plusieurs espèces, coordonné et financé par des partenaires de chaîne d'approvisionnement dans l'ensemble des différentes chaînes de valeur. En 2021, les Aliments Maple Leaf s'est officiellement engagée à participer au *Protein PACT* en partageant des données sur 92 paramètres dans cinq domaines d'intérêt et les dirigeants de Maple Leaf se sont engagés directement dans l'activité de sous-comité du *Protein PACT* par le biais des piliers de Soins des animaux, de Salubrité alimentaire, de l'Environnement et des Droits de la personne/de la Main-d'œuvre.

### **Le Protein PACT cherche à mériter la confiance des intervenants au moyen d'amélioration continue qui démontre une valeur partagée, afin :**

Que les consommateurs qui se soucient de la production et la consommation de protéines animales croient que la chaîne de valeur entière des protéines animales est harmonisée à leurs valeurs et représente une part importante d'un régime alimentaire socialement responsable et sain.

Que le secteur des protéines animales est honnête, ouvert, transparent et authentique dans son évaluation des pratiques, et qu'il est considéré comme tel par les consommateurs et les intervenants.

Que les producteurs et les transformateurs sont alignés quant au renforcement de la confiance (éleveurs, producteurs et transformateurs de porc, producteurs et transformateurs de poulet, etc.).

Qu'aujourd'hui, le secteur des protéines animales coexiste avec ceux qui s'opposent aux protéines animales.

« Depuis la formation de la vision de l'industrie nord-américaine de la viande, soit celle d'harmoniser sa philosophie d'amélioration continue aux valeurs des consommateurs, les Aliments Maple Leaf (AML) a fait preuve d'un leadership crucial dans l'industrie. En plus d'avoir facilité les mesures prises par le conseil de NAMI pour diriger la création du cadre du *Protein PACT*, les dirigeants des AML ont aussi fourni de nombreuses heures à l'élaboration des objectifs, des cibles et des paramètres que les membres de NAMI utiliseront pour favoriser la réussite des engagements en matière de durabilité relevant de l'ensemble de cinq piliers non concurrentiels. De surcroît, les leaders des AML ont agi comme porte-parole du *Protein PACT*, créant une dynamique et du soutien pour la vision à des moments clés de son développement en prenant la parole aux réunions du conseil, aux conférences membres et aux réunions de comités. L'influence des AML est importante parce que celle-ci joint le geste à la parole avec son propre engagement à l'égard de la production de viande durable. NAMI est reconnaissant du partenariat avec les AML et de sa générosité dans le partage de ses connaissances spécialisées avec des sociétés de toutes tailles du même secteur de transformation afin de contribuer au progrès de l'industrie entière. »

- Julie Anna Potts, directrice principale, North American Meat Institute



# De meilleures collectivités

Nous reconnaissons l'importance de nos communautés et nous collaborons avec des organismes afin de réduire l'insécurité alimentaire au Canada. Nous valorisons une culture et un milieu de travail qui assurent la sécurité des gens, nous récompensons l'excellence et nous habilitons tout le monde à apprendre et à donner le meilleur de lui-même.





## De meilleures collectivités

Les Aliments Maple Leaf s'est engagée à créer une valeur partagée en renforçant nos communautés et en faisant progresser la transformation sociale significative. C'est pourquoi nous avons créé un organisme qui peut avoir un impact durable et positif sur l'insécurité alimentaire au Canada – le Centre de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire. Le Centre est un organisme de bienfaisance enregistré gouverné par un conseil d'administration indépendant. Son objectif est de travailler en favorisant la collaboration intersectorielle dans le but de réduire l'insécurité alimentaire de 50 % au Canada, d'ici 2030.

La création de valeur partagée nécessite aussi des personnes particulièrement douées et passionnées qui favorisent le succès de l'entreprise. Notre mandat et notre vision attirent les meilleurs talents qui peuvent faire une différence. Nous nous sommes engagés à investir dans notre personnel et à favoriser une culture de chef de file en matière de santé et sécurité au travail qui s'ouvre profondément à la diversité et l'inclusion. Une culture où les membres du personnel peuvent être authentiquement eux-mêmes au travail et sont habilités à réaliser leur plein potentiel.





## De meilleures collectivités

# Insécurité alimentaire

L'insécurité alimentaire est un problème social crucial qui a des répercussions sur la santé et le potentiel académique et économique. Elle touche les communautés racisées de façon disproportionnée. Nous collaborons avec des organismes afin de faire progresser la sécurité alimentaire et faire augmenter le profil de ce problème social urgent, plaider pour l'établissement de politiques cruciales et investir dans des programmes nécessaires pour favoriser un changement durable.

Les gens bénéficient de sécurité alimentaire lorsqu'ils ont un accès stable à des aliments nutritifs, abordables et culturellement appropriés. Les gens dans l'insécurité alimentaire s'inquiètent de manquer de nourriture, font des compromis en matière de qualité des aliments ou sautent des repas en raison du manque d'argent ou d'accès à la nourriture.

Il est inadmissible qu'au Canada, pays qui jouit d'une richesse considérable et d'une abondance de ressources, plus de cinq millions de personnes sont aux prises avec l'insécurité alimentaire. Il ne s'agit pas d'une question de nourriture – le Canada dispose d'amplement d'aliments pour nourrir tout le monde. C'est surtout le résultat de revenus insuffisants ou de plus en plus instables, aggravés par l'emplacement géographique, l'isolement social, les obstacles créés par la santé et les connaissances, ainsi que le racisme structurel.





## De meilleures collectivités

### Les statistiques sont troublantes :

En 2020, 5,8 millions de Canadiens ont connu l'insécurité alimentaire.

[Voir la source](#)

Les ménages qui comprennent des enfants risquent davantage de connaître l'insécurité alimentaire. Soixante-dix-neuf pour cent des enfants du Nunavut vivent dans des ménages atteints d'insécurité alimentaire, le niveau le plus élevé au Canada

[Voir la source](#)

Les ménages autochtones et noirs ont un taux d'insécurité alimentaire jusqu'à 3,5 fois plus élevé que la moyenne nationale

[Voir la source](#)

[Voir la source](#)

L'insécurité alimentaire est un grave problème de santé publique, étant donné que la santé physique et mentale est étroitement liée à la capacité des ménages d'accéder aux aliments sains.

[Voir la source](#)

5,8 millions de Canadiens, ou 15,8 % des ménages, sont confrontés à l'insécurité alimentaire.

1 enfant sur 5 vit dans un ménage touché par l'insécurité alimentaire.



## De meilleures collectivités

### Centre de Maple Leaf pour l'insécurité alimentaire

Conformément à l'engagement des Aliments Maple Leaf à l'égard de la création de valeur partagée, nous avons mené deux années de consultation afin d'établir une stratégie d'impact communautaire. L'issue fut la création du Centre de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire (le Centre) en 2016, œuvre de bienfaisance enregistrée gouvernée par un conseil d'administration indépendant. Le Centre s'est engagé à travailler en favorisant la collaboration intersectorielle dans le but de réduire l'insécurité alimentaire au Canada de 50 % d'ici 2030.

En 2021, nous avons célébré le cinquième anniversaire du Centre. Nous avons forgé des rapports très serrés avec des leaders éclairés du travail en sécurité alimentaire et nous avons engagé plus de 8 millions de dollars dans 24 initiatives d'un océan à l'autre au cours des cinq premières années. Nous avons plaidé pour cette cause auprès du gouvernement et mené des campagnes de sensibilisation afin d'engager les Canadiens et d'inciter à l'action.

### Voici quelques-uns des partenaires et des projets que nous soutenons :

Un réseau de leaders municipaux à travers le Canada qui se nomme Réseau Communautés Nourricières - *Food Communities Network* qui partage ses pratiques exemplaires afin de faire progresser la sécurité alimentaire au moyen d'interventions de politiques et de programmes

Un programme de récolteurs autochtones avec MakeWay Foundation qui cherche à capturer l'impact de chasseurs à temps plein et la manière dont leur travail augmente l'accès aux aliments très nutritifs et culturellement appropriés dans les communautés du Nord

Avec Centres communautaires d'alimentation du Canada - *Community Food Centres Canada*, une initiative nommée *Market Greens* qui augmente la consommation de fruits et de légumes par les personnes aux prises avec l'insécurité alimentaire, au moyen de subsides

Un partenariat avec Prospérité Canada - *Prosper Canada* qui augmentera l'accès aux avantages financiers parmi les Canadiens à faible revenu au moyen de l'identification des prestations auxquelles ils ont droit et de soutien des déclarations de revenu

Nous avons accueilli un engagement à long terme et partenariat avec Isaac Operations, une société d'experts-conseil novatrice d'optimisation de processus, afin de soutenir les objectifs du Centre et de nos partenaires. En travaillant de près avec l'un de nos partenaires en 2021, Isaac l'a aidé à réaliser des économies de 500 000 \$ en réduisant les dépenses d'exploitation et en optimisant l'approvisionnement en aliments.

Nous sommes également heureux de nous associer avec Blake, Cassels & Graydon S.E.N.C.R.L (Blakes), un cabinet d'avocats canadien offrant des solutions juridiques axées sur l'entreprise au Canada et autour du monde. Blakes offre un soutien tant financier que pro-bono au Centre et à nos partenaires.

En 2021, la pandémie de la COVID-19 a continué à exacerber les défis d'accès aux aliments au Canada et les répercussions disproportionnées sur les communautés racisées et à faible revenu. Alors que le secours alimentaire d'urgence joue un rôle important pour aborder les besoins immédiats, il est essentiel de concentrer les efforts sur les causes profondes de l'insécurité alimentaire afin de voir un changement significatif. Les soutiens communautaires solides accompagnés de politique publique ciblée sont nécessaires pour apporter des changements en matière d'insécurité alimentaire et c'est cela que luttent le Centre et nos partenaires.

Le Centre a mené une campagne nationale en 2021 afin de sensibiliser le public aux choix impossibles auxquels les gens sont confrontés lorsqu'ils vivent avec l'insécurité alimentaire – de devoir choisir entre payer le loyer et les services publics ou acheter des aliments sains pour leurs familles – et d'encourager le gouvernement fédéral à établir un objectif, soit de réduire l'insécurité alimentaire de 50 % d'ici 2030. Plus de 1 000 lettres ont été envoyées aux représentants élus pour demander une cible claire et une feuille de route pour y arriver.

Dans le cadre de l'accent que nous mettons continuellement sur l'augmentation des connaissances et de la compréhension de l'insécurité alimentaire au Canada, le Centre a décerné trois nouvelles bourses d'études offertes au nom d'anciens présidents du conseil d'administration de Maple Leaf à des étudiants de maîtrise et de doctorat de l'Université Ryerson, l'Université de la Saskatchewan et l'Université de Guelph.

## De meilleures collectivités

### Principes directeurs du centre

Nous croyons que la nourriture est essentielle à la santé des êtres humains, à leur dignité et à leur potentiel social et économique. Elle alimente l'avenir.

Nous croyons que tout le monde devrait avoir un accès équitable à de bons aliments et nous nous efforçons de faire progresser l'inclusivité et l'équité par notre travail.

Nous cherchons à faire progresser la collaboration transsectorielle et l'apprentissage que nous partageons avec les autres.

Nous nous adonnons à la défense des droits en nous servant de notre voix et en amplifiant les voix des partenaires afin d'augmenter la sensibilisation et modifier les systèmes de manière à éliminer les obstacles à la sécurité alimentaire.

Nous constituons des partenariats avec des organismes qui favorisent la dignité et l'inclusion sociale et qui augmentent la sécurité alimentaire durable.

Nous valorisons l'expérimentation qui nous permet d'apprendre ce qui fonctionne et ce qui ne marche pas et nous nous efforçons d'augmenter l'impact à plus grande échelle.

Nous fixons des objectifs clairs et ambitieux qui nous pousseront plus loin et nous appliquons des approches fondées sur des données pour mesurer notre progrès.





## De meilleures collectivités

### Partenariats avec des organismes à travers le Canada

Le Centre de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire forme des partenariats avec des organismes novateurs à travers le Canada afin de faire progresser la sécurité alimentaire.

**Voici certains des programmes innovateurs que nous appuyons :**



## De meilleures collectivités

# Voici ce que disent nos partenaires...

« Le Centre de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire a été déterminant en aidant les Centres communautaires d'alimentation du Canada à devenir un leader national dans le secteur de la sécurité alimentaire. Alors que le Centre s'est efforcé d'innover sa propre approche, nous avons pu profiter d'une relation de collaboration dont l'objet commun était de changer le point de vue national en matière d'insécurité alimentaire. En tant qu'organisme de financement, ils comprennent l'importance d'un appui fidèle et flexible qui nous a permis d'innover et d'augmenter la portée de notre travail. »

Nick Saul,  
président et directeur général,  
Centres communautaires d'alimentation du  
Canada - Community Food Centres Canada

« L'équipe de FoodShare apprécie réellement notre relation avec le Centre. C'est l'un de ces vrais partenariats fondés sur un engagement envers des objectifs partagés. Le soutien du Centre a pris différentes formes, du mentorat et de l'investissement financier aux présentations stratégiques, le tout servant à faire avancer notre vision d'une ville de Toronto où tout le monde peut s'alimenter lui-même, dans la joie et la dignité. »

Paul Taylor,  
directeur exécutif, FoodShare Toronto

« Le projet de collaboration *Northern Manitoba Food, Culture and Community Collaborative* s'associe annuellement à environ 30 projets dirigés par les communautés qui portent sur la sécurité alimentaire et par le biais de ces partenariats, des milliers de personnes dans le Nord du Manitoba ont perfectionné des compétences liées à l'alimentation, augmenté la disponibilité et la qualité des aliments et planté les graines de possibilités pour l'avenir. Les gens du Nord du Manitoba sont à la tête d'un mouvement vers la santé et la force acquises au moyen de systèmes alimentaires robustes et nous sommes fiers d'être de bons partenaires dans ce mouvement. »

Ce fut un plaisir et un avantage d'avoir la contribution et la participation du personnel du Centre et des Aliments Maple Leaf dans cette œuvre. Nous ne savions pas à quoi nous attendre d'un tel partenariat, étant donné que le Centre représentait notre première connexion approfondie avec le monde des affaires. L'équipe a fait preuve d'un grand enthousiasme et a soutenu ce projet en participant régulièrement à notre travail. »

Julie Price,  
MakeWay Foundation



## De meilleures collectivités

### Soutien de l'aide alimentaire d'urgence et d'autres besoins sociaux

En plus de financer le Centre en 2021, les Aliments Maple Leaf a fait des dons de plus de 3,0 millions de dollars en produits alimentaires sains au Canada et aux États-Unis et de plus de 300 000 \$ à d'autres initiatives communautaires. Les groupes de ressources pour employés de Maple Leaf ont fait don de 40 000 \$ de plus aux initiatives de bienfaisance suivantes :

*The 519*: Accès aux aliments pour la communauté 2SLGBTQ+ à Toronto

*Sundance Harvest*: Éducation et formation pour les jeunes fermiers PANDC

*L'Indian Residential School Survivor Society*: Un service d'écoute en cas de crise de 24 heures à l'appui des survivants des pensionnats autochtones à travers le Canada

### Un partenariat de longue date avec Unicef Canada

Les Aliments Maple Leaf soutient depuis longtemps les travaux effectués par l'UNICEF afin d'apporter aux enfants du monde des secours d'urgence en temps de crise. L'ampleur des crises alimentaires se s'est aggravée au cours des dernières années, étant donné que les conflits prolongés, les retombées économiques de la COVID-19 et les phénomènes météorologiques extrêmes ont exacerbé les faiblesses existantes.\* À compter de 2021, il y avait 155 millions de personnes en crise alimentaire, le nombre le plus élevé des cinq dernières années.\* Notre soutien a aidé UNICEF à acheter des provisions essentielles, telles que des trousse de nutrition et du lait thérapeutique, afin d'atténuer la dénutrition et la faim dans certaines des régions les plus touchées au monde.

[Voir la source](#)



De meilleures collectivités

# Conduite éthique professionnelle

Les Aliments Maple Leaf s'est engagée à veiller à ce que l'entreprise, nos employés et nos fournisseurs manifestent les normes les plus élevées en matière d'éthique et d'intégrité dans toutes les activités de l'entreprise. Notre conduite éthique professionnelle est guidée par nos Valeurs de leadership, notre Code de conduite, notre Plan de diversité et d'inclusion et notre Code de conduite des fournisseurs.





## De meilleures collectivités

### Les droits de la personne

« Agir de façon professionnelle » est une des principales Valeurs de leadership chez les Aliments Maple Leaf. Nous dirigeons nos activités en agissant avec intégrité, en nous comportant de manière responsable et en traitant les gens avec respect.

Nous nous engageons à fournir un milieu de travail qui soutient la santé, la sécurité et le bien-être mental de notre personnel, caractérisé par le respect mutuel, l'équité et l'empathie. Notre engagement à l'égard des droits de la personne est intégré à nos Valeurs de leadership de Maple Leaf, notre Code de conduite, notre Code de conduite des fournisseurs et notre plan de Diversité et d'inclusion (D et I). Ces politiques et ces normes, ainsi que la conformité aux lois et aux règlements applicables, protègent l'ensemble de notre personnel et tous ceux que nous servons, y compris nos consommateurs, nos clients et nos communautés.

### Conditions de travail équitable et rémunération équitable

Les Aliments Maple Leaf s'engage à l'emploi équitable et librement choisi. Nous priorisons la sécurité de nos employés et nous nous sommes engagés à offrir un lieu de travail sans harcèlement, violence ou discrimination. Nous interdisons le travail des enfants en toutes circonstances et nous nous conformons aux lois fédérales et locales sur l'emploi en nous assurant que nos employés aient des heures de travail et une rémunération appropriées. Nos spécialistes de la rémunération et nos professionnels des Ressources humaines effectuent des analyses comparatives internes et sur le marché qui sont basées sur les faits et qui contribuent à notre structure salariale.

### Liberté d'association

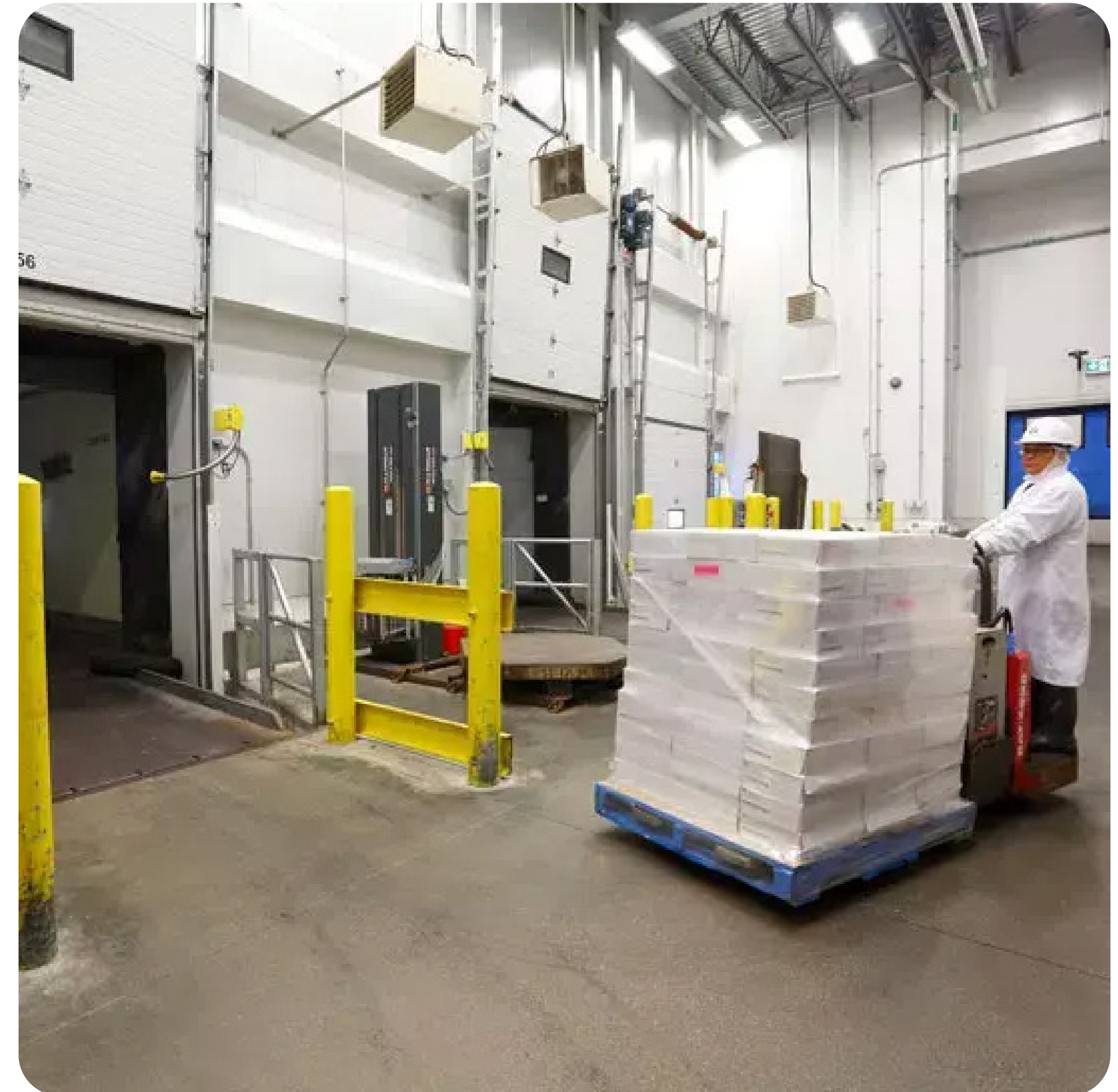
Les Aliments Maple Leaf respecte les droits de nos employés et leur liberté d'association. Environ 60 % de nos employés sont représentés par un syndicat. La coopération des syndicats de salariés est valorisée, étant donné que nous nous associons afin de continuer à pratiquer les justes méthodes d'emploi et pour faire progresser nos objectifs opérationnels et l'avenir de l'entreprise.

## De meilleures collectivités

# Santé et sécurité au travail

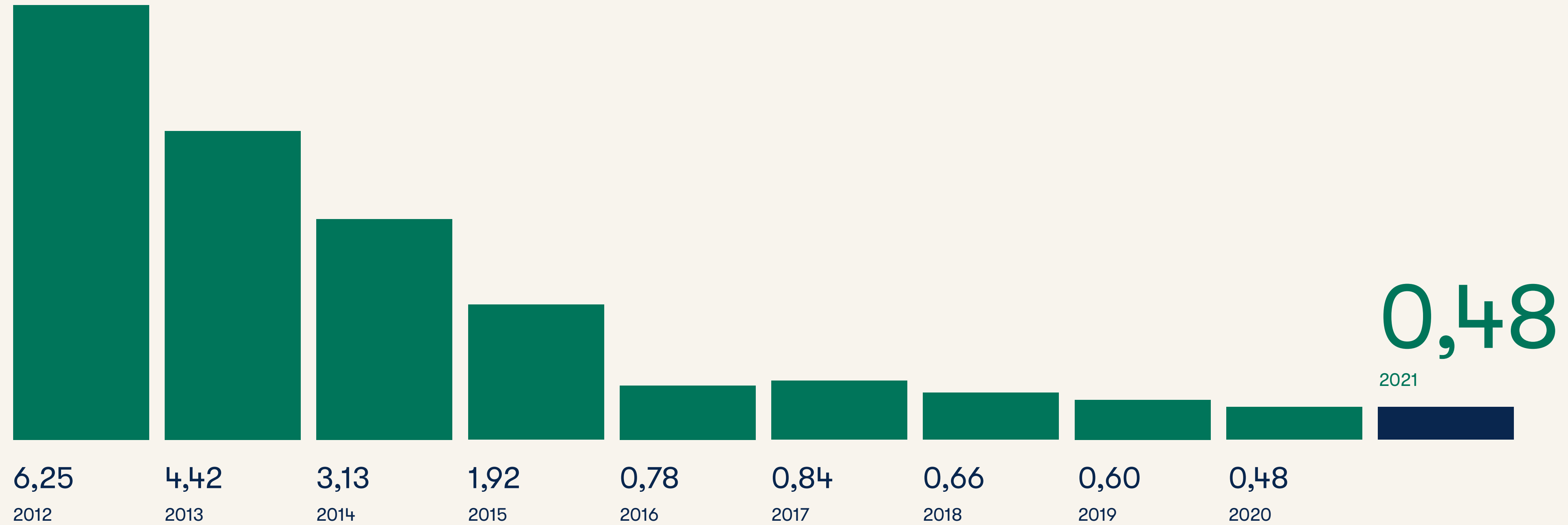
Chez les Aliments Maple Leaf, la santé et la sécurité au travail sont une priorité absolue. Notre mandat de Santé et sécurité au travail (SST) demeure évident – nous aspirons à atteindre l'objectif de zéro accident de travail.

Les Aliments Maple Leaf s'efforce d'avoir zéro blessure professionnelle sur les lieux du travail, un objectif stimulé par notre engagement à l'égard de la sécurité des employés. En 2021, nous avons réalisé un taux de l'ensemble des incidents enregistrables de 0,48, une amélioration de 92,3% de notre année de référence de 2012, et 34 de nos installations avaient zéro blessure enregistrable. Cela reflète notre engagement incessant à l'égard de la sécurité au travail, de notre Promesse de salubrité et de sécurité et de l'amélioration continue de nos protocoles de sécurité. En 2021, nous n'avons pas eu d'accident mortel, une tendance qui se poursuit depuis plus de 10 ans.





### Taux de l'ensemble des incidents enregistrables (2012-2021)



Notre taux de l'ensemble des incidents enregistrables avait une amélioration de 92,3% en 2021, par rapport à notre année de référence de 2012.



## De meilleures collectivités

### Intervention de sécurité au travail contre la COVID-19

En réponse à la COVID-19, une équipe médicale et une équipe de gestion de crise pour la COVID-19 ont été formées afin d'élaborer et de mettre en application un plan de pandémie à COVID-19. Les équipes d'intervention contre la COVID-19 se composent de professionnels médicaux, des dirigeants de l'Assainissement et de l'Exploitation, des Relations de travail et des Ressources humaines, des Communications et de membres de la haute direction. Tous les établissements des Aliments Maple Leaf ont pris des mesures immédiates pour élaborer des plans de continuité qui protègent notre personnel, protègent notre entreprise et minimisent les perturbations et protègent notre communauté et aident à prévenir les répercussions négatives pour nos clients, nos consommateurs et l'économie. Nos protocoles de COVID-19 sont mis à jour en fonction des recommandations de nos équipes d'intervention contre la COVID-19 et des meilleures connaissances scientifiques disponibles.

### Gouvernance de la SST

Nous avons une structure de gouvernance établie afin d'incorporer la gestion des risques opérationnels et de la santé et la sécurité au travail dans l'ensemble de l'entreprise, y compris la présentation directe de rapports au Comité de sécurité et durabilité du conseil d'administration quatre fois par année. Notre vice-président, Sécurité, protection, assainissement et environnement a le soutien d'une équipe de Santé, sécurité, protection et environnement (SSPE) de la haute direction qui offre un leadership dans l'ensemble des Aliments Maple Leaf. Cette équipe a le soutien d'un(e) responsable désigné(e) de SSPE dans chaque lieu de travail et des représentants du Comité mixte de SST qui représente tous les employés de l'entreprise. Ces comités mixtes direction-employés officiels surveillent les programmes de SST et donnent des conseils sur ces derniers, identifient les dangers potentiels et recommandent des contrôles. Les Comités mixtes de SST veillent à ce que nos usines se conforment à toutes les réglementations fédérales et provinciales en matière de santé et sécurité. Tous les établissements (100 %) des Aliments Maple Leaf ont une Comité mixte de santé et de sécurité qui est représenté par la direction et les employés.





## De meilleures collectivités

### Stratégie de SST

En 2013, les Aliments Maple Leaf a élaboré une nouvelle stratégie robuste de Santé et sécurité au travail (SST) qui appuie la Promesse de sécurité et nous aide à demeurer sur la bonne voie pour atteindre zéro incident enregistrable. Elle nous permet d'évaluer, de planifier et de nous responsabiliser.

#### Voici les principaux éléments de notre stratégie de SST :

Communication améliorée de la SST

---

Activités proactives qui favorisent le rendement

---

Rôles et responsabilités qui privilégient la responsabilisation

---

Mise en œuvre et formation

---

Promesse de sécurité intégrée

---

### La stratégie de SST des Aliments Maple Leaf permet à tous les établissements d'identifier :

#### Pertes en SST

Identification des tendances et des incidents courants

---

Les principales pertes sont identifiées au moyen du suivi des incidents (après que les incidents se sont produits), y compris les incidents dont la gravité et la fréquence sont élevées

---

#### Risques de SST

Utilisation de l'évaluation des risques afin d'atténuer les risques

---

Les principaux risques sont identifiés en mesurant la conformité aux normes de SSPE, au moyen de la carte de pointage de conformité de SST et d'autres outils d'évaluation des risques (p. ex., mesure de systèmes de SST)

---

#### Culture organisationnelle

Le sondage sur la perception en SST effectué auprès des employés permet à tous les établissements de mesurer la croissance de leur culture de sécurité

---

Les mesures durables et les points à améliorer sont identifiés dans les moteurs culturels du programme de SSPE de l'établissement

---

### Paramètres :

#### Indicateurs de points forts en SST

Cartes de pointage de la conformité

---

Sondage sur la perception

---

Carte de pointage en matière de supervision/Signes vitaux

---

Plan de réduction des accidents – santé et sécurité au travail (SHARP)

---

Formation

---

#### Indicateurs de points faibles en SST

Total du taux de l'ensemble des incidents enregistrables

---

Taux de jours d'absence, d'activités restreintes ou de transferts

---

Demandes d'indemnisation auprès de la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail

---

## De meilleures collectivités

### Système de gestion de SST

Un système de gestion de Santé, sécurité, protection et environnement (SSPE) a été implanté dans l'ensemble de nos installations, fondé sur le programme de SSPE des Aliments Maple Leaf, notre politique de Santé et sécurité au travail et diverses normes présentées par la SSPE organisationnelle. Le système de gestion a été implanté afin de veiller à la conformité aux lois et règlements locaux sur la SST. Il incombe aux responsables désigné(e)s de SSPE de chaque établissement de gérer le programme de SSPE et tous les travailleurs sont couverts par le système de gestion de SSPE. Une amélioration continue du système de gestion est réalisée par le plan annuel de réduction des accidents en santé et sécurité au travail de chaque établissement et comprend une analyse des forces, faiblesses, possibilités et menaces (FFPM) afin d'aider à élaborer des plans d'action en matière de sécurité pour le prochain exercice financier.

Les Aliments Maple Leaf a une évaluation de maturité de SSPE élaborée en 2013 avec un consultant tiers indépendant afin de capturer les exigences de la norme Occupational Health and Safety Assessment Series (OHSAS) 18001 et de mesurer la maturité et le rendement en SSPE. Cette évaluation a été mise à jour et incorpore les exigences de la stratégie de SST de l'entreprise. Des évaluations annuelles sont effectuées à nos établissements et comprennent la validation auprès du gestionnaire régional de SSPE. L'évaluation détermine le niveau de maturité en matière de SSPE de chacun de nos sites selon les critères de l'entreprise et aide à établir un plan d'action pour réaliser progressivement chaque niveau de maturité et de sécurité culturelle en matière de SSPE, d'après un modèle comportant cinq niveaux.

### Certification et vérifications externes

Au Canada, les programmes de certification externe en santé et sécurité comprennent le programme *Certificate of Recognition (COR)* du gouvernement de l'Alberta, le Programme Excellence en santé et sécurité de WSIB Ontario (Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail) et l'accréditation d'ISO/IEC 17025. Les trois établissements des Aliments Maple Leaf en Alberta ont obtenu le COR du gouvernement de l'Alberta, ce qui indique que leurs systèmes de gestion de la SST ont fait l'objet de vérification par un vérificateur externe et répondent aux normes provinciales. Cinq installations en Ontario ont été reconnues après leur validation et leur certification par le Programme Excellence en santé et sécurité de WSIB. Les laboratoires des Aliments Maple Leaf ont obtenu l'accréditation d'ISO/IEC 17025 du Programme d'accréditation des laboratoires d'essais et d'étalonnage du Conseil canadien des normes et ils font l'objet d'une vérification annuelle. De plus, les laboratoires des Aliments Maple Leaf ont un permis délivré par l'Agence de la santé publique du Canada et respectent les Normes et lignes directrices canadiennes sur la biosécurité qui exigent des procédures, vérifications, sécurité et formation particulières.

### Identification des dangers, évaluations des risques et enquêtes sur les incidents

Les dangers liés au travail sont identifiés au moyen d'inspections effectuées par des travailleurs et par des superviseurs/gestionnaires et des inspections mensuelles par le Comité mixte de SST. Des programmes d'entretien préventif, des programmes de signalement des dangers, des enquêtes sur les incidents (y compris des examens hebdomadaires avec les superviseurs, les gestionnaires et (ou) les Comités mixtes de SST), des observations des tâches, des analyses de la sécurité des tâches, des évaluations de nouvel équipement et des descriptions des exigences physiques sont d'autres processus qui servent à évaluer les risques. Ces processus aident à veiller à ce que les dangers soient identifiés avant qu'un incident se produise. Les Aliments Maple Leaf veille à la qualité de ces processus et à la compétence des personnes qui les effectuent en fournissant une formation appropriée sur les enquêtes d'incidents, l'identification des dangers, l'évaluation des risques et d'autres normes et procédures opérationnelles standards des Aliments Maple Leaf. On encourage les employés à signaler les dangers sans représailles. Les employés sont protégés par les Valeurs des Aliments Maple Leaf, les politiques des Ressources humaines, les accords de négociation collective et processus des syndicats, ainsi que la législation en vigueur.

Les Aliments Maple Leaf a une norme portant sur les enquêtes sur les incidents que toutes les installations doivent respecter. Les employés Les travailleurs remplissent des formulaires de déclaration des dangers et signalent des incidents à leur superviseur direct ou immédiat. L'employé concerné, le superviseur et le représentant de la sécurité pour le site participent à l'enquête. Des recommandations sont enregistrées et des bons de travail sont préparés et effectués. Si le risque/les dangers ne peuvent être immédiatement atténués ou s'il n'y a pas de solutions temporaires, ceci donne lieu à un rapport au ministère du Travail afin qu'un inspecteur visite les lieux et enquête pour trouver une solution et ce, jusqu'à ce que le problème soit résolu.

### Formation et communication

La formation du personnel sur la Santé et la sécurité au travail est essentielle pour veiller à ce que les employés comprennent quels sont les risques et les dangers qui pourraient survenir au travail et comment les gérer. Les nouveaux employés ont assisté à une séance d'orientation sur la sécurité, les normes des Aliments Maple Leaf, les procédures opérationnelles normalisées de l'établissement, les règles de sécurité, les procédures de travail sécuritaire, les procédures d'intervention d'urgence, l'observation des tâches et plusieurs thèmes particuliers. Le perfectionnement continu des compétences et la formation sont essentiels afin de continuer à renforcer l'importance de la sécurité au travail et des procédures servant à garder les employés en sécurité. Nos superviseurs reçoivent une formation qui leur apprend à reconnaître, évaluer et contrôler les dangers, les rôles et les responsabilités des superviseurs, la sécurité des chariots élévateurs à fourche, la sécurité chimique et d'autres sujets connexes.

Au-delà de la formation structurée, plusieurs procédures sont en place pour encourager la participation des employés, la consultation et la communication en matière de santé et sécurité au travail. Les Comités mixtes de SST, les discussions/formation mensuelles sur la sécurité, les réunions quotidiennes, les babillards de communications sur la sécurité, les activités de la SST (p. ex., projets portant sur la protection des machines, l'ergonomie, les visites officielles de l'établissement) et les commentaires sur la SST font tous partie du processus de participation et de consultation des travailleurs et d'évaluation du programme de SSPE.

En 2021, des séances de discussion ouverte ont eu lieu pour fournir des renseignements et pour éduquer sur la COVID-19.



## De meilleures collectivités

### Règles d'or de la SST

Nos « Règles d'or de la SST » offrent un déploiement constant et normalisé d'exemples cruciaux de comportements qui pourraient poser un risque de blessure, de dommage et même de mort. Les sept règles principales sont censées être un cadre qui appuie nos politiques, normes, procédures et processus de SST dans l'ensemble des Aliments Maple Leaf. Étant donné la gravité des risques inhérents représentés par les comportements illustrés, de telles actions pourraient entraîner la cessation d'emploi, même s'il s'agit de la première infraction de l'employé(e).

Infraction relative au verrouillage/étiquetage

---

Contournement ou désactivation de dispositifs de protection ou de verrouillage réciproque

---

Infraction à la procédure de travail en espace clos

---

Infraction à la procédure sur la protection antichute

---

Infraction à la procédure de travail à chaud

---

Utilisation non autorisée/dangereuse d'équipement de manutention motorisé

---

Infraction à la procédure d'équipement de protection individuelle

---

### Sécurité axée sur le comportement

Notre programme de sécurité axé sur le comportement aide à identifier des occasions d'amélioration au moyen d'analyse des tendances comportementales des conduites sécuritaires et dangereuses. On adopte des mesures correctives afin de rectifier les comportements dangereux et on reconnaît l'employé qui a identifié le comportement dangereux qui doit être corrigé. Au cours des années, nous avons développé des outils d'observation des comportements, ainsi que des outils de suivi des comportements, afin que nos établissements les utilisent.

**34 établissement des Aliments Maple Leaf ont eu zéro blessure enregistrable avec perte de temps en 2021 et 19 de ces installations sont de fiers membres de notre Club des héros de la sécurité!**

### Programmes de reconnaissance du club des héros de la sécurité et du prix promesse de sécurité

Le « Club des héros de la sécurité » des Aliments Maple Leaf est une campagne interne servant à favoriser et soutenir le programme de SST afin de réaliser l'aspiration d'atteindre zéro blessure professionnelle. Nos établissements deviennent membres du « Club des héros de la sécurité » lorsqu'ils atteignent l'objectif d'aucune blessure professionnelle et répondent à d'autres critères. En 2021, nous avons eu 34 établissements sans blessure professionnelle et 19 d'entre eux sont de fiers membres de notre Club des Héros de la sécurité!

## De meilleures collectivités

### Diversité, égalité et inclusion

Nous nous sommes engagés à créer un environnement de travail où tout le monde a un sentiment d'appartenance et nous sommes convaincus des avantages qu'apporte un lieu de travail diversifié et inclusif. Pour nous, plaider en faveur de la diversité et l'inclusion est une composante essentielle pour faire progresser notre mission et notre vision collectives, pour vivre les valeurs de Maple Leaf, pour obtenir des résultats gagnants et pour créer une valeur partagée pour nos intervenants.

Les femmes représentaient 39 % des postes de gestionnaires et aux échelons supérieurs, une hausse par rapport à 36 %, lorsque nous avons établi notre objectif en 2017.





« Les Aliments Maple Leaf et notre personnel me tiennent vraiment à cœur. J'entrevois un lieu de travail où chaque personne peut s'épanouir, où notre individualité est appréciée et célébrée. Je vous invite tous à explorer ce que signifie pour vous la diversité et l'inclusion et comment vous pouvez favoriser un lieu de travail inclusif. »

– Curtis Frank, chef de l'Exploitation, les Aliments Maple Leaf





## De meilleures collectivités

### Nos principes directeurs

Constituer activement une main-d'œuvre aussi diversifiée que la nation que nous sommes fiers de desservir

---

Habiliter un rendement supérieur en enlevant les obstacles afin que les personnes talentueuses puissent dépenser leur énergie à accomplir un excellent travail en misant sur nos différences

---

Apprendre à tirer des leçons de nos expériences mutuelles uniques et nos perspectives respectives, dans une culture d'ouverture d'esprit et d'inclusion

---

Créer des aliments qui répondent aux besoins divers du monde dans lequel nous vivons

---

### Notre plan directeur pour faire progresser la diversité, l'inclusion et l'appartenance

Nous sommes convaincus de l'importance d'investir dans des équipes que nous bâtissons, reconnaissons et récompensons, constituées de personnes remarquables qui apprécient leur lieu de travail inclusif, toutes les formes de diversité et s'engagent à inclure toutes les voix dans notre milieu de collaboration.

Nos Valeurs de leadership guident nos décisions. Elles nous obligent à faire face à de dures vérités au moyen d'éducation et d'action. Nous savons que nous avons tous un rôle à jouer en créant un monde plus égal, juste et inclusif. Notre plan stratégique de diversité et d'inclusion guide notre approche pour bâtir un milieu où l'ensemble de notre personnel se sent vu et entendu, et a un sentiment d'appartenance. Nous ne sommes pas parfaits, mais nous nous sommes engagés à nous améliorer chaque jour.

#### Quatre piliers stratégiques forment le fondement de notre approche globale :

**Responsabiliser le besoin de représenter les collectivités que nous desservons :** Former et habiliter les gestionnaires de personnel à fixer des objectifs mesurables et à défendre et réaliser nos engagements et nos buts d'entreprise.

---

**Aligner nos pratiques en matière de ressources humaines à nos valeurs :** Vérifier, évaluer et intégrer la sensibilisation à la diversité et les pratiques inclusives dans les programmes et politiques du personnel afin d'atténuer les préjugés et veiller à ce que les pratiques de gestion des talents équitables soient une réflexion de nos valeurs.

---

**Faciliter l'écoute profonde et cultiver la curiosité :** Habiliter le personnel à s'assembler, apprendre, partager et élever les mesures désirables. Stimuler la curiosité et encourager les gens à écouter et à comprendre.

---

**Favoriser un changement culturel qui crée un vaste processus de mobilisation :** Concrétiser la sensibilisation et la compréhension autour de la panoplie de comportements individuels et organisationnels qui renforcent les résultats culturels afin de motiver à faire des changements personnels.

---



## De meilleures collectivités

### Faire des Aliments Maple Leaf une entreprise plus équilibrée entre les sexes

En harmonie avec notre plan de Diversité et inclusion, nous avons introduit une série de programmes, de politiques et de partenariats pour appuyer les femmes chez Maple Leaf et éliminer les obstacles à leur inclusion et leur promotion. En 2021, les femmes occupaient 35 % des postes de direction et 30 % des postes de vice-présidence, une augmentation de 9 % et de 10 %, respectivement, depuis 2017. Ces améliorations sont prometteuses, étant donné que nous savons que lorsqu'un plus grand nombre de femmes accèdent aux rôles de leadership, elles deviennent des modèles à suivre pour d'autres femmes et elles ont davantage de possibilités d'influencer les décisions qui tracent la voie vers l'égalité des sexes.

La représentation des femmes à l'échelon de gestionnaire n'a pratiquement pas changé – de 41 % en 2017 à 42 % à la fin de 2021. Cette situation est principalement due aux défis structureaux uniques que représentent certains secteurs au sein de notre entreprise et la sous-représentation des femmes dans les rôles en fabrication. Pour aborder ces défis, un groupe de travail interfonctionnel composé de dirigeants de l'entreprise a été formé et a commencé à mettre en œuvre un plan d'action ciblé pour attirer, perfectionner et retenir les femmes en fabrication. Alors que le plan d'action est axé sur l'élimination des disparités entre les sexes, un bon nombre des mesures habilite un accès et des possibilités justes et équitables pour tous et favorisent plus largement la diversité. En même temps, tous ces dirigeants de l'entreprise continuent à communiquer et à mettre en œuvre leurs plans d'action, en harmonie et avec l'appui du plan de Diversité et inclusion et de la stratégie pluriannuelle.

### Formation en diversité et inclusion

Étant donné les répercussions de la COVID-19 et le dialogue croissant et l'agitation sociétale entourant le racisme et l'injustice, nous avons davantage mis l'accent cette année sur le soutien de notre personnel en initiant et en naviguant dans les conversations à propos des races et du racisme, et en soulignant le rôle que nous pouvons jouer afin d'entraîner un changement positif et durable. Tous les membres de l'équipe des salariés ont dû participer à la formation sur les Valeurs de Maple Leaf qui comprenait notre engagement à constituer une équipe diversifiée et inclusive, une formation sur l'antiracisme, comment être un défenseur et un antiraciste, ainsi qu'une formation sur le biais inconscient qui met l'accent sur la gestion de la partialité lorsqu'on évalue le talent.

## De meilleures collectivités

### Groupes de ressources pour employés

Nous savons que plusieurs de nos membres d'équipe souhaitent trouver des moyens de faire une différence au travail. Nos groupes de ressources pour employés sont des réseaux parrainés par l'entreprise et dirigés par les employés qui construisent des communautés, instruisent les alliés et font progresser leur programme de diversité et inclusion.



Le réseau de plaidoyer en faveur du multiculturalisme (*Multicultural Advocacy Network [Multi-CAN]*) a pour objet de partager les connaissances, promouvoir le savoir-faire culturel et célébrer la force de nos différences collectives.



Fierté et alliés (*Pride & Allies*) de Maple Leaf favorise la sécurité psychologique afin d'assurer à notre personnel un milieu sûr, accueillant et habilitant lorsqu'il se dévoile chez les Aliments Maple Leaf. Ce groupe soutient le développement professionnel et personnel des membres d'équipe LGBTQ2S+ et augmente la sensibilisation et la compréhension afin que tous les membres de notre personnel deviennent de meilleurs alliés.



Le Réseau d'impact féminin (*Women's Impact Network*) s'est engagé à faire progresser la parité des sexes en créant des connexions significatives afin que tous les talents s'épanouissent chez les Aliments Maple Leaf.



Le groupe des Femmes en fabrication, un chapitre de WIN, se consacre à attirer, engager et faire avancer les femmes en fabrication afin de fermer l'écart de parité hommes-femmes dans les usines des Aliments Maple Leaf et libérer le plein potentiel de nos talents.



AccessAbility unit les membres d'équipe qui ont des handicaps visibles et invisibles, les membres d'équipe qui ont des êtres chers handicapés, ainsi que des alliés, afin de créer une communauté et une culture qui habilite et valorise toutes les capacités, tout en faisant progresser les stratégies d'accessibilité et d'adaptation des Aliments Maple Leaf.



## De meilleures collectivités

### Santé mentale et bien-être

La santé mentale est une préoccupation croissante dans l'ensemble des segments de la société et son omniprésence est si grande qu'au cours de toute année donnée, un Canadien sur cinq sera personnellement confronté à un problème de santé mentale ou une maladie mentale. Les répercussions se font sentir dans les familles, parmi les amis et au sein des collectivités. C'est pourquoi les Aliments Maple Leaf a entrepris l'initiative *Vous n'êtes pas seul(e)!* afin d'élaborer une culture qui met fin à la stigmatisation associée aux problèmes de la santé mentale.

Nous sommes extrêmement fiers d'avoir lancé cette initiative avant la pandémie de la COVID-19, étant donné qu'elle nous a aidés à réagir rapidement afin d'appuyer davantage le bien-être mental de notre personnel tout au long de la pandémie. Nous offrons de la thérapie numérique adaptée pour traiter l'anxiété, la dépression, le stress post-traumatique, la panique et l'insomnie, entre autres. Nous avons poursuivi notre série virtuelle de conférenciers, *Healthy Minds Speaker Series*, qui accueille des spécialistes tels que des psycho-techniciens et des formateurs en mieux-être afin de discuter et de fournir des outils pour une variété de sujets de santé mentale et de mieux-être. Nous avons également continué à offrir nos cours de conditionnement physique *Move and Smile* chaque semaine avec des moniteurs professionnels pour encourager la santé de l'esprit et les mouvements du corps.

Notre groupe de bénévoles *Mental Health Connection Group* crée un climat de confiance propice à un dialogue ouvert en augmentant la sensibilisation et l'engagement organisationnel au moyen de trois campagnes annuelles : Bell Cause pour la cause, le jour *Vous n'êtes pas seul(e)!* au moyen de groupes de discussion et la Journée mondiale de la santé mentale.

### Formation officielle en santé mentale

Un élément essentiel de notre initiative de santé mentale est la formation obligatoire de tous les dirigeants de personnel animée par des experts de Lifeworks. Nos dirigeants approfondissent leur compréhension des défis posés le plus fréquemment par la santé mentale, s'exercent à avoir des conversations d'encadrement et de soutien avec les membres de leur équipe et apprennent quels sont les ressources et le soutien disponibles à nos employés et à leurs personnes à charge admissibles. Jusqu'à présent, 88 % de tous les dirigeants de personnel ont suivi cette formation. En outre, les membres du groupe *Mental Health Connection* ont terminé le programme *Workplace Mental Health Leadership Certificate* offert par l'Université Queens et Lifeworks.

**Jusqu'à présent, 88 % de tous les dirigeants de personnel ont suivi la formation officielle en santé mentale.**

## De meilleures collectivités

# Leadership et perfectionnement

Il est essentiel d'investir dans notre personnel en lui offrant des possibilités de perfectionnement exceptionnelles afin de veiller à ce que notre personnel demeure enthousiaste et engagé, à attirer et retenir les meilleurs talents et créer les futurs dirigeants des Aliments Maple Leaf.





## De meilleures collectivités

### Notre stratégie de personnel

En 2021, nous avons dévoilé une stratégie de personnel pluriannuelle afin de tirer parti des talents de notre personnel et les renforcer en mettant l'accent sur des composantes qui nous aideront à progresser dans la réalisation de notre mandat et notre vision. Ce plan pluriannuel nous offre une compréhension nette du parcours devant nous et de ce à quoi ressemble la réussite. Le plan identifie quatre piliers essentiels à notre réussite :

Notre culture fondée sur des valeurs

Le talent extraordinaire

Des équipes au rendement élevé

Un engagement durable

Ces piliers sont soutenus par de multiples initiatives visant à renforcer notre culture, habiliter le perfectionnement de notre personnel et créer un environnement où nous pouvons tous nous épanouir. Certaines initiatives sont déjà bien avancées et d'autres seront déployées au cours des prochaines années.

### Formation sur les valeurs

Avec le renouvellement de nos [Valeurs de leadership de Maple Leaf](#), nous avons fondé l'Académie des Valeurs de leadership. Il offre une approche complète pour apprendre les Valeurs, une chance de dialoguer avec les autres et des ressources et outils à l'appui de leur application quotidienne. Une grande partie de l'Académie se compose d'un programme de certification des Valeurs de leadership qui se compose de trois expériences d'apprentissage et comprend des discussions animées par notre chef de la direction et notre chef de l'Exploitation. Jusqu'à présent, 84 % de notre personnel salarié a assisté à ces séances.

### Avantage du leadership

Chez les Aliments Maple Leaf, nous avons un engagement, une culture et des attentes d'Avantage du leadership. Nous nous dévouons à investir dans les membres de notre personnel afin que leurs talents puissent s'épanouir. Nous nous efforçons d'être à l'avant-garde par la manière dont nous engageons, perfectionnons et offrons un lieu de travail sécuritaire à nos employés. Il s'agit d'une culture qui habilite les gens à s'épanouir, à réussir et à atteindre leur plein potentiel – afin de prendre position, rechercher l'excellence et créer l'avenir. Nous avons en place divers programmes qui fournissent des possibilités de perfectionnement de carrière à nos employés, tels que l'apprentissage autonome, la formation, l'encadrement, ainsi que la reconnaissance et les récompenses.

Apprenez-en davantage :

[Carrières](#)

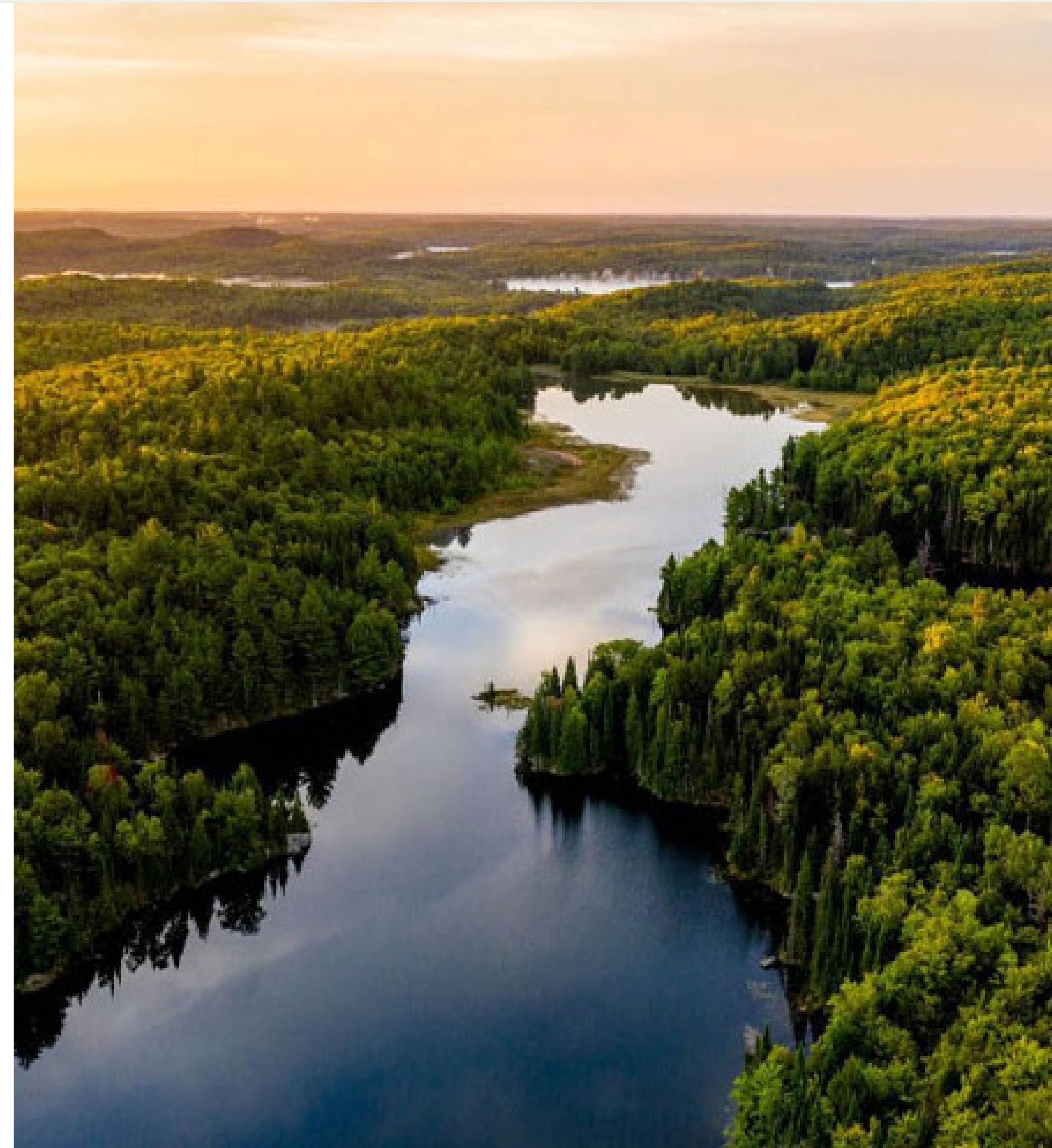
### Le Programme de perfectionnement professionnel en leadership pour nouveaux diplômés

Établi en 1998, le Programme de perfectionnement professionnel en leadership pour nouveaux diplômés existe pour ensemencer l'entreprise de personnes prometteuses aux objectifs bien définis afin de les perfectionner et qu'ils deviennent de futurs leaders des Aliments Maple Leaf. Nous réalisons cela en créant un chemin de progression clair par le biais de rotations interfonctionnelles, de formation en poste, de perfectionnement de leadership ciblé et de soutien solide par le mentorat. En 2021, 30 participants actifs du programme terminaient des rotations de 12 mois en trois domaines clés : des rôles en interaction avec la clientèle ou le marché, en exploitation et en soutien opérationnel. Après trois années, les participants qui réussissent parviennent à des postes de leadership dynamiques chez les Aliments Maple Leaf.

L'excellence du programme de perfectionnement professionnel en leadership pour diplômés a été reconnue par une nomination pour meilleur programme pour diplômés (*Best Grad Program*) aux prix 2021 TalentEgg's National Recruitment Excellence Awards.

# Une meilleure planète

Chez les Aliments Maple Leaf, être chef de file en durabilité est non seulement une de nos stratégies de base, mais cela représente aussi une optique de l'ensemble de l'entreprise qui englobe tous les aspects de nos activités. Afin de progresser vers notre vision d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre, il est essentiel que nous réduisions notre incidence environnementale à des niveaux durables.





## Une meilleure planète

L'industrie des protéines joue un rôle prépondérant dans l'alimentation de milliards de personnes, mais elle consomme des ressources et a ainsi des répercussions sur la planète. Chez les Aliments Maple Leaf, nous travaillons continuellement à l'élaboration d'une production alimentaire plus durable et une industrie de protéines plus durable. Nous sommes fiers d'être une entreprise carboneutre et la première de seulement quelques entreprises alimentaires au Canada à adopter les cibles basées sur la science approuvées par l'initiative Science Based Targets. Nous mettons l'accent sur l'élimination du gaspillage dans toutes les ressources que nous consommons – y compris les aliments, l'énergie, l'eau, les emballages et le temps.

Le fait d'être responsable de la durabilité environnementale va bien au-delà de nos propres exploitations. Nous devons aussi défendre ces intérêts et partager des connaissances qui élèvent les pratiques et les règlements dans toute l'industrie. Nous collaborons avec les fournisseurs, les consommateurs, les clients, les organisations non gouvernementales et d'autres intervenants afin que les changements apportés reposent sur des faits scientifiques solides et sur ce que la société attend de nous. Il y a des questions de santé, environnementales et sociales qui vont au-delà de la rentabilité à court terme et selon lesquelles il faut adapter nos activités si nous souhaitons parvenir à un avenir durable. Les pratiques de durabilité environnementale deviennent de plus en plus une composante clé pour le maintien d'un avantage concurrentiel.

### Vérification externe

En 2021, les Aliments Maple Leaf a renouvelé le mandat de KPMG à titre de vérificateur externe indépendant, conformément aux normes ISAE 3000 et ISAE 3410. Conforme à la pratique de l'industrie, la portée de KPMG était de fournir une assurance limitée de mesures de données environnementales choisies et de rendement.

[Rapport sur la vérification externe](#)

## Le premier prêt lié à la durabilité au Canada

En 2019, les Aliments Maple Leaf a modifié sa facilité de crédit afin de faire partie du premier prêt lié au développement durable au Canada – un partenariat avec neuf banques mondiales afin d'encourager le maintien de la carboneutralité et des réductions des émissions de GES. Le prêt lié au développement durable consiste en une ligne de crédit consenti renouvelable non garantie de 1 300,0 millions de dollars échéant le 30 avril 2024 et de deux facilités à terme existantes non garanties de 265,0 millions de dollars US et 350,0 millions de dollars échéant le 30 avril 2024 et le 30 avril 2023, respectivement. Ce prêt lié à la durabilité est censé répondre à nos exigences de financement de l'entreprise pour nos investissements de capitaux et pour les charges du siège social. En vertu des conditions du prêt lié à la durabilité, les Aliments Maple Leaf peut bénéficier de taux d'intérêt plus bas sous réserve de l'atteinte de certains objectifs en matière de cibles de durabilité et de maintien de la carboneutralité. L'entreprise a réussi à atteindre ces cibles et une réduction des taux d'intérêt est entrée en vigueur au quatrième trimestre de 2021.

## Une meilleure planète

# Gestion et rendement

L'approche améliorée des Aliments Maple Leaf à l'égard de la gestion et la gouvernance de la durabilité offre une fondation solide, y compris la surveillance stratégique, la visibilité, la responsabilisation et les ressources pour soutenir notre mandat et notre vision, ainsi que notre stratégie environnementale et notre feuille de route de réduction robustes.

### Engagement à l'égard de la durabilité environnementale

Les Aliments Maple Leaf a une politique environnementale officielle intitulée « Notre engagement à l'égard de la durabilité environnementale » qui guide notre stratégie de durabilité environnementale et nos pratiques au quotidien. Cette politique a été approuvée par le Comité de sécurité et durabilité du conseil d'administration et fait régulièrement l'objet de la surveillance du comité, notamment pour la conformité aux exigences réglementaires et l'utilisation de spécialistes environnementaux internes et des experts environnementaux externes indépendants.

Notre Engagement à l'égard de la durabilité environnementale





## Une meilleure planète

### Cibles et rendement

Nous sommes fiers d'être la première grande entreprise de produits de protéine carboneutre au monde. Nous avons établi d'ambitieuses cibles basées sur la science afin de réduire nos émissions de niveaux 1 et 2 absolues de 30 % et l'intensité de nos émissions de niveau 3 de 30 % d'ici 2030 (année de référence : 2018), approuvées par l'initiative *Science Based Targets*. En 2014, nous nous sommes donné pour objectif audacieux de réduire l'intensité de notre empreinte environnementale de 50 % d'ici 2025 (année de référence : 2014).



## Une meilleure planète

Remarque : Le rendement est mesuré à partir de l'année de référence 2014, à l'exception des déchets solides, dont l'année de référence est 2015, celui de la perte et du gaspillage d'aliments, dont l'année de référence est 2016 et celui des cibles basées sur la science (types 1, 2 et 3) dont l'année de référence est 2018.



Intensité énergétique totale

**17,8 %**

de réduction



Intensité de l'électricité

**21,8 %**

de réduction



Intensité du gaz naturel

**18,7 %**

de réduction



Intensité de l'eau

**21,4 %**

de réduction



Intensité des déchets solides

**18,5 %**

de réduction

**92,7 %**

taux de détournement de l'enfouissement



Intensité de la perte et du gaspillage d'aliments

**33,3 %**

de réduction



Cibles basées sur la science - émissions absolues de types 1 et 2

**0,34 %**

de réduction



Cibles basées sur la science - intensité des émissions de type 3

**1,95 %**

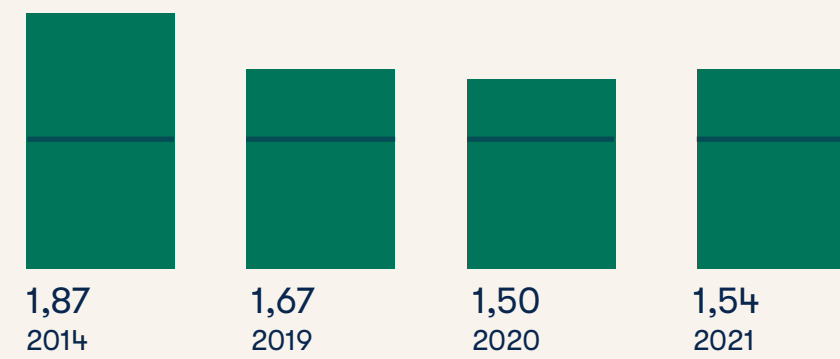
d'augmentation



# Une meilleure planète

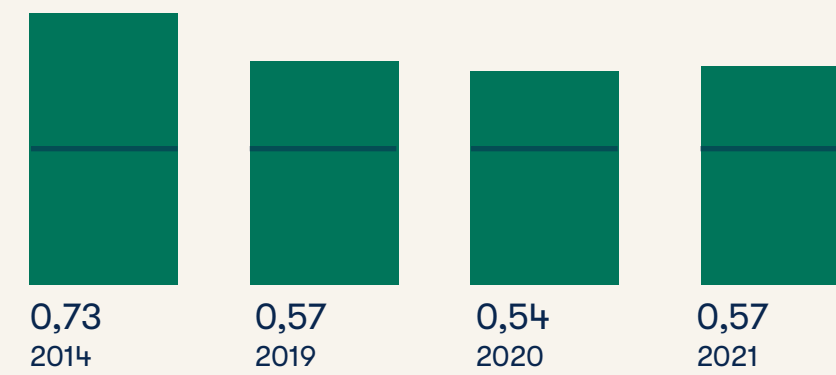
## Sommaire du rendement environnemental

**Intensité énergétique totale**  
(MWh/1 000 kg de produit fini)



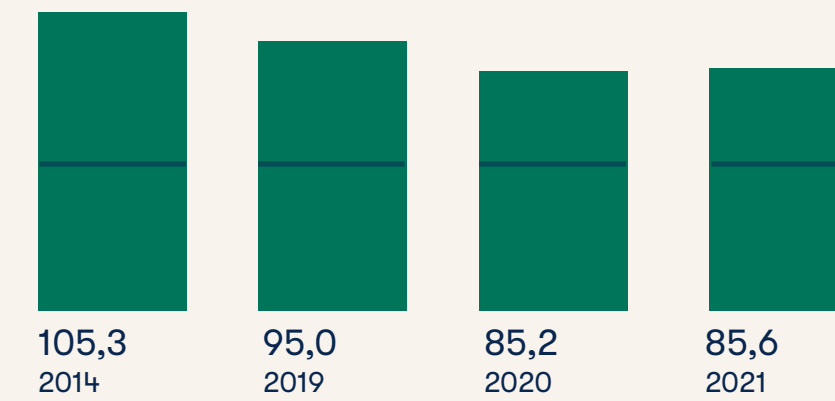
50 % d'énergie d'ici 2025  
La réduction d'intensité est de **17,8 %**

**Intensité de l'électricité**  
(MWh/1 000 kg de produit fini)



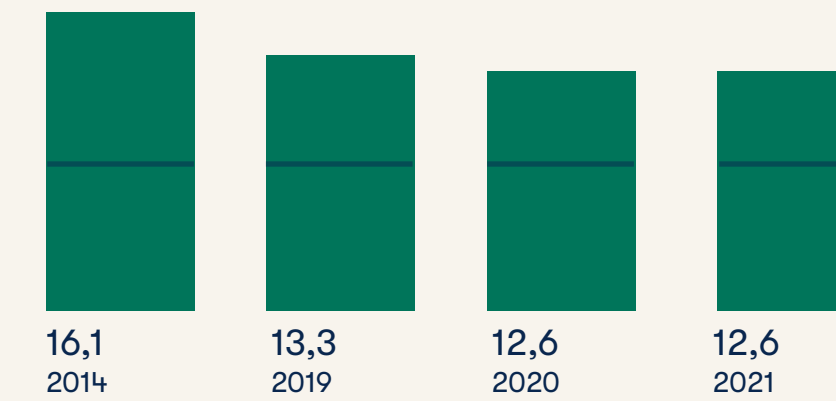
50 % d'électricité d'ici 2025  
La réduction d'intensité est de **21,8 %**

**Intensité du gaz naturel**  
(m<sup>3</sup>/1 000 kg de produit fini)



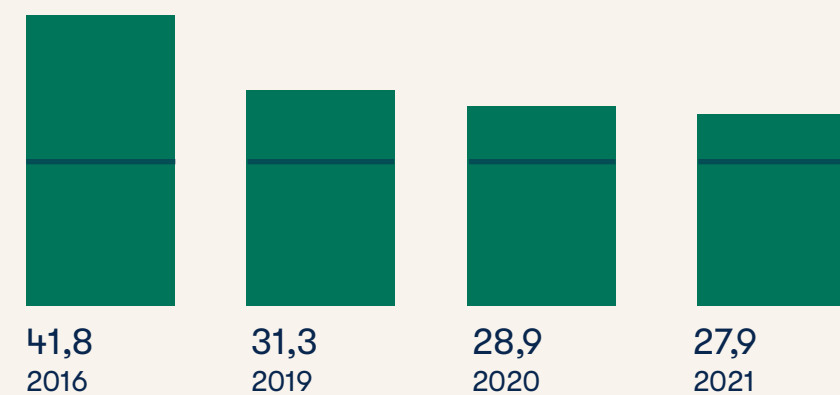
50 % de gaz naturel d'ici 2025  
La réduction d'intensité est de **18,7 %**

**Intensité de l'eau**  
(m<sup>3</sup>/1 000 kg de produit fini)



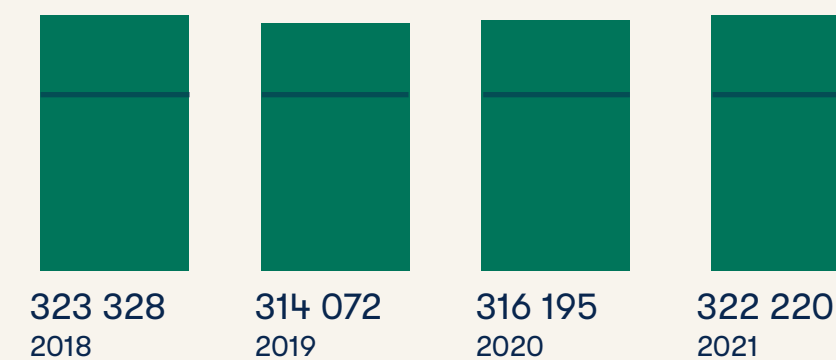
50 % d'eau d'ici 2025  
La réduction d'intensité est de **21,4 %**

**Intensité de perte et gaspillage d'aliments**  
(tm/1 000 kg de produit fini)



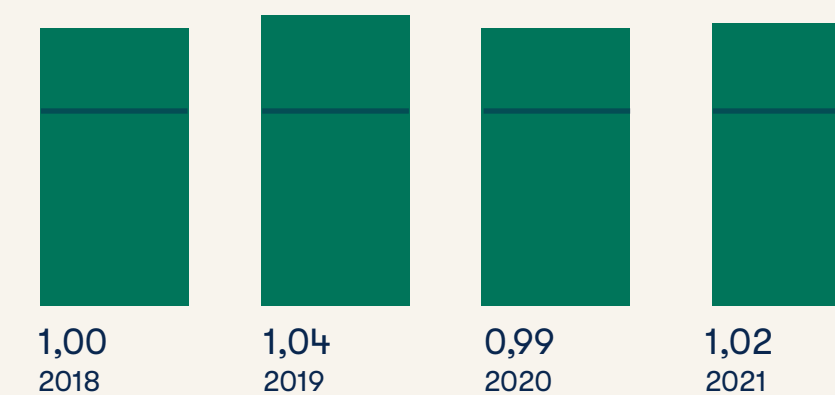
50 % de perte et gaspillage d'aliments d'ici 2025  
La réduction d'intensité est de **33,3 %**

**Émissions absolues de types 1 et 2**  
(t<sub>éq</sub>CO<sub>2</sub>)



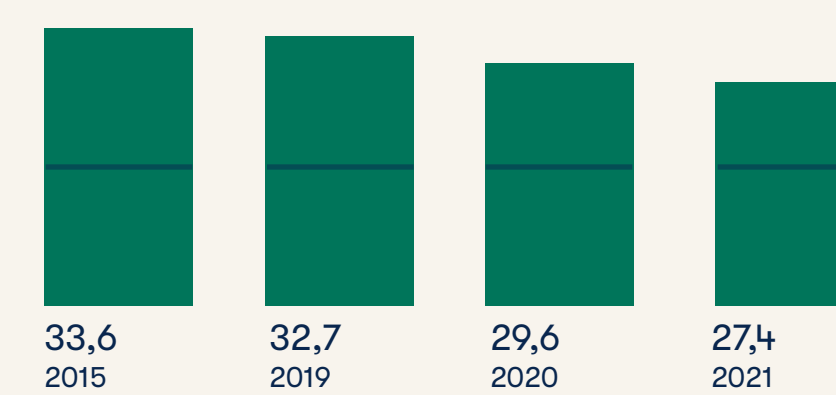
30 % d'émissions absolues de type 1 et 2 d'ici 2030  
La réduction d'émissions est de **0,34 %**

**Intensité des émissions de type 3**  
(t<sub>éq</sub>CO<sub>2</sub>/1 000 kg de produit fini)



30 % d'émissions de type 3 d'ici 2030  
L'augmentation d'intensité est de **1,95 %**

**Intensité des déchets solides**  
(tm/1 000 kg de produit fini)



50 % de déchets solides d'ici 2025  
La réduction d'intensité est de **18,5 %**

Taux de détournement des sites d'enfouissement de **92,7 %**

Réelle Ciblée

## Une meilleure planète

En 2021, notre empreinte environnementale a largement plafonné, nos émissions de GES de niveaux 1 et 2 se sont légèrement améliorées et nos émissions de niveau 3 se sont légèrement régressées par rapport à l'année dernière. Bien que nous ayons affiché de bonnes réductions initiales à partir de notre année de référence de 2014, au cours des trois dernières années, notre progrès annuel vers l'atteinte de nos cibles a ralenti. Notre faible rendement en matière d'intensité en 2021 a été principalement stimulé par la consommation de services publics au cours de la construction et du démarrage de quatre nouvelles usines/expansions situées en Ontario, au Manitoba et en Indiana. Au cours de la construction, ces nouvelles usines/expansions ont consommé des services publics, mais n'avaient pas encore commencé à produire d'aliments. Cela a à la fois augmenté notre consommation et biaisé négativement le rendement de notre intensité.

En outre, tout au long de 2020 et 2021, nous avons suspendu l'exécution de certaines de nos initiatives de réduction de notre empreinte environnementale en raison de la pandémie à COVID-19, en nous efforçant de prioriser

entièrement notre programme complet de sécurité et de prévention de la COVID-19 afin de garder les membres de notre équipe en sécurité tout en poursuivant la production pour répondre à la demande croissante.

Nous reconnaissons que nous n'atteindrons pas nos cibles environnementales sans faire une réorientation majeure de stratégie et des investissements dans des technologies de réduction d'émissions de GES à impact important. Par conséquent, nous avons continué à travailler sur deux stratégies transformationnelles au cours de l'année écoulée : la digestion anaérobie et l'agriculture régénératrice. Bien qu'il ne s'agisse pas d'une nouvelle technologie, nous considérons la digestion anaérobie comme une solution à potentiel de plus grande échelle pour réduire les émissions de GES émanant de nos activités, tout en développant du biogaz pour remplacer la consommation actuelle de combustible fossile. Nous investissons aussi dans le domaine émergent de l'agriculture régénératrice afin de réduire l'incidence environnementale de céréales de notre chaîne d'approvisionnement d'aliments pour

animaux. Nous nous sommes associés avec Nutrien au Canada et Indigo Ag aux É.-U. afin de récompenser les cultivateurs de céréales qui adoptent les pratiques de l'agriculture régénératrice qui réduisent et enlèvent les émissions de GES de l'atmosphère au moyen de la séquestration du carbone dans le sol dans leur exploitation agricole.

Nous espérons qu'à mesure que progressent nos stratégies de digestion anaérobie et d'agriculture régénératrice, nous nous retrouverons sur la bonne voie pour atteindre nos cibles environnementales.

Une vision à plus long terme est également importante pour réaliser nos cibles basées sur la science. En établissant des cibles basées sur la science, nous avons changé l'ordre d'importance de notre approche de durabilité environnementale afin de nous aligner sur la meilleure science du climat à notre disposition. Nous considérons maintenant nos objectifs de réduction environnementale de 50 % d'ici 2025 comme jalons importants sur le parcours pour atteindre nos ambitieuses cibles basées sur la science. Nos feuilles de route de réduction continueront à comprendre les cinq domaines

où les Aliments Maple Leaf a son plus important impact environnemental : électricité, gaz naturel, eau, déchets solides et la perte et le gaspillage des aliments. Nous continuerons à mettre en œuvre nos plans d'action de durabilité environnementale et à publier notre rendement environnemental.



## Une meilleure planète

### Système de gestion environnementale

Dans le cadre de notre programme de Santé, sécurité, protection et environnement (SSPE) et fidèle à notre Engagement à l'égard de la durabilité environnementale, les Aliments Maple Leaf a en place un système de gestion environnementale à chacun de nos établissements qui utilise les mêmes méthodes qu'ISO 14001. Nous évaluons la conformité réglementaire à chacune de nos installations, nous suivons le progrès et nous créons des plans d'action afin d'améliorer continuellement notre rendement.

Le/La responsable désigné(e) environnemental(e) de chaque établissement examine un outil d'identification d'aspect environnemental et d'établissement des priorités afin de comprendre à fond quels sont les risques environnementaux particuliers du site. Deux fois par année, notre dirigeant de la conformité environnementale de l'entreprise examine une carte de pointage d'autoévaluation et de conformité environnementale avec chaque établissement. Ils donnent un pointage global à chaque installation et produisent un plan d'action pour améliorer le pointage. L'autoévaluation est axée sur les sept domaines clés suivants : Politique et planification; Rôles, responsabilités et formation; Sensibilisation à la réglementation; Aspects environnementaux de l'établissement; Intervention en cas de déversement et d'urgence; Gestion des plaintes; et Tenue de la documentation et des dossiers. La carte de pointage fait le suivi du rendement en matière de conformité à la réglementation et est axée sur les quatre domaines clés suivants : Exigences réglementaires; Incidents environnementaux; Analyse et évaluation des risques; et Amélioration continue et formation.

Notre dirigeant de la conformité environnementale de l'entreprise effectue aussi un examen annuel des émissions de chaque établissement dans l'air, la terre et l'eau afin de veiller à ce que les sites demeurent conformes aux règlements. En outre, chaque installation effectue un examen annuel interne dans lequel elle doit confirmer la conformité et la connaissance des exigences réglementaires en examinant les permis, les approbations et les licences et identifier les rôles et les responsabilités aux fins du dossier dans un cadre qui s'apparente à la vérification. Ce système de gestion environnementale robuste nous assure de nous conformer à toutes les lois et aux règlements applicables.



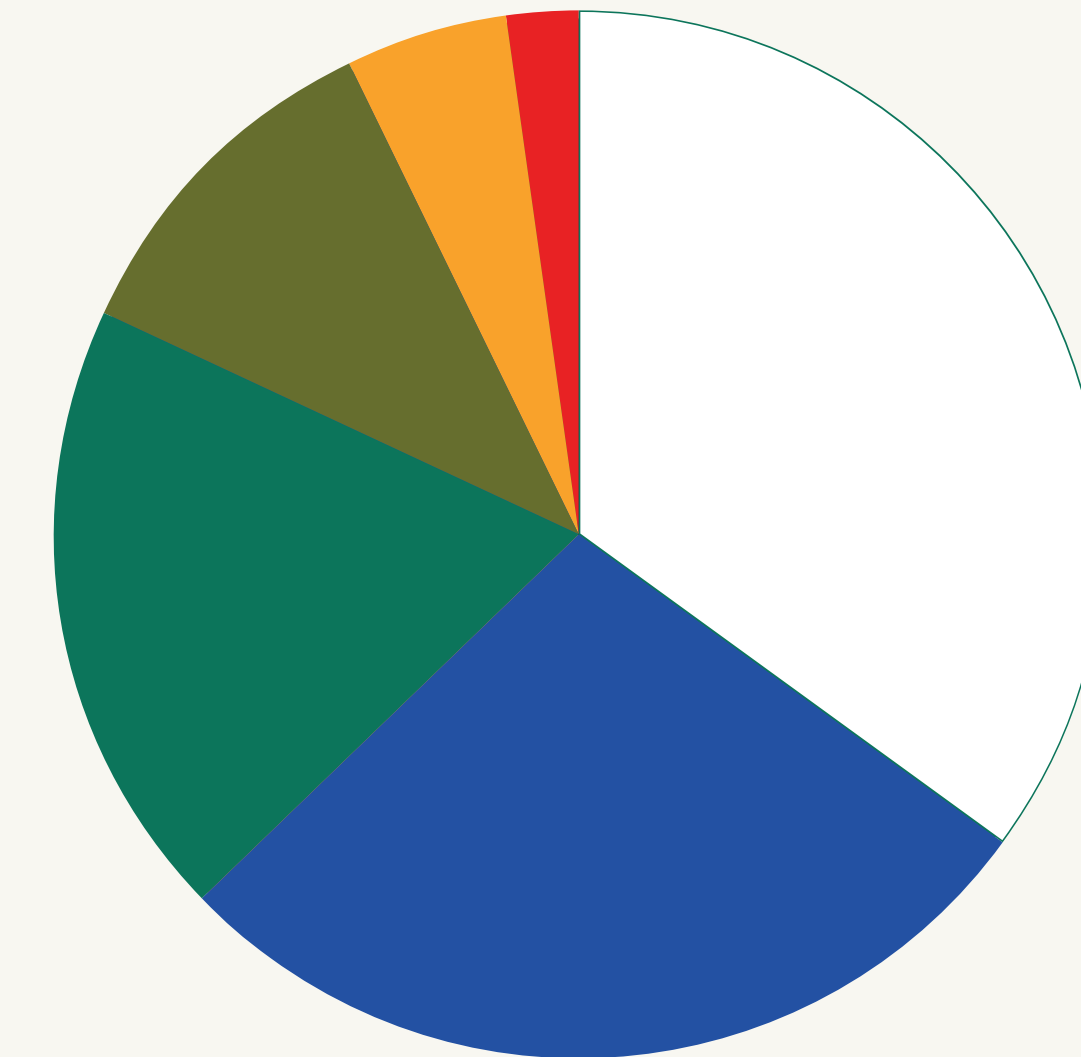
## Une meilleure planète

### Vérification et plans d'action

Nous avons un programme de vérification et de plan d'action solide pour atteindre nos cibles environnementales. En plus de nos propres vérifications internes, nous travaillons avec des tiers afin d'effectuer des vérifications de services publics, soit annuelles ou suivant les besoins, afin d'identifier les possibilités d'économies et de réductions. En nous basant sur les constatations, nous utilisons une matrice impact-effort afin de prioriser les projets en fonction de principaux déterminants tels que la mise en œuvre de capital, la durée, les exigences en ressources humaines, les économies de coûts, le rendement du capital investi, les économies de services publics et les réductions. Un suivi de plan d'action est utilisé pour mesurer l'étendue des progrès de chaque usine vers ses propres cibles et vers nos cibles pour l'ensemble de l'entreprise.

Notre processus de vérification des services publics et d'élaboration de plan d'action a identifié de nombreuses possibilités communes de réduction de l'utilisation d'énergie, d'eau et de gaspillage que nous avons classées comme priorités en raison de leur haut rendement du capital investi et leur incidence positive sur la réduction de notre empreinte environnementale. Le tableau ci-dessous offre une ventilation des types d'occasions identifiées dans le cadre des vérifications des services publics menés de 2015 à 2021, ainsi que plusieurs vérifications de pertes alimentaires depuis 2018. Dans l'ensemble, notre programme de vérification et de plan d'action a amélioré la qualité de nos données environnementales, ainsi que notre compréhension de notre rendement, de l'économie de coûts et des occasions de réduire notre empreinte.

### Ventilation des possibilités identifiées



35 %		Électricité	28 %		Eau
19 %		Gaz naturel	11 %		Perte et gaspillage d'aliments
5 %		Eaux usées	2 %		Déchets solides



## Une meilleure planète

### Analyse du cycle de vie

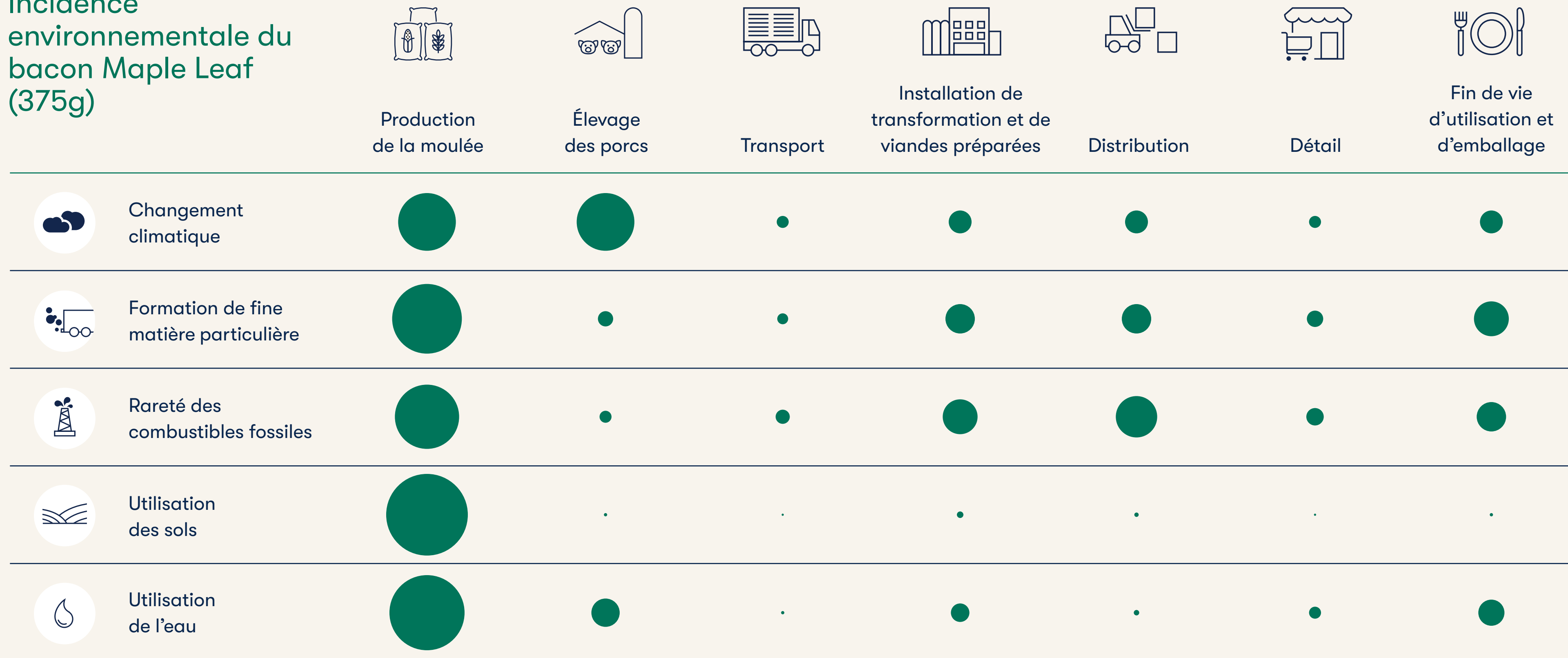
En 2018, nous avons effectué une analyse du cycle de vie (ACV) complète de nos produits afin d'acquérir une connaissance des relations entre les phases de production diverses du porc et leur incidence environnementale relative. L'analyse du cycle de vie (ACV) est un outil utile pour identifier et fixer les priorités des initiatives qui réduiront davantage les impacts environnementaux du produit évalué. Nous avons effectué une ACV d'un de nos produits, le bacon Maple Leaf (produit de 375 g), conformément aux exigences d'ISO 14040 et d'ISO 14044.

Comme l'indiquent les résultats, les incidences environnementales surviennent dans l'ensemble de la chaîne de production du porc, les impacts les plus significatifs provenant de la production d'aliments et de l'élevage des porcs. L'étude a souligné plusieurs recommandations qui aideront les Aliments Maple Leaf à réaliser une importante réduction de notre impact écologique. L'optimisation de la composition des aliments, la prise en compte de différents modes de transport et le fait d'enquêter sur des moyens de réduire davantage l'émission de méthane provenant des porcheries font partie des recommandations.



## Une meilleure planète

### Incidence environnementale du bacon Maple Leaf (375g)



\* Analyse du cycle de vie du bacon Maple Leaf préparée par Ecofys, une entreprise Navigant, finalisée en 2018. Dans la représentation graphique ci-dessus, la taille du cercle est proportionnelle à l'ampleur de l'incidence.



## Une meilleure planète

# Énergie et émissions

Les Aliments Maple Leaf est la première grande entreprise alimentaire carboneutre au monde et elle a fixé d'ambitieuses cibles basées sur la science afin de réduire nos émissions de carbone.

### Carboneutralité

En 2021, les Aliments Maple Leaf a célébré deux années en tant que première grande entreprise alimentaire carboneutre au monde. Nous sommes carboneutres en évitant et réduisant énergiquement nos émissions de gaz à effet de serre et en investissant dans des projets environnementaux à incidence élevée afin de neutraliser nos émissions restantes qui sont actuellement inévitables. Nous avons neutralisé toutes nos émissions de type 1 et de type 2, ainsi qu'une partie de nos émissions de gaz à effet de serre de type 3. Les émissions de type 3 dans notre programme de projets compensatoires comprennent des émissions de fournisseur provenant de l'élevage d'animaux et de l'emballage équivalent aux volumes de produits des marques Maple Leaf qui affiche notre logo «Carbon zéro».

Projets de compensation des émissions de carbone



## Une meilleure planète

### Cibles basées sur la science

Nous étions la première entreprise alimentaire au Canada à établir des cibles basées sur la science qui sont harmonisées aux objectifs de l'Accord de Paris sur le changement climatique. Fait important, les cibles basées sur la science exigent que nous réduisions nos émissions à mesure que nous grandissons.

En 2019, nous nous sommes engagés à réduire nos émissions absolues de gaz à effet de serre de niveaux 1 et 2 de 30 % d'ici 2030 par rapport à l'année de référence 2018 et l'intensité (par tonne de produit fabriqué) de nos émissions de GES de niveau 3 de 30 % d'ici 2030 par rapport à l'année de référence 2018.



SCIENCE  
BASED  
TARGETS

DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION

En 2021, nos émissions de niveau 1 et 2 représentaient 18 % du total de nos émissions de GES. Ces émissions sont associées aux émissions directes des animaux et des installations qui nous appartiennent et des émissions indirectes de la consommation d'électricité, de chaleur ou de vapeur. Par le biais de la vérification de nos services publics et du programme de notre plan d'action et notre feuille de route de réduction du carbone, nous identifions et priorisons les possibilités qui auront les plus grandes répercussions sur nos émissions de types 1 et 2 afin d'atteindre nos cibles basées sur la science.

Nos émissions de niveau 3 représentent 82 % du total de nos sources d'émissions. Ces émissions sont produites dans notre chaîne d'approvisionnement, y compris par les matières premières, des aliments pour animaux et les ingrédients que nous achetons et consommons, ainsi que les émissions associées à l'emballage, et la distribution de nos produits. Reconnaisant que nos émissions de type 3 représentent la majorité du total de nos émissions de GES, nous comprenons que nous devons tenir compte des répercussions de notre chaîne d'approvisionnement et élaborer un plan pour réduire radicalement ces émissions dans notre poursuite de la vision d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre. Nous travaillons avec nos fournisseurs, nos clients et nos intervenants de l'industrie afin d'identifier les possibilités de réduire les répercussions de notre chaîne d'approvisionnement et nous participons à divers programmes afin de partager les connaissances et faire progresser la collaboration sur les questions de chaîne d'approvisionnement.

Nous explorons des technologies transformatrices comme la digestion anaérobie et l'agriculture régénératrice afin de réduire nos plus grandes sources d'émissions de niveaux 1 et 2 : le fumier des animaux, les émissions de producteurs tiers contractuels et la production d'aliments pour animaux et de cultures agricoles.



# Une meilleure planète

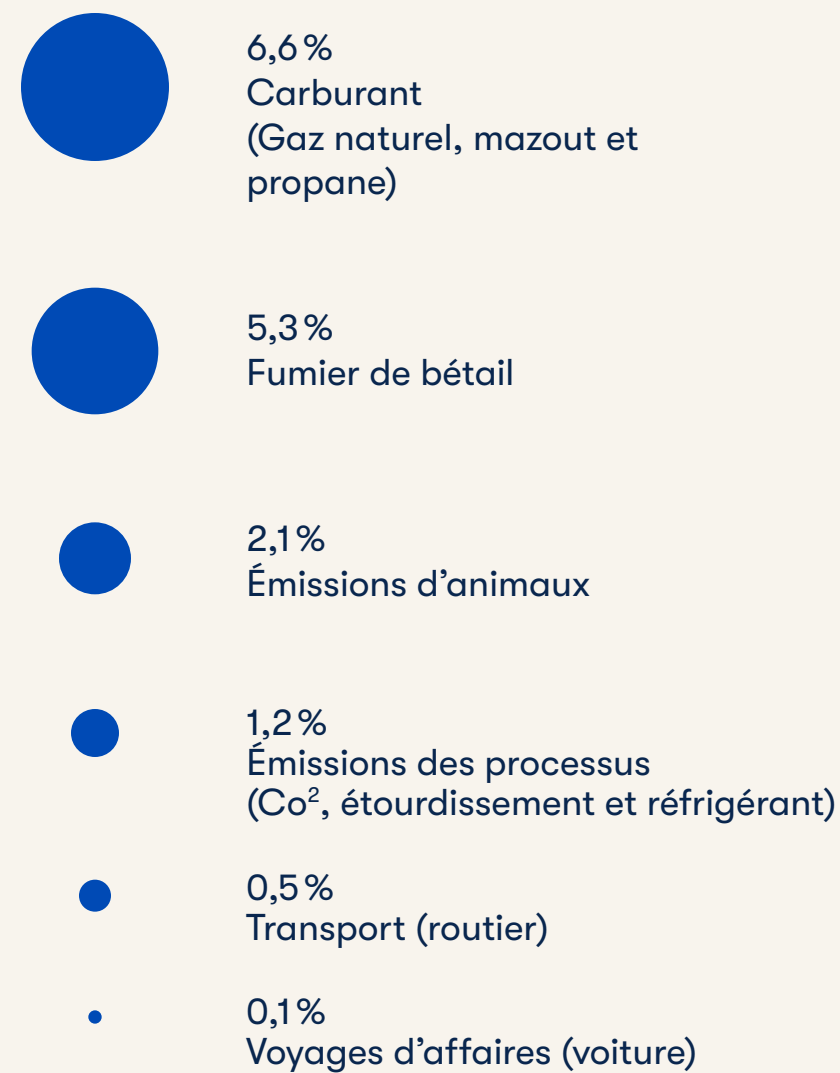
## Bilan carbone

### Type 1

Émissions directes de gaz à effet de serre (GES) provenant de sources contrôlées par les Aliments Maple Leaf

Émissions totales de type 1 :

**16 %**



### Type 2

Émissions indirectes de GES résultant de la consommation d'énergie achetée (électricité, chauffage ou vapeur)

Émissions totales de type 2 :

**2 %**

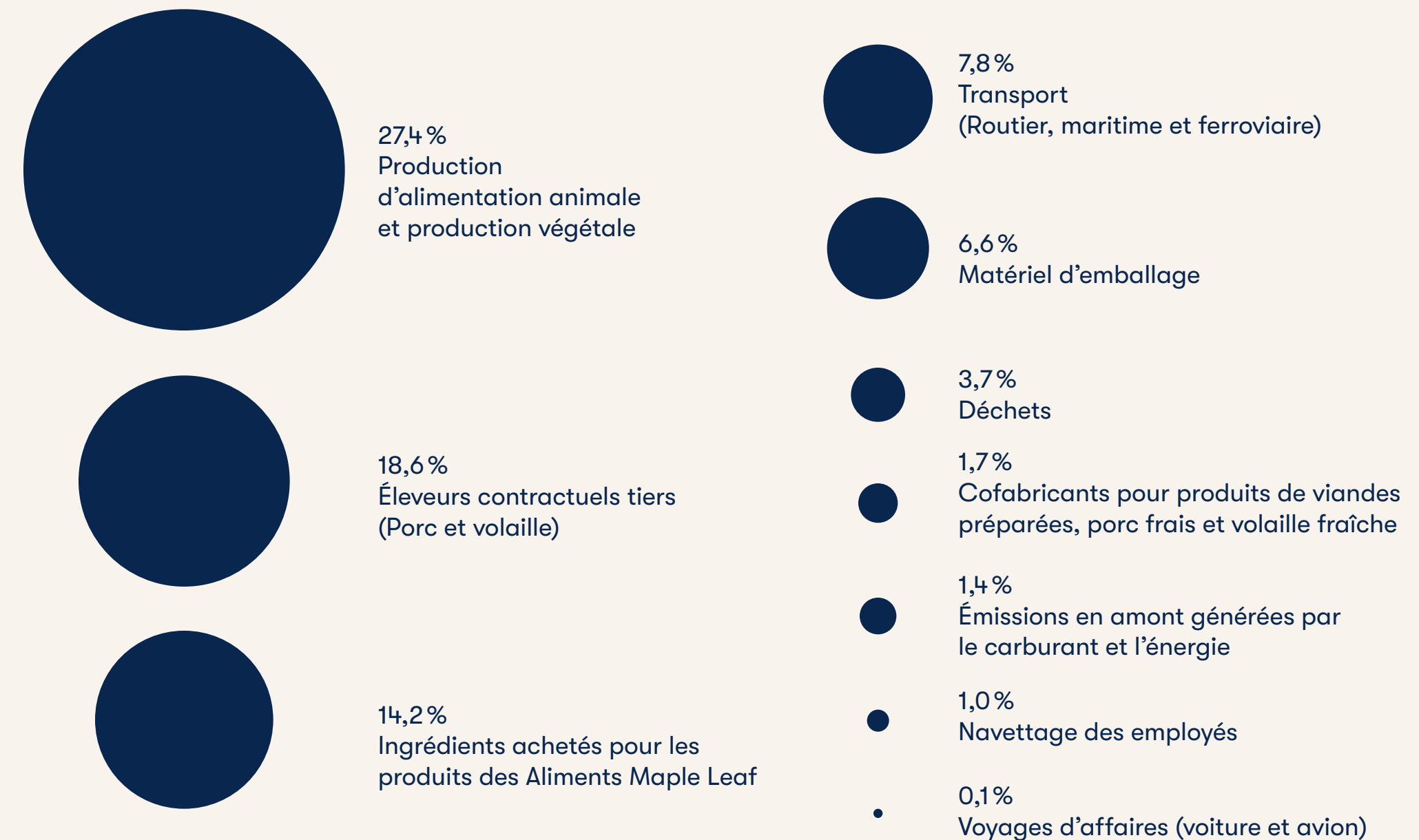


### Type 3

Émissions indirectes de GES de sources autres que celles mentionnées aux types 1 et 2 et qui se produisent dans la chaîne d'approvisionnement

Émissions totales de type 3 :

**82 %**



## Une meilleure planète

### Digestion anaérobie

La digestion anaérobie est une technologie éprouvée et établie qui a le potentiel de réduire significativement les émissions de GES et les déchets solides provenant de nos activités d'élevage et nos exploitations d'animaux, tout en produisant en même temps du gaz naturel renouvelable qui pourrait remplacer notre consommation actuelle de gaz naturel fossile dans nos établissements ou être réinjecté dans le réseau.

La digestion anaérobie est un processus dans lequel les bactéries dégradent et « digèrent » les matières organiques – telles que le fumier d'étable, les déchets organiques, les déchets alimentaires ou les eaux usées - en l'absence d'oxygène. Au moyen de digestion anaérobie, nous pouvons convertir les matières organiques telles que le fumier de porc en gaz naturel renouvelable (GNR) et « digestat ». Le GNR peut être utilisé de la même manière que le gaz naturel fossile est utilisé aujourd'hui, comme pour fournir le chauffage, générer de l'électricité, être injecté directement dans le réseau de canalisation de gaz naturel ou comprimé et utilisé comme carburant pour le transport. Le digestat sert principalement d'engrais riche en éléments nutritifs, peu odorant et de qualité supérieure.

Si les Aliments Maple Leaf procède avec la technologie de digestion anaérobie, cela lui permettra d'avoir une économie circulaire en convertissant des déchets organiques en carburant utile et renouvelable et en d'autres produits de base.

### Agriculture régénératrice

Nous investissons dans le domaine émergent de l'agriculture régénératrice afin de réduire les répercussions environnementales de notre chaîne d'approvisionnement tout en régénérant la terre et en faisant la capture de carbone de l'atmosphère pour le remettre et le conserver dans le sol. L'agriculture régénératrice est un ensemble de pratiques agricoles qui régénèrent la terre, augmentent la biodiversité et améliorent le sol.

Nous nous sommes associés à une entreprise canadienne et le plus grand fournisseur d'intrants de cultures, Nutrien, afin d'augmenter la portée de notre projet d'agriculture régénératrice. Le projet stimule et instruit les agriculteurs dans le bassin d'approvisionnement défini où nous nous approvisionnons en céréales fourragères afin qu'ils adoptent les pratiques de l'agriculture régénératrice. Le projet met l'accent sur la réduction des émissions d'oxyde nitreux provenant de l'utilisation d'engrais azoté, tout en augmentant la séquestration du carbone dans le sol en adoptant des pratiques qui améliorent la santé du sol. Les pratiques de gestion des sols qui augmentent la séquestration du carbone dans le sol comprennent : système de culture sans labour (semis direct), pratiques de rotation accrue des cultures, culture de couverture et culture intercalaire. Combinées, la gestion de l'azote et ces interventions pour améliorer la santé des sols créent un système de culture plus durable avec moins d'émissions de carbone.

En 2021, le projet se déroulait sur environ 20 000 acres de terre agricole au Manitoba et en Saskatchewan. En 2022, nous prévoyons en augmenter l'ampleur à 100 000 acres. Notre projet instruira les agriculteurs sur les pratiques qui auront un impact positif sur leurs terres, notamment en réduisant leurs coûts des facteurs de production découlant de l'utilisation d'engrais, en améliorant le rendement de culture et en rendant leur sol et leurs terres plus résilients aux événements météorologiques extrêmes. En investissant dans ce projet avec les agriculteurs dans notre chaîne d'approvisionnement, nous réduirons directement nos émissions de niveau 3 et nous ferons des progrès vers la réalisation de nos cibles basées sur la science de type 3.

Nous continuons aussi à travailler avec Indigo Ag, une société qui œuvre avec les agriculteurs et les entreprises afin de faire progresser les pratiques d'agriculture régénératrice comme solution au changement climatique. Les entreprises peuvent acheter des crédits de carbone certifiés par l'entremise de son programme de crédits de carbone qui récompense individuellement les agriculteurs pour avoir adopté des pratiques d'agriculture régénératrice qui améliorent la biodiversité, la santé des sols et la séquestration du carbone. Notre engagement à l'égard de ce programme reflète notre dévouement envers l'amélioration de l'industrie de l'agriculture et du système alimentaire dans son ensemble et contribuera à l'avenir au maintien de notre statut de carboneutralité.

## Tarification du carbone

Le « prix interne du carbone » que nous avons établi offre des données pour toutes nos décisions sur le capital. Nous avons créé un outil de calcul du carbone qui tient compte du coût du carbone dans tous les calculs des demandes d'affectation de fonds et de rendement des immobilisations nettes. Ce prix établi fluctue selon le prix moyen payé par l'entreprise pour obtenir la compensation des crédits d'énergie renouvelable et des réductions d'émission vérifiées. L'entreprise évalue tous les programmes fédéral et provinciaux d'établissement de prix du carbone et de conformité et y participe si elle y voit de la valeur et peu de risque. Les ambitieuses cibles basées sur la science de l'entreprise et la mise en œuvre de notre stratégie complète de gestion de carbone réduisent notre exposition aux modifications de la réglementation par rapport à l'établissement du prix du carbone et nous donnent un avantage concurrentiel contre des entreprises qui ne participent pas aux activités de réduction des émissions.



# Une meilleure planète

## Gestion du fumier

La bonne gestion du fumier est essentielle pour minimiser les émissions de GES causées par l'activité microbienne au cours de sa décomposition. En 2021, des porcheries appartenant à Maple Leaf et louées par elle ont recyclé 1 205 810 412 litres de fumier de lagunes d'entreposage et en l'appliquant comme engrais dans les champs et 100 % du fumier a été appliqué selon un plan de gestion des éléments nutritifs spécifique au site préparé par un agrologue agréé.

La majorité des exploitations porcines des Aliments Maple Leaf sont situées au Manitoba, où nous travaillons avec des exploitants agricoles locaux afin de recycler le fumier produit par les animaux que nous élevons. Le fumier de porc contient d'importants macronutriments et micronutriments qui favorisent la santé du sol. Par conséquent, nous gérons le fumier dans des bassins à l'extérieur jusqu'au moment de le livrer aux fermes locales qui l'utilisent comme engrais biologique.

Des agrologues agréés préparent un plan de gestion du fumier pour chacune des exploitations agricoles et l'inscrivent auprès de la province du Manitoba. Une fois que le plan est approuvé, le fumier est épandu sur les terres des fermes locales en fonction des éléments nutritifs qui existent à ce moment-là dans le sol, des nutriments qui sont présents dans le fumier et des exigences des plantes cultivées. Il est appliqué uniquement dans des périodes de l'année et à des

doses prédéterminées afin de veiller à ce que les éléments nutritifs soient entièrement incorporés au sol et à éviter le ruissellement.

Le fumier est précieux; nous ne voulons pas le gaspiller. Nous savons qu'il doit être appliqué au bon endroit, au bon moment et en quantité adéquate. Chez les Aliments Maple Leaf, nous jouons notre rôle en veillant à recycler le fumier de façon responsable et à réduire les émissions de GES. L'utilisation du fumier comme engrais est synonyme de recyclage à son meilleur! La digestion anaérobie rendra le recyclage de notre fumier encore plus précieux car le fumier est converti en digestat. Le digestat est une forme d'engrais encore meilleure, avec une biodisponibilité supérieure pour les plantes et une odeur beaucoup moins prononcée.

La province du Manitoba dispose d'un programme complet de gestion du fumier qui fait en sorte que le fumier soit utilisé comme engrais de façon appropriée. Une bonne gestion du fumier est essentielle pour toute exploitation agricole, car son utilisation inappropriée peut avoir des répercussions négatives sur l'environnement.

Visionnez la vidéo « Manure Matters » de Manitoba Pork pour obtenir des renseignements plus détaillés.

Vidéo



## Une meilleure planète

# Eau

La conservation de l'eau a une grande importance pour les Aliments Maple Leaf et nous continuons à explorer des moyens de réduire notre consommation d'eau absolue et d'utiliser l'eau de manière plus efficace.

### Conservation de l'eau

Les possibilités de conservation et de la réduction de la consommation de l'eau représentent une composante clé de notre programme de vérification des services publics et des plans d'action de durabilité environnementale qui ont été créés pour chacune de nos installations. Chaque établissement s'est engagé à réduire son intensité d'eau de 50 % d'ici 2025 (année de référence : 2014), conformément à notre objectif pour l'ensemble de l'entreprise. Depuis 2015, nous avons exécuté environ 169 projets de conservation/réutilisation dans l'ensemble de nos établissements.

À compter de 2021, nous avons réduit notre consommation d'eau absolue de 1 323 429 m<sup>3</sup> et notre intensité d'utilisation de l'eau de 21,4 % par rapport à notre année de référence de 2014. Nous reconnaissons que nous devons redoubler d'effort pour réaliser une réduction de 50 % d'ici 2025. En 2021, nous avons continué à mettre en œuvre des projets de conservation de l'eau et nous avons revérifié nos établissements clés afin de mettre à jour nos plans d'action et identifier davantage de possibilités de réduction et de gains d'efficacité.





## Une meilleure planète

### Évaluation du risque de l'eau

En 2017, les Aliments Maple Leaf a travaillé avec un consultant tiers et WWF Canada afin d'effectuer une évaluation des risques pour l'eau des fermes et installations qui lui appartiennent/ qu'elle loue et des endroits d'où proviennent l'approvisionnement d'aliments et d'ingrédients d'aliments au Canada. L'évaluation des risques pour l'eau était divisée en trois catégories : la santé de l'eau douce, les menaces pour l'eau douce et l'apport futur en eau. La santé et les menaces ont été davantage réparties entre la qualité de l'eau, la pollution, l'utilisation de l'eau et le changement climatique. L'apport futur en eau a été évalué en utilisant des modèles climatiques et des scénarios de changement climatique.

Les exploitations agricoles de porcs qui appartiennent aux Aliments Maple Leaf et celles d'éleveurs contractuels sont situées dans le sud du Manitoba, dans les sous-bassins hydrographiques de Souris, Assiniboine, Red, Lake Manitoba et Lake Winnipegosis, Western Lake Winnipeg et Winnipeg. Les exploitations agricoles de volaille qui nous appartiennent et celles d'éleveurs contractuels sont situées dans le sous-bassin hydrographique sud-ontarien du Nord du Lac Érié et les couvoirs de poussins qui

nous appartiennent et contractuels sont situés dans le Nord du Lac Érié et l'Est du Lac Huron. En plus de ces types et ces emplacements d'exploitations de bétail, les Aliments Maple Leaf s'approvisionne en aliments d'animaux et d'ingrédients de ces aliments (soya, maïs, huile de canola, etc.) des provinces de la Saskatchewan, du Manitoba, de l'Ontario et du Québec. Toutes nos installations de fabrication, sauf l'une d'elles, et l'un de nos centres de distribution tirent et évacuent leur eau de sources municipales. La majorité de nos porcheries/poulaillers et provenderies utilisent de l'eau de puits en raison de leurs emplacements ruraux.

On a déterminé que notre organisation n'avait pas causé ou contribué directement à aucun impact négatif lié à l'eau sur des bassins hydrographiques écologiquement vulnérables; cependant, certaines de nos exploitations agricoles sont situées dans des zones qui comportent de graves menaces pour l'eau et une surutilisation de l'eau. Les constatations de cette évaluation ont aidé à alimenter les stratégies que nous avons intégrées dans l'ensemble de notre exploitation et à réduire le risque économique à l'avenir.

Les Aliments Maple Leaf a aussi effectué une évaluation des risques climatiques physiques et une analyse de scénarios climatiques avec un consultant tiers afin de mieux comprendre les risques liés au climat et les incidences potentielles à son bétail, ses actifs, sa chaîne d'approvisionnement et ses opérations. Cette évaluation était centrée sur les températures extrêmes, le gel et le dégel (p. ex., nombre de jours de glace), le stress hydrique et les vents et chutes de pluie extrêmes. Il a été déterminé que toutes les régions dans lesquelles l'entreprise exerce ses activités courent un risque moyen à élevé de risque hydrique dû à la hausse de température et un risque accru de sécheresse, ce qui peut influencer sur la disponibilité d'aliments pour animaux et de ressources en eau pour l'assainissement. En nous servant de cette information, nous avons établi par ordre de priorités où nous devrions concentrer nos efforts d'atténuation des risques physiques et continuer à réduire notre consommation d'eau dans l'ensemble de nos opérations.



Nous faisons constamment la vérification et la surveillance de nos usines en veillant à demeurer vigilants dans nos efforts d'amélioration et à être aussi efficaces que possible avec nos ressources. En 2021, des équipes à notre usine Heritage à Hamilton, Ontario, a enquêté sur les possibilités de réduction d'eau et a identifié le fait que deux importants systèmes d'eau continuaient à couler hors des heures de production et d'assainissement dans un système à circuit ouvert. En mettant en œuvre les mesures de contrôle appropriées et en installant le bon équipement, l'équipe a économisé une importante quantité d'eau et d'argent.

Lors de l'analyse d'une journée sans production avant et après la mise en place des mesures de contrôle, la charge d'eau moyenne a diminué de 200 litres la minute à 18 litres la minute. La consommation d'eau de l'usine a diminué de 53 830 m<sup>3</sup> de 2020 à 2021, une réduction qui peut être partiellement attribuée à ce projet et l'économie de coûts pour le projet étaient d'environ 75 000\$ par année. Les constatations de ce projet sont incroyablement importantes et nous nous efforcerons de le reproduire aux endroits applicables dans l'ensemble de notre exploitation.

## Une meilleure planète

# Déchets solides

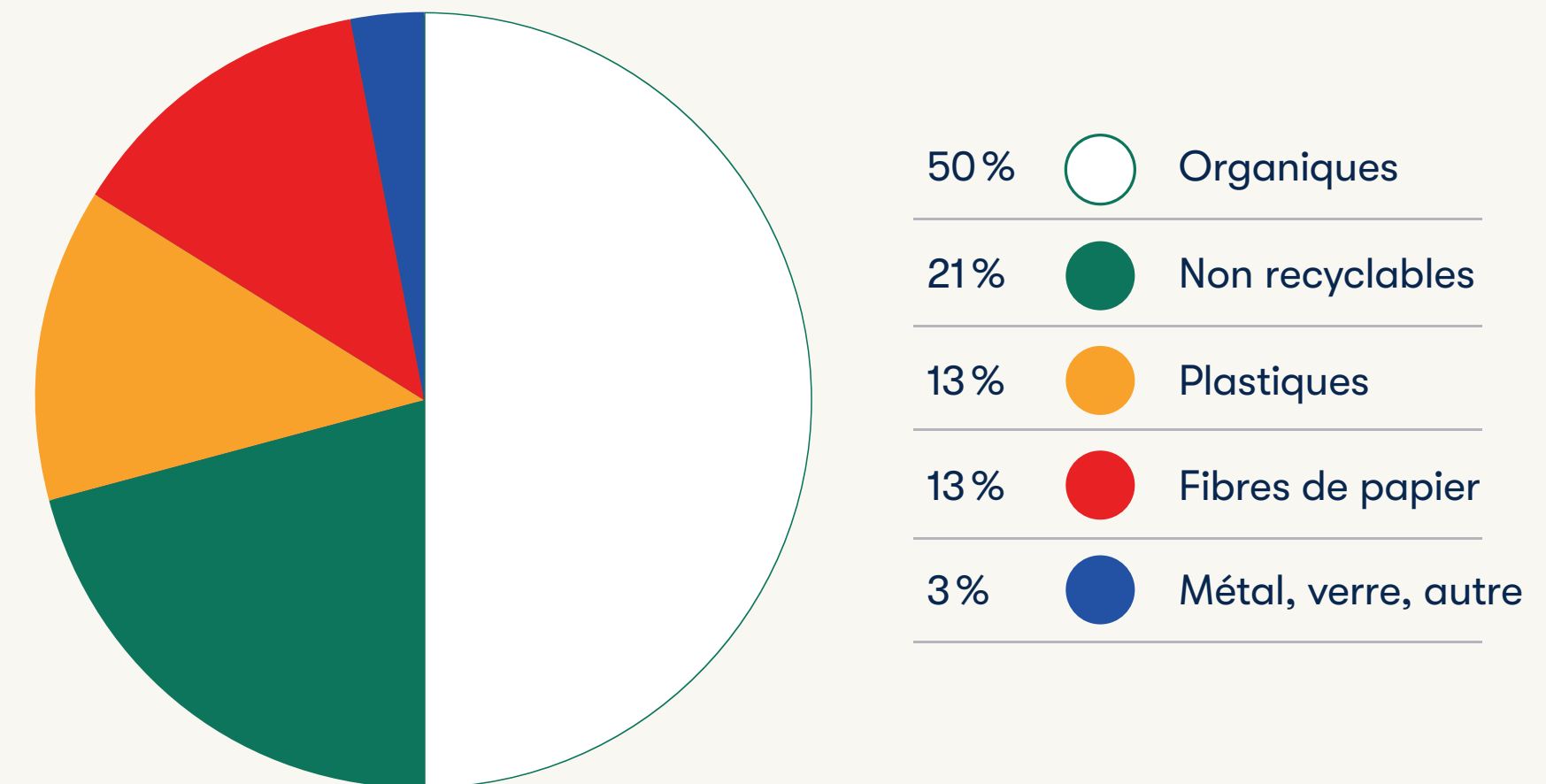
La réduction des déchets solides dans l'ensemble de nos opérations est une priorité absolue pour les Aliments Maple Leaf. Nous explorons constamment de nouvelles possibilités de réduire la production de déchets solides dans nos installations, d'améliorer notre taux de détournement des déchets solides des sites d'enfouissement et de réduire la perte et le gaspillage d'aliments provenant de nos activités.

### Réduction des déchets solides

Nous continuons à effectuer annuellement des vérifications de déchets solides au moyen de notre programme de vérification et de plan d'action d'installation afin d'identifier des possibilités de réduire nos déchets solides. Chaque établissement s'est engagé à réduire son intensité de déchets solides de 50 % d'ici 2025. En 2021, nous avons réduit l'intensité de nos déchets solides de 18,5 % par rapport à notre année de référence de 2015 et nous avons réalisé un taux de détournement des sites d'enfouissement de 92,7 % pour l'ensemble de l'entreprise.

Notre occasion la plus importante se trouve toujours dans le détournement des boues des eaux usées de notre installation de Brandon. Au cours de la dernière année, nous avons examiné diverses technologies, y compris la digestion anaérobie, pour convertir cette boue en énergie renouvelable qui peut être consommée dans notre usine de Brandon.

Ventilation des déchets solides pour 2021





## Une meilleure planète

### Réduction de la perte et du gaspillage des aliments

Nous nous sommes engagés à réduire l'intensité de la perte et du gaspillage alimentaire provenant de nos opérations de 50 pour cent d'ici 2025. C'est pourquoi nous avons mis en œuvre un processus rigoureux afin de définir et mesurer la perte et le gaspillage d'aliments et nous continuons à enquêter sur l'effet de la perte et du gaspillage alimentaire sur notre entreprise au moyen d'un programme d'évaluation d'usine. Depuis 2016, nous avons réduit l'intensité de la perte et du gaspillage des aliments de 33,3%.

En 2019, nous nous sommes joints à sept autres entreprises canadiennes chefs de file pour nous engager officiellement au Conseil national zéro déchet du Canada et à Provision Coalition afin de prévenir et réduire le gaspillage alimentaire dans nos propres installations. Nous nous sommes engagés dans un processus rigoureux afin de définir la perte et le gaspillage d'aliments en utilisant le protocole de la perte et du gaspillage alimentaire développé par le *World Resources Institute* (l'Institut des ressources mondiales). Nous avons mené des évaluations de la perte et du gaspillage d'aliments et œuvré afin d'établir une référence pour chacune de nos unités opérationnelles. En raison de l'intégration verticale du modèle d'entreprise, nous avons déterminé que la majorité du gaspillage alimentaire se produit au sein de nos installations de viandes préparées et de nos centres de distribution.

En 2021, nous avons exécuté d'autres évaluations de la perte et du gaspillage d'aliments afin qu'elles nous aident à élaborer une norme constante pour la collecte des données, l'identification des possibilités de réduction et d'amélioration de l'efficacité de la transformation. Chaque usine évaluée a élaboré un plan d'action afin d'atteindre l'objectif ultime fixé pour l'ensemble de l'entreprise. Nous sommes fiers des progrès que nous avons connus jusqu'à présent sur la réduction des déchets solides. Cependant, nous devons travailler davantage afin de veiller à ce que les aliments gaspillés et autres produits organiques de nos installations ne finissent pas dans les sites d'enfouissement. En 2022, nous allons continuer à effectuer d'autres évaluations de la perte et du gaspillage d'aliments et dresser des plans d'action pour ces installations.



## Une meilleure planète

### Élimination du gaspillage dans notre chaîne d'approvisionnement

Pour le transport de nos produits, nous nous sommes associés à CHEP, un fournisseur de palettes réutilisables qui sont construites de bois d'œuvre certifié à 99,7 pour cent (certifications PEFC et FSC). Chaque fois que nous utilisons une des palettes réutilisables de CHEP au lieu d'emballage non réutilisable, nous éliminons le gaspillage et nous améliorons l'efficacité. En 2021, en utilisant des palettes réutilisables, nous avons considérablement réduit les répercussions environnementales :

6 981

barils de pétrole

443 059

déchets solides en KG

40 490

énergie en millions de BTU

6 493 142

tonnes de CO<sub>2</sub>.

\*Données fournies par CHEP

En tant qu'entreprise, nous examinons nos pratiques entrepreneuriales afin d'y incorporer des gains d'efficacité, en veillant à ce que nos fournisseurs fassent de la durabilité une grande priorité. C'est pourquoi nous sommes fiers de travailler avec CHEP depuis 2011.

Le modèle opérationnel de CHEP est intrinsèquement circulaire et aide plus d'entreprises à déplacer plus de biens, à plus d'endroits, de manière plus efficace et durable que quiconque au monde. Sa vision de durabilité consiste à devenir pionnière des chaînes d'approvisionnement renouvelables tout en livrant les éléments essentiels de la vie chaque jour, d'une manière positive pour la nature.

Les palettes partagées et réutilisées de CHEP alimentent la chaîne d'approvisionnement des Aliments Maple Leaf, apportant plusieurs gains d'efficacité et avantages environnementaux à notre entreprise, en comparaison aux solutions à sens unique et à usage unique.



## Une meilleure planète

En 2021, nos opérations de fabrication ont utilisé 1 034 475 palettes CHEP. L'impact environnemental positif qui en a découlé comprenait avoir évité de produire ou utiliser :

2,945 tonnes d'éq. CO<sub>2</sub> (ou 3 021 acres de forêts canadiennes)

40 490 millions d'unités thermiques britanniques (BTU) (ou 5 442 barils de pétrole)

823 766 pieds-planche de bois d'œuvre (ou 5 098 arbres matures)

443 059 kilogrammes de déchets générés (ou déchets produits par 572 Canadiens moyens)

Les Aliments Maple Leaf est fière de travailler avec CHEP sur des solutions novatrices qui ont une incidence positive sur la chaîne d'approvisionnement canadienne. Nous allons continuer à évaluer les possibilités de réduire notre empreinte carbone sur notre parcours de contribution à une chaîne d'approvisionnement renouvelable.



Deux ans de suite, notre couvoir de New Hamburg s'est mérité une certification pour détournement des sites d'enfouissement par le biais de GreenCircle Certified, LLC. L'installation réachemine 98 % de ses déchets des sites d'enfouissement. L'équipe de New Hamburg met l'accent sur les possibilités de détournement de déchets depuis plusieurs années et la plus grande partie de la matière provenant de l'établissement est destinée à l'équarrissage, au recyclage et au compostage.

## Une meilleure planète

# Emballage

Nous sommes convaincus que rendre notre emballage durable à 100 % est ce qu'il faut faire et une composante essentielle pour faire progresser le mandat et la vision des Aliments Maple Leaf.

### Stratégie d'emballage écologique

Nous nous sommes engagés à l'égard de l'emballage écologique à 100 % et nous avons créé une stratégie d'emballage officielle afin de nous aider à atteindre nos buts. Nous allons réduire et (ou) convertir tous les éléments de nos emballages comme les barquettes, les pellicules et les étiquettes en matériel recyclable, compostable ou réutilisable tout en respectant les critères du marché en matière de rendement, coût, qualité et salubrité alimentaire tout au long du cycle de vie du produit.

En 2020, avec plus de 40 grandes entreprises canadiennes, les Aliments Maple Leaf a signé le Pacte canadien sur les plastiques (PCP). Le PCP unit des entreprises, ONG et partenaires du secteur public canadiens pour lutter contre les déchets de plastique et leur pollution. Les signataires collaboreront pour atteindre des objectifs clairs et réalisables. Nous avons élaboré nos propres cibles fondées sur les objectifs du PCP, soit :

Dresser une liste de types d'emballages en plastique qui doivent être désignés comme problématiques ou inutiles et prendre des mesures pour les éliminer.

---

Que 100 % des emballages en plastique soient conçus pour être réutilisables, recyclables ou compostables.

---

Mettre en œuvre l'affichage de l'étiquette How2Recycle sur tous les produits de marque de Maple Leaf.

---

Que 30% des composantes des emballages en plastique soient issues de matières recyclées.

---

En 2021, nous avons continué à explorer les options d'emballages écologiques. En travaillant de près avec nos fournisseurs et les chefs de file de l'industrie de l'emballage, nous avons identifié et testé une variété de nouveaux matériaux qui ont moins de répercussions sur l'environnement et conviennent mieux à l'infrastructure du recyclage. À la longue, ce progrès nous permettra de réacheminer le plastique des sites d'enfouissement. Au cours des prochaines années, nous continuerons à collaborer avec l'industrie de l'emballage afin d'offrir des produits plus durables qui consomment moins de ressources, se composent d'un contenu recyclé et peuvent être recyclés après leur utilisations.

Nous intégrons actuellement des emballages durables pour nos produits dans la mesure du possible, en mettant l'accent sur les éléments suivants : réduire la quantité globale de matériel d'emballage utilisé, nous approvisionner en matériel à teneur élevée de matière recyclée, passer au matériel recyclable et explorer des solutions de rechange d'emballages écologiques, comme Halopack.



## Une meilleure planète

### Réduction du matériel

Réduire la quantité d'emballage et rendre notre emballage plus compact sans compromettre la salubrité de nos aliments est essentiel sur notre parcours vers l'emballage à 100 % écologique. Nous avons réussi à réaliser les réductions suivantes dans l'ensemble de nos gammes de produits :

réduction de 30 % du poids du matériel d'emballage dans l'ensemble de notre gamme de charcuteries sur les emballages de 175 g en optimisant le choix de l'épaisseur du matériel

réduction de 40 % du poids du matériel d'emballage dans l'ensemble des trousse-repas de marque Maple Leaf® en remplaçant le manchon en carton par une pellicule préimprimée

réduction moyenne de 14 % du poids du matériel d'emballage dans l'ensemble de la volaille transformée Prime de Maple Leaf en redimensionnant les composantes de l'emballage.

### Matériaux recyclables et contenu recyclé post-consommation

Le fait d'incorporer un contenu recyclable et recyclé après consommation dans notre emballage représente de fantastiques moyens de rendre notre emballage plus écologique. Le contenu recyclable signifie que notre emballage peut être recyclé par nos consommateurs finaux. Le contenu recyclé post-consommation signifie que l'emballage que nous utilisons pour nos produits a été détourné des sites d'enfouissement et récupéré du consommateur final précédent. Ceci signifie que notre emballage est fait de matière qui a été jetée par un consommateur final pour être réutilisée et que cela peut aussi être recyclé par nos consommateurs finaux. Nous avons réussi à réaliser la recyclabilité et à utiliser du contenu recyclé post-consommation dans les gammes de produits suivantes :

barquettes recyclables à 100 % faites à 95 % de contenu recyclé post-consommation pour nos hauts de cuisse de poulet biologique désossés sans peau Prime de Maple Leaf®, les burgers à base végétale Lightlife<sup>MC</sup> et le porc frais Greenfield<sup>MC</sup>

barquettes 100 % recyclables pour nos trousse-repas Grab N' Snack Schneiders® et notre plateau de charcuterie artisanale Schneiders®.



# Une meilleure planète

## Matériaux de rechange

Nous explorons aussi des emballages de rechange écologiques qui utilisent moins de matériaux et créent moins de déchets dans l'ensemble du cycle de vie du produit. Nous avons lancé l'emballage de notre gamme Apprêtez et savourez avec Halopack, une solution écologique qui utilise une combinaison de carton recyclé à 90 % et 83 % moins de plastique\*. Halopack est le premier emballage sous atmosphère modifiée en carton étanche aux gaz qui sert à conserver la qualité, la valeur nutritive et à réduire le gaspillage des aliments.

\*Lorsqu'on la compare à une barquette de polystyrène choc (PSC) traditionnelle.

## Engagement des intervenants

Les Aliments Maple Leaf est devenue un membre fondateur du Pacte canadien sur les plastiques (PCP). Le PCP est une plateforme unique de collaboration multipartite et d'innovation dirigée par des acteurs de l'industrie qui unit les leaders de la chaîne de valeur des plastiques du Canada derrière une vision commune et des objectifs ambitieux pour lutter contre les déchets d'emballages plastiques à la source. Plus de 40 grandes entreprises canadiennes, ONG et partenaires du secteur public se sont inscrits au PCP. Ils collaboreront pour atteindre quatre objectifs clairs et réalisables d'ici 2025. Les Aliments Maple Leaf, avec les partenaires du PCP, espère changer fondamentalement la manière dont les Canadiens utilisent et réutilisent le plastique, tout en concrétisant une économie résiliente qui s'épanouit dans les limites de la nature. Pour qu'il atteigne ses objectifs d'ici 2025, la prochaine étape immédiate du PCP consiste à préparer une feuille de route pour l'action. Pour veiller à une transparence complète et des actions mesurables, un rapport d'étape du PCP sera rendu public chaque année.

Pour en apprendre davantage, visitez

[Pacte canadien sur les plastiques](#)

## Éducation des consommateurs

Nous sommes la première entreprise alimentaire canadienne à s'associer à How2Recycle. How2Recycle est un système d'étiquetage normalisé qui indique de façon claire au public comment recycler les emballages. Nous explorons des occasions de collaboration avec le programme How2Recycle.

Nous nous sommes aussi associés à Loop, une plateforme mondiale de magasinage circulaire conçue pour éliminer l'idée de déchets en transformant les produits et les emballages à usage unique en produits et emballages réutilisables. Nous travaillons ensemble afin de soutenir un lancement du programme Loop au Canada.

## Cascades

Afin d'explorer des options d'emballages durables pour nos produits, nous nous sommes associés à l'un de nos fournisseurs d'emballage, Cascades. Ils nous fournissent des barquettes transparentes pour protéines faites entièrement à partir de plastiques PET recyclés, y compris en grande partie de contenu de flocons de bouteilles recyclées après consommation. Cascades fournit aussi des boîtes en carton-caisse qui sont entièrement recyclables et sont faites surtout de fibres recyclées.

Experts en solutions d'hygiène et d'emballage durables, Cascades gère son programme d'innovation de produits conformément aux principes d'écoconception et d'une mentalité circulaire, grâce à sa division de récupération de matières. L'entreprise se classe 17<sup>e</sup> parmi les 100 entreprises les plus durables au monde de Corporate Knights, elle a un engagement de longue date envers la durabilité et un demi-siècle d'expérience en recyclage. En 2020, Cascades a lancé la première barquette de carton thermoformé en Amérique du Nord qui est recyclable et faite de fibres recyclables à 100 %.

Partenaires en durabilité, Maple Leaf et Cascades sont toujours à la recherche d'autres solutions d'emballages écoconçus qui incorporent jusqu'à 100 % de contenu recyclé et appuient l'engagement de Maple Leaf à l'égard des emballages durables et recyclables.





# L'annexe

## Annexe : Tableau d'objectifs et de rendement De meilleurs aliments

Priorités de 2021	Statut	Notre rendement	Priorités de 2022
<b>Nutrition</b>			
<b>Augmenter la portée de notre leadership en porc élevé sans antibiotiques (ÉSA) en Amérique du Nord et en volaille ÉSA au Canada</b>	<b>Sur la bonne voie</b>	En 2021, nous avons réalisé une croissance à deux chiffres dans les activités de nos viandes préparées ÉSA en Amérique du Nord et les activités de notre volaille fraîche ÉSA au Canada. Nous avons augmenté la communication avec les consommateurs et leur éducation sur les avantages des produits de protéines de viande ÉSA.	<b>Étendre notre leadership en réalisant une croissance de 6%+ en volaille élevée sans antibiotiques (ÉSA) au Canada et réaliser une croissance à deux chiffres de notre porc ÉSA en Amérique du Nord</b>
<b>Soutenir notre gamme de produits ÉSA Prime® et l'éducation sur les produits ÉSA.</b>	<b>Sur la bonne voie</b>	Nous avons accueilli de nouveaux détaillants de Prime ÉSA en 2021. Nous avons continué à connaître une forte croissance auprès de nos fidèles consommateurs avec une hausse des taux d'achats et nous continuons à étendre la portée et la pénétration de la croissance en éduquant largement les consommateurs de poulet sur les avantages des produits ÉSA.	<b>Soutenir notre gamme de produits Prime® ÉSA au moyen d'éducation sur les produits ÉSA et en augmentant le rendement de notre marque Prime sur le marché hors de l'Ontario à 100 BDI (business development index [indice de développement des affaires]) au cours des 5 prochaines années</b>
<b>Innovation de produit pour la gamme de produits de Greenfield Natural Meat Co.<sup>MC</sup></b>	<b>Sur la bonne voie</b>	En 2021, nous avons ajouté l'allégation Carbon zéro sur l'emballage de la gamme entière de produits et lancé de l'innovation dans les trousses pour adultes, des viandes en tranches salées à sec et le bacon tranché épais sans sucre ajouté.	<b>Faire avancer la suite d'allégations progressives de Greenfield Natural Meat Co.<sup>MC</sup> en ajoutant au moins une nouvelle allégation sur l'emballage</b>
<b>Exécuter les engagements de notre Credo alimentaire pour notre marque Maple Leaf® et être les chefs de file du mouvement des vrais aliments.</b>	<b>Sur la bonne voie</b>	Notre marque Maple Leaf a réussi son repositionnement en devenant une marque de qualité supérieure qui se différencie au moyen de compétences solides et significatives et maintient sa dominance comme marque phare de viandes emballées au Canada. La marque continue à être guidée par notre credo alimentaire, étant donné qu'elle utilise son point de divergence naturel, vrai et simple pour être une marque insigne des familles canadiennes.	<b>Exécuter les engagements de notre credo alimentaire pour notre marque Maple Leaf® et être les chefs de file du mouvement des vrais aliments</b>
<b>Accélérer les efforts de recherche et de développement dans un canal d'innovation qui fait progresser notre engagement à l'égard de meilleurs aliments</b>	<b>Sur la bonne voie</b>	Nous avons continué à développer de nouveaux produits pour le canal d'innovation à court et à long terme pour nos marques. Il y a actuellement plusieurs familles de produit en développement sous les marques des Aliments Maple Leaf, avec la première nouvelle innovation prévue pour être lancée au printemps 2023. Des travaux complémentaires sont également en cours sur des progressions d'allégation afin de veiller à ce que nous puissions continuer à accélérer le positionnement de marque de notre marque phare, Maple Leaf.	<b>Accélérer les efforts de recherche et de développement selon un canal d'innovation qui fait avancer notre engagement de meilleurs aliments</b>
<b>Exécuter d'importantes rénovations des produits de notre gamme des Aliments Greenleaf en offrant une gamme de délicieux produits végétaliens à 100% et certifiés sans OGM en 2021</b>	<b>Partiellement réalisé</b>	En 2021, nous avons terminé le repositionnement de notre marque Lightlife® afin de mettre l'accent sur l'offre d'ingrédients simples et faciles à reconnaître et avons renforcé l'engagement de notre marque Field Roast <sup>MC</sup> à offrir des saveurs audacieuses et aventureuses. Les deux marques ont connu d'importantes rénovations de conception de produit et d'emballage reflétant les mandats révisés des marques. Tous les produits Lightlife® et Field Roast <sup>MC</sup> sont certifiés végétaliens à 100% et en voie d'être Projet sans OGM vérifié.	



## Annexe : Tableau d'objectifs et de rendement De meilleurs aliments

Priorités de 2021	Statut	Notre rendement	Priorités de 2022
<b>Salubrité alimentaire</b>			
Veiller à ce que l'ensemble de nos fournisseurs de matières premières, d'ingrédients et d'emballages soient certifiés sur la salubrité des aliments selon une norme étalonnée par la <i>Global Food Safety Initiative</i> (Initiative mondiale de la sécurité alimentaire ou GFSI).	Sur la bonne voie	<p><b>Protéines de viande :</b> 100 % de tous les cofabricants 100 % des fournisseurs de viande crue 98,8 % des fournisseurs d'ingrédients non carnés 94,6 % d'emballages qui entrent en contact avec la nourriture 88,1 % des fournisseurs dont les produits n'entrent pas en contact avec les aliments</p> <p><b>Protéines végétales :</b> 100 % des cofabricants 97,1 % des fournisseurs d'ingrédients non carnés 88,9 % des fournisseurs d'emballages ayant un contact avec les aliments 72,7 % des fournisseurs d'emballages qui n'entrent pas en contact avec les aliments</p>	<p>Veiller à ce que nos fournisseurs de matières premières, d'ingrédients et d'emballages soient certifiés sur la salubrité des aliments selon une norme étalonnée par la <i>Global Food Safety Initiative</i> (Initiative mondiale de la sécurité alimentaire ou GFSI).</p> <p>Agrandir l'équipe d'encadrement/de formation en HACCP et exécuter quatre vagues de formation</p>
Étendre notre équipe d'encadrement/formation en d'Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP) et exécuter quatre vagues de formation	Sur la bonne voie	Nous avons continué à déployer notre programme de formation en matière de HACCP à toutes les usines, aligné aux exigences de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada et de la <i>Food Safety Modernization Act</i> .	Déployer la solution du SGIL à l'une de nos installations de protéines à base végétale et à notre nouvel établissement de volaille fraîche nouvellement mis en service à London
Augmenter la fonctionnalité du SGIL avec des modules supplémentaires, des interfaces d'instruments et une intégration avec d'autres applications clés de l'entreprise (SAP).	Réalisé	Mise en œuvre réussie de SGIL pour la surveillance environnementale, la durée de conservation et la soumission d'échantillons à quatre de nos installations.	Fournir nos paramètres de rendement en salubrité et en qualité des aliments de nos taux d'incidents de salubrité alimentaire (TISA) et taux d'incidents de qualité (TIQ) en 2022
Fournir nos paramètres de rendement en salubrité et en qualité des aliments de nos taux d'incidents de salubrité alimentaire (TISA) et taux d'incidents de qualité (TIQ) en 2021	Réalisé	Nous avons atteint et dépassé l'objectif fixé pour le TISA de 45 % et pour le TIQ, de 51%.	Fournir nos objectifs de rendement en ce qui concerne notre stratégie en matière d'agents pathogènes de la volaille et investir dans une collaboration accrue avec le gouvernement et l'industrie
Fournir les paramètres de nos objectifs de rendement en ce qui concerne notre stratégie en matière d'agents pathogènes de la volaille et investir dans une collaboration accrue avec le gouvernement et l'industrie.	Sur la bonne voie	Nous avons continué à fournir et à apprendre de nos résultats et nous examinons et améliorons les stratégies d'atténuation afin de réduire l'impact des défis de la chaîne d'approvisionnement qui pourraient avoir des répercussions sur nos paramètres de pathogènes.	Réaliser nos paramètres de rendement de l'assainissement en 2022.
Fournir nos paramètres de rendement de l'assainissement en 2021.	Réalisé	Au cours de la première année, de nombreuses améliorations ont été apportées et nos paramètres de rendement quant au signalement d'incidents d'assainissement ont atteint et dépassé notre cible de 19 %. À la fin de 2021, notre paramètre de rendement de signalement d'incidents d'assainissement s'est normalisé et nous avons atteint et dépassé notre cible de 4,2 %. Dans l'ensemble, le rendement d'assainissement du réseau d'usines s'est amélioré de 63 % par rapport à l'année de référence de 2019. Nous avons aussi réussi à développer un plan stratégique afin de veiller à la continuité entre notre stratégie d'assainissement et d'acquisition et de conservation d'actifs.	Déployer un plan pour réduire les dommages aux actifs/à l'équipement causés par l'assainissement
Réduire le nombre de plaintes sur les matières étrangères en 2021.	Réalisé	Au cours des trois dernières années, nous avons réduit la détection de plaintes de matières étrangères de 45 %.	Réduire le nombre de plaintes sur les matières étrangères en 2022

## Annexe : Tableau d'objectifs et de rendement De meilleurs aliments

Priorités de 2021	Statut	Notre rendement	Priorités de 2022
<b>De meilleurs soins</b>			
Terminer la transition des porcheries de truies des Aliments Maple Leaf au logement libre de pointe pour les truies.	Réalisé	Avions converti 69 850 espaces pour les truies (100 %) à notre système de logement libre de pointe pour les truies à la fin de 2021.	Terminer la mise en œuvre de l'enrichissement environnemental dans les porcheries qui approvisionnent notre programme de porc Élevé sans antibiotiques
Installer l'enrichissement environnemental dans le reste de nos porcheries de truies à mesure qu'elles font la transition à notre logement libre de pointe pour les truies.	Réalisé	Avions terminé l'installation de l'enrichissement environnemental dans toutes les porcheries de truies des Aliments Maple Leaf à la fin de 2021.	Faire progresser la mise en œuvre de l'enrichissement environnemental dans les établissements de poulet de chair qui approvisionnent nos opérations
Fournir l'enrichissement environnemental dans les exploitations agricoles qui fournissent notre programme de porc Élevé sans antibiotiques.	Sur la bonne voie	Nous avons mis en œuvre l'enrichissement environnemental dans 89 % de nos porcheries qui approvisionnent notre programme de porc Élevé sans antibiotiques.	Évaluer les enrichissements environnementaux dans nos poulaillers de reproducteurs de poulet de chair
Mettre en œuvre l'enrichissement environnemental dans les exploitations agricoles de poulets de chair qui fournissent notre programme de poulet Élevé sans antibiotiques en Ontario.	Derrière l'objectif fixé	Nous n'avons pu terminer la mise en œuvre de l'enrichissement environnemental dans les poulaillers de poulets de chair Élevés sans antibiotiques en Ontario en raison des retards de fabrication de l'enrichissement. Cependant, nous avons mis en œuvre notre enrichissement nouvellement conçu dans tous les poulaillers de nos programmes <i>Certified Humane® Raised and Handled</i> et <i>Certified Organic</i> .	Commencer un essai pilote de vérification vidéo à distance pour la capture des poulets
Terminer le déploiement du système de surveillance numérique de transport SafeFlight dans notre parc de véhicules de transport de la volaille et continuer à former les conducteurs.	Réalisé	Avons déployé et mis en œuvre notre application pour conducteur SafeFlight et la surveillance centrale dans 100 % de nos remorques en Ontario et terminé la formation des conducteurs.	Terminer un essai de validation de vérification vidéo à distance pour la consignation des défauts de pattes de poulets
Évaluer les possibilités de vérification par vidéo à distance durant la capture des poulets dans la mesure où les restrictions de la COVID-19 le permettent.	Réalisé	Nous avons effectué un essai pilote de vérification vidéo à distance pour la capture des poulets en 2021.	Transition à l'étourdissement sous atmosphère contrôlée pour tous nos poulets de chair à notre usine de London, Ontario, lorsqu'elle sera construite.
Poursuivre notre transition à l'étourdissement sous atmosphère contrôlée pour tous nos poulets de chair à notre usine de London, Ontario, lorsqu'elle sera construite.	Sur la bonne voie	La construction de notre usine de London, Ontario avec l'étourdissement sous atmosphère contrôlée est en cours et a progressé conformément aux prévisions.	Poursuivre l'élimination par étapes de la castration des porcelets dans nos porcheries de Maple Leaf
Continuer l'élimination par étape de la castration chirurgicale des porcelets dans nos porcheries Maple Leaf.	Sur la bonne voie	En 2021, nous avons continué l'élimination par étape de la castration des porcelets et fait la transition de cinq autres porcheries de truies.	
Terminer un déploiement pilote de notre programme de certification de soins des animaux pour les employés.	Behind target	Nous avons progressé dans l'élaboration de notre programme de certification du bien-être animal. Cependant, l'achèvement d'une mise en œuvre pilote a été retardée en raison de la COVID-19.	Commencer un déploiement pilote de notre programme de certification de soins des animaux pour les employés
Élaborer nos modules de formation sur vidéo personnalisés sur le bien-être animal pour nos usines de volaille.	Sur la bonne voie	En 2021, nous avons terminé le tournage de film de nos installations de volaille de l'Ontario et l'Alberta et l'élaboration d'un module de formation pilote.	Élaborer des modules de formation sur vidéo personnalisés sur le bien-être de la volaille pour nos usines de volaille



## Annexe : Tableau d'objectifs et de rendement De meilleures collectivités

Priorités de 2021	Statut	Notre rendement	Priorités de 2022
<b>Santé et sécurité au travail</b>			
<b>Taux de l'ensemble des incidents enregistrables de 0,55 ou moins</b>	<b>Réalisé</b>	Notre taux de l'ensemble des incidents enregistrables de 2021 TRIR était de 0,48. Notre étalonnage indique que cela représente un meilleur rendement de catégorie dans l'ensemble de la fabrication en Amérique du Nord, par rapport aux statistiques du Bureau of Labor Statistics.	<b>Taux de l'ensemble des incidents enregistrables de 0,44 ou moins</b>
<b>Taux de jours d'absence, d'activités restreintes ou de transferts de 0,20 ou moins</b>	<b>Réalisé</b>	Notre taux de jours d'absence, d'activités restreintes ou de transferts de 2021 était de 0,13. Notre étalonnage indique que cela représente un meilleur rendement de catégorie dans l'ensemble de la fabrication en Amérique du Nord, par rapport aux statistiques du Bureau of Labor Statistics.	<b>Taux de jours d'absence, d'activités restreintes ou de transferts de 0,19 ou moins</b>
<b>Taux d'achèvement de 100 % des plans annuels de réduction des accidents en santé et sécurité au travail dans les usines</b>	<b>Réalisé</b>	Notre taux d'achèvement des plans annuels de réduction des accidents en santé et sécurité au travail de l'année 2021 complète était de 100 %.	<b>Taux d'achèvement de 100 % des plans de réduction des accidents en santé et sécurité au travail dans les usines</b>
<b>Notre personnel</b>			
<b>Continuer à progresser sur le parcours vers la parité des sexes à 50 % pour les postes de leadership occupés par des femmes d'ici 2022 et appuyer l'inclusion dans l'ensemble des Aliments Maple Leaf.</b>	<b>Derrière l'objectif fixé</b>	En 2021, la représentation des femmes aux postes de gestionnaires était de 42 % (hausse de 1 % depuis 2017), de 35 % au niveau des directeurs (hausse de 9 % depuis 2017) et de 30 % au niveau de la vice-présidence (augmentation de 10 % depuis 2017). Nous accusons un retard sur notre cible, mais ces améliorations sont prometteuses, étant donné qu'elles indiquent que le nombre de femmes dans les rôles de leadership augmente. Nous avons élaboré et débuté l'exécution d'un groupe de travail interfonctionnel pour continuer à combler l'écart entre les sexes.	<b>Faire avancer notre progrès sur le parcours de parité des sexes à 50 % pour les postes de leadership occupés par des femmes d'ici 2022 et appuyer l'inclusion dans l'ensemble des Aliments Maple Leaf</b> <b>Exécuter un groupe de travail interfonctionnel composé de dirigeants de l'entreprise a été formé et a commencé à mettre en œuvre d'un plan d'action ciblé pour attirer, perfectionner et retenir les femmes et continuer à combler les disparités entre les sexes</b>
<b>Promouvoir le bénévolat dans l'ensemble des AML.</b>	<b>N'a pas atteint l'objectif</b>	Un programme de bénévolat complet a été conçu mais pas implanté ou déployé en raison de la COVID. Nous avons intégré le bénévolat dans notre stratégie du personnel pluriannuelle.	<b>Lancer et promouvoir un programme de bénévolat afin que le personnel de ML participe au sein de ses communautés</b>
<b>Élaborer une stratégie du personnel complète</b>	<b>Réalisé</b>	En 2021, une stratégie du personnel pluriannuelle fut dévoilée et identifie quatre piliers soutenus par 14 initiatives ayant pour objet de renforcer notre culture, habilitant le perfectionnement de notre personnel et l'engagement des équipes.	<b>Activer la stratégie de personnel en mettant en œuvre et en lançant des résultats clés attendus</b>
<b>Exécuter notre plan directeur de Diversité et d'inclusion (D et I)</b>	<b>Sur la bonne voie</b>	Nous avons commencé à exécuter nos plans stratégiques dans le cadre de notre plan directeur de D et I.	<b>Activer le plan directeur de D et I et bâtir la prochaine évolution du plan de 3 ans à partir de 2023</b>
<b>Exécuter notre initiative en santé mentale</b>	<b>Sur la bonne voie</b>	La santé mentale est un élément formel de notre stratégie de personnel pluriannuelle. Nous avons continué à offrir une formation obligatoire en santé mentale à nos dirigeants de personnel (achèvement de 88 % jusqu'à présent). Nous avons continué à soutenir notre personnel tout au long de la pandémie à COVID-19 en faisant la promotion de ressources et de soutien de santé mentale.	
<b>Constituer un canal de talents afin de soutenir l'exécution d'initiatives stratégiques et continuer à investir dans le perfectionnement du leadership</b>	<b>Sur la bonne voie</b>	Nous avons continué à investir dans le perfectionnement visé, le mentorat et l'encadrement par des cadres.	<b>Constituer un canal de talents afin de soutenir l'exécution d'initiatives stratégiques et continuer à investir dans le perfectionnement du leadership</b>
<b>Déploiement des Valeurs de leadership des Aliments Maple Leaf</b>	<b>Sur la bonne voie</b>	Nous avons continué à effectuer des initiatives directement liées au soutien de l'activation de nos Valeur de leadership de Maple Leaf.	<b>Déploiement des Valeurs de leadership des Aliments Maple Leaf, y compris à nos membres d'équipe horaires.</b> <b>Concevoir et déployer un nouveau système de gestion du rendement</b>

## Annexe : Tableau d'objectifs et de rendement De meilleures collectivités

Priorités de 2021	Statut	Notre rendement	Priorités de 2022
<b>Salubrité alimentaire</b>			
<b>Augmenter la sensibilisation et l'engagement afin d'influer sur le changement</b>	<b>Sur la bonne voie</b>	Nous avons déployé la campagne #SpeakUpForFoodSecurity en août 2021, générant près de 6 millions de visionnements et plus de 1 000 lettres envoyées aux membres du parlement fédéral.	<b>Augmenter la sensibilisation et l'engagement afin d'influer sur le changement</b>
<b>Plaider la cause de l'amélioration des mesures d'insécurité alimentaire et d'établissement de cibles</b>	<b>Réalisé</b>	Avons collaboré avec des partenaires afin de soumettre une note de breffage au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, demandant une mesure cohérente d'insécurité alimentaire et une cible de réduction de l'insécurité alimentaire de 50 % d'ici 2030, notamment en réduisant l'insécurité alimentaire grave et l'impact disproportionné sur les peuples noirs et autochtones.	<b>Multiplier notre incidence en en nous assemblant et en collaborant</b>
<b>Multiplier notre incidence en en nous assemblant et en collaborant</b>	<b>Sur la bonne voie</b>	Avons convoqué nos partenaires et autres intervenants à des webinaires et des séances d'apprentissage virtuelles tout au long de l'année, portant notamment sur les résultats d'une étude nationale sur la manière que les gens priorisent l'action sur les problèmes sociaux, y compris l'insécurité alimentaire.	<b>Investir dans des projets à potentiel de plus grande échelle afin d'augmenter la portée et l'impact</b>
<b>Investir dans des projets à potentiel de plus grande échelle afin d'augmenter la portée et l'impact</b>	<b>Sur la bonne voie</b>	Avons investi dans deux nouveaux projets ayant le potentiel de joindre les gens au moyen d'interventions à plus grande portée, notamment en tirant parti du réseau plus large de soins de santé et en habilitant plus de personnes vulnérables à accéder aux prestations financières auxquelles elles ont droit au moyen de la déclaration d'impôt.	<b>Contribuer plus de 1,5 million de dollars en dons d'aliments sains</b>
<b>Plaider la cause d'un programme national universel d'alimentation</b>	<b>Réalisé</b>	Le gouvernement fédéral va de l'avant avec des fonds engagés afin d'établir un programme national d'alimentation à l'école.	
<b>Contribuer plus de 1,5 million de dollars en dons d'aliments sains en 2021</b>	<b>Réalisé</b>	Dons de plus de 3 millions de dollars en produits alimentaires sains au Canada et aux États-Unis.	



## Annexe : Tableau d'objectifs et de rendement

### Une meilleure planète

Priorités de 2021	Statut	Notre rendement	Priorités de 2022
<b>Une meilleure planète</b>			
<b>Exécuter les plans d'action de durabilité environnementale afin de hâter le progrès de nos objectifs vers une réduction de 50 % d'ici 2025.</b>	<b>Derrière l'objectif fixé</b>	En 2021, notre empreinte environnementale a largement plafonné par rapport à l'année dernière. Bien que nous ayons affiché de bonnes réductions initiales à partir de notre année de référence, nous reconnaissons que nous n'atteindrons pas nos cibles environnementales sans faire une réorientation majeure de stratégie et des investissements dans des technologies de réduction d'émissions de GES à impact important. Par conséquent, nous avons continué à travailler sur deux stratégies transformatrices au cours de l'année écoulée : la digestion anaérobie et l'agriculture régénératrice et nous espérons qu'à mesure que ces stratégies progresseront, nous reviendrons sur la bonne voie pour atteindre nos cibles environnementales.	<b>Exécuter les plans d'action de durabilité environnementale afin de hâter le progrès de nos objectifs vers une réduction de 50 % d'ici 2025</b>
<b>Renouveler nos plans d'action de durabilité environnementale et élaborer des feuilles de route de réduction pour accélérer le progrès vers l'atteinte de nos objectifs de réduction de 50 % d'ici 2025.</b>	<b>Réalisé</b>	Nous avons régénéré nos plans d'action d'usines et bâti des feuilles de route afin d'accélérer notre progression vers nos objectifs de réduction de 50 % d'ici 2025.	<b>Exécuter la feuille de route de réduction du carbone afin d'accélérer notre progression vers nos cibles basées sur la science</b>
<b>Finaliser et entreprendre la mise en œuvre de nos plans globaux de réduction de nos GES de type 1, 2 et 3 en 2021 afin d'exécuter en fonction de nos cibles basées sur la science et maintenir la carboneutralité.</b>	<b>Partiellement réalisé</b>	Nous avons continué à développer notre feuille de route de réduction de carbone en 2021 et nous nous sommes rendu compte qu'il s'agira d'un processus continu à mesure que de nouvelles technologies et de nouveaux partenariats voient le jour évoluer. Au cours du processus d'élaboration de notre plan de réduction, nous avons identifié la digestion anaérobie et l'agriculture régénératrice en tant que deux stratégies transformatrices qui seront essentielles pour atteindre nos cibles basées sur la science.	<b>Commencer la mise en œuvre de nos stratégies de digestion anaérobie et d'agriculture régénératrice en 2022</b>
<b>Commencer à déployer notre nouveau code de fournisseur et stratégie d'approvisionnement en 2021.</b>	<b>Réalisé</b>	Nous avons réussi à élaborer et déployer notre Code de conduite des fournisseurs en 2021. Tous nos fournisseurs privilégiés devront reconnaître qu'ils se conforment au code d'ici la fin de 2022.	<b>Exécuter notre stratégie d'emballage écologique</b>
<b>Commencer à exécuter notre stratégie d'emballage durable.</b>	<b>Sur la bonne voie</b>	En 2021, notre stratégie d'emballage écologique a été approuvée. En travaillant de près avec nos fournisseurs et les leaders de l'industrie de l'emballage, nous avons identifié et testé diverses nouvelles matières qui ont moins d'impact environnemental et conviennent mieux à l'infrastructure de recyclage.	
<b>Finaliser nos plans de réduction de la perte et du gaspillage d'aliments et mener des évaluations supplémentaires des pertes et du gaspillage d'aliments.</b>	<b>Réalisé</b>	Nous avons mené quatre évaluations supplémentaires de la perte et du gaspillage des aliments et développé des plans de réduction pour ces usines. Nous avons continué à faire des améliorations et nous avons réalisé une réduction de 35,9 % de l'intensité de la perte et du gaspillage alimentaires depuis 2016.	<b>Développer et déployer la formation d'employés sur la durabilité environnementale par le biais de notre programme d'apprentissage en matière d'exploitation</b>
<b>Faire mener des vérifications des déchets solides par de tierces parties à nos installations des É.-U.</b>	<b>N'a pas atteint l'objectif</b>	Nous avons été incapables de trouver des fournisseurs de service pour notre usines de Turner Falls qui répondent à nos exigences, ni un endroit convenable où notre usine de Seattle pourrait effectuer la vérification. Nos normes de salubrité alimentaire nous empêchent d'effectuer des vérifications sur place. Nous travaillons pour relever ces défis afin d'effectuer les vérifications en 2022.	
<b>Développer et intégrer la formation d'employés sur la durabilité environnementale dans notre programme d'apprentissage en matière d'exploitation.</b>	<b>Sur la bonne voie</b>	Nous avons commencé à élaborer notre programme de formation sur la durabilité environnementale pour nos employés par le biais de notre programme d'apprentissage en matière d'exploitation, mais nous avons reporté d'y travailler davantage en raison des répercussions et de l'évolution des priorités de nos usines au cours de la pandémie COVID-19. Nous poursuivrons l'élaboration et commencerons l'intégration en 2022.	

## ANNEXE : Tableau sommaire sur le rendement environnemental

Consommation <sup>2</sup>					Intensité (/1 000 kg de produit fini) <sup>12</sup>			
Paramètre	Année de référence <sup>1</sup>	2019	2020	2021	Année de référence <sup>1</sup>	2019	2020	2021
Énergie totale (MWh) <sup>3</sup>	1 184 384	1 083 909	1 066 838	1 077 146	1,87	1,64	1,50	1,54
Énergie directe – Gaz naturel (m <sup>3</sup> ) <sup>4</sup>	66 703 818	62 697 905	60 552 023*	59 958 982*	105,32	95,04	85,15	85,58
Énergie indirecte – Électricité (MWh) <sup>5</sup>	464 057	377 188	385 425*	401 090*	0,73	0,57	0,54	0,57
Eau (m <sup>3</sup> ) <sup>6</sup>	10 171 717	8 786 821	8 956 615*	8 848 288*	16,06	13,32	12,60	12,63
Perte et gaspillage d'aliments (MT) <sup>7</sup>	28 472	20 656	20 556	19 542	41,81	31,31	28,91	27,89
Déchets solides (MT) <sup>8</sup>	22 346	21 599	21 013	19 165	33,58	32,74	29,55	27,35
Taux de détournement de l'enfouissement (%) <sup>9</sup>	91,83%	92,47%	91,97%	92,66%	-	-	-	-
Niveaux 1 et 2 (Éq. CO <sub>2</sub> [tonnes])	323 328	314 072	316 195	322 220	0,23	0,23	0,21	0,22
Niveau 1 (Éq. CO <sub>2</sub> [tonnes]) <sup>10</sup>	294 798	284 996	285 509*	290 620*	0,21	0,20	0,19	0,19
Niveau 2 (Éq. CO <sub>2</sub> [tonnes]) <sup>10,11</sup>	28 530	29 076	30 686*	31 600*	0,02	0,02	0,02	0,02
Niveau 3 (Éq. CO <sub>2</sub> [tonnes]) <sup>10</sup>	1 431 329	1 451 315	1 493 722*	1 518 391*	1,00	1,04	0,99	1,02



## ANNEXE : Méthodologie de rendement environnemental

### Méthodologie de rendement environnemental

Notre rendement fait régulièrement l'objet de rapports, conformément à notre périmètre de rapport. En 2021, nous avons fait état des entités sur lesquelles les Aliments Maple Leaf exerce une maîtrise opérationnelle – nos installations de transformation et de fabrication; nos établissements de distribution et nos bureaux (bâtiments que nous louons ainsi que ceux qui nous appartiennent); exploitations agricoles, porcheries et poulaillers, ainsi qu'exploitations de provenderies (sauf indication contraire).

**\* Cet indicateur de rendement se trouve dans la portée du rapport d'assurance limitée.**

**1. Consommation :** L'électricité, le gaz naturel et l'eau ont une année de référence de 2014, les déchets solides ont une année de référence de 2015, la perte et le gaspillage d'aliments ont une année de référence de 2016 et les cibles basées sur la science (niveaux 1, 2 et 3) ont une année de référence de 2018.

**2. Consommation :** La consommation reflète l'utilisation ou les émissions réelles.

**3. Énergie totale :** L'énergie totale représente l'électricité, le gaz naturel, le propane et le mazout n° 6.

**4. Énergie directe :** L'énergie directe représente la consommation de gaz naturel et elle est enregistrée sur la base du prix facturé pour l'année civile.

**5. Énergie indirecte :** L'énergie indirecte représente la consommation d'électricité achetée et elle est enregistrée sur la base du prix facturé pour l'année civile.

**6. Eau :** La consommation d'eau est enregistrée sur la base du prix facturé pour l'année civile pour l'eau de municipalité et comme étant extraite pour l'eau de puits.

**7. La perte et le gaspillage d'aliments :** Représente les données recueillies au moyen de SAP, des factures des fournisseurs et des rapports de détournement en utilisant la norme de comptabilisation et de déclaration de la perte et du gaspillage d'aliments. Les données comprennent tous les aliments produits pour être consommés en Amérique du Nord.

**8. Déchets solides :** Les déchets solides représentent la quantité de déchets recyclés et éliminés dans les

sites d'enfouissement (MT) enregistrée sur la base du prix facturé pour l'année civile. Intensité de déchets : représente la quantité de déchets recyclés et éliminés dans les sites d'enfouissement (kg) par 1 000 kg de produits finis. Le rendement lié aux déchets solides est établi au moyen des rapports sur le détournement des sites d'enfouissement et des factures fournies par nos fournisseurs de gestion des déchets.

**9. Taux de détournement de l'enfouissement (%) :** représente la quantité de déchets détournés de nos exploitations et réacheminés ailleurs qu'aux sites d'enfouissement. Taux de détournement de l'enfouissement : total du recyclage divisé par les déchets totaux produits, y compris le recyclage et les déchets solides.

## ANNEXE : Méthodologie de rendement environnemental

**10. Émissions de gaz à effet de serre (GES) :** les émissions de GES sont exprimées en tonnes d'équivalent de dioxyde de carbone (éq. CO<sub>2</sub>). En 2021, nous avons retraité nos émissions de GES à notre année de référence (2018) pour les sources d'émissions où nous avons obtenu une meilleure disponibilité de données ou un changement de méthodologie. Un changement de méthodologie comprenait le retrait des porcelets en tant que catégorie séparée en tant que truie et les porcelets non sevrés sont considérés en tant qu'unité d'une seule truie, conformément aux normes de production de rapports de l'industrie d'élevage de porcs.

**Type 1 :** Les sources de niveau 1 comprennent le gaz naturel, le propane, les voyages d'affaires en véhicules d'entreprise, les camions et les tracteurs de manœuvre appartenant aux Aliments Maple Leaf, la gestion d'émissions et de fumier d'animaux, le gaz naturel

renouvelable et le CO<sub>2</sub> utilisé dans les processus, l'équipement mobile et les réfrigérants. Les émissions de type 1 sont calculées en utilisant les données sur les activités (p. ex., données sur la consommation de carburant des compteurs, production moyenne annuelle selon différents types de bétail, les documents relatifs aux achats des fournisseurs) multipliés par un facteur d'émission calculé des Lignes directrices 2006 du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat pour les inventaires nationaux de gaz à effet de serre ou les facteurs d'émissions réglementés par défaut.

**Type 2 :** Les sources de niveau 2 comprennent l'électricité et l'énergie verte. Les émissions de type 2 sont calculées à l'aide des facteurs moyens courants de la base de données électroniques de l'agence de protection de l'environnement des États-Unis (*U.S. Environmental Protection Agency's Emissions &*

*Generation Resource Integrated Database (eGRID)* (pour les établissements des É. U.) et des facteurs du rapport national d'inventaire d'Environnement et Changement climatique Canada (pour les installations canadiennes).

**Type 3 :** voir une ventilation détaillée à la page suivante.

Pour notre allégation de carboneutralité, nous compensons 100 % de nos émissions de type 1 et type 2 et 5 % de nos émissions de type 3. Approvisionnement de réductions d'émissions vérifiées : éq. CO<sub>2</sub> \*363 784 et certificats d'énergie renouvelable : \*47,414 MWh.

**11. Données géodépendantes sur les émissions de gaz à effet de serre** selon la directive du protocole de GES pour les émissions de type 2. Les émissions de type 2 sont calculées en utilisant la méthode axée sur le marché : éq. CO<sub>2</sub> 8 660.

**12. Intensité :** Représente la mesure de rendement individuel par 1 000 kg de production (production finie). Afin d'éviter le double comptage, le produit fini n'inclut pas les volumes de produits vendus entre les groupes opérationnels des Aliments Maple Leaf. Pour 2021, \*700 614 tonnes métriques de produits finis fabriqués.



## ANNEXE : Méthodologie de rendement environnemental

Catégorie d'émissions de niveau 3	Données sur les sources et l'activité	Éq. CO <sub>2</sub>	Facteur d'émission	Hypothèses	Méthodologie	% d'émissions calculées selon les données provenant de tiers
<b>Biens et services achetés</b>	Aliments pour animaux – dépenses utilisées pour le porc et le volume de production pour la volaille Producteurs et éleveurs tiers contractuels – utilisant une proportion de l'approvisionnement pour le porc et le volume de production pour la volaille Ingrédients et emballage – utilisant les dépenses Cofabricants – utilisant les kg du volume des ventes	1 259 220	Aliments pour animaux (porcs), ingrédients et emballage - modèle de production de 2007 publié par le Green Design Institute de l'Université Carnegie Mellon Producteurs de porcs tiers contractuels - en faisant un calcul proportionnel des émissions déclarées des Aliments Maple Leaf en proportion de la production relative des Aliments Maple Leaf et du producteur tiers Aliments pour animaux (volaille), éleveur de volaille tiers contractuel – analyse de cycle de vie par les Producteurs de poulet du Canada Cofabricants – utilisant l'intensité des émissions des Aliments Maple Leaf comme approximation pour calculer les émissions du cofabricant	Pour les producteurs de porc tiers, étant donné que toutes les porcheries de tiers sont situées à proximité des porcheries des Aliments Maple Leaf, l'hypothèse est que les émissions des producteurs tiers seront semblables, par unité de production, à celles des Aliments Maple Leaf.	Méthode de données moyennes et méthode basée sur les dépenses	0,0%
<b>Immobilisations</b>	Cette catégorie est pertinente mais n'est pas déclarée. Selon un examen de l'évaluateur de niveau 3 du protocole sur les GES, cette catégorie est déterminée être de taille insignifiante et la capacité de collecte de données est limitée.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.
<b>Activités liées aux carburants et à l'énergie (non comprises au niveau 1 ou au niveau 2)</b>	Émissions en amont de carburants achetés – utilisant la consommation de gaz naturel et de propane Émissions en amont d'électricité achetée – utilisant la consommation d'électricité	26 597	Ministère de l'Environnement, des Aliments et des Affaires rurales (DEFRA)	Les quantités de carburant et d'électricité consommées et les sources et types de carburant et d'électricité consommés sont une référence au niveau 1 et au niveau 2.	Méthode de données moyennes	0,0%
<b>Transport et distribution en amont</b>	Transport par rails, utilisant tonnes/kilomètre Transport routier, utilisant les kilomètres parcourus	21 648	Transport par rails - Ministère de l'Environnement, des Aliments et des Affaires rurales (DEFRA) Transport routier - US EPA Climate Leaders - Commuting, Business Travel and Product Transport	Le trajet routier le plus direct est utilisé pour transporter (routes et rails) les produits, les aliments pour animaux et les animaux entre les points d'expédition.	Méthode basée sur les masses et les distances et méthode basée sur les distances	0,0%
<b>Déchets générés par l'exploitation</b>	Épandage de fumier sur le sol – utilisant la moyenne annuelle, porcs et poulets Élimination dans un site d'enfouissement – utilisant des tonnes Compostage – utilisant des tonnes Équarrissage – utilisant des tonnes	67 982	Épandage de fumier sur le sol - Lignes directrices du GIEC pour les inventaires nationaux des gaz à effet de serre Élimination dans un site d'enfouissement - Rapport d'inventaire national d'Environnement Canada Compostage - US EPA, «Documentation for Greenhouse Gas Emission and Energy Factors Used in the Waste Reduction Model» Équarrissage – «Data for the Carbon Footprinting of Rendering Operations», Gooding, C.H.	Pour les sites d'enfouissement qui utilisent le captage de gaz d'enfouissement et dont le système est efficace à 99,7%, sinon 100% du méthane est déclaré. Pour l'équarrissage, les matières sont envoyées à des installations d'équarrissage situées à proximité des sites des Aliments Maple Leaf et sont basées sur une approximation des usines d'équarrissage de taille moyenne en Amérique du Nord.	Méthode de données moyennes	0,0%
<b>Voyages d'affaires</b>	Voyages aériens, y compris les services de ligne aérienne commerciale et d'avion d'affaires – utilisant les kilomètres parcourus et les litres consommés, respectivement Déplacements en voiture, utilisant des voitures de location et le véhicule personnel de l'employé(e) – utilisant les kilomètres parcourus et les dépenses en essence	2 141	Voyages aériens - Ministère de l'Environnement, des Aliments et des Affaires rurales (DEFRA) et The Climate Registry Déplacements en voiture - US EPA Climate Leaders - Commuting, Business Travel and Product Transport	Les émissions d'automobile sont basées sur un véhicule de taille moyenne avec le rendement moyen du carburant en Amérique du Nord.	Méthode basée sur les distances, basée sur le carburant et basée sur les dépenses	0,02%
<b>Navettage des employés</b>	Navettage d'employés – utilisant le nombre d'employés travaillant directement pour l'entreprise	8 334	L'outil GHG Protocol Quantis Scope 3 Evaluator est utilisé - il est basé sur les données de l'US Department of Transportation (USDOT 2014), en conjonction avec les données de ecoinvent 2.2 pour divers modes de transport	Horaire de travail moyen en Amérique du Nord et ajusté pour l'impact de la politique de travail de la maison en raison de la COVID-19 basée sur le sondage d'employés interne.	Méthode de données moyennes	0,0%
<b>Actifs loués en amont</b>	Électricité – Centre de données de système d'information – utilisant la consommation de kWh	12	Rapport d'inventaire national d'Environnement Canada	On a utilisé le réseau de distribution d'électricité pour la province où les actifs sont situés.	Méthode basée sur les actifs	0,0%

## ANNEXE : Méthodologie de rendement environnemental

Catégorie d'émissions de niveau 3	Données sur les sources et l'activité	Éq. CO <sub>2</sub>	Facteur d'émission	Hypothèses	Méthodologie	% d'émissions calculées selon les données provenant de tiers
<b>Transport et distribution en aval</b>	Transport maritime – utilisant tonnes-kilomètres Transport routier – utilisant les kilomètres parcourus	122 457	US EPA Climate Leaders - <i>Commuting, Business Travel and Product Transport</i>	La route la plus directe est utilisée pour transporter les produits finis entre les points d'expédition.	Méthode basée sur les masses et les distances et méthode basée sur les distances	S.O.
<b>Transformation de produits vendus</b>	Cette catégorie n'est pas pertinente et par conséquent, elle n'est pas déclarée. Les Aliments Maple Leaf ne vend pas de produits intermédiaires pour une transformation ultérieure.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.
<b>Utilisation de produits vendus</b>	Cette catégorie n'est pas pertinente et par conséquent, elle n'est pas déclarée. Nos produits ne produisent pas d'émissions directes en phase d'utilisation.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.
<b>Traitement de fin de vie de produits vendus</b>	Cette catégorie est pertinente, mais elle n'est pas déclarée. Selon un examen de l'évaluateur de niveau 3 du protocole sur les GES, cette catégorie est déterminée être de taille insignifiante et la capacité de collecte de données est limitée.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.
<b>Actifs loués en aval</b>	Cette catégorie n'est pas pertinente et par conséquent, elle n'est pas déclarée.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.
<b>Franchises</b>	Cette catégorie n'est pas pertinente et par conséquent, elle n'est pas déclarée. Les Aliments Maple Leaf n'exploite pas de franchises.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.
<b>Investissements</b>	Cette catégorie est pertinente, mais elle n'est pas déclarée. Les Aliments Maple Leaf a une participation minoritaire (sans contrôle opérationnel) dans quelques entreprises. Toutes sont insignifiantes et les émissions ont été évaluées comme étant négligeables.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.
<b>Total</b>		1 518 391				0,02%