



**MAPLE  
LEAF**

TM/AC

# Rapport de durabilité personnalisé 2020



**MAPLE  
LEAF**

# Notre approche

# Survol

**L'industrie des protéines joue un rôle prépondérant dans l'alimentation de milliards de personnes, mais elle consomme des ressources et a également 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 croyons que le meilleur moyen de favoriser le changement consiste à créer une valeur partagée – offrir de la valeur pour notre entreprise en abordant les défis environnementaux et sociaux considérables auxquels nous faisons face en tant que société.

« Je n'ai jamais été aussi reconnaissant du fait que les Aliments Maple Leaf possède un programme de durabilité robuste et mature qui se concentre sur De meilleurs aliments, De meilleurs soins, De meilleurs collectivités et Une meilleure planète. Ensemble, ces engagements à l'égard de la durabilité ont fait office de boussole qui nous a guidés dans notre intervention face aux événements remarquables de 2020, nous aidant à demeurer concentrés sur la vision et les valeurs qui font de nous les Aliments Maple Leaf. »

– Michael H. McCain, Président et chef de la direction

À titre de service essentiel, les Aliments Maple Leaf met l'accent sur la protection de la santé et du bien-être de son personnel, le maintien de la continuité des activités et l'expansion de son intervention sociale. Pour composer avec cet environnement sans précédent, l'entreprise a adopté un certain nombre de mesures dans ses pratiques entrepreneuriales et opérationnelles qui comprennent des politiques et procédures de sécurité accrues, ainsi qu'une communication et une collaboration avec les autorités de santé publique. La santé et la sécurité de nos employés est primordiale, alors que nous veillons à la sécurité de notre approvisionnement alimentaire. À mesure que la situation de la COVID-19 évolue, les Aliments Maple Leaf continuera à s'adapter et à adopter les meilleures pratiques qui donnent la priorité à la santé et la sécurité de ses employés et la stabilité de l'approvisionnement alimentaire. La situation étant dynamique, la durée finale et l'ampleur des répercussions sur l'économie, la société, l'environnement et sur la stratégie de durabilité des Aliments Maple Leaf ne sont toujours pas entièrement connues à l'heure actuelle. Parmi ces répercussions, il y a notamment eu des retards accusés par certains projets de durabilité, ainsi que des irrégularités en matière de rendement de notre empreinte environnementale et des activités de participation communautaire que nous entreprenons. Le mandat et la stratégie à long terme des Aliments Maple Leaf ne change pas.

## Notre mandat

Les Aliments Maple Leaf (l'entreprise) est une entreprise avant-gardiste axée sur les valeurs dont le mandat est de « Rehausser le mérite des aliments ». Ce mandat définit non seulement ce que nous faisons à titre d'organisation, mais aussi la raison pour laquelle nous le faisons. Nous avons créé pour notre organisation un plan d'action qui résume notre stratégie organisationnelle de livrer une valeur partagée aux consommateurs, aux clients, à notre personnel, aux collectivités et aux actionnaires.

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.

## Notre vision et notre approche

**Notre vision d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre et notre cadre de valeur partagée nous ont aidés à définir nos quatre piliers de durabilité :**

### **DE MEILLEURS ALIMENTS**

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

### **DE MEILLEURS SOINS**

Nous possédons 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. Offrir de meilleurs soins aux animaux représente l'une

des quatre priorités de notre durabilité et reflète notre objectif d'être chef de file des soins des animaux.

## **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 de nos employés et les habilitent à donner le meilleur d'eux-mêmes.

## **UNE MEILLEURE PLANÈTE**

Nous avons adopté une culture de durabilité axée 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. Nous sommes fiers d'être une entreprise carboneutre et la seule entreprise alimentaire au Canada à adopter les cibles basées sur la science qui sont approuvées par l'initiative *Science Based Targets*.

# **Création de valeur partagée**

Notre plan comporte six stratégies de création de valeur partagée, dont trois abordent les défis environnementaux et sociaux considérables auxquels nous sommes confrontés en tant que société.

## **DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS**

Offrir des produits nutritifs et des services qui abordent les problèmes sociaux. Nous pouvons y arriver en réduisant et en éliminant l'utilisation des antibiotiques dans la production animale.

## **ÉLIMINATION DU GASPILLAGE**

Utiliser les ressources de manière plus efficace et à un coût moins élevé. Nous pouvons y arriver en réduisant la consommation de l'énergie, le gaspillage et l'utilisation d'eau.

## **PARTICIPATION COMMUNAUTAIRE**

Appuyer des approches novatrices afin de faire progresser la sécurité alimentaire. Nous pouvons accomplir cela par le biais du Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire.

# Nos principes de viande durable

**Les aliments que nous mettons sur notre table renforcent nos corps, nos esprits et les liens qui nous unissent. Les aliments sains et chaleureux devraient donc être un bienfait universel et une chose dont nous pouvons tous bénéficier.**

Cependant, notre système alimentaire s'est éloigné de ses racines – nourrir, cultiver de manière durable, rechercher le bien commun et tisser des liens profonds avec nos consommateurs.

Chez les Aliments Maple Leaf, nous sommes convaincus que nous pouvons aider tout le monde à mieux vivre, à avoir une meilleure vie, en rehaussant le mérite des aliments. À cette fin, nous avons élaboré un ensemble de principes de la durabilité en matière de viande qui nous aideront à orienter et définir notre avenir.

**Chez les Aliments Maple Leaf, nous sommes convaincus que nous pouvons aider tout le monde à mieux vivre, à avoir une meilleure vie en rehaussant le mérite des aliments et par l'entremise de notre vision d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre.**

## RÉTROACTION

**Notre site Web sur la durabilité est le véhicule principal pour rendre compte de notre rendement en matière de durabilité. Nous vous invitons à nous faire part de vos commentaires sur nos initiatives et nos progrès.**

Afin de soumettre votre rétroaction ou nous poser des questions, veuillez communiquer avec nous à l'adresse [sustainability@mapleleaf.com](mailto:sustainability@mapleleaf.com).

# Message du chef de la direction

## Un message de notre chef de la direction, Michael McCain

Je n'ai jamais été aussi reconnaissant du fait que les Aliments Maple Leaf possède un programme de durabilité robuste et mature qui se concentre sur De meilleurs aliments, De meilleurs soins, De meilleures collectivités et Une meilleure planète. Ensemble, ces engagements à l'égard de la durabilité ont fait office de boussole en nous guidant dans notre intervention face aux événements remarquables de 2020, nous aidant à demeurer concentrés sur la vision et les valeurs qui font de nous les Aliments Maple Leaf.

Bâtir de meilleures collectivités a longtemps été une priorité essentielle pour nous, que ces communautés se trouvent à l'extérieur ou au sein de notre entreprise. La pandémie à COVID-19 a beaucoup aggravé le défi sociétal de l'insécurité alimentaire au Canada et autour du monde, mais nous savions comment intervenir grâce à nos antécédents de participation par le biais du Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire. Les Aliments Maple Leaf a relevé le défi en augmentant le soutien alimentaire d'urgence, les projets novateurs pour réduire l'insécurité alimentaire et la promotion sans répit des politiques et des programmes qui devraient apporter des changements durables. Nous allons continuer à nous faire les champions des solutions systémiques à long terme à ce problème sociétal inacceptable.

Pour notre communauté au sein de Maple Leaf, nous avons fait des lieux de travail sécuritaires une priorité et la planification et la préparation pour l'éventualité de problèmes est une obsession saine. Cet état d'esprit s'est avéré essentiel au cours de la pandémie à COVID-19. Lorsque la pandémie s'est déclarée, nous avons déployé notre plan de pandémie déjà écrit et nous l'avons raffiné avec le temps, au fur et à mesure que nous en apprenions davantage. Nous avons repensé l'acheminement dans nos usines, l'interaction de nos employés et la manière de protéger chaque membre de notre équipe. Nous avons mis en œuvre de nouvelles protections qui mettent l'accent sur la distanciation sociale, l'évaluation quotidienne de l'état de santé des travailleurs et l'équipement de protection individuelle. Même si nos équipes ont été touchées par la pandémie à COVID-19, nous avons continué à exploiter et nos procédures de sécurité ont été louées par les responsables de la santé publique.

La production d'aliments a pris une signification encore plus profonde alors que notre nation perturbée avait besoin d'alimentation. Et nous avons fourni des protéines de qualité supérieure faites d'ingrédients simples que les gens comprennent. En 2020, nous avons commencé à offrir des produits qui portent un logo « Carbon zéro – fait par une ENTREPRISE CARBONEUTRE » à nos consommateurs afin de les aider à choisir des produits qui reflètent leurs valeurs.

En dépit des distractions et des défis provoqués par la pandémie à COVID-19, nous n'avons pas cessé de nous concentrer sur nos engagements de fournir de meilleurs soins et de bâtir une meilleure planète. Nous continuons à convertir nos porcheries de truies qui nous appartiennent au logement libre de pointe pour les truies et nous avons atteint 87 % de conversion en 2020. Nous sommes sur la bonne voie pour réaliser une conversion complète en 2021. Étant donné que nous croyons fermement

que vous gérez ce que vous mesurez, nous avons terminé l'installation la vérification vidéo à distance dans tous les couvoirs et les usines de transformation. Et nous continuons à chercher de nouveaux moyens supérieurs d'améliorer les soins que nous fournissons à les animaux.

Nous avons continué à explorer des moyens de protéger et restaurer la planète en investissant dans de nouvelles technologies comme l'agriculture régénératrice et poursuivi nos efforts continuels de réduire les émissions de gaz à effet de serre et notre empreinte écologique. Nous avons célébré notre premier anniversaire en tant qu'entreprise carboneutre et fait des progrès avec notre feuille de route pour atteindre nos cibles basées sur la science.

Les consommateurs ont fait entendre leurs voix : ils veulent du porc, de la volaille et des protéines à base végétale qu'ils peuvent savourer en se sentant bien, sans excuses. Nous sommes déterminés à être une entreprise exceptionnelle sans excuses qui déploie inlassablement des efforts afin d'offrir De meilleurs aliments, De meilleurs soins, De meilleures collectivités et Une meilleure planète et ce, dans les circonstances les plus difficiles. C'est ainsi que allons livrer la valeur partagée – et c'est ainsi que notre entreprise transformera le monde.

Michael H. McCain  
Président et chef de la direction

# Pratiques d'établissement de rapports

## Pratiques d'établissement de rapports

### **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) pour ces entités, le cas échéant. En 2020, nous avons réaffirmé nos émissions de GES à notre année de référence (2018) en raison de l'amélioration de la disponibilité des données et appliqué les facteurs d'émissions mis à jour du protocole de GES à nos émissions de GES de 2020. Nous avons aussi mis à jour notre méthodologie de collecte de données pour les déchets solides et le détournement des déchets des sites d'enfouissement et réaffirmé nos données à notre année de référence (2015).

### **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. Si vous voyez une référence au sujet d'argent, n'oubliez pas que tous les renseignements 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, 2019 (sauf avis du contraire).

Les données figurant dans le rapport de 2020 sur la durabilité, qui se trouve sur ces pages, couvre l'année civile du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2019 (sauf avis contraire). Les rapports des années précédentes peuvent être consultés à partir de la section Téléchargements.

### **GROUPE DE TRAVAIL SUR L'INFORMATION FINANCIÈRE RELATIVE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES (GIFCC)**

En 2020, les Aliments Maple Leaf a 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 notre bétail, nos actifs, notre chaîne d'approvisionnement et nos opérations. Nous comprenons l'importance de divulguer nos objectifs, notre rendement et nos risques liés au climat d'une manière uniforme, conformément aux recommandations qu'a fait valoir le GIFCC.

Pour voir notre mise en application des recommandations du GIFCC, veuillez consulter la page 21 de notre Rapport annuel de 2020 aux actionnaires.

## **NORMES DE LA GLOBAL REPORTING INITIATIVE (GRI)**

Nos pratiques de production de rapports respectent les normes de la *Global Reporting Initiative* (normes GRI), et nos rapports reposent sur l'information et les données d'entreprise les plus récentes à notre disposition. Nous préparons nos rapports conformément à l'option de conformité essentielle des normes GRI, et nous avons choisi de ne pas assurer nos éléments d'information à l'externe pour le moment.

Pour en savoir plus sur notre performance GRI, consultez notre indice ESG.

## **SUSTAINABILITY ACCOUNTING STANDARDS BOARD (SASB)**

En 2020, nous avons commencé à faire rapport en regard des normes du SASB afin de communiquer à nos intervenants des renseignements liés à la durabilité qui sont importants en termes financiers. Nous avons mappé d'importants paramètres du SASB par rapport à des normes GRI semblables dans un indice ESG combiné.

Pour en apprendre davantage sur nos divulgations en fonction du SASB, veuillez consulter notre indice ESG.

## **OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE**

La stratégie de durabilité des Aliments Maple Leaf cadre bien avec les 17 objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies. Les ODD sont un appel à l'action urgent des Nations Unies afin qu'il y ait des progrès sociaux, environnementaux et économiques à l'échelle mondiale d'ici 2030. Ces objectifs offrent un cadre universel et visionnaire afin que tous les pays, les gouvernements, les entreprises et les individus abordent proactivement les défis mondiaux et mettent en œuvre des stratégies d'amélioration de la santé et de l'éducation, de réduction de l'inégalité, de stimulation de la croissance économique et de lutte contre les changements climatiques.

Étant donné la nature de nos activités, nous avons constaté que les Aliments Maple Leaf peut contribuer le plus aux objectifs de développement durable suivants :

- ODD 2 : Faim « zéro »
- ODD 5 : Égalité entre les sexes
- ODD 6 : Eau propre et assainissement
- ODD 7 : Énergie propre et d'un coût abordable
- ODD 8 : Travail décent et croissance économique
- ODD 9 : Industrie, innovation et infrastructure
- ODD 10 : Inégalités réduites
- ODD 12 : Consommation et production durables
- ODD 13 : Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques

- ODD 15 : Vie terrestre
- ODD 16 : Paix, justice et institutions efficaces
- ODD 17 : Partenariats pour la réalisation des objectifs

Cliquez ici pour en apprendre davantage sur la façon dont nos cibles et nos objectifs cadrent avec ces ODD.

Cliquez ici pour consulter les directives d'utilisation du logo des ODD (en anglais seulement).

## **VÉRIFICATION EXTERNE**

En 2020, notre vérificateur externe a fourni un niveau d'assurance modéré sur nos données environnementales et notre rendement. Pour en apprendre davantage, veuillez consulter notre rapport d'assurance limitée.

# Importance relative

## Importance relative

**Pertinence. Transparence. Efficacité. Ces trois principes influencent notre manière de communiquer au sujet de la durabilité chez les Aliments Maple Leaf.**

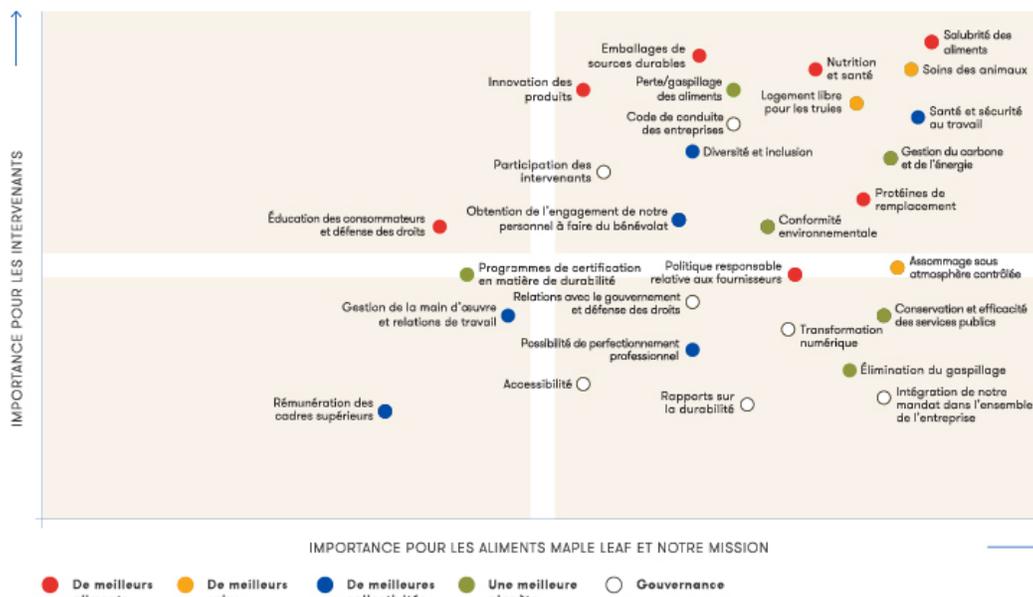
Nous cherchons à comprendre les opinions et les besoins de nos intervenants au moyen de dialogue ouvert et d'inclusion, ce qui aide à orienter la manière dont nous préparons chaque année le rapport sur nos initiatives de durabilité.

### 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.

Cette liste de sujets nous aide à préparer notre rapport annuel sur la durabilité.



\*Matrice d'importance relative mise à jour en 2018

# Gouvernance

## Gouvernance

**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
- Trois rapports par année au Comité de sécurité et durabilité du conseil des Aliments Maple Leaf
- 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'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.

**COMITÉ DE SÉCURITÉ ET DE DURABILITÉ DU CONSEIL**

**PRÉSIDENT ET CHEF DE LA DIRECTION**

**CHEF DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS ET DE LA DURABILITÉ**

**SALUBRITÉ ET QUALITÉ DES ALIMENTS**

**DURABILITÉ ET VALEUR PARTAGÉE**

**SOINS DES ANIMAUX**

**SANTÉ ET SÉCURITÉ, PROTECTION, ASSAINISSEMENT ET ENVIRONNEMENT**

**INGÉNIERIE**

# Collaboration

## 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, notamment :

### **VIANDE ET BÉTAIL**

- Conseil des viandes du Canada\*
- Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE)
- *North American Meat Institute (NAMI)\**

### **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)*
- *Grocers & Manufacturers Collaborative (GMC)\**
- *Manitoba Chambers of Commerce*
- *Manitoba Industrial Power Users Group (MIPUG)*
- Chambre de commerce de l'Ontario
- *Plant Engineering and Maintenance Association of Canada (PEMAC)*

### **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

## **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

## **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*

## **EMBALLAGE**

- *Packaging Consortium\**
- *Stewardship Ontario\**
- Pacte canadien sur les plastiques\*

## **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\*
- *Manitoba Pork Council\**
- 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\*
- *IPWA/U.S. Roundtable for Sustainable Poultry and Eggs (Poultry & Egg Sustainability and Welfare Foundation)*
- *National Chicken Council (NCC)\**
- *Ontario Association of Poultry Practitioners (OAPP)*
- 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

## **TRANSPORT ET LOGISTIQUE**

- Association canadienne du camionnage d'entreprise\*
- *Smart Commute Ontario*

## **DURABILITÉ**

- Agriculture et Agroalimentaire Canada – table thématique sur la durabilité
- *Canadian Business for Social Responsibility/EXCEL Partnership*
- Table ronde canadienne sur les cultures durables
- *Partners in Project Green – Toronto Regional Conservation Authority*
- Table ronde sur l'huile de palme durable
- Conseil mondial des entreprises pour un développement durable

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

## PROFILAGE DE NOS PARTENARIATS

### **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 2020, un financement en vertu de l'entente de contribution du programme Agri-Assurance fut obtenu avec succès et un plan de projet de 2021-2022 contenait des détails sur les activités qui appuient l'élaboration de lignes directrices sur les allergènes et examinent le paysage des seuils des allergènes.

Pour en apprendre davantage, visitez Allergies Alimentaires Canada.

### **Plant-Based Foods of 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 avec les objectifs du Guide alimentaire du Canada. 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. Récemment, PBFC a terminé une étude sur la meilleure façon de commercialiser les aliments à base végétale au moyen de placement uniforme en magasin, aidant ainsi tant les végétariens/végétalien que les « flexitariens » à trouver leurs produits alimentaires préférés.

Le 3 décembre 2020, Santé Canada a mis à jour la méthodologie portant sur la qualité des protéines afin de permettre l'utilisation de l'indice chimique corrigé de la digestibilité des protéines (Score chimique corrigé de la digestibilité) en plus du coefficient d'efficacité protéique (CEP).

Pour en apprendre davantage, visitez *Plant-Based Foods of 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, consultez Pacte canadien sur les plastiques.

### **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. Nous travaillons avec WWF-Canada et le 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 de Canada peuvent nous aider à réduire les émissions de carbone afin d'atteindre les cibles internationales et nationales.

Pour en apprendre davantage, visionnez Mapping Canada's Carbon Stocks (« Cartographie des stocks de carbone du Canada »).

### **Lettre ouverte aux entreprises canadiennes de prendre des mesures climatiques importantes**

En 2020, les Aliments Maple Leaf, le CN et Celestica Inc. ont signé une lettre ouverte afin de manifester leur engagement collectif envers quatre mesures stratégiques, harmonisées à l'Accord de Paris sur le changement climatique, pour protéger l'environnement et veiller à ce qu'il y ait un avenir durable, équitable et sain pour tous les Canadiens. Ces mesures stratégiques consistent en la réduction des émissions de carbone, l'établissement de cibles basées sur la science, la gérance des ressources et les rapports sur la durabilité. Les trois entreprises exhortent les autres entreprises canadiennes à unir leurs efforts afin d'assurer un avenir sain pour tous les Canadiens et pour notre planète en appuyant la lettre ouverte et en se joignant à la lutte contre le changement climatique. Les signataires continueront à explorer les occasions d'engagement et d'action collective.

Pour en apprendre davantage, visitez les Aliments Maple Leaf.



**De meilleurs aliments**

# Survol

## Objectifs

- Continuer à appuyer notre gamme de produits Élevés sans antibiotiques (ÉSA) Prime de Maple Leaf® et l'éducation sur les produits ÉSA
- Continuer à accélérer les efforts de recherche et de développement dans un canal d'innovation qui fait progresser notre engagement à l'égard de meilleurs aliments
- Exécuter une importante rénovation de produits par rapport à nos marques des Aliments Lightlife® et de Field Roast Grain Meat Co.<sup>MC</sup> en offrant une gamme de délicieux produits végétaliens à 100 % et certifiés sans OGM.
- Continuer de travailler afin de 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 *Global Food Safety Initiative* (Initiative mondiale de la sécurité alimentaire ou GFSI)
- Concrétiser nos paramètres de rendement en salubrité et en qualité des aliments de nos TISA et TIQ

## Faits saillants de 2020

- Avons agrandi notre gamme de produits ÉSA Greenfield Natural Meat Co.<sup>MC</sup> en lançant les Trousses familiales
- Avons fait preuve de notre leadership du mouvement des vrais aliments en lançant les Natural Top Dogs Maple Leaf® sans agents de remplissage
- Avons repositionné les Aliments Lightlife® afin qu'elle représente les aliments propres, nourrissants et bons pour la santé et Field Roast Grain Meat Co.<sup>MC</sup> pour représenter des produits audacieux axés sur les saveurs
- Avons atteint et dépassé nos objectifs de TISA de 41 % et ceux de TIQ, de 63 %
- Avons effectué trois vagues de formation d'Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP) à toutes les usines
- Avons lancé un programme de contrôle des allergènes amélioré

**Nous abordons activement les plus pressants problèmes de santé liés à l'alimentation auxquels nous faisons face en tant que société, y compris la réduction d'ingrédients artificiels, d'utilisation d'antibiotiques et de teneur en sodium, et nous faisons progresser continuellement le leadership en salubrité alimentaire.**

## NOTRE PARCOURS VERS DE MEILLEURS ALIMENTS

En 2018, nous avons exécuté notre stratégie de production de meilleurs aliments qui répondent aux vrais besoins de nos consommateurs, reflétée par la rénovation des produits de notre marque Maple Leaf. Cette stratégie, élaborée en 2017 à la suite d'études de consommation exhaustives, s'est traduite par l'initiative de rénover notre gamme de viandes préparées en prenant en compte de multiples dimensions, y compris le goût, la nutrition, le coût abordable et la durabilité.

Nous avons lancé les changements les plus approfondis de l'histoire de notre marque Maple Leaf dans le cadre de notre engagement envers le mouvement des vrais aliments. Cela a évolué en une réorganisation radicale de la gamme entière, fondée sur les engagements de notre Credo alimentaire.

Être des leaders du mouvement des vrais aliments, des leaders de l'authentique fabrication de qualité ainsi que d'une grande valeur – en offrant des choix clairs d'aliments et de marques. Voilà ce que la production d'excellente nourriture signifie pour nous. En plus de retirer les agents de conservation, les arômes, les colorants et les édulcorants artificiels de nos produits, nous n'utilisons que des ingrédients que les consommateurs peuvent prononcer et trouver dans leur garde-manger.

Lisez le Credo alimentaire des Aliments Maple Leaf.

**D'excellents aliments signifient différentes choses pour différentes personnes et nous voulons répondre à tous ces besoins. Nous nous sommes engagés à livrer à nos consommateurs de délicieux aliments avec des ingrédients naturels et une meilleure valeur nutritive qui, en outre, sont produits dans un milieu de travail sécuritaire.**

# Nutrition

## Nutrition

**D'excellents aliments signifient différentes choses pour différentes personnes à différents moments et nous voulons répondre à tous ces besoins!**

Les Aliments Maple Leaf a exécuté des études de consommation exhaustives qui ont mené à une initiative de rénover notre gamme de viandes préparées dans l'ensemble de nos marques phares : Maple Leaf® et Schneiders®.

Elles comprennent les changements les plus complets de toute l'histoire de notre marque Maple Leaf : nous avons enlevé les ingrédients que vous ne connaissez pas ou qui n'ont pas leur place dans nos aliments et nous les avons remplacés par des ingrédients naturels, vrais ou simples que nos consommateurs reconnaissent. Pour en apprendre davantage, consultez le Credo des Aliments Maple Leaf.

En 2020, nous avons poursuivi l'exécution de notre stratégie de produire de meilleurs aliments qui répondent aux vrais besoins de nos consommateurs. Plus précisément, pour Maple Leaf®, nous avons mis l'accent sur l'offre d'aliments bien meilleurs au goût en utilisant des ingrédients plus propres et naturels qui offrent une meilleure nutrition. De plus, nous l'avons fait d'une manière qui appuierait nos objectifs ambitieux en matière de durabilité.

Aujourd'hui, tous nos produits de marque Maple Leaf® ne contiennent que de la viande de qualité supérieure et des ingrédients vrais, simples ou naturels qui appuient notre ambition d'être un fier chef de file du mouvement des vrais aliments. Cette année, nous avons lancé nos saucisses fumées sans agent de remplissage Natural Top Dogs Maple Leaf® dans le but de toujours améliorer nos produits et d'enlever davantage d'additifs alimentaires, comme la fécule de tapioca, afin de veiller à ce que nos saucisses fumées ne contiennent pas d'agent de remplissage, uniquement de la viande de qualité supérieure et des ingrédients naturels.

Nous avons aussi lancé la première innovation de la marque Maple Leaf depuis sa rénovation avec notre gamme d'ingrédients de repas naturels Maple Leaf® qui comprend notamment le poulet effiloché, le bœuf haché et le jambon coupé en dés. Tous ces produits sont offerts entièrement préparés, ce qui signifie qu'ils sont déjà cuits et prêts à manger ou à réchauffer et à ajouter aux recettes préférées de la famille – et bien sûr, composés entièrement d'ingrédients naturels. De plus, cette gamme de produits se trouve dans un emballage unique, soit une barquette en carton entièrement recyclable, renforçant notre engagement à l'égard des emballages durables.

**En 2020, nous avons lancé nos saucisses fumées sans agent de remplissage Natural Top Dogs Maple Leaf® dans le but de toujours améliorer nos produits et d'enlever davantage d'additifs alimentaires, comme la fécule de tapioca, afin de veiller à ce que nos saucisses fumées ne contiennent pas d'agents de remplissage, uniquement de la viande de qualité supérieure et des ingrédients naturels.**

## **INGRÉDIENTS SIMPLES ET NATURELS**

En réponse à la demande de produits de viandes préparées plus sains à base d'ingrédients naturels plus simples de la part des consommateurs, nous avons rénové les produits de notre marque Maple Leaf® en 2018 et nous les avons reformulés avec des ingrédients qui livrent les normes de nutrition, de goût et de simplicité les plus élevées, sans rien d'artificiel.

### **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.

Voir la [liste complète](#) des changements que nous avons apportés aux ingrédients de Maple Leaf®.

## **ÉDUCATION NUTRITIONNELLE**

Il est important de connaître la bonne quantité et les types d'aliments à consommer chaque jour et comprendre comment lire les étiquettes alimentaires afin de s'assurer d'un mode de vie sain. Afin d'aider les Canadiennes et les Canadiens à faire des choix alimentaires éclairés, nous mettons l'accent sur trois priorités :

### **1. Étiquettes plus faciles à lire**

Afin d'aider nos consommateurs à faire des choix alimentaires éclairés, nous simplifions et augmentons la lisibilité de nos emballages. Les étiquettes de Maple Leaf® sont maintenant plus simples et plus faciles à lire et ont un style uniforme partagé par toutes les familles de produits.

Les consommateurs sont en mesure de comparer l'information nutritionnelle entre les produits Maple Leaf® plus rapidement et facilement. Sur nos produits Natural Selections Maple Leaf®, notre liste d'ingrédients est affichée sur le devant de l'emballage pour que les consommateurs puissent la trouver facilement, renforçant 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. S'en tenir aux faits

Nous nous sommes associés à Santé Canada, au Conseil canadien du commerce de détail, aux Produits alimentaires et de consommation du Canada, à la Fédération canadienne des épiciers indépendants et à plusieurs entreprises de produits alimentaires et de boissons en tête du marché afin de lancer « Concentrez-vous sur les faits », l'initiative d'éducation sur l'étiquetage de la valeur nutritive. Elle a pour objet d'aider les Canadiennes et les Canadiens à comprendre et à utiliser le tableau de la valeur nutritive (TVN) des aliments préparés, en mettant l'accent sur « Portion » et le « % valeur quotidienne ».

En 2020, Maple Leaf a commencé à adopter le TVN 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 nutrition au bout des doigts

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.

## **LOGO CARBON ZÉRO**

En 2020, les Aliments Maple Leaf a lancé un nouveau logo, Carbon zéro – fait par une entreprise carboneutre sur l'emballage d'un grand nombre de ses grandes marques, y compris Maple Leaf®, Greenfield Natural Meat Co.<sup>MC</sup>, Aliments Lightlife® et Field Roast Grain Meat Co.<sup>MC</sup>. Les consommateurs peuvent rechercher le logo Carbon zéro à l'avant de l'emballage du produit avec l'assurance qu'ils font un choix durable et qu'ils soutiennent une entreprise carboneutre.

## PROTÉINES À BASE VÉGÉTALE

**Le saviez-vous? D'ici 2021, tous les produits Lightlife<sup>MC</sup> et Field Roast<sup>MC</sup> seront certifiés végétaliens.**

L'un de nos plans stratégiques consiste à étendre notre portée dans les protéines de remplacement. 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, les Aliments Lightlife<sup>MC</sup> 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.

Les Aliments Lightlife<sup>®</sup> fournit des aliments végétariens et végétaliens préparés de la manière la plus saine et la plus durable. Quant à elle, Field Roast Grain Meat Co., située à Seattle, état de Washington, adapte des pratiques traditionnelles de confection de viande afin de fabriquer des simili-viandes végétariennes faites de céréales, de légumes et d'épices. Les deux marques répondent à la demande de produits à base végétale des consommateurs et continuent à offrir de nouveaux produits novateurs aux épiceries et aux restaurants, au Canada et aux États-Unis.

En 2020, nous avons effectué la recherche la plus complète de toute l'histoire sur les protéines à base végétale, en communiquant avec plus de 11 500 consommateurs afin de mieux comprendre leurs valeurs et leurs attentes en matière de protéines à base végétale. Cela a mené les Aliments Greenleaf à l'adoption d'une trajectoire permettant de nourrir une population mondiale d'une meilleure façon, plus durable et plus abordable. Nous avons commencé en repositionnant nos marques : Lightlife<sup>MC</sup> représente les aliments propres, nourrissants et bons pour la santé et Field Roast Grain Meat Co.<sup>MC</sup> représente des produits audacieux axés sur les saveurs.

En 2021, les deux marques feront l'objet d'une importante conception de produit et des rénovations d'emballages qui reflèteront les mandats révisés des marques. Le résultat escompté est que tous les produits Lightlife<sup>MC</sup> et Field Roast<sup>MC</sup> seront certifiés végétaliens à 100 % et Projet sans OGM vérifié. Conformément à notre vision de durabilité, les deux marques poursuivront leur recherche de diversification des choix de protéines à base végétale. Suivant notre engagement d'offrir de meilleurs aliments, nous croyons fermement que l'avenir des protéines est plus propre, délicieux et nutritionnellement supérieur.

## GREENFIELD NATURAL MEAT COMPANY<sup>MC</sup>

### **Toutes les truies de Greenfield Natural Meat Co.<sup>MC</sup> ont une Gestation sans cages et ont fait la transition à notre système de logement libre de pointe pour les truies.**

Greenfield Natural Meat Co.<sup>MC</sup> a été fondée en 2015 afin que la viande durable soit réalisable. 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. Nous n'utilisons pas d'ingrédients ou d'agents de conservation artificiels dans nos produits et toutes les truies à notre charge ont une gestation sans cages, donc elles circulent, jouent et socialisent librement. De plus, les produits Greenfield proviennent d'animaux nourris aux grains végétaux qui sont élevés sans cruauté par des agriculteurs canadiens compatissants.

Il s'agit d'une marque de viande avec un mandat. Elle existe pour contribuer à un monde meilleur en produisant une meilleure viande, ce qui signifie de meilleurs aliments, de meilleurs soins pour nos animaux, de meilleures collectivités et une meilleure planète.

En 2020, Greenfield a fièrement lancé trois nouvelles allégations audacieuses afin de continuer à progresser dans le cadre de notre engagement à l'égard de la durabilité :

1. **Gestation sans cages.** Nous nous sommes engagés à élever nos animaux sans cruauté et c'est pourquoi nous n'utilisons plus de cages de gestation, ce qui signifie que nous utilisons un système d'enclos ouverts pour nos truies en période de gestation.
2. **Carbone zéro.** Les aliments Greenfield sont produits par une entreprise carboneutre et portent un logo « Carbon zéro » à l'avant du produit afin que les clients sachent qu'ils font un choix durable.
3. **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 sur nos faits attestés sur la durabilité [ici](#).

Greenfield s'est donnée 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 Greenfield Natural Meat Co.<sup>MC</sup>

## CHOIX ETHNIQUES

### **99 % de nos produits de marque Mina<sup>MD</sup> n'ont aucun colorant ou arôme artificiel.**

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.

# Innovation alimentaire

## Innovation alimentaire

### CE QUE L'INNOVATION SIGNIFIE POUR NOUS

L'innovation est l'élément vital de notre secteur d'activité. Nous recherchons l'évolution et la croissance continues de nos produits et nos stratégies concurrentielles. Nous nous sommes engagés à progresser en qualité de chefs de file de l'industrie en matière d'innovation alimentaire et à aller au-delà des demandes et des attentes de nos consommateurs.

### EXPLORONS L'INNOVATION ALIMENTAIRE

En 2020, nous avons lancé notre gamme de produits Apprêtez et savourez Maple Leaf, y compris le poulet effiloché, le bœuf haché, le jambon en dés et plus. Ces produits sont :

- Entièrement préparés et peuvent être prêts à manger ou réchauffer et ajoutés aux recettes familiales préférées
- Préparés avec des ingrédients simples et naturels
- Emballés de façon unique dans une barquette en carton entièrement recyclable

En 2020, nous avons lancé nos trousse-collation protéinées Schneiders – une trousse-collation de qualité supérieure qui contient jusqu'à 13 grammes de protéines. Ces troussees sont :

- Une expansion des Aliments Maple Leaf dans le domaine à forte croissance des collations protéinées à base de noix
- Des troussees portatives riches en protéines qui sont faciles à consommer sur le pouce ou pratiques pour consommer à la maison
- Remplies de délicieuses viandes artisanales et de succulents fromages de qualité supérieure, de noix et fruits séchés, une véritable gâterie

En 2020, nous avons lancé nos troussees Greenfield. Ces troussees sont :

- Faites par une entreprise à Gestation sans cages qui s'est engagée à élever ses animaux sans cruauté
- Carbon zéro – Fait par une entreprise carboneutre (logo)
- Faites par une entreprise qui travaille avec *GreenCircle Certified* qui vérifie toutes nos allégations, afin de veiller à ce que nous ne nous en contentions jamais
- Faites d'animaux élevés sans antibiotiques

En 2020, Lightlife<sup>MC</sup> a lancé les lanières de tempeh Buffalo biologiques – afin d’ajouter un peu de piquant à vos plats. Ces lanières sont :

- Une protéine de remplacement savoureuse à saveur de noix, remplie de 18 g de protéines et de fibres
- Délicieusement exemptes de culpabilité et parfaites pour cuire au four, frire ou faire sauter
- Faites d’ingrédients que vous connaissez; vous adorerez leur saveur

## **CENTRE D’INNOVATION THINKFOOD!**

Notre centre d’innovation ThinkFOOD!, situé à notre siège social de Meadowvale à Mississauga, en Ontario, se consacre à la recherche et à l’exploration en vue du développement de nouveaux produits. Le centre d’innovation offre des espaces de collaboration, des laboratoires, une usine pilote de transformation alimentaire, des salles de tests sensoriels et de multiples cuisines. Dans la plus grande, une cuisine ouverte, nous avons environ 30 employés qui collaborent et expérimentent avec de nouvelles saveurs et de nouveaux ingrédients afin de créer d’authentiques aliments.

Les produits que nous créons passent par une évaluation sensorielle rigoureuse afin de nous aider à identifier ceux de la plus haute qualité. Notre salle de tests sensoriels entièrement blanche a été conçue pour minimiser les distractions pour les sens et assurer une expérience objective. Nos testeurs alimentaires analysent objectivement plusieurs facteurs afin de veiller à ce que nous développions des produits qui ont un goût, une odeur et un aspect délicieux. Les produits qui réussissent l’évaluation sensorielle passent à notre « usine pilote » où nous évaluons la possibilité de reproduire les produits à une plus grande échelle.

Notre centre d’innovation ThinkFOOD! offre une « plateforme cuisine » et une « cuisine d’arrière-scène ». La plateforme cuisine est une salle de présentation et un restaurant simulé servant à recevoir nos clients. Des chefs chevronnés préparent et servent des repas en utilisant nos produits dans une cuisine à aire ouverte et salle à manger. Notre cuisine d’arrière-scène permet aux clients d’utiliser notre équipement ou d’apporter leur propre équipement afin de former des employés et s’exercer à préparer des repas.

**Le centre d’innovation ThinkFOOD! est l’endroit où se déroulent l’innovation et la collaboration. C’est l’endroit où nous créons les aliments de demain.**

# Salubrité alimentaire

## Salubrité alimentaire

### NOTRE ENGAGEMENT ENVERS LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Chez les Aliments Maple Leaf, nous faisons de notre mieux pour minimiser la présence de bactéries telles que *Salmonella*, *Listeria* et *E. coli* qui peuvent causer des maladies d'origine alimentaire. Notre objectif est de toujours fournir aux consommateurs des aliments sains et délicieux produits dans un milieu de travail sécuritaire. À cette fin, nous avons créé la Promesse de salubrité alimentaire des Aliments Maple Leaf que nous tenons et respectons dans nos tâches quotidiennes.

### SYSTÈME DE GESTION DE SALUBRITÉ ET DE QUALITÉ DES ALIMENTS MAPLE LEAF

Nous disposons d'un système de gestion de la salubrité et la qualité des aliments 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 l'efficacité de nos efforts au moyen d'essais rigoureux effectués sur nos produits et notre environnement de fabrication. En 2020, nous avons effectué plus de 145 000 analyses afin de mesurer la qualité et la sécurité, ce qui comprend la détection des allergènes, de microorganismes et des pathogènes, dans nos usines de transformation des aliments et nos produits.**

### RAPPELS LIÉS À LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS ET INTERDICTIONS DE VENTE SUR LE MARCHÉ

En 2020, les Aliments Maple Leaf n'a eu aucun rappel lié à la salubrité alimentaire et deux retraits 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 de principaux apprentissages 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 2020.

### NOS NORMES MONDIALES DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Nous observons les normes étalonnées par la *Global Food Safety Initiative* (GFSI) dans l'ensemble des Aliments Maple Leaf. 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 la GFSI. 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.

Nous surveillons continuellement l'efficacité de nos efforts au moyen d'essais rigoureux de notre environnement de fabrication et nos produits. En 2020, nous avons effectué plus de 145 000 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.

Nous exigeons que tous nos fournisseurs de matières premières fassent certifier leurs installations selon les normes étalonnées par la *Global Food Safety Initiative* (Initiative mondiale de la sécurité alimentaire ou GFSI). 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.

Nous continuons à respecter notre engagement de soutenir nos fournisseurs et nous les tenons responsables de se conformer à la norme GFSI en salubrité et qualité des aliments, y compris les petites entreprises qui se sont engagées à respecter nos exigences de la GFSI, mais avaient besoin de plus de temps pour s'y conformer. À la fin de 2020, nous avons obtenu les résultats suivants jusqu'à ce jour pour notre segment des protéines de viande :

- 100 % des cofabricants
- 99 % des fournisseurs de viande crue
- 90 % des fournisseurs de produits autres que la viande, d'emballages qui entrent en contact avec la nourriture et de ceux dont les produits n'entrent pas en contact avec les aliments

Nous avons également prolongé cette exigence à notre segment des protéines à base végétale. Avant la fin de 2020, les fournisseurs de protéines à base végétale suivants ont été certifiés selon une norme étalonnée par la GFSI :

- 96 % des fournisseurs d'ingrédients non carnés
- 63 % des fournisseurs d'emballages ayant un contact avec les aliments
- 33 % 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 2021, nous allons continuer à travailler avec nos fournisseurs de protéines végétales afin d'appuyer la certification de leurs installations selon une norme étalonnée par la GFSI.

## 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. Nous sommes représentés aux comités de salubrité alimentaire et de réglementation du comité de salubrité des aliments 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.).

Nous faisons partie de l'équipe de base des formateurs à l'atelier semestriel de contrôle avancé de la *Listeria* commandité par la *North American Meat Institute*. Nous sommes également représentés au Comité consultatif de la recherche de la *Foundation for Meat and Poultry Research*. Nous sommes un membre bienfaiteur de l'*International Association for Food Protection* (le principal organisme professionnel mondial de la salubrité alimentaire) depuis sept ans, ainsi qu'un partenaire bienfaiteur de l'*American Meat Science Association* qui a pour mission d'améliorer la salubrité des aliments au moyen de progrès de la science. Nous faisons partie du comité de formation de vérificateurs et de perfectionnement professionnel de la GFSI et nous sommes membres du *Food Allergy Research and Resource Program* (FARRP) et d'Allergies alimentaires Canada. Nous sommes aussi des participants actifs auprès d'Import-Export Canada et de *Plant Based Foods of Canada*.

Depuis 2019, nous sommes en partenariat avec l'organisme *Alliance to Stop Foodborne Illness* (STOP), basé aux É.-U. Les Aliments Maple Leaf a récemment élaboré une vidéo éducative afin de communiquer une histoire personnelle émouvante d'une famille qui a survécu à une grave maladie d'origine alimentaire et d'expliquer clairement pourquoi la salubrité alimentaire doit représenter une valeur centrale du système alimentaire et pour qu'elle soit utilisée par les membres de l'*Alliance to Stop Foodborne Illness*.

## NOS 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.

## **STRATÉGIE DE SALUBRITÉ ET QUALITÉ DES ALIMENTS DE CINQ ANS**

Nous avons mis à jour notre stratégie de salubrité et qualité des aliments de cinq ans avec un objectif global de rechercher sans répit une culture de salubrité et qualité des aliments de calibre mondial. Notre stratégie représente l'évolution de la Promesse de sécurité et de salubrité des aliments des Aliments Maple Leaf et les engagements que nous avons pris en 2009, inclus dans notre vision de « Toujours produire des aliments sains et délicieux dans un milieu de travail sécuritaire ». Les mises à jour en 2020 ont mis l'accent sur le soutien de Santé, sécurité, protection et environnement (SSPE) et des mesures de protection de la salubrité alimentaire dans nos usines pendant la pandémie à COVID-19.

La stratégie se concrétise par l'engagement de tous les employés des Aliments Maple Leaf et une variété d'initiatives, notamment :

- Veiller à former nos employés en matière de salubrité alimentaire
- Établir des paramètres de salubrité et qualité des aliments à l'échelle de l'industrie forts qui assurent la prise de responsabilité par la transparence
- Rechercher une approche préventive vers l'amélioration continue
- Investir et offrir un soutien continu pour notre ambitieuse stratégie de réduction de *Salmonella* dans la chaîne d'approvisionnement de la volaille
- Améliorer les contrôles préventifs au moyen de plans d'Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP) améliorés et de certification d'associés
- Déployer nos efforts sans répit afin de rehausser et améliorer notre programme de surveillance de *Listeria* qui est déjà de calibre mondial

## **PARAMÈTRES DE SALUBRITÉ ET QUALITÉ DES ALIMENTS, TRANSPARENCE**

La valeur de l'évaluation, de la production de rapports et de la transparence ne peut être sous-estimée. En 2017, les Aliments Maple Leaf a lancé un nouveau paradigme pour les paramètres de salubrité et de qualité des aliments qui, nous le croyons, serviront de guide pour améliorer le rendement dans nos exploitations pour de nombreuses années à venir.

Dans le cadre de cet effort, 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 deux indicateurs de rendement clés : rappels et retraits en raison de la qualité et plaintes 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 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 2020 afin de l'améliorer encore davantage. Nous sommes heureux de vous informer que nos équipes de salubrité alimentaire et opérationnelles ont exécuté des plans efficaces qui ont atteint les cibles fixées pour 2020. Nous avons atteint et dépassé notre cible pour le TISA de 41 % et de TIQ de 63 %. Ces résultats sont une réflexion du dévouement et de l'engagement de nos usines de fabrication à l'égard de la Promesse de sécurité.

## **STRATÉGIE D'ASSAINISSEMENT ET PARAMÈTRES DE RENDEMENT**

L'assainissement est une partie fondamentale et essentielle de notre stratégie en matière de salubrité des aliments. Chez les Aliments Maple Leaf, l'assainissement a toujours été un aspect important de notre programme de surveillance environnementale. Notre stratégie de déploiement de l'assainissement a débuté en effectuant une évaluation de l'état actuel de chaque usine dans l'ensemble du réseau, en établissant la priorité en identifiant les usines qui ont des risques par rapport à la salubrité alimentaire et celles qui ont été récemment acquises. En réponse à la COVID-19, des protocoles de désinfection ont été développés et mis en œuvre dans les zones de repos afin de veiller à offrir un lieu de travail sécuritaire aux employés.

À la fin de la première année, le paramètre de rendement du signalement d'incident d'assainissement a atteint et dépassé l'objectif du réseau des usines de 19 %. L'association entre la fiabilité des actifs de l'entreprise et l'entretien sanitaire a créé un rapport sur l'équipement endommagé par l'eau afin de traiter les dégâts causés par l'eau à l'équipement. On a élaboré un plan afin de traiter les questions cruciales. L'objectif stratégique est de réaliser l'excellence dans l'exécution de l'assainissement tout en préservant nos actifs.

## **STRATÉGIE DE RÉDUCTION DE LA SALMONELLE DANS LA VOLAILLE FRAÎCHE**

En 2020, les Aliments Maple Leaf a continué à affecter des ressources à ses efforts de réduction des pathogènes dans la volaille fraîche en concentrant ses efforts sur la surveillance de la *Salmonella*, élaborant et exécutant des stratégies d'atténuation de bout en bout de la chaîne d'approvisionnement entière de la 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. En 2020, nous avons continué à apprendre de nos interventions, résultats et paramètres qui s'étendent à l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement (des reproducteurs aux couvoirs, élevages de poulets à chair et usines de transformation). 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 aussi continué à partager nos

résultats et notre apprentissage avec des pairs de l'industrie et les autorités gouvernementales afin de lever la barre de ce très important défi en matière de salubrité alimentaire. Les données de l'Agence de la santé publique du Canada continuent à afficher, chez les AML, des résultats de *Salmonella* bien inférieurs aux niveaux de l'industrie.

**Approximativement quatre millions de cas de maladies d'origine alimentaire surviennent au Canada chaque année. Nous nous sommes engagés à réduire ce risque au niveau le plus bas possible au moyen de nos stratégies de salubrité alimentaire et en habilitant les consommateurs en leur offrant les renseignements nécessaires pour manipuler et préparer nos produits en toute confiance afin qu'ils soient salubres au moment de les servir.**



**De meilleurs soins**

# Survol

## Objectifs

- Terminer la transition des porcheries de truies qui nous appartiennent à notre système de logement libre de pointe pour truies
- Installer de l'enrichissement environnemental dans le reste de nos porcheries de truies à mesure qu'elles font la transition au logement libre de pointe pour les truies
- Terminer le déploiement de SafeFlight, notre système de surveillance numérique en temps réel de l'ambiance dans les remorques de volaille
- Continuer à évaluer l'élimination par étape de la castration chirurgicale des porcs
- Mettre en œuvre notre première étape d'implantation d'enrichissement environnemental dans des élevages de poulets de chair
- Faire progresser l'élaboration de nos modules personnalisés de vidéos de formation sur la transformation de la volaille

## Faits saillants de 2020

- Avons fait la transition de 61 900 espaces pour les truies (87 % pour cent de l'ensemble des espaces pour les truies) à notre système de logement libre de pointe pour truies jusqu'à présent
- Avons installé l'enrichissement environnemental dans tous nos logements libres de pointe pour les truies, nos pouponnières et nos porcheries d'engraissement
- Avons ajouté cinq remorques dont l'ambiance est contrôlée au parc de véhicules de l'Alberta
- Avons entièrement déployé SafeFlight, notre système de surveillance numérique en temps réel de l'ambiance dans les remorques de volaille dans nos installations en Alberta
- Avons terminé l'implantation de la surveillance par vidéo à distance dans 100 % de nos couvoirs et nos usines de transformation

**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. Offrir de meilleurs soins à nos animaux représente l'une des quatre priorités de notre durabilité et reflète notre objectif d'être chef de file des soins des animaux.**

Les Aliments Maple Leaf est une entreprise intégrée verticalement qui possède des installations de production de porcs et d'œufs d'incubation, des couvoirs de poulets de chair et des usines de transformation de porc et de volaille. Agri-Farms Maple Leaf élève environ 41 pour cent des porcs que nous transformons et le reste provient surtout de producteurs contractuels. Dans nos exploitations de volaille, nous exploitons trois couvoirs et obtenons notre approvisionnement en poulet et en dinde de

producteurs indépendants. Dans nos exploitations de volaille, nous exploitons trois couvoirs et obtenons notre approvisionnement en poulet et en dinde de producteurs indépendants. Nous travaillons de près avec les producteurs tiers de porcs et de volaille et les fournisseurs de services liés qui approvisionnent nos installations de transformation. Nous obtenons aussi des protéines animales destinées à être utilisées dans nos produits de chaînes d'approvisionnement hors de nos soins et notre contrôle directs, y compris du poulet, de la dinde, du bœuf, du veau, des produits laitiers et des œufs. Nous sommes de grands producteurs de porc et de poulet et nous nous approvisionnons de quantités plus petites de dinde, de bœuf, de veau, de produits laitiers et d'œufs chez des fournisseurs.

### **96 % réduit**

Depuis 2014, nous avons réduit notre utilisation d'antibiotiques de 96 % dans l'ensemble de nos porcheries.

### **100 % élevée sans antibiotiques**

En 2019, nous avons fait la transition de notre marque Prime de Maple Leaf® qui est maintenant entièrement Élevée sans antibiotiques.

### **Plus grand producteur de porc ÉSA**

Les Aliments Maple Leaf est l'un des plus grands producteurs de porc Élevé sans antibiotiques en Amérique du Nord et le plus grand en volaille ÉSA au Canada.

# Engagement à l'égard des soins des animaux

## Engagement à l'égard des soins des animaux

**Nous nous sommes engagés à améliorer nos pratiques de soins des animaux de manière à faire progresser les Cinq besoins fondamentaux – la norme mondiale la plus couramment acceptée pour la prestation responsable de soins des animaux. Nous mettons également en œuvre les Cinq domaines du bien-être animal au sein de notre culture – une approche largement acceptée pour évaluer les facteurs physiques et fonctionnels qui influent sur le bien-être d'un animal et son état de santé mentale globale.**

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. Nos exigences en matière de bien-être animal chez nos fournisseurs et fournisseurs de services sont établies au moyen d'ententes contractuelles.

### **LECTURE CONNEXE**

Téléchargez nos documents sur les soins des animaux et apprenez-en davantage sur nos engagements.

**ENGAGEMENT À L'ÉGARD DES SOINS DES ANIMAUX  
RÈGLES D'OR DES SOINS DES ANIMAUX  
CINQ BESOINS FONDAMENTAUX ET CINQ DOMAINES**

### **NOTRE PARCOURS VERS DE MEILLEURS SOINS**

Sur notre parcours vers de meilleurs soins des animaux, nous avons considérablement amélioré la gouvernance, l'investissement et la perspective opérationnelle afin d'élaborer un programme de soins des animaux de calibre mondial. Nos vétérinaires surveillent la prestation de soins aux animaux avec le personnel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) à chacune de nos usines de transformation.

Nous croyons aussi que l'éducation et la formation sont le fondement des connaissances, de l'habilitation, de la prise de responsabilité et d'une solide culture de bien-être animal. Tous les employés qui travaillent avec les animaux reçoivent une formation sur la prestation de soins aux

animaux lorsqu'ils commencent à travailler, ainsi qu'une formation d'appoint au moins une fois par année.

Les Aliments Maple Leaf fera progresser sa priorité stratégique de soins responsables des animaux 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**

Ce que nous faisons :

- 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 mettons en œuvre une accréditation des soins des animaux pour tous nos employés qui travaillent avec des animaux
- 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 (suspendues en raison de la COVID-19)

### **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 faisons la transition de toutes les truies restantes sous notre gestion de cages de gestation à notre logement libre de pointe pour les truies d'ici 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 menons de robustes essais sur l'enrichissement environnemental des poulets de chair et nous en initions l'implantation
- Nous avons introduit des objets d'enrichissement pour nos reproducteurs en élevage et en production en fournissant des blocs à picorer à 100 % de nos poulette reproductrices de poulets de chair et nous évaluons les perches et les blocs à picorer dans nos troupeaux de reproducteurs de poulets de chair

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

Voici des exemples des manières que nous réduisons la douleur et le stress chez les animaux que nous élevons ou obtenons de fournisseurs :

- 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'euthanasie avancée 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 faisons la mise à niveau de nos remorques pour volaille existantes afin d'inclure des remorques dont l'ambiance est contrôlée et mettre en œuvre un système de surveillance numérique du transport 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

## 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 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 COLLABORE :

- 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) et représentante dans le processus du Cadre d'évaluation des soins aux animaux pour les normes de bien-être dans les couvoirs en 2020
- Membre du conseil d'administration de la Commission ontarienne de commercialisation des œufs d'incubation et des poussins de poulets à griller et à rôti
- 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 et vice-présidence du conseil consultatif du *Poultry Innovation Partnership* en Alberta, anciennement le *Poultry Research Centre* à l'Université de l'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)
- Participante à la conférence de 2020 de NAMI sur les soins et la manipulation des animaux (*NAMI Animal Care and Handling Conference*)
- 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

# 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.

## **ESSAIS D'ENRICHISSEMENT ENVIRONNEMENTAL CHEZ LES POULETS DE CHAIR**

En 2020, nous avons poursuivi nos essais de l'enrichissement environnemental sur le terrain pour les poulets de chair, incorporant de nouvelles conceptions d'objets basées sur nos constatations antécédentes. Notre objectif consistait à concevoir des objets qui favorisent les comportements naturels, sont beaucoup utilisés par les poulets et sont également faciles à nettoyer, biosécuritaires, légers et sécuritaires.

Dans le cadre de nos essais sur l'enrichissement, nous avons collaboré avec le D<sup>r</sup> Elijah Kiarie de l'Université de Guelph afin d'effectuer des analyses sur les os et déterminer les répercussions de l'enrichissement environnemental sur la santé des pattes des poulets de chair.

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 des poulets, les lésions aux coussinets plantaires et aux jarrets, les attributs de la force des os et les paramètres de production.

## **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 (Faverjon *et al.*, 2020; doi: 10.1111/tbed.13765).

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 déplacement 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.

## **OFFRIR DES POSSIBILITÉS DE S'INSTRUIRE**

Malgré les circonstances de 2020 qui exigeaient que la plupart des visites sur place soient suspendues, nous avons quand même offert de l'apprentissage expérientiel pour un étudiant en dernière année d'études vétérinaires intéressé par la médecine des animaux destinés à l'alimentation. Les visites aux exploitations agricoles et autres installations de volaille et de bétail constituent une partie essentielle de la formation de vétérinaires potentiels et d'autres personnes qui souhaitent travailler avec des animaux.

## **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.

## **FORMATION DE VÉRIFICATEUR DU BIEN-ÊTRE DES POULETS DE CHAIR**

Nous avons soutenu l'Organisation professionnelle de certification de vérificateur animal (PAACO) et un client clé afin qu'ils préparent un cours de formation personnalisé de vérification du bien-être des poulets de chair. Nous avons assemblé des séquences vidéo de notre couvoir, notre exploitation de poulets de chair et nos installations de transformation afin de fournir une visite guidée virtuelle aux vérificateurs à l'entraînement.

## **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 traditionnels 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.

## **NORTH AMERICAN MEAT INSTITUTE : PROTEIN PACT FOR PEOPLE, ANIMALS AND THE CLIMATE OF TOMORROW**

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. Les dirigeants de Maple Leaf se sont engagés directement dans l'activité des sous-comités du *Protein PACT*, des piliers des soins des animaux, de la salubrité alimentaire, de l'environnement et des droits de la personne / de la main-d'œuvre. Le *Protein PACT* cherche à se mériter la confiance des intervenants au moyen d'une amélioration continue qui fait preuve de valeur partagée, afin :

1. 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.
2. 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.
3. 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.).
4. 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 stimuler le succès 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

## « Prix Entre de bonnes mains » mensuel

Afin de reconnaître des employés pour leurs pratiques exceptionnels de bien-être animal, nous avons créé un prix mensuel nommé « Prix Entre de bonnes mains ». Ce prix est décerné à une personne ou une équipe qui mène ou qui donne l'exemple de pratiques exemplaires de bien-être animal.

Le prix peut être décerné à n'importe quelle(s) personne(s) – parmi nos employés horaires, salariés ou contractuels, ou nos fournisseurs de services.

# Surveillance des soins des animaux

## Surveillance des soins des animaux

**Nous avons considérablement amélioré la gouvernance, les investissements et la perspective opérationnelle afin d'élaborer un programme de calibre mondial. Le bien-être animal est une responsabilité partagée; la haute direction assume la responsabilité de notre rendement.**

Notre vice-présidente, Soins des animaux, a le mandat de diriger la mise en œuvre de notre programme qui incorpore une science de pointe et des améliorations. Les cadres supérieurs participent couramment aux programmes, politiques et résultats par rapport aux soins des animaux par le biais de notre Conseil interne de soins des animaux. Notre Comité technique de soins des animaux et notre Groupe de travail du comité technique de santé et bien-être des animaux se composent d'experts de l'ensemble de notre entreprise qui se rencontrent couramment afin d'identifier les besoins, faire progresser les pratiques et surveiller les progrès. De plus, nous travaillons avec un conseil d'experts externes, notre Conseil consultatif des soins des animaux de Maple Leaf, afin qu'ils nous recommandent des pratiques exemplaires et nous conseillent en matière de recherche scientifique et d'innovation qui nous aident à nous améliorer continuellement. Nous rendons compte au Comité de sécurité et durabilité du conseil d'administration des Aliments Maple Leaf à tous les trimestres.

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.

## 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 actuellement une formation sur les soins des animaux lorsqu'ils débutent leur emploi; cela fait l'objet d'un examen 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 plus de 50 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. Nos employés qui ont reçu la formation et la certification de la PAACO ont des connaissances approfondies et des compétences liées à la surveillance du bien-être animal et la préparation de rapports.

**Les Aliments Maple Leaf a plus de 50 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.**

## Surveillance du bien-être animal

### VÉRIFICATION ET MESURES CORRECTIVES

Un programme de vérification interne et indépendante bien défini, 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.

Nos employés titulaires de la certification PAACO de l'Organisation professionnelle de certification de vérificateur animal, qui ont tous suivi une formation poussée, effectuent des vérifications hebdomadaires de nos installations de porc et de volaille. Nos installations de transformation de viande font l'objet d'une surveillance quotidienne de la qualité et la santé des animaux par des vétérinaires de l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui se trouvent sur place et par nos employés qui ont reçu la formation de PAACO.

### NOTRE EXPLOITATION DE COUVOIRS ET DE POULAILLERS

Chacune de nos chaînes d'approvisionnement de poulet à part entière fait l'objet d'une vérification annuelle par une tierce partie, ainsi qu'un programme de vérification interne complet pour chaque type d'exploitation.

Tous nos couvoirs reçoivent au moins une vérification mensuelle par nos employés qui ont reçu la formation et la certification de PAACO, une vérification annuelle par un vérificateur indépendant et une vérification quotidienne par vérification vidéo à distance, conformément aux Codes de pratique du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE), ainsi qu'aux normes de la Fédération canadienne des couvoirs (FCC) et du National Chicken Council (NCC) pour le bien-être dans les couvoirs de poulets de chair. L'ACIA fait aussi régulièrement la vérification de nos processus, nos documents de bien-être animal et nos dossiers de formation. Nous surveillons régulièrement le placement des poussins dans des poulaillers afin de veiller à la manipulation appropriée des poussins et aux conditions appropriées des poulaillers.

Les troupeaux de poulettes et de reproducteurs de poulets de chair qui appartiennent aux Aliments Maple Leaf font l'objet d'une vérification interne par nos employés qui ont reçu la formation de PAACO et annuellement par un vérificateur tiers, conformément aux Codes de pratique du CNSAE, du Programme de Soins aux Animaux des Producteurs d'œufs d'incubation du Canada et des normes du National Chicken Council (NCC) pour les reproducteurs de poulets de chair en production. Les producteurs d'œufs d'incubation font aussi l'objet d'une vérification effectuée par leur conseil d'administration provincial aux fins de conformité au Programme de Soins aux Animaux des Producteurs d'œufs d'incubation du Canada qui incorpore la vérification par une tierce partie afin de veiller à l'application efficace du programme.

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, conformément aux Codes de pratique du CNSAE, au Programme de Soins aux Animaux des Producteurs de poulet du Canada et aux normes du NCC pour les poulets de chairs. Tous les éleveurs de poulets de chair font aussi l'objet d'une vérification par leur conseil provincial du poulet aux fins de conformité au Programme de Soins aux Animaux des Producteurs de poulet du Canada qui incorpore la vérification par une tierce partie afin de veiller à l'application efficace du programme.

Dans le cadre de notre programme de bien-être des poulets de chair, certaines de nos exploitations agricoles répondent aussi aux normes de Certified Humane® Raised and Handled et du Règlement sur les produits biologiques.

Nos vérificateurs dûment formés effectuent régulièrement des vérifications de la capture et du chargement des poulets par les entreprises contractuelles de tierce partie chargées de la capture et nos transporteurs d'animaux vivants, conformément aux Codes de pratique du CNSAE et aux normes du NCC pour les poulets de chair. Nos investissements en vérificateurs spécialisés dûment formés responsables du soutien des pratiques de bien-être animal dans les établissements des éleveurs de poulet de chair tiers mènent à une amélioration du bien-être de la volaille, à partir du placement des poussins jusqu'à la capture, au transport et à la transformation. Les exploitations d'engraissement de poulet, de capture et de chargement sont aussi soumises à une vérification annuelle par des tiers.

## **NOTRE EXPLOITATION DE PORCHERIES**

Tous les établissements de production de porc qui appartiennent aux Aliments Maple Leaf 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. Les Aliments Maple Leaf est la première entreprise au Canada à adopter les vérifications annuelles complètes du programme Excellence du porc canadien et PorcBIEN-ÊTRE effectuées sur les fermes qui comprennent des mesures axées sur les animaux. En outre, les établissements d'exploitation porcine qui nous appartiennent reçoivent régulièrement des visites de service de nos experts techniques internes. Nos cinq provenderies agréées par l'ACIA sont également soumises à des vérifications annuelles.

Nos fournisseurs de porcs tiers sont tenus de suivre les protocoles du Programme d'Assurance qualité canadienne et du programme Bien-être animal qui font la transition aux programmes Excellence du porc canadien et PorcBIEN-ÊTRE, et tous les éléments des programmes sont soumis à des vérifications effectuées par des vérificateurs accrédités. Le fait d'augmenter la visibilité des pratiques de bien-être animal de nos fournisseurs, ce qui, historiquement, a été une responsabilité principale d'associations provinciales, comportera une importante partie des améliorations plus générales apportées à notre programme. Ceci comprendra le partage des connaissances ainsi que des progrès que nous faisons dans les domaines de la vérification et des rapports, de la formation et de l'exploitation.

## **OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION DE LA VIANDE**

Nos installations de transformation de viande sont surveillées sur place par des inspecteurs de l'ACIA. Toutes nos exploitations de transformation doivent faire l'objet d'au moins une vérification annuelle complète du bien-être animal menée par des vérificateurs tiers détenant la certification de PAACO. Ces vérificateurs tiers ont libre accès à nos installations et sont libres d'interviewer n'importe lesquels de nos employés dans le cadre du processus de vérification. Il s'agit d'une pratique exemplaire qui nous permet de mettre à l'épreuve l'efficacité de nos pratiques et nos procédures de bien-être animal fondées sur des directives établies et quantifiables. Toutes nos installations de transformation de viande font également l'objet de vérifications quotidiennes à chaque quart de travail par le biais de la vérification vidéo à distance par des tiers.

## **VÉRIFICATION VIDÉO À DISTANCE PAR DES TIERS**

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 et de porcs.

# Normes et rendement

## Normes et rendement

### NORMES DE PRATIQUE

Nous n'utilisons jamais de génie génétique, de clonage, d'hormones de croissance ou de bêta-agonistes dans la volaille et le porc qui approvisionnent nos établissements de production.

### DANS NOS INSTALLATIONS, LES ALIMENTS MAPLE LEAF SE CONFORME À PLUSIEURS 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 PCQOI<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 (*s'applique à une partie de notre approvisionnement en poulets de chair*)
- *Animal Welfare Guidelines for Broilers* du National Chicken Council
- *Animal Welfare Guidelines for Broiler Breeders* du National Chicken Council

CONSULTEZ NOTRE RAPPORT DE PERFORMANCE SUR LES SOINS AUX ANIMAUX

**Nous évaluons couramment diverses souches génétiques de volaille afin de veiller à élever des poulets en santé dans un grand bien-être, d'une manière respectueuse de l'environnement.**

**100 % des dindons et des poulets dans toutes nos chaînes d'approvisionnement sont logés en groupes et non dans des cages et dans le confinement.**

**Nous veillons à étourdir tous les animaux dans notre exploitation avant l'abattage afin de veiller à ce qu'ils soient insensibles à la douleur. L'efficacité est régulièrement surveillée par les employés et au moyen de vidéo surveillance à distance interne et assurée par des tiers. L'étourdissement précédant l'abattage est exigé pour tous les animaux dans notre chaîne d'approvisionnement.**

## **MODIFICATIONS PHYSIQUES**

Toutes les modifications physiques effectuées sur les porcelets au Canada sont faites avec l'administration de médicaments pour la maîtrise de la douleur, conformément aux codes de pratiques du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE). Nous n'effectuons jamais la taille des dents ou l'entaille des oreilles chez nos porcelets et le tatouage des porcelets est limité uniquement aux animaux de remplacement génétique. Actuellement, la taille de la queue est une procédure nécessaire chez les porcelets afin de prévenir les blessures à la queue provoquées par les autres porcs. En 2020, nous avons entrepris un essai afin d'évaluer un processus par étape de plusieurs années pour éliminer la castration chirurgicale pour tous les porcs que nous gérons.

Les modifications physiques de la volaille sont nécessaires chez les oiseaux reproducteurs pour assurer le bien-être à long terme du troupeau, c'est-à-dire de réduire ou d'éliminer les blessures qui pourraient provoquer de la douleur. Au Canada, toutes les modifications physiques, telles que le traitement du bec et des orteils, sont effectuées en utilisant les méthodes les moins cruelles possibles et limitées uniquement aux modifications essentielles. Tous les poulets que les Aliments Maple Leaf obtient de fournisseurs ne subissent jamais aucune modification physique, y compris le traitement du bec, conformément au code de pratique du CNSAE. Aucune modification physique n'est effectuée dans les couvoirs qui appartiennent aux Aliments Maple Leaf.

## **CONFINEMENT ÉTROIT**

Nous nous sommes engagés à éliminer ou réduire le confinement étroit des animaux dans l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement. Nos reproductrices de poulets de chair, poulets de chair et dindons ne sont jamais gardés dans un logement en locaux fermés. Nous investissons beaucoup afin d'éliminer le confinement au cours de la gestation des truies en convertissant toutes les porcheries dont nous sommes propriétaire à notre système de logement libre de pointe pour les truies, mesure sur la bonne voie pour être terminée d'ici la fin de 2021. Nous appuyons les efforts déployés par le Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage et le Conseil canadien du porc qui exigent que tous les éleveurs de porcs canadiens mettent en œuvre la stabulation libre pour les truies.

## **ENRICHISSEMENT ENVIRONNEMENTAL**

Dans le cadre de notre engagement d'améliorer le bien-être mental et physique de nos animaux, nous estimons que l'enrichissement environnemental est un moyen important de soutenir les comportements naturels, réduire l'ennui et améliorer la santé de nos animaux. Tous les porcs qui nous appartiennent reçoivent un enrichissement environnemental sous forme de jouets suspendus soigneusement choisis pour nos porcs dans nos porcheries pouponnières et d'engraissement et les truies logées en groupes; nous faisons des essais pilotes d'enrichissements supplémentaires pour les truies, dont 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 commencerons notre mise en œuvre par étapes des enrichissements afin d'appuyer les comportements de picage, de perchage et de se cacher en 2021. Nous offrons aussi l'enrichissement de blocs à picorer à nos troupeaux de reproducteurs de poulets de chair en élevage et en production qui ont entraîné une amélioration de la santé et du plumage de nos troupeaux.

## **TRANSPORT**

Tous nos poulets transformés en Alberta proviennent de poulaillers de l'Alberta et tous nos poulets transformés en Ontario proviennent de poulaillers situés en Ontario. La plupart des poulets qui approvisionnent nos usines de volaille fraîche (environ 59 %) passent moins de deux heures en transit, tandis qu'environ 39 % passent de deux à quatre heures en déplacement, et le reste (environ deux pour cent) ne passent pas plus de sept heures en transport. La plupart des porcs qui approvisionnent nos usines de porc frais (environ 92 %) passent moins de huit heures en transit et seulement 2 % d'entre eux passent plus de 12 heures à voyager. Nous nous conformons aux exigences en matière de transport établies par le règlement sur le transport sans cruauté des animaux et le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada du gouvernement du Canada. Tous les conducteurs qui transportent des animaux à nos usines de transformation doivent détenir la certification *Transport Quality Assurance*® (TQA) ou l'agrément Transport canadien d'animaux d'élevage (CLT) ou l'équivalent.

### **NOMBE MOYEN D'HEURES QUE NOS PORCS PASSENT EN TRANSIT**

**85 %** < 4 heures  
**7 %** 4–8 heures  
**6 %** 8–12 heures  
**2 %** > 12 heures

### **NOMBRE MOYEN D'HEURES QUE NOS POULETS PASSENT EN TRANSIT**

**59 %** < 2 heures  
**39 %** 2–4 heures  
**2 %** 4–7 heures

# Utilisation responsable d'antibiotiques

## Utilisation responsable d'antibiotiques

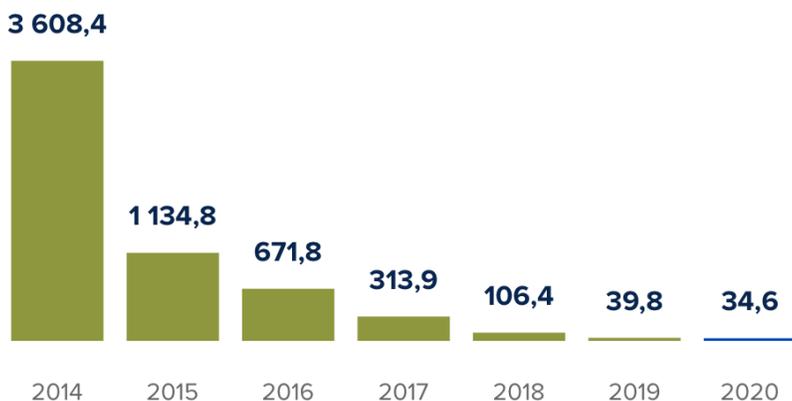
**Notre société se préoccupe de plus en plus de l'utilisation d'antibiotiques dans la production animale, alors que les autres choix de médicaments pour traiter de nombreuses infections bactériennes sont de plus en plus limités, chers ou inexistantes.**

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 déployés par l'industrie et le gouvernement afin de réduire l'utilisation d'antibiotiques dans nos établissements d'élevage 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 mettons activement en œuvre des protocoles opérationnels qui réduisent les taux de mortalité plus élevés chez les animaux élevés sans antibiotiques, l'une de nos priorités de soins aux animaux.

### UTILISATION D'ANTIBIOTIQUES DANS LES PORCHERIES DES ALIMENTS MAPLE LEAF

mg d'ingrédient actif / kg de porc produit



En 2020, l'utilisation d'antibiotiques chez les porcs de marché qui nous appartiennent était d'une moyenne de 34,6 mg d'ingrédient actif par kg de porc produit, basé sur la quantité d'antibiotiques délivrés. De ces porcs, 52 % 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 96% dans l'ensemble de nos porcheries.**

**Nous avons fait la transition de notre marque Prime de Maple Leaf® qui est maintenant entièrement Élevée sans antibiotiques.**

**Les Aliments Maple Leaf est l'un des plus grands producteurs de porc Élevé sans antibiotiques en Amérique du Nord et le plus grand en volaille ÉSA au Canada.**

# Innovations en bien-être animal

## Innovations en bien-être animal

### **NOTRE ENGAGEMENT À L'ÉGARD DE LOGEMENT LIBRE DE POINTE POUR LES TRUIES**

**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 amélioré. À la fin de 2020, les Aliments Maple Leaf avait fait la transition d'environ 61,900 espaces pour les truies (87 %) à notre système de logement libre de pointe.**

Lorsque les Aliments Maple Leaf a entrepris d'évaluer des méthodes de logement libre, elle a travaillé de près avec l'Université du Manitoba et d'autres participants de l'industrie. Nous voulions évaluer les méthodes actuelles et définir quelles sont les adaptations nécessaires pour soutenir la production porcine canadienne. En 2007, nous avons pris l'engagement original de terminer notre passage complet au logement libre en 2017.

Nous avons débuté nos importantes activités de conversion en 2013 avec deux porcheries et fait la transition de 1 250 espaces pour les truies à notre logement libre de pointe pour les truies.

En 2017, nous avons atteint l'engagement que nous avons pris en 2007 pour le logement des truies, mais depuis 2007, les Aliments Maple Leaf avait fait l'acquisition de 33 000 truies supplémentaire. En date de fin 2020, nous avons réussi à faire la transition d'environ 61 900 espaces pour les truies (87 pour cent de tous nos espaces pour les truies) à notre système de logement libre de pointe pour les truies, où ces dernières peuvent se déplacer, s'alimenter et socialiser librement. Toutes les truies des Aliments Maple Leaf auront été déplacées à notre système de logement libre pour les truies d'ici la fin de 2021.

Il faut faire preuve d'une compétence et d'une attention considérables pour convertir des animaux d'un environnement clos au logement libre amélioré de manière à minimiser l'agression naturelle et la concurrence pour l'obtention de nourriture qui en résulte souvent. Une importante quantité de recherche, d'investissements et d'expérience ont permis aux Aliments Maple Leaf d'appuyer la conversion des truies d'un espace confiné au logement libre de manière à optimiser le bien-être des animaux.

### **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 ajouté cinq remorques dont l'ambiance est contrôlée au parc de véhicules en Alberta et nous œuvrons pour incorporer des remorques à ambiance contrôlée dans notre parc de véhicules de l'Ontario. Les remorques à ambiance contrôlée offrent davantage de protection à la volaille pendant les conditions météorologiques difficiles.

Nous avons développé un système de surveillance numérique en temps réel de la température et de l'humidité dans les remorques de volaille nommé SafeFlight pour être utilisé dans l'ensemble de notre système de transport de volaille. En 2020, nous avons terminé la mise en application dans le parc de véhicules de l'Alberta et en partie dans le parc de véhicules de l'Ontario. 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.

## **ÉVALUATION DE SYSTÈMES DE MISE BAS LIBERTÉ**

En 2020, 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 leurs 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 2020 et plus tard, 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.



**MAPLE  
LEAF**

**De meilleures collectivités**

# Survol

## Nos objectifs

- Continuer à mener une campagne externe à impact élevé qui engage les consommateurs et les responsables des politiques à faire progresser la sécurité alimentaire
- Multiplier notre incidence en nous assemblant et en collaborant
- Contribuer plus de 1,5 million de dollars en produits alimentaires sains en 2021
- Élaborer une stratégie du personnel complète afin d'attirer, retenir et engager les meilleurs talents
- Exécuter notre plan de Diversité et inclusion et réaliser la parité hommes-femmes quant aux postes de gestionnaires d'ici la fin de 2022
- Nous efforcer d'avoir un taux de l'ensemble des incidents enregistrables de 0,55 ou moins et de jours d'absence, d'activités restreintes ou de transferts de 0,22 ou moins
- Nous efforcer d'avoir un taux de réalisation de 100 % des plans de santé et sécurité préparés par les usines pour la réduction des accidents

## Faits saillants de 2020

- Avons exécuté la campagne #ApartTogether au printemps 2020 et généré près de 600 000 \$ en dons, joignant plus de 2 millions de personnes avec un contenu social
- Avons fait plus de 2 millions de dollars en dons à l'appui d'accès alimentaire d'urgence pendant la COVID-19 et donné plus de 2,5 millions de produits bons pour la santé, une augmentation de 67 % par rapport à 2019
- Avons annoncé notre plan de Diversité et inclusion qui décrit notre approche globale pour aborder les obstacles systémiques et culturels et fournir un environnement offrant une chance égale de s'épanouir
- Avons réalisé une représentation de 38 % de femmes aux postes de gestionnaires et une représentation de 32 % de femmes à l'échelon de la direction
- Avons fourni une formation sur la santé mentale à 88 % des dirigeants de personnel
- Avons réalisé un taux de l'ensemble des incidents enregistrables de calibre mondial à 0,48 et un taux d'absence, d'activités restreintes ou de transferts de 0,24

**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.**

## PARTENARIATS AVEC DES ORGANISMES

Le Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire forme des partenariats avec des organismes à travers le Canada afin d'augmenter l'accès fiable aux bons aliments et de réduire l'insécurité alimentaire pour tous les Canadiens.

Voici certains des programmes innovateurs que nous appuyons :



# Insécurité alimentaire

## Insécurité alimentaire

**L'insécurité alimentaire est un problème social crucial qui a des répercussions sur la santé et le potentiel académique et économique, et touche les communautés racisées de façon disproportionnée. 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'accès et d'argent pour acheter de la nourriture.**

Il est inadmissible qu'au Canada, pays qui jouit d'une richesse considérable et d'une abondance de ressources alimentaires, plus de quatre millions de Canadiens souffrent d'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.

**4,4 millions de Canadiens, ou 12,7 pour cent des ménages, sont confrontés par l'insécurité alimentaires.**

Les statistiques sont troublantes

- Plus de 4,5 millions de Canadiens (un ménage sur huit) connaissent un certain degré d'insécurité alimentaire; un enfant sur six était touché, avant la COVID-19\*.
- L'insécurité alimentaire a augmenté de 39 % au cours des premiers mois de la pandémie à COVID-19\*\*.
- 72 % des enfants du Nunavut vivent dans des ménages atteints d'insécurité alimentaire, le niveau le plus élevé au Canada\*\*\*
- Les ménages autochtones et noirs ont un taux d'insécurité alimentaire plus de 2,5 fois plus élevé que les autres Canadiens\*\*\*\*

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. Au cours des dix dernières années, les niveaux de sécurité alimentaire au Canada ne se sont pas améliorés et se sont en fait aggravés dans certaines provinces.

\* Source : Household Food Insecurity in Canada, 2017-18, PROOF (Insécurité alimentaire des ménages au Canada)

\*\* Source : L'insécurité alimentaire pendant la pandémie COVID-19, mai 2020

\*\*\* Source : *Household Food Insecurity in Canada*, 2015–16, PROOF (Insécurité alimentaire des ménages au Canada)

\*\*\*\* Source : *Household Food Insecurity in Canada*, 2012, PROOF (Insécurité alimentaire des ménages au Canada)

## **CENTRE D'ACTION DE MAPLE LEAF POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

Les Aliments Maple Leaf s'engage depuis longtemps à la création de valeur partagée, y compris la transformation sociale significative. Dans le cadre de cet engagement, nous avons procédé à plus de deux années de consultation afin d'établir une stratégie d'impact communautaire, ce qui s'est soldé en 2016 par la création du Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire (le Centre), un organisme de bienfaisance enregistré gouverné 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 de 50 % au Canada, d'ici 2030.

Depuis son lancement, le Centre a fait, à travers le Canada, des investissements dans 22 initiatives qui emploient des approches novatrices afin d'augmenter l'accès fiable aux bons aliments et réduire l'insécurité alimentaire. En 2020, la pandémie à COVID-19 a mis en lumière les défis de l'accès aux aliments au Canada et au-delà, ainsi que l'incidence disproportionnée sur les communautés racisées et à faible revenu. En travaillant avec nos partenaires, nous avons plaidé pour des prestations financières directes pour les personnes dans le besoin et avons orienté un soutien supplémentaire aux efforts d'aide alimentaire d'urgence. Bien que les secours alimentaires d'urgence n'ont jamais réglé l'insécurité alimentaire et ne la régleront jamais, ce fut un service crucial et essentiel tout au long de la pandémie.

En 2020, le Centre et les Aliments Maple Leaf ont fait un don de plus de 2 millions de dollars à l'appui de l'accès d'urgence aux aliments (au-delà des engagements continus du Centre) et ont donné plus de 2,5 millions de dollars en produits, une augmentation de 67 % par rapport à 2019. Nous avons aussi mené une campagne nationale pour accroître la sensibilisation à ce problème et pour amasser des fonds supplémentaires pour Centres communautaires d'alimentation du Canada et pour Banques alimentaires Canada.

Dans le cadre de l'accent que nous mettons continuellement sur l'acquisition de connaissances supplémentaires au sujet des obstacles à la sécurité alimentaire et l'efficacité des interventions pour offrir des solutions durables, le Centre a décerné les trois premières bourses en insécurité alimentaire offertes au nom d'anciens présidents du conseil d'administration de Maple Leaf à des étudiants de maîtrise et de doctorat de l'Université de Toronto, l'Université de la Saskatchewan et l'Université de Calgary.

## NOS PRINCIPES

- 1) Nous appuyons les initiatives alimentaires qui favorisent la dignité et renforcent la capacité individuelle et collective de faire progresser la sécurité alimentaire.
- 2) Nous appuyons des partenariats qui font progresser des solutions durables à l'insécurité alimentaire.
- 3) Nous soutenons l'innovation et nous en apprenons autant de ce qui ne fonctionne pas que de ce qui fonctionne.
- 4) Nous jumelons nos employés et leurs connaissances spécialisées avec nos partenaires au moyen de concordance des qualifications et de bénévolat.
- 5) Nous créons des partenariats avec des gouvernements, le milieu universitaire, des organismes sans but lucratif et le secteur privé afin de faire progresser le changement.
- 6) Nous cherchons à faire progresser les connaissances et l'impact collectifs en partageant les apprentissages avec les autres.

**Un enfant canadien sur six et un ménage canadien sur huit sont touchés par l'insécurité alimentaire au Canada.**

## PARTENARIATS AVEC DES ORGANISMES

Le Centre d'action 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 :



Voici ce que disent nos partenaires au sujet de nos relations de travail :

« Le Centre d'action 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. L'engagement du Centre à appuyer les communautés fut un catalyseur dans notre intervention face à la pandémie, étant donné le don généreux et la campagne de don équivalent qui nous ont aidés à lancer le Fonds d'accès à la bonne nourriture. Jusqu'à présent, le Fonds a amassé la somme incroyable de 40 millions de dollars et a appuyé plus de 800 communautés dans l'ensemble du Canada au cours de cette période de crise. »

Nick Saul, président et directeur général, Centres communautaires d'alimentation du 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, Tides Canada

## **FONDS LIGNE DE FRONT**

Les Aliments Maple Leaf était un associé fondateur et un catalyseur pour lancer le Fonds Ligne de front avec une contribution de 2,5 millions de dollars. Le Fonds a été créé pour appuyer des fondations d'hôpitaux à travers le Canada qui luttent contre la COVID-19 en armant les travailleurs de la santé de fournitures supplémentaires et de soutien. Plus de 12,2 millions de dollars ont été amassés au moyen de la campagne, dont 58 % des fonds offerts aux hôpitaux sont dirigés vers les fournitures telles que l'ÉPI, les désinfectants, le matériel d'analyse et les ventilateurs. 28 % des fonds ont été consacrés à la nourriture et aux bons d'hôtels qui ont permis aux travailleurs de ligne de front de s'auto-isoler, particulièrement au cours des débuts de la pandémie. Environ 14 % des revenus ont été orientés vers le soutien de la recherche, y compris les essais cliniques et la mise au point de vaccins.

## **SOUTIEN DE L'UNICEF**

Les Aliments Maple Leaf soutient depuis longtemps les travaux effectués par l'UNICEF afin d'apporter aux enfants des secours d'urgence en temps de crise. Avant la survenue de la COVID-19, environ 135 millions de personnes dans le monde souffraient de la faim extrême, la dénutrition ayant de lourdes conséquences pour la santé des enfants, leur développement physique et cognitif et leur survie.\* Nous avons pu fournir des fonds à l'appui de l'achat de provisions essentielles (telles que des trousseaux de nutrition et du lait thérapeutique) dont UNICEF avait besoin pour aider sept millions d'enfants.

\*Source : Global Report on Food Crises, 2020

# Santé et sécurité au travail

## Santé et sécurité au travail

**Chez les Aliments Maple Leaf, tous les aspects de 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.**

Nous poursuivons l’objectif de n’avoir aucun accident de travail, un but promu par un engagement envers la sécurité des employés. Au moyen de notre Promesse de sécurité et de l’amélioration continue de nos protocoles de sécurité, en 2020 nous avons réalisé une amélioration de 92,3 % de notre taux de l’ensemble des incidents enregistrables depuis notre année de référence de 2012. Nous n’avons eu aucun accident mortel en 2020, une tendance qui se poursuit depuis plus d’une décennie.

### **GESTION DE LA SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL**

**32 établissements des Aliments Maple Leaf n’ont eu aucune blessure avec perte de temps en 2020 et 23 d’entre eux sont de fiers membres de notre Club des Héros de la sécurité!**

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. Tous les travailleurs (à temps partiel et à temps plein) chez les Aliments Maple Leaf 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 « SHARP » (*Safety and Health Accident Reduction Plan*) 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.

Les laboratoires des Aliments Maple Leaf sont accrédités selon la norme ISO/CEI 17025 auprès du Programme d'accréditation des laboratoires d'essais et d'étalonnage du Conseil canadien des normes et font l'objet d'une vérification annuelle. En outre, les laboratoires des Aliments Maple Leaf détiennent un permis de 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.

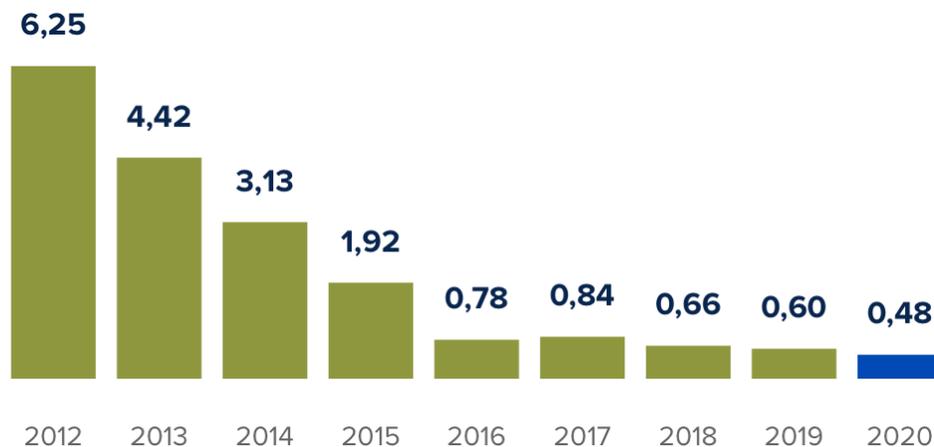
Nous avons une structure de gouvernance établie pour intégrer la Santé et sécurité au travail et la Gestion des risques opérationnels dans l'ensemble de l'entreprise, ce qui comprend des rapports directs réguliers au Comité de sécurité et durabilité du conseil d'administration. Notre vice-président, Santé, sécurité, protection et environnement, a le soutien d'une équipe de la haute direction de la SST qui fournit son leadership dans l'ensemble des Aliments Maple Leaf. Cette équipe est soutenue par un responsable désigné de la SST 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.

Les Aliments Maple Leaf cherche à promouvoir la santé et le bien-être des travailleurs. Les employés ont accès au Programme d'aide aux employés et à la famille (PAEF), à la couverture de prestations de soins de santé par des assurances, à l'adhésion aux centres de conditionnement physique à prix réduit et à d'autres services ou activités externes pour la santé. Les Aliments Maple Leaf a aussi lancé une initiative pour la santé mentale afin de mettre fin à la stigmatisation associée aux problèmes de la santé mentale. Pour en apprendre davantage sur notre initiative sur la santé mentale, cliquez ici.

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. L'équipe dirigeante de SSPE, deux infirmières diplômées et le consultant médical de l'entreprise forment l'équipe médicale et notre équipe de haute direction, l'équipe de SSPE, les Relations du travail et les Ressources humaines, l'équipe des Communications et d'autres personnes ont formé notre équipe de crise pour la COVID-19. Tous les établissements des Aliments Maple Leaf ont pris des mesures immédiates pour élaborer des plans de continuité qui :

1. protègent notre personnel;
2. protègent notre entreprise et minimisent les perturbations;
3. protègent notre communauté et aident à prévenir les répercussions négatives pour nos clients, nos consommateurs et l'économie.

## Taux de tous les incidents enregistrables (2012–2020)



**Notre taux de l'ensemble des incidents enregistrables s'est amélioré de 92,3 % en 2020, par rapport à notre année de référence, 2012.**

### IDENTIFICATION DES DANGERS, ÉVALUATION 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 travailleurs à signaler les dangers sans représailles. Les travailleurs 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 et doivent enquêter dans les 24 heures sur tous les incidents. Les travailleurs remplissent des formulaires de déclaration des dangers et signalent des incidents à leur superviseur direct ou immédiat. Le travailleur 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 des travailleurs 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 standard 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 travailleurs, 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 annuelles de la SST (p. ex., projets portant sur la protection des machines, l'ergonomie, les visites officieuses de l'établissement) et les commentaires sur la SST font partie du processus de participation et de consultation des travailleurs et d'évaluation du programme de SSPE.

En 2020, des séances de discussion ouverte (c.-à-d. virtuelles ou en de multiples sessions d'un nombre restreint de participant afin d'assurer la distanciation sociale) ont eu lieu pour fournir des renseignements et pour éduquer sur la COVID-19.

## **NOTRE PROMESSE DE SÉCURITÉ**

**Notre objectif est de toujours offrir aux consommatrices et aux consommateurs des aliments salubres et délicieux, produits dans un environnement de travail sécuritaire.**

- Nous nous engageons à devenir des chefs de file mondiaux en matière de salubrité des aliments et de sécurité au travail, à prendre les moyens et à mobiliser les ressources nécessaires pour y arriver.
- Nous nous engageons à implanter une culture de salubrité alimentaire et de sécurité au travail au sein d'équipes à haut rendement où chaque personne est incitée à agir si elle a quelque motif d'inquiétude que ce soit.
- Nous nous engageons à mesurer notre rendement en matière de salubrité et à ce que nos analyses et notre étalonnage se conforment aux normes reconnues à l'échelle mondiale.
- Nous nous engageons à chercher continuellement de meilleures façons de fabriquer des aliments salubres et à les fabriquer en toute sécurité.
- Nous nous engageons à partager ouvertement nos connaissances avec le gouvernement, l'industrie et le public et ainsi favoriser l'échange mutuel de connaissances.
- Nous nous engageons à faire preuve de transparence et de franchise dans notre quête d'un meilleur rendement et de la confiance de la population.

- Nous nous engageons à agir de la façon la plus responsable et transparente possible en donnant la priorité à la santé de nos employés et de nos consommatrices et consommateurs, si jamais il y avait une défaillance.

Voilà nos engagements en matière de salubrité et de sécurité.

Michael H. McCain  
Président et chef de la direction

Téléchargez notre promesse de sécurité ici.

Notre objectif est de toujours offrir aux consommatrices et aux consommateurs des aliments salubres et délicieux, produits dans un environnement de travail sécuritaire.

## NOTRE STRATÉGIE DE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

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	
Analyse des pertes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification des tendances et des incidents courants</li> <li>• Les 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</li> </ul>
Analyse des risques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation de l'évaluation des risques afin d'atténuer les risques</li> <li>• 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)</li> </ul>
Mesure de la culture	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Les mesures durables et les points à améliorer sont identifiés dans les moteurs culturels du programme de SSPE de l'établissement</li> </ul>

<b>Mesures</b>	
Indicateurs de points forts en SST	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cartes de pointage de la conformité</li> <li>• Sondage sur la perception</li> <li>• Carte de pointage en matière de supervision/Signes vitaux</li> <li>• Formation</li> </ul>
Indicateurs de points faibles en SST	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Total du taux de l'ensemble des incidents enregistrables</li> <li>• Taux de jours d'absence, d'activités restreintes ou de transferts</li> <li>• Demandes d'indemnisation auprès de la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail</li> </ul>

## **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 (avec données transparentes) 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 ans, nous avons perfectionné des outils d'observation des comportements que nos établissements peuvent utiliser, ainsi qu'un outil de suivi des comportements.

## **PROGRAMME DU CLUB DES HÉROS DE LA 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.

Le Prix Promesse de sécurité est un programme de reconnaissance interne qui reconnaît un établissement des Aliments Maple Leaf pour le meilleur rendement global et (ou) la meilleure amélioration de rendement à partir des perspectives de la salubrité des aliments et de la SST.

En 2020, nous avons eu 32 établissements sans blessure professionnelle et 23 d'entre eux sont de fiers membres de notre Club des Héros de la sécurité!

## **LA SANTÉ AU TRAVAIL ET LES RÈGLES D'OR DE LA SÉCURITÉ**

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 six règles principales soulignées ci-dessous 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 dangers 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).

### **RÈGLES D'OR DE LA SST**

1. Infraction relative au verrouillage/étiquetage
2. Contournement ou désactivation de dispositifs de protection ou de verrouillage réciproque
3. Infraction à la procédure de travail en espace clos
4. Infraction à la procédure sur la protection antichute
5. Infraction à la procédure de travail à chaud
6. Utilisation non autorisée/dangereuse d'équipement de manutention motorisé

## **Nos prix de sécurité au travail et de salubrité des aliments**

Chaque année, nous reconnaissons des personnes et des établissements pour leur rendement exceptionnel en matière de sécurité au travail lors de nos présentations annuelles de « prix de sécurité ».

Le Prix Promesse de sécurité est un programme de reconnaissance interne qui reconnaît un établissement des Aliments Maple Leaf pour le meilleur rendement global et (ou) la meilleure amélioration de rendement à partir des perspectives de la salubrité des aliments et de la SST.

Le Prix Excellence en sécurité reconnaît les établissements des Aliments Maple Leaf qui n'ont pas la composante de Salubrité alimentaire, sont des modèles de leadership en SST et sont allés au-delà de ce qui leur est demandé pour apporter d'importantes contributions positives à notre entreprise.

Le Prix Distinction de sécurité reconnaît les établissements des Aliments Maple Leaf qui ont été des modèles constants d'engagement et de rendement au plus haut niveau dans le domaine de la SST au cours des cinq dernières années, qui ont un taux de l'ensemble des incidents enregistrables de 0,00 ou qui ont fait preuve d'engagement en SST et ont réalisé d'importantes améliorations au cours des cinq dernières années.

# Diversité et inclusion

## Diversité 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 et pour obtenir des résultats gagnants.**

**Les femmes ont représenté 38 % des personnes qui occupent des postes de gestionnaire et plus élevés, une augmentation à partir de 36 % au moment où nous avons fixé 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 d'inclusivité. »

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

### **NOTRE PLAN POUR FAIRE PROGRESSER LA DIVERSITÉ, L'INCLUSION ET L'APPARTENANCE**

Chez les Aliments Maple Leaf, nous sommes guidés par nos valeurs de leadership. 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 un milieu de grande collaboration où les décisions sont toujours prises en temps opportun.

Nos valeurs nous obligent aussi à faire face à de dures vérités. Alors que nous avons des antécédents de promotion de l'égalité des sexes, nous ne nous trouvons pas où nous voulons ou devrions être pour faire de cet engagement une réalité culturelle. Et dans le sillage des conversations difficiles mais nécessaires que nous avons eues au sujet du racisme, de l'injustice, de la diversité et de l'inclusion, nous reconnaissons que nous devons faire davantage pour faire progresser et pour accélérer l'égalité et l'inclusion pour tout le personnel dans l'ensemble de notre organisation.

Le changement commence avec la sensibilisation – mais le moteur du changement, c'est d'y mettre un accent délibéré et de prendre des mesures.

Notre plan complet de diversité et d'inclusion définit la manière dont nous aborderons les obstacles systémiques et culturels afin de créer un milieu où toutes les personnes se sentent valorisées pour le caractère unique qu'elles apportent et qu'elles aient l'impression d'être entendues, représentées, et éprouvent un sentiment d'appartenance, dans un environnement où tout le monde dispose des mêmes possibilités de s'épanouir.

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* : Habilitier 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.

## **FAIRE DES ALIMENTS MAPLE LEAF UNE ENTREPRISE PLUS ÉQUILBRÉE 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. Et nous avons connu des améliorations : les femmes occupent 32 % des postes de direction (une hausse de 6 % depuis 2017) et 28 % des postes de haute direction (augmentation de 8 % depuis 2017). Cependant, la représentation des femmes à l'échelon de gestionnaire n'a pratiquement pas changé depuis 2017, une situation due principalement aux défis structurels uniques que présentent certains secteurs au sein de notre entreprise.

Afin d'aborder les défis identifiés, nous adoptons une approche concertée renseignée par les données. Un groupe de travail composé de dirigeants de l'ensemble de l'entreprise mène l'élaboration et l'exécution d'un plan d'action ciblé en creusant davantage les données afin de raffiner nos stratégies servant à attirer, perfectionner et retenir les femmes dans ces fonctions historiquement dominées par les hommes. Concurrément, tous ces dirigeants de l'entreprise continueront à communiquer et à mettre en œuvre leurs plans d'action de D et I, en harmonie et avec l'appui du plan de Diversité et inclusion et de la stratégie pluriannuelle.

## **GROUPES DE RESSOURCES POUR EMPLOYÉS**

Nos groupes de ressources pour employés contribuent essentiellement à aider à favoriser et entretenir une culture d'appartenance. Ils reflètent notre lieu de travail diversifié et inclusif.

Groupe de ressources pour employés	Objet
	<p>Le réseau de plaidoyer en faveur du multiculturalisme (<i>Multicultural Advocacy Network</i> [Multi-CAN]) a pour objet de partager les connaissances, promouvoir le savoir-faire culturel et célébrer la force de nos différences collectives afin de soutenir un milieu inclusif.</p>
	<p>Fierté et alliés (<i>Pride &amp; Allies</i>) de Maple Leaf crée un environnement sécuritaire pour les personnes LGBTQ+ et leurs alliés. Ce groupe de ressources pour employés encourage tout le monde à être tout à fait authentique sur le lieu de travail au moyen de visibilité, d'éducation et de défense des droits.</p>
	<p>Le Réseau d'impact féminin (<i>Women's Impact Network</i>) 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.</p>
	<p>Le groupe des Femmes en fabrication (<i>Women in Manufacturing</i>) 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.</p>

## 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. 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.

Pour en apprendre davantage sur notre initiative sur la santé mentale, cliquez [ici](#).

En 2020, nous avons obtenu une augmentation de 13 points pour la question du Sondage d'employés de 2020 portant sur le soutien en matière de bien-être mental : à partir de 65 % en 2019 (année de référence), une augmentation à 78 % en 2020. Nous avons étendu la portée de la gamme de soutiens en santé mentale de manière à inclure la thérapie virtuelle en direct et auto-rythmée. De plus, 88 % de tous les dirigeants de personnel ont suivi une formation structurée sur la santé mentale.

## NOS PRINCIPES DIRECTEURS

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

**En 2020, 88 % de tous les dirigeants de personnel ont suivi une formation structurée sur la santé mentale.**

## INVESTIR DANS NOTRE PERFECTIONNEMENT

Étant donné les répercussions de la COVID-19 et le dialogue croissant et l'agitation sociétale entourant le racisme et l'injustice, nous avons mis l'accent 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.

Nous avons investi dans notre perfectionnement collectif, témoignant d'un engagement profond à l'égard de nos employés et notre culture. Tous les membres de l'équipe des salariés ont participé à la communication des Valeurs de Maple Leaf et à la formation 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.

# Nos histoires sur la diversité

Le personnel des Aliments Maple Leaf célèbre notre diversité culturelle dans nos communautés et dans l'ensemble de nos établissements. Cliquez sur les photos afin de lire nos histoires.

## FIERTÉ VIRTUELLE

Cette année, les Aliments Maple Leaf a continué à célébrer la fête de la fierté en offrant une cérémonie de « lever virtuel du drapeau » afin de témoigner de notre soutien continu des communautés LGBTQ+. Le virtuel signifiait aussi de faire preuve de créativité avec un lunch drag virtuel, des arrière-plans uniques pour les réunions virtuelles et des cartes d'alliés virtuelles. Le soutien se poursuit, étant donné que le tout premier drapeau à flotter à nos installations Agri-Farms Maple Leaf a été le drapeau de la fierté, en harmonie avec les célébrations provinciales de la fierté au Manitoba. Les Aliments Maple Leaf et nos équipes Fierté et alliés ont mis en vedette plusieurs employés LGBTQ+, individus et alliés des Aliments Maple Leaf. Un échantillon transversal de nos employés à tous les niveaux a été mis en vedette afin qu'ils partagent leurs histoires.

## CÉLÉBRATION DES FEMMES

Notre groupe de ressource d'employés WIN continue à faire avancer l'égalité des genres en créant d'importantes connexions afin que tous les talents puissent s'épanouir chez les Aliments Maple Leaf. Notre groupe WIN a fusionné avec notre groupe de femmes en fabrication, *Women in Manufacturing*, afin de partager le même engagement de faire progresser l'égalité des sexes dans nos bureaux et nos usines. Cela comprenait l'établissement d'un Conseil de WIN afin d'appuyer le groupe de ressource d'employés croissant et sa programmation.

Au début de l'année, WIN a organisé une table ronde interne pour partager et discuter de l'intégration travail-vie personnelle, animée par Suzanne Hathaway, vice-présidente principale, avocate générale et secrétaire générale chez les Aliments Maple Leaf. En raison de la pandémie à COVID-19, les célébrations de la Journée internationale des femmes ont été écourtées; cependant, les messages et les histoires ont tout de même été partagés dans un contexte virtuel. De nombreux employés se sont joints aux événements afin de contester les stéréotypes, combattre la partialité, élargir les perceptions, participer aux discussions franches et célébrer les réalisations des femmes. Un moment-phare des célébrations fut l'accueil de la conférencière principale, Riya Karumanchi, leader tech adolescente et directrice générale de SmartCane, deux fois conférencière de TEDx, nommée l'une des 21 premières perturbatrices sous 21 ans de Teen Vogue et bien davantage.

L'un des événements les plus uniques et les plus courus organisés par WIN était *The Glass Ceiling No One Talks About: Menopause* (« Le plafond de verre dont personne ne parle : la ménopause »), animé par une pharmacienne de formation et experte en matière de ménopause. De nombreuses femmes, ainsi que leurs semblables et leurs êtres chers, sont très peu renseignés sur ce à quoi s'attendre durant la ménopause. Par conséquent, les femmes doivent souvent naviguer les défis de la ménopause seules; une sur quatre d'entre elles envisage de quitter son emploi, face aux changements physique, cognitifs et émotionnels qui se présentent.

## **DIVERSITÉ CULTURELLE**

Notre équipe MultiCAN a entrepris des séances virtuelles intitulées « *Let's Talk About Race* » (« parlons de race ») qui ont lieu chaque mois afin que tous les employés des Aliments Maple Leaf puissent partager leurs expériences et parler de race, de racisme et de justice raciale. Elles fournissent un espace inclusif sans jugement pour explorer le racisme, considérer comment il apparaît dans la vie réelle et apprendre comment agir contre lui. Ces séances offrent des outils et des lignes directrices pour habiliter et éduquer les employés et inspirer les discussions et des actions significatives.

# Leadership

## Leadership

### COMMENT NOUS PERFECTIONNONS NOTRE PERSONNEL

**Enracinée au cœur de nos Valeurs de leadership de Maple Leaf, notre curiosité intense nous incite à favoriser la croissance et l'apprentissage constants.**

Chez les Aliments Maple Leaf, nous avons un engagement, une culture et des attentes d'Avantage du leadership. 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 formidables à s'épanouir, à réussir et à atteindre leur plein potentiel – afin de prendre position, rechercher l'excellence et créer l'avenir.

À cette fin, nous avons en place divers programmes qui fournissent des possibilités de perfectionnement de carrière à nos employés, tels que l'apprentissage autonome, la formation et l'encadrement, ainsi que la reconnaissance et des récompenses.

### 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 enseigner l'entreprise de personnes prometteuses aux objectifs bien définis afin de les perfectionner et qu'ils deviennent de futurs leaders des Aliments Maple Leaf en créant un chemin de progression clair par le biais de diverses rotations interfonctionnelles/d'affaires, de formation en poste, de perfectionnement de leadership ciblé et de soutien solide par le mentorat. Notre programme de 2020 comptait 30 participants actifs qui effectuaient de rotations de 12 mois dans trois domaines clés : au niveau des clients ou du marché, au niveau opérationnel et dans un rôle de soutien de l'entreprise. Après trois ans, les participants qui réussissent passent à des rôles de leadership dynamiques chez les Aliments Maple Leaf.

**Nous avons pour objet de réaliser un taux de rétention de 95 % des personnes les plus talentueuses. En 2020, nous avons réalisé un taux de rétention de 96 %.**



**Une meilleure planète**

# Survol

## Nos objectifs

- Réduire notre empreinte environnementale de 50 % d'ici 2025 (année de référence : 2014)
- Exécuter nos cibles basées sur la science (SBT) : réduction de 30 % des émissions absolues de types 1 et 2 et réduire l'intensité de 30 % (par 1 000 kg de production de produit) pour les émissions de type 3 (année de référence : 2018)
- Réduire les déchets alimentaires provenant de nos installations de 50 % d'ici 2025 (année de référence : 2016)
- Exécuter notre stratégie durable d'emballage et travailler avec les autres signataires du Pacte canadien sur les plastiques afin de réaliser collectivement des objectifs de réduction d'emballages clairs et exploitables d'ici 2025
- Mettre en œuvre notre code fournisseur actuel et notre stratégie de sélection de fournisseur plus étendue
- Continuer à utiliser le transport combiné pour > 85,5 % de notre réapprovisionnement à travers le pays

## Faits saillants de 2020

- Nous avons célébré notre premier anniversaire en tant que la première grande entreprise alimentaire carboneutre au monde
- Nous avons commencé à élaborer nos plans de réduction de carbone afin d'atteindre nos *cibles* approuvées par l'initiative *Science Based Targets*
- Depuis 2014, avons réduit l'intensité de notre empreinte environnementale de : 25,9 % pour l'électricité; 19,5 % pour le gaz naturel; 21,6 % pour l'eau (année de référence de 2014); 12,1 % pour les déchets solides (année de référence de 2015); et 30,9 % pour les pertes et le gaspillage d'aliments (année de référence de 2016)
- Nous avons finalisé notre stratégie d'emballage durable et sommes devenus un signataire fondateur du Pacte canadien sur les plastiques
- Nous avons réalisé une certification de détournement des sites d'enfouissement de 98 % à notre couvoir de New Hamburg en Ontario
- Le transport combiné a représenté 88 % de notre réapprovisionnement à travers le pays

**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.**

Nous avons l'objectif ambitieux de réduire l'intensité de notre empreinte environnementale de 50 pour cent d'ici 2025, ainsi que des cibles basées sur la science pour réduire nos émissions absolues de types 1 et 2 de 30 % d'ici 2030 et l'intensité de nos émissions de type 3 de 30 % d'ici 2030.

Nous opérons dans le cadre d'une politique environnementale intitulée « Notre engagement à l'égard de la durabilité environnementale » qui a été approuvée par le Comité de sécurité et durabilité du conseil d'administration et oriente nos pratiques au quotidien. Le programme environnemental de l'entreprise est régulièrement surveillé par le comité, notamment sur le plan de la conformité aux exigences réglementaires et l'utilisation de spécialistes internes de l'environnement et d'experts de l'environnement indépendants et externes. L'entreprise continue à investir dans son infrastructure environnementale liée à l'eau, aux déchets et aux émissions dans l'air afin de veiller à continuer à répondre aux normes environnementales ou à les dépasser, tout en mettant en œuvre des procédures pour réduire l'impact environnemental des activités.

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 allons collaborer avec 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. Étant donné que les Aliments Maple Leaf est une grande entreprise alimentaire, il y a des questions de santé, environnementales et sociales qui vont au-delà de la rentabilité à court terme et la direction croit qu'il faut qu'elle adapte ses activités en conséquence si elle souhaite que l'entreprise parvienne à un avenir durable. Les pratiques de durabilité environnementale deviennent de plus en plus un composante clé pour le maintien d'un avantage concurrentiel.

**L'un des plus grands défis du système alimentaire est de répondre à la demande croissante de nourriture tout en réduisant énormément l'empreinte environnementale de la production alimentaire, étant donné que l'agriculture est la cause d'environ 23 % pour cent du total des émissions de gaz à effet de serre.\***

\*Source : GIEC 2020. Changement climatique et terres émergées.

## RÉDUCTION DE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

Le système alimentaire d'aujourd'hui comprend tout ce qui participe à l'alimentation des personnes et des animaux, y compris toutes les étapes dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la culture/l'élevage et la récolte à la transformation, la vente, le marketing, la distribution, la consommation et l'élimination. Un système alimentaire sain comprend les résultats inclusifs d'avoir des gens en santé et une planète en santé, et bien sûr, des entreprises en santé. L'un des plus grands défis du système alimentaire est de répondre à la demande croissante de nourriture tout en réduisant énormément l'empreinte environnementale de la production alimentaire, étant donné que l'agriculture est la cause d'environ 23 % pour cent du total des émissions de gaz à effet de serre\*. Le bétail est le plus grand utilisateur des ressources en sols au monde, étant donné que les pâturages et le terrain servant à la production des céréales fourragères représente près de 70 % du total des terres agricoles\*. L'agriculture utilise aussi environ un tiers de l'eau douce du monde.

Nous avons d'audacieux objectifs pour réduire notre empreinte écologique de 50 pour cent d'ici 2025. Nos objectifs ambitieux quant à l'intensité (par tonne métrique de production) sont stimulés par la passion qu'éprouve notre équipe de réduire notre impact sur l'environnement et contribuer à la croissance durable de notre entreprise.

Nous avons fait des progrès considérables quant à la réduction de notre empreinte environnementale :

**Intensité énergétique totale**

Réduction de **19,8 %**

**Intensité de l'électricité**

Réduction de **25,9 %**

**Intensité du gaz naturel**

Réduction de **19,5 %**

**Intensité de l'eau**

Réduction de **21,6 %**

**Intensité des déchets solides**

Réduction de **12,1 %**

Taux de détournement de l'enfouissement **91,6 %**

**Intensité des pertes et du gaspillage d'aliments**

Réduction de **30,9 %**

**Réduction absolue par SBT (émissions de types 1 et 2)**

Réduction de **1,77 %** (éq. CO<sub>2</sub>)

**Réduction intensité par SBT (émissions de type 3)**

Réduction de **0,88 %** (éq. CO<sub>2</sub>)

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

# Tableau sommaire du rendement de 2020<sup>i</sup>

Voici un résumé détaillé de notre consommation d'énergie et d'eau et de notre production de déchets, ainsi que de nos émissions de gaz à effet de serre (« GES ») en 2020, représenté dans le tableau du sommaire de notre rendement d'empreinte environnementale ci dessous :

## Consommation<sup>1</sup>

Paramètre	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Énergie totale (MWh) <sup>1</sup>	<b>1 062 219</b>	1 082 130	1 094 680	1 087 052	1 057 909	1 097 444	1 182 620
Énergie directe – Gaz naturel (m <sup>3</sup> ) <sup>2</sup>	<b>60 275 214*</b>	62 697 908	63 579 417	61 208 054	58 813 276	61 407 746	66 703 826
Énergie indirecte – Électricité (MWh) <sup>3</sup>	<b>385 404*</b>	377 172	387 807	400 350	405 009	418 567	464 057
Eau (m <sup>3</sup> ) <sup>4</sup>	<b>8 874 482*</b>	8 689 166	9 032 574	9 099 616	9 048 788	9 424 971	10 076 842
Perte et gaspillage d'aliments (MT) <sup>10</sup>	<b>20 556</b>	20 656	22 458	24 287	28 472	–	–
Déchets solides (MT) <sup>7</sup>	<b>250 208</b>	275 726	246 759	250 271	257 543	263 086	–
Taux de détournement de l'enfouissement (%) <sup>8</sup>	<b>91,64 %</b>	92,38 %	91,17 %	92,97 %	92,01 %	91,54 %	–

## Intensité<sup>9</sup>

Paramètre	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Énergie totale (MWh) <sup>1</sup>	<b>1,49</b>	1,64	1,65	1,59	1,55	1,65	1,87
Énergie directe – Gaz naturel (m <sup>3</sup> ) <sup>2</sup>	<b>84,76</b>	95,04	95,85	89,58	86,36	92,29	105,32
Énergie indirecte – Électricité (MWh) <sup>3</sup>	<b>0,54</b>	0,57	0,58	0,59	0,59	0,63	0,73
Eau (m <sup>3</sup> ) <sup>4</sup>	<b>12,48</b>	13,17	13,62	13,32	13,29	14,16	15,91
Perte et gaspillage d'aliments (MT) <sup>10</sup>	<b>28,91</b>	31,31	33,86	35,55	41,81	–	–
Déchets solides (MT) <sup>7</sup>	<b>29,41</b>	31,87	32,85	25,75	30,21	33,45	–
Taux de détournement de l'enfouissement (%) <sup>8</sup>	–	–	–	–	–	–	–

## 50 % x réduction d'intensité d'empreinte 2025

Paramètre	50 % x cible 2025	Réduction d'intensité	% de réduction	unités
Énergie totale (MWh) <sup>1</sup>	0,93	0,37	19,8	MWh/1 000 kg
Énergie directe – Gaz naturel (m <sup>3</sup> ) <sup>2</sup>	52,66	20,56	19,5	m <sup>3</sup> /1 000 kg
Énergie indirecte – Électricité (MWh) <sup>3</sup>	0,37	0,19	25,9	MWh/1 000 kg
Eau (m <sup>3</sup> ) <sup>4</sup>	7,96	3,43	21,6	m <sup>3</sup> /1 000 kg
Perte et gaspillage d'aliments (MT)	20,90	12,90	30,9	MT/1 000 kg
Déchets solides (MT)	16,73	4,05	12,1	MT/1 000 kg
Taux de détournement de l'enfouissement (%) <sup>8</sup>	–	–	–	–

## Consommation<sup>1</sup>

Paramètre	2020	2019	2018
<b>Éq. CO<sub>2</sub> (tonnes) de type 1 et 2<sup>5</sup></b>	<b>333 087</b>	332 269	339 048
Éq. CO <sub>2</sub> (tonnes) de type 1 <sup>5</sup>	<b>302 413</b>	303 199	310 556
Éq. CO <sub>2</sub> (tonnes) de type 2 <sup>5</sup>	<b>30 674</b>	29 070	28 528

## Intensité<sup>9</sup>

Paramètre	2020	2019	2018
<b>Éq. CO<sub>2</sub> (tonnes) de type 1 et 2<sup>5</sup></b>	<b>0,22</b>	0,24	0,24
Éq. CO <sub>2</sub> (tonnes) de type 1 <sup>5</sup>	<b>0,20</b>	0,22	0,22
Éq. CO <sub>2</sub> (tonnes) de type 2 <sup>5</sup>	<b>0,02</b>	0,02	0,02

### 30 % x réduction absolue par cibles basées sur la science 2030

Paramètre	30 % x cible de 2030	Réduction absolue	% de réduction	unités
Éq. CO <sub>2</sub> (tonnes) de type 1 et 2 <sup>5,6</sup>	101 725	5 997	1,77	CO <sub>2</sub> e (tonnes) <sup>5,6</sup>
Éq. CO <sub>2</sub> (tonnes) de type 1 <sup>5,6</sup>	93 167	8 143	2,62	CO <sub>2</sub> e (tonnes) <sup>5,6</sup>
Éq. CO <sub>2</sub> (tonnes) de type 2 <sup>5,6</sup>	8 558	-2 146	(7,52)	CO <sub>2</sub> e (tonnes) <sup>5,6</sup>

### Consommation<sup>1</sup>

Paramètre	2020	2019	2018
Éq. CO <sub>2</sub> (tonnes) de type 3 <sup>5</sup>	1 526 145 <sup>*</sup>	1 488 143	1 463 325

### Intensité<sup>9</sup>

Paramètre	2020	2019	2018
Éq. CO <sub>2</sub> (tonnes) de type 3 <sup>5</sup>	1,01	1,07	1,02

### 30 % x réduction absolue par cibles basées sur la science 2030

Paramètre	30 % x 2030 target	Réduction absolue	% de réduction	unités
Éq. CO <sub>2</sub> (tonnes) de type 3 <sup>5</sup>	0,31	0,01	0,88	CO <sub>2</sub> e (tonnes) <sup>5</sup>

### Notes de bas de page

i. Notre rendement fait régulièrement l'objet de rapports, conformément à notre périmètre de rapport. En 2019, 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). En 2020, nous avons réaffirmé nos émissions de GES à notre année de référence (2018) en raison de l'amélioration de la disponibilité des données et appliqué les facteurs d'émissions mis à jour du protocole de GES à nos émissions de GES de 2020. Nous avons aussi mis à jour notre méthodologie de collecte de données pour les déchets solides et le détournement des déchets des sites d'enfouissement et réaffirmé nos données à notre année de référence (2015).

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

1. Consommation : Électricité, gaz naturel, eau, déchets solides et émissions de GES : (types 1 et 2). La consommation d'énergie, d'eau, les déchets solides et les émissions de GES reflètent l'utilisation/les émissions réelles.
2. Consommation d'énergie directe : elle représente la consommation de gaz naturel et elle est enregistrée sur la base du prix facturé pour l'année civile.

3. Consommation d'énergie indirecte : elle représente la consommation d'électricité achetée et elle est enregistrée sur la base du prix facturé pour l'année civile.
4. Eau : la consommation d'eau est enregistrée sur la base du prix facturé pour l'année civile.
5. 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>). Les sources de type 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 et les réfrigérants. Les sources de type 2 comprennent l'électricité et l'énergie verte. Les émissions de type 3 comprennent les biens et services achetés, les activités liées aux carburants et à l'énergie (qui ne sont pas comprises dans le type 1 ou 2), transport et distribution en amont, les déchets générés par l'exploitation, les voyages d'affaire, le navettage des employés, actifs loués en amont, transport et distribution en aval, la transformation de produits vendus et l'utilisation de produits vendus. 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> 380 792 et certificats d'énergie renouvelable : 43 436 MWh.
  - 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 du 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.
  - 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).
  - Les émissions de type 3 sont calculées à partir des données des activités suivantes : dépenses engagées pour aliments pour animaux, ingrédients et l'emballage multipliées par l'intensité des émissions basées sur le modèle de production de 2007 publié par le Green Design Institute de l'Université Carnegie Mellon, producteur contractuel tiers en faisant un calcul proportionnel des émissions déclarées des Aliments Maple Leaf en proportion de la production relative des Aliments Maple Leaf et le producteur tiers, analyse du cycle de vie par les Producteurs de poulet du Canada, dossiers de vol et de transport en ayant recours aux suivi des données par SAP et coefficients d'émissions appliqués par les lignes directrices du module principal du Protocole sur les inventaires de gaz à effet de serre du programme Climate Leaders (Climate Leaders Greenhouse Gas Inventory Protocol Core Module Guidance) et l'utilisation de carburant et d'énergie en tenant compte des émissions du puits au réservoir associées à l'extraction, le raffinage et le transport, la transmission et la distribution.
6. 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> 8 230.
7. 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 production. 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. 2015 est l'année de référence pour le réacheminement des déchets. Remarque : En 2020, notre fournisseur d'équarrissage nous a avisé qu'un pourcentage de notre équarrissage est envoyé à l'enfouissement. Nous enquêtons actuellement et nous en évaluons l'impact.
8. 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 solides.
9. 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 de Maple Leaf. Production : 711 100 tonnes métriques de produits finis fabriqués.
10. Perte et 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. 2016 est notre année de référence pour la perte et le gaspillage d'aliments.

## SOMMAIRE DE NOTRE RENDEMENT D'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

Depuis 2014, nous progressons vers nos objectifs de réduction de notre empreinte environnementale. Nous avons réalisé des réductions soutenues dans toutes nos mesures de rendement environnemental provenant de vérifications des services publics par des tiers que nous avons mises en œuvre à chaque établissement et de l'élaboration et la mise en application de plans d'action de durabilité environnementale qui ont été créés pour chacune de nos installations.

Au cours de 2020, nous avons dû suspendre l'exécution de certaines de nos initiatives de réduction d'empreinte environnementale en raison de la COVID-19, mais nous avons pu terminer quelques revérifications de nos établissements afin de mettre à jour leurs plans d'action en matière de durabilité environnementale et travailler sur des programmes de conservation avec des partenaires locaux. Par exemple, notre partenariat avec Enbridge/Union Gas à notre usine Heritage continue à livrer d'importants résultats, y compris des projets de mise à niveau de l'efficacité de l'énergie-vapeur qui a permis d'économiser environ 1 330 173 m<sup>3</sup> de gaz naturel et 5 206 m<sup>3</sup> d'eau et d'obtenir une réduction d'éq. CO<sub>2</sub> de 2 525 en émissions de GES. En dépit des répercussions de la COVID-19, nous avons continué à progresser et réalisé nos objectifs de réduction de 20 % pour 2020 en matière d'intensité d'électricité et d'eau! Notre intensité de gaz naturel s'est améliorée de 9,7 % en 2020, amenant notre réduction globale à 19,5 % depuis notre année de référence de 2014. Nous avons aussi réalisé un taux de diversion de l'enfouissement de plus de 91 % pour l'ensemble de l'entreprise.

Nous avons également commencé à mesurer nos déchets solides et notre taux de détournement de l'enfouissement en utilisant des rapports sur le détournement et des factures fournies par nos fournisseurs de gestion des déchets, au lieu d'utiliser les constatations de nos vérifications annuelles des déchets solides. Le résultat de cette modification de méthodologie a été une réduction de seulement 12,1 % de l'intensité de nos déchets solides à compter de notre année de référence de 2015, par rapport au rendement précédemment énoncé. Notre nouveau processus reflète plus précisément notre rendement et nous fournira une plus grande visibilité sur la quantité de travail qu'il reste à faire pour atteindre nos objectifs et mieux identifier les domaines susceptibles d'être améliorés. Nous sommes très fiers de notre installation de couvoir de New Hamburg qui a réalisé un taux de détournement des sites d'enfouissement de 98 % et la première certification de détournement de l'enfouissement de l'entreprise décerné par une tierce partie par le biais de GreenCircle Certified, LLC.

Bien que nous ayons réalisé la plupart de nos objectifs de réduction intérimaires prévus pour 2020, nous reconnaissons que nous devons intensifier considérablement nos efforts dans toute l'entreprise pour arriver à réaliser nos objectifs de 50 % d'ici 2025. Puisque nous nous trouvons à mi-parcours de l'atteinte de nos objectifs, nous allons améliorer notre approche en élaborant des feuilles de route détaillées sur la réduction allant jusqu'à 2025 pour tous nos paramètres d'empreinte environnementale afin de changer progressivement notre rendement annuel. Nous allons aussi mettre en œuvre un programme pilote d'accompagnateurs énergétiques à notre établissement qui produit le plus grand impact. Cependant, nous ne réaliserons pas nos objectifs de réduction de notre empreinte environnementale uniquement en nous concentrant sur nos projets d'efficacité d'énergie. Nous comprenons que les nouvelles technologies et l'innovation seront des facteurs de réussite essentiels, donc nous avons commencé à travailler sur deux stratégies transformatrices. 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 notre chaîne d'approvisionnement. Nous avons récemment annoncé notre partenariat avec Indigo Ag, et Nutrien qui nous permettra de récompenser les cultivateurs de céréales de notre chaîne d'approvisionnement d'aliments pour animaux qui adoptent les pratiques de l'agriculture régénératrice et augmentent la séquestration du carbone dans le sol de leurs exploitations agricoles.

Toutes nos feuilles de route détaillées sur la réduction d'empreinte environnementale et nos nouvelles stratégies s'aligneront étroitement à nos initiatives actuelles de décarbonisation de nos émissions de GES afin d'atteindre nos cibles basées sur la science. Nous sommes enthousiasmés par ces possibilités de réduction continue de l'empreinte environnementale de notre entreprise.

## **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, à chacun de nos établissements, un système de gestion environnementale 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.

Nous avons développé plusieurs outils pour évaluer la conformité, créer des plans d'action et faire le suivi du progrès. 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 les règlements applicables.

## **PLANS D'ACTION DE DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE**

Notre processus de vérification des services publics et d'élaboration de plan d'action a identifié de nombreuses occasions courantes de réduction d'utilisation d'énergie et d'eau, ainsi que du 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. Ce graphique offre une répartition des types d'occasions qui ont été identifiées dans le cadre des vérifications des services publics menées de 2015 à 2020, ainsi que plusieurs vérifications sur les pertes et le gaspillage d'aliments menées depuis 2018.

Un suivi de plan d'action servant à mesurer les progrès de chaque usine pour atteindre les cibles de réduction est également utilisé et mis à jour à chaque trimestre.

Nous travaillons activement aux projets portant sur l'énergie, l'eau et les déchets solides qui ont été priorisés à l'aide d'une matrice impact-effort. Les principaux déterminants utilisés dans cet exercice comprennent la mise en œuvre de capital, la durée et les exigences en ressources humaines concernant l'effort. Les économies réalisées, le nombre de services publics touchés et la réduction des gaz à effet de serre sont les critères utilisés pour le pointage de l'impact.

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. Elles comprennent notamment l'installation rétroactive d'éclairage DEL, les mises à niveau d'équipement, les projets de récupération de la chaleur, les occasions de réutilisation d'eau, le détournement des déchets organiques des sites d'enfouissement et autres projets semblables.

De plus, nous enquêtons continuellement et nous pilotons des initiatives novatrices telles que des systèmes d'alimentation à photopiles, la technologie du stockage dans des batteries, la récupération de chaleur thermique sur nos systèmes à ammoniac, le chauffage et le refroidissement géothermique, et les occasions de réutilisation d'eau dans nos usines.

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.

**32 %** Électricité  
**31 %** Eau  
**22 %** Gaz naturel  
**6 %** Eaux usées  
**6 %** Pertes et gaspillage des aliments  
**2 %** AC/OES  
**1 %** de déchets solides

## Nos histoires

### RÉCUPÉRATION DE CHALEUR D'AMMONIAC

En 2020, notre usine Heritage à Hamilton a installé un système de récupération de chaleur d'ammoniac qui s'est traduit par l'économie de plus de 5 206 m<sup>3</sup> d'eau, l'élimination de plus de 1 500 tonnes d'éq. CO<sub>2</sub> et des économies de 104 268 \$. Les pompes à chaleur à ammoniac convertissent la chaleur résiduelle de la réfrigération en chaleur utilisable à température élevée, au lieu de l'évacuer dans l'atmosphère au moyen de condenseurs évaporatifs.

### CHAUFFE-EAU À RENDEMENT ÉLEVÉ

En 2020, notre usine de Lethbridge a remplacé son ancien chauffe-eau chauffé à la vapeur qui ne fonctionnait qu'à une efficacité de 50 % par un chauffe-eau par contact direct dont le taux d'efficacité est de 99 %. Cela a contribué à une économie de 162 998 m<sup>3</sup> en gaz naturel. Globalement, notre usine de Lethbridge a réduit son intensité en gaz naturel de 11,4 % par rapport à 2019.

### RECYCLAGE DES PRODUITS ÉLECTRONIQUES

Le programme de recyclage de nos déchets électroniques est en place depuis de nombreuses années chez les Aliments Maple Leaf.

Nous nous sommes associés à TechReset afin de recycler tous nos appareils électroniques usagés. TechReset dispose d'une initiative d'enfouissement zéro selon laquelle l'objectif principal est de réorienter le matériel électronique au moyen d'une remise en marché. Lorsque cela n'est pas possible, TechReset travaille avec *Ontario Electronic Stewardship* (OES) afin de recycler le matériel en conformité avec toutes les lois et tous les règlements applicables du Canada.

Depuis 2017, nous avons réorienté plus de 22 525 de déchets électroniques à être réutilisés ou recyclés.

# Carbone et énergie

## Carbone et énergie

Le 7 novembre 2020, les Aliments Maple Leaf a célébré son premier anniversaire en tant que la première grande entreprise alimentaire carboneutre au monde. Notre entreprise est carboneutre 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 comprend 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 carbone zéro.

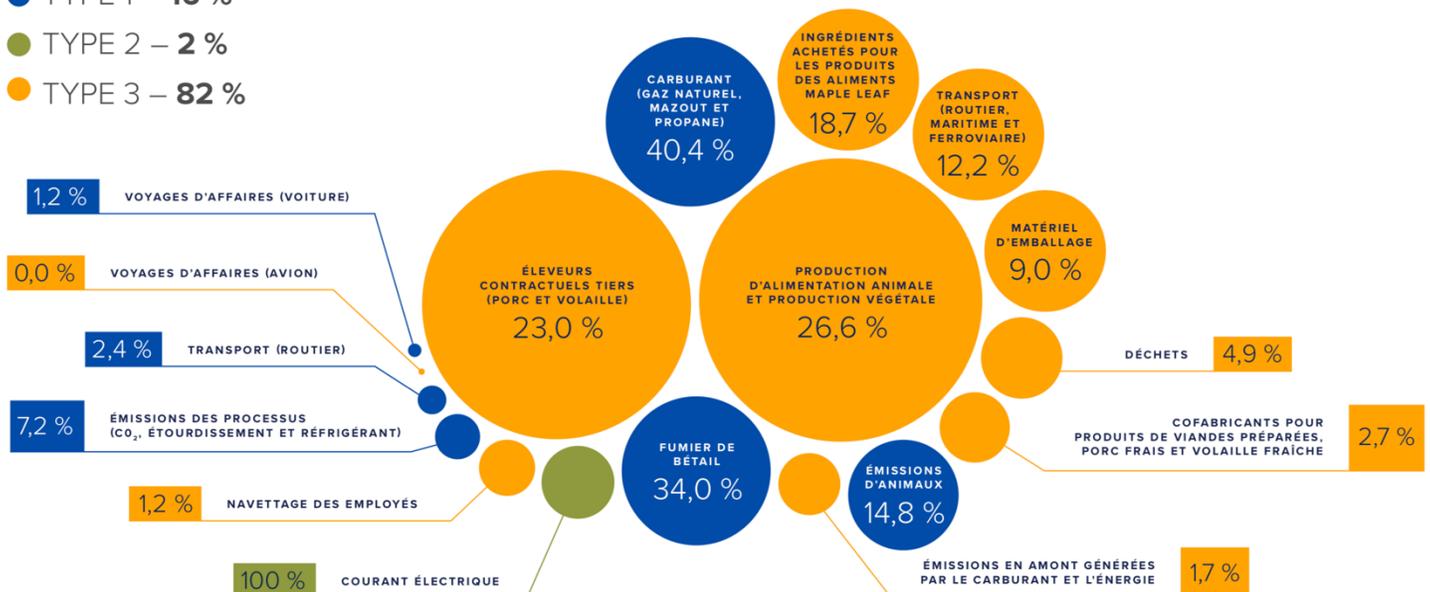
En 2019, nous étions l'une de seulement trois entreprises de produits de protéines animales au monde et la seule entreprise alimentaire au Canada à établir des cibles basées sur la science qui sont harmonisées aux objectifs de l'Accord de Paris sur le changement climatique. Fait important, elles exigent que nous réduisions nos émissions à mesure que nous grandissons.

Nous avons pour mission d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre. Nous reconnaissons que la création de produits de protéines riches en éléments nutritifs comme les nôtres exige des ressources et aujourd'hui, nous sommes fiers de restaurer l'environnement dans une mesure égale.

## Bilan carbone

### Sources d'émissions totales

- TYPE 1 – 16 %
- TYPE 2 – 2 %
- TYPE 3 – 82 %



D'un point de vue technique, les émissions peuvent être classées selon trois types :

Type 1 : émissions directes de gaz à effet de serre (GES) provenant de sources contrôlées par les Aliments Maple Leaf

Type 2 : émissions indirectes de GES résultant de la consommation d'énergie achetée (électricité, chauffage ou vapeur)

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

## Quelles objectifs basés sur la science de l'initiative *Science-Based Targets* avons-nous fixés?

Les Aliments Maple Leaf a promis de réduire ses émissions de gaz à effet de serre (GES) absolues de niveaux 1 et 2 de 30 pour cent d'ici 2030 à partir de l'année de référence de 2018. Nous produisons ces émissions directement dans nos exploitations et à partir de l'électricité que nous achetons.

Nous avons aussi promis de réduire les émissions de GES de niveau 3 de 30 pour cent par tonne de produits fabriqués sur cette même période. Ces émissions sont produites dans notre chaîne d'approvisionnement, y compris les matières premières, les aliments pour animaux et les ingrédients que nous achetons et consommons, et les émissions associées à l'emballage, ainsi que la distribution de nos produits.

### **NOTRE PARCOURS**

Devenir carboneutre est la plus récente et audacieuse étape des Aliments Maple Leaf sur son parcours vers la durabilité. Depuis 2015, nous avons fait des progrès considérables vers notre cible de réduction de notre empreinte environnementale de 50 pour cent d'ici 2025, un des objectifs de réduction d'intensité les plus vigoureux de l'industrie de l'alimentation. Nous y arrivons en réalisant des gains d'efficacité dans des projets que nous avons mis en œuvre dans l'ensemble de notre réseau, en investissant en technologie et au moyen de surveillance rigoureuse.

Afin de neutraliser nos émissions restantes, nous investissons dans des projets de grande qualité qui sont crédibles et vérifiables et qui réduisent des émissions de gaz à effet de serre afin d'amener notre empreinte de carbone nette à zéro.

Nous avons parcouru beaucoup de chemin sur notre périple de durabilité et nous nous sommes engagés à continuer de mener au chapitre d'efforts critiques afin de combattre le réchauffement planétaire et protéger la planète.

**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. Nous avons fixé le but le plus audacieux de l'industrie en matière d'intensité – la réduction de 50 % de notre empreinte environnementale d'ici 2025.

**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. Nous avons également retenu les services d'une société d'ingénierie indépendante pour faire la vérification de l'ensemble de notre exploitation afin d'identifier des améliorations en matière d'énergie, d'eau et de déchets solides et de créer un plan d'action pour chaque usine afin de réduire son empreinte.

**2016 :** Les Aliments Maple Leaf met l'accent sur un programme national aux étapes multiples afin de convertir l'éclairage de l'ensemble des établissements à un éclairage DEL écoénergétique. Nous avons aussi lancé des projets de récupération de chaleur afin de récupérer l'excès de chaleur produit par les compresseurs, les chauffe-eau et autres équipements et l'utiliser pour préchauffer l'eau et l'envoyer dans d'autres parties des établissements qui nécessitaient plus de chaleur. Nous avons également commencé à explorer d'autres possibilités telles que le chauffage et la réfrigération géothermiques, l'énergie solaire, le stockage dans des batteries et l'utilisation de véhicules hybrides et électriques.

**2017 :** Les Aliments Maple Leaf termine la 1<sup>re</sup> étape de son programme national d'installation rétroactive d'éclairage DEL et lance la 2<sup>e</sup> étape. Nous continuons à mettre l'accent sur notre utilisation des services publics en mettant en œuvre un système de gestion rigoureuse des services publics afin de surveiller notre consommation et mesurer notre rendement environnemental à chaque établissement. Ce système conserve toutes les données qui font l'objet d'analyses afin de cibler davantage de stratégies de réduction.

**2018 :** Les Aliments Maple Leaf termine la 2<sup>e</sup> étape de son programme national d'installation rétroactive d'éclairage DEL et commence à déployer ses efforts aux installations d'élevage et de distribution. Nous avons également poursuivi notre partenariat avec une entreprise locale de biodigestion qui accepte des déchets organiques et les transforme en énergie renouvelable. Nous entreprenons l'élaboration d'une stratégie complète de gestion du carbone.

**2019 :** Les Aliments Maple Leaf entreprend la revérification de ses plus grands établissements afin d'évaluer l'impact des projets qu'elle a mis en œuvre depuis 2015 et d'identifier des possibilités supplémentaires de réduire davantage notre empreinte environnementale. Nous commençons à élaborer un examen de faisabilité formel de la technologie de biodigestion anaérobie afin de capturer le méthane dans nos établissements et du fumier des porcs dans nos porcheries.

**2019** : 7 novembre 2019 : Nous sommes la première grande entreprise alimentaire au monde à devenir carboneutre! Nous avons réussi à réaliser la carboneutralité en réduisant énergiquement nos émissions de gaz à effet de serre (GES), en nous engageant à respecter les cibles basées sur la science de l'initiative *Science-Based Targets* afin d'apporter des réductions encore plus importantes et en investissant dans des projets environnementaux qui compensent les émissions de GES restantes, réduisant aujourd'hui notre empreinte nette à zéro.

**2020** : 2020 fut une année où les Aliments Maple Leaf a franchi des jalons. Nous avons célébré notre premier anniversaire comme première grande entreprise alimentaire au monde à devenir carboneutre. Nous sommes devenus un membre fondateur du Pacte canadien sur les plastiques (PCP) afin de travailler de concert avec d'autres entreprises, ONG et partenaires du secteur public pour lutter contre les déchets de plastique et leur pollution. Et, avec le CN et Celestica, nous avons signé une lettre ouverte pour exhorter les entreprises canadiennes à prendre des mesures climatiques importantes, protéger l'environnement et veiller à ce qu'il y ait un avenir durable, équitable et sain pour tous les Canadiens.

## Soutien de projets environnementaux

Les Aliments Maple Leaf soutient 12 projets écologiques à fort impact afin de neutraliser ses émissions restantes qui sont inévitables. Ces projets sont situés à travers le Canada et aux É.-U. et un bon nombre d'entre eux se trouvent près des emplacements d'exploitation de nos usines et nos installations d'élevage.

Le présent certificat d'allocation (en anglais seulement) précise les investissements que nous avons faits dans les projets de réductions d'émission vérifiées. Le présent certificat d'allocation (en anglais seulement) précise quels sont nos investissements dans les crédits d'énergie renouvelable.

Apprenez-en davantage sur nos projets ci-dessous en cliquant sur chacune des cases.

### **Projet de détournement des déchets d'AIM Environmental Group**

Emplacement : Ontario, Canada

Type de technologie : Compostage

Certification : Groupe CSA

Le Centre de compostage de Hamilton Centre traite des matières organiques séparées à la source dans un système de compostage en cuve. AIM vise à convertir les résidus organiques de trois sites de collecte municipale en produit de compostage de qualité. Le projet réduit le fardeau des sites d'enfouissement locaux et place la barre plus haut pour l'industrie en fournissant une méthodologie durable afin de détourner les déchets organiques d'un site anaérobie, évitant ainsi la production de méthane.

**VOIR LE REGISTRE DU GROUPE CSA**

(en anglais seulement)

### **Digesteur de la ferme laitière Van Steyn**

Emplacement : Californie, É.-U.

Type de technologie : Bétail

Certification : Climate Action Reserve

Ce projet est situé dans une ferme laitière de Californie où on utilise un système de rinçage afin de faire la collecte de fumier des stalles pour le bétail et le transporter à un digesteur anaérobie. Ce digesteur convertit le gaz méthane en électricité et réduit ainsi les émissions. Ce projet fait la collecte du fumier de 650 vaches de la ferme laitière.

CONSULTER LE CLIMATE ACTION RESERVE REGISTRY

(en anglais seulement)

### **Indigo Ag – Agriculture régénératrice**

Emplacement : États-Unis

Type de technologie :

Certification :

Indigo Ag est une entreprise qui se consacre à mobiliser la nature afin d'aider les agriculteurs à nourrir la planète. Par le biais d'Indigo Carbon, les entreprises peuvent acheter des crédits de carbone agricoles vérifiés qui récompensent les fermiers individuels qui ont adopté des pratiques agricoles régénératrices qui séquestrent le carbone dans le sol.

L'agriculture régénératrice est un système de principes et de pratiques agricoles qui cherchent à réhabiliter et à améliorer l'écosystème entier de l'exploitation agricole. Plutôt que de détruire ou épuiser les ressources qu'elle utilise, cette méthode agricole les améliore. L'agriculture régénératrice met l'accent sur la restauration de la couche arable, augmentant ainsi la biodiversité, améliorant le cycle de l'eau, rehaussant les services écosystémiques qui soutiennent la séquestration du carbone, augmentant la résilience au changement climatique et renforçant la santé et la vitalité de la terre agricole.

Indigo Carbon présente le premier projet de crédits de carbone agricoles à mettre en œuvre des méthodologies évolutives approuvées par le registre qui servent à surveiller et à quantifier les réductions et les retraits de gaz à effet de serre à la ferme.

« Nous sommes fiers de nous associer à Indigo Ag et de franchir ainsi un autre important jalon sur notre parcours déterminé pour devenir l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre, dit Michael McCain, président et chef de la direction des Aliments Maple Leaf. Le potentiel de séquestration de carbone de l'agriculture régénératrice révolutionne l'action sur le climat à l'échelle mondiale. En tant qu'entreprise carboneutre, les Aliments Maple Leaf s'est engagée à créer un système alimentaire plus durable en investissant dans des projets environnementaux à incidence élevée et en appuyant les agriculteurs locaux qui mobilisent les pouvoirs de la nature afin de réduire significativement les gaz à effet de serre à l'échelle mondiale. »

### **Foresterie Massachusetts Tri-City**

Emplacement : Massachusetts, É.-U.

Type de technologie : Foresterie

Certification : American Carbon Registry

Trois villes au Massachusetts (Holyoke, Westfield et West Springfield) ont lancé un projet conjoint de gestion forestière améliorée sur 17 000 acres de terre forestière publique au centre du Massachusetts. (Tout cela est situé à moins de 50 milles des Aliments Lightlife à Turner Falls).

Ces villes font face à des problèmes financiers et des pressions de générer davantage de revenu de leurs forêts – ce projet leur permet d’y arriver sans recourir à une récolte de bois plus agressive.

Les pratiques de gestion forestière du projet de Tri-City offrent un habitat essentiel à de nombreux mammifères, des oiseaux et beaucoup de plantes.

**VOIR LE REGISTRE AMÉRICAIN DU CARBONE (AMERICAN CARBON REGISTRY, ACR)**

(en anglais seulement)

### **Projets d’efficacité énergétique et d’énergie renouvelable d’universités**

Emplacement : Indiana, É.-U.

Type de technologie : Efficacité énergétique et sources d’énergie renouvelable

Certification : Verified Carbon Standard

L’Université Ball State en Indiana a été une pionnière de l’utilisation de la méthodologie de VCS conçue spécifiquement pour l’enseignement supérieur. Les projets ont éperonné l’innovation et promu le recours à l’efficacité énergétique et à l’énergie renouvelable dans l’ensemble des communautés entourant cette université. Le campus réinvestit tous les bénéfices de ventes de crédits de carbone dans des projets de réduction accrue d’émissions sur le campus, accélérant son progrès vers la carboneutralité. L’Université Ball State fait partie du réseau *Climate Leadership Network* et s’est engagée à incorporer la durabilité et l’action climatique dans son curriculum.

**VOIR LE REGISTRE DES NORMES DE CARBONE VÉRIFIÉES (APX VCS REGISTRY)**

(en anglais seulement)

### **Project de technologie carbonneutre**

Emplacement : Ontario, Canada

Type de technologie : Gestion des déchets

Certification : Groupe CSA

Le programme de ce projet consiste à remettre en état des actifs de technologie de l'information (TI) à la fin de leur première vie utile, ce qui réduit les émissions associées à la fabrication de nouvel équipement de TI. La production de dispositifs électroniques et d'équipement de bureau utilise divers processus qui libèrent des émissions de gaz à effet de serre et les actifs usagés sont habituellement éliminés de manières qui ajoutent aux émissions nettes des produits. Sans ce projet, l'élimination de ces actifs créerait des GES au cours de leur décomposition.

CONSULTER LE REGISTRE DU GROUPE CSA

(en anglais seulement)

### **Réduction d'émissions d'HFC**

Emplacement : Ontario, Canada

Type de technologie : HFC Replacement

Certification : American Carbon Registry

Le projet de réduction d'émissions d'HFC (hydrurofluorurocarbène) utilise un agent de gonflement de mousse dont le potentiel de réchauffement de la planète (PRP) est de 99 % inférieur aux agents plus anciens, ce qui encourage l'utilisation de processus de production plus résilients et durables. Toutes les mousses de polyuréthane nécessitent l'utilisation d'agents de gonflement lors de leur fabrication et leur application. Les agents de gonflement sont associés aux émissions de GES et ce, de leur fabrication jusqu'à leur fin de vie utile; l'utilisation d'agents plus écologiques réduit les émissions du produit. Par conséquent, ce projet réduit généralement les émissions de 25 000 à 65 000 Mt de CO<sub>2</sub>.

CONSULTER L'AMERICAN CARBON REGISTRY

(en anglais seulement)

### **Projet d'agents de gonflement de mousse**

Emplacement : Virginia, É.-U.

Type de technologie : Virginia, É.-U.

Certification : American Carbon Registry

Ce projet d'agents de gonflement de mousse est situé à Winchester, en Virginie, et il est en activité depuis 2018. Le projet consiste à faire la transition à un agent de gonflement dont le potentiel de réchauffement de la planète (PRP) est inférieur à ce qui était utilisé auparavant, au cours des processus de fabrication, ce qui réduit les émissions de gaz à effet de serre.

CONSULTER L'AMERICAN CARBON REGISTRY

(en anglais seulement)

### **Gaz de site d'enfouissement de Rochelle**

Emplacement : Illinois, É.-U.

Type de technologie : Gaz de site d'enfouissement

Certification : Gaz de site d'enfouissement

Le projet municipal de gaz de site d'enfouissement de Rochelle capte et détruit volontairement le méthane émis par le site d'enfouissement au moyen d'un système combiné de puits de gaz, de conduits de transfert et d'équipement d'élimination du condensat. Ce processus combiné détruit le gaz soit dans une chambre de combustion ouverte ou dans une installation de production d'énergie.

CONSULTER LE CLIMATE ACTION RESERVE REGISTRY

(en anglais seulement)

### **Gaz de site d'enfouissement de Maple Hill**

Emplacement : Missouri, É.-U.

Type de technologie : Gaz de site d'enfouissement

Certification : Climate Action Reserve

Le projet de gaz de site d'enfouissement de Maple Hill est situé à Macon, Missouri, aux États-Unis. À la fin, le gaz de site d'enfouissement recueilli au moyen des divers processus du projet est détruit à flamme nue, ce qui réduit les émissions de GES.

CONSULTER LE CLIMATE ACTION RESERVE REGISTRY

(en anglais seulement)

### **Énergie éolienne à Saint-Joseph**

Emplacement : Manitoba, Canada

Type de technologie : Éolienne

Certification : Green-e

Le *St. Joseph Wind Project* est un projet d'énergie éolienne de 138 MW situé près de Saint-Joseph au Manitoba, à proximité de la frontière des É.-U. *St. Joseph Wind* est le plus grand projet d'énergie éolienne dans la province et il est en fonction depuis 2010.

### **Énergie éolienne à Saint-Léon**

Emplacement : Manitoba, Canada

Type de technologie : Éolienne

Certification : Green-e

Le *St. Leon Wind Energy Project* est un projet d'énergie éolienne de 120,5 MW, un des plus grands de la province, situé à environ 150 kilomètres au sud-ouest de Winnipeg, près de la ville de Saint-Léon et de la Première nation de Swan Lake au Manitoba.

## **Brady Wind I**

Emplacement : Dakota du Nord, É.-U.

Type de technologie : Éolienne

Certification : Green-e

*Brady I* est un parc éolien de 150 MW commandité par *Next Era Energy*, le plus important entrepreneur en énergie renouvelable en Amérique du Nord.

## **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 réduit notre exposition aux modifications de la réglementation par rapport à l'établissement du prix du carbone et nous donne un avantage concurrentiel contre des entreprises qui ne participent pas aux activités de réduction des émissions.

## **LE PREMIER PRÊT LIÉ À LA DURABILITÉ DE 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 gaz à effet de serre, des déchets solides et de la consommation d'électricité et d'eau. Le prêt lié au développement durable consiste en une ligne de crédit consenti renouvelable non garantie de 1,3 milliards 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 aux exigences de financement de l'entreprise pour ses investissements de capitaux. En vertu des conditions du prêt lié à la durabilité, l'entreprise peut bénéficier de taux d'intérêt plus bas sous réserve de l'atteinte de certains objectifs en matière de durabilité et de carboneutralité. Cette réduction ne se réalisera pas avant au moins 2021 et il n'y a pas de pénalité pour ne pas avoir réalisé les objectifs.

## RÉDUCTION DES KILOMÈTRES DE FRET

Nous optimisons notre programme de logistique depuis 2011 afin de réduire nos émissions de gaz à effet de serre (GES). En raison de tout ce travail, les Aliments Maple Leaf a éliminé plus de 8 550 943 de transport par camion, ce qui a produit une réduction de 9 176 tonnes d'émissions de GES.

L'optimisation de notre programme de logistique interne et externe représente l'un de nos efforts pour déplacer notre produit d'un point à l'autre de manière efficace, tout en tenant compte de notre empreinte environnementale.

Voici comment nous avons optimisé notre programme de logistique :

- L'expédition de palettes pleines en un seul voyage nous a aidés à réduire le nombre global de voyages et de camions sur les routes
- Regroupement des commandes
- Respect des horaires d'expédition

Notre utilisation accrue du transport combiné influe aussi positivement sur la réduction de notre empreinte écologique. En 2020, notre transport combiné a augmenté à 88 %, une hausse par rapport à 82,9 % en 2019. Depuis 2011, nous avons éliminé plus de 8 550 943 km de transportation par camion, soit une réduction de 9 176 tonnes d'émissions de GES.

## LA GESTION DU FUMIER CHEZ LES ALIMENTS MAPLE LEAF

Le fumier de porc contient des macroéléments et des oligoéléments précieux qui améliorent la santé des sols. De nombreux facteurs influent sur les émissions de gaz à effet de serre (GES) du fumier de bétail, y compris la température, le niveau d'oxygène (aération) et l'humidité.

Le type de fumier, provenant par exemple du bétail, la manutention du fumier (p. ex., empilé, ou géré dans des lagunes anaérobies) et son stockage peuvent aussi contribuer aux émissions de GES.

La bonne gestion du fumier est essentielle pour minimiser les émissions de GES causées par l'activité microbienne au cours de sa décomposition.

En 2020, des porcheries appartenant à Maple Leaf et louées par elle ont recyclé 1 413 267 186 litres de fumier de lagunes d'entreposage et en l'appliquant comme engrais dans les champs. Cent pour cent du fumier a été appliqué selon un plan de gestion des éléments nutritifs spécifique au site préparé par un agrologue agréé.

**En 2020, nous avons utilisé plus de 1,4 milliard de litres de fumier dans les champs comme engrais.**

## **ÉCONOMIES ENVIRONNEMENTALES AU COURS DE LA PANDÉMIE**

Selon nos estimations, sur une période de fermeture des bureaux de notre siège social canadien et de bureaux régionaux plus petits d'environ 40 semaines en 2020, nous avons évité de produire plus de 8,8 millions de kilomètres de navettage aller-retour au travail et 2 000 tonnes d'éq. CO<sub>2</sub>.

Il s'agit de l'équivalent de retirer 435 voitures automobiles de la route pour une année ou l'équivalent de l'utilisation d'énergie de 241 maisons pendant une année.\*

\*Source: Calculatrice des équivalences d'émissions de gaz à effet de serre de la Environmental Protection Agency des É.-U.

## **Réduction de la consommation d'énergie dans l'ensemble de notre exploitation**

### **RÉCUPÉRATION DE CHALEUR D'AMMONIAC**

En 2020, notre usine Heritage à Hamilton a installé un système de récupération de chaleur d'ammoniac qui s'est traduit par l'économie de plus de 5 206 m<sup>3</sup> d'eau, l'élimination de plus de 1 500 tonnes d'éq. CO<sub>2</sub> et des économies de 104 268 \$. Les pompes à chaleur à ammoniac convertissent la chaleur résiduelle de la réfrigération en chaleur utilisable à température élevée, au lieu de l'évacuer dans l'atmosphère au moyen de condenseurs évaporatifs.

### **REMPACEMENT DE RÉSERVOIR À EAU CHAUDE**

Même si nous assurons l'entretien des réservoirs à eau chaude pour éviter les fuites, ces dernières se produisent parfois. En 2020, notre usine de Courtnepark a constaté qu'il y avait une fuite dans le système du réservoir à eau chaude. En remplaçant le réservoir, l'usine prévoit faire des économies de 103 776 m<sup>3</sup> par année en gaz naturel. Dans l'ensemble, notre installation de Courtnepark a réduit son intensité en gaz naturel de 5,9 % par rapport à 2019.

### **CHAUFFE-EAU À RENDEMENT ÉLEVÉ**

En 2020, notre usine de Lethbridge a remplacé son ancien chauffe-eau chauffé à la vapeur qui ne fonctionnait qu'à une efficacité de 50 % par un chauffe-eau par contact direct dont le taux d'efficacité est de 99 %. Cela a contribué à une économie de 162 998 m<sup>3</sup> en gaz naturel. Globalement, notre usine de Lethbridge a réduit son intensité en gaz naturel de 11,4 % par rapport à 2019.

# Eau

## Eau

**L'eau a une grande importance chez les Aliments Maple Leaf et nous continuons à explorer des moyens de réduire notre consommation absolue d'eau et de l'utiliser de manière plus efficace. Depuis 2015, nous avons exécuté environ 130 projets de conservation/réutilisation dans l'ensemble de nos usines et nous avons progressé vers notre cible de réduction d'intensité d'eau de 50 pour cent d'ici 2025.**

### **RENDEMENT EN CONSOMMATION D'EAU**

À compter de 2020, nous avons réduit notre consommation d'eau absolue de 1 202 360 m<sup>3</sup> notre intensité d'utilisation de l'eau de 21,6 % par rapport à notre année de référence de 2014. Nous sommes fiers de signaler que nous avons réalisé notre réduction d'eau de 20 % prévue pour 2020. Nous reconnaissons que nous devons redoubler d'effort pour réaliser une réduction de 50 % d'ici 2025, alors en 2020, 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.

### **ÉVALUATION DU RISQUE ET CONSERVATION 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/louées 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 nous appartiennent 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.

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.

En 2020, les Aliments Maple Leaf a 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.

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.

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.

**Nous avons réduit notre consommation de l'eau de 1 202 360 m<sup>3</sup> depuis notre année de référence de 2014.**

# Conservation de l'eau dans l'ensemble de nos installations d'exploitation

Nous avons entrepris la revérification de nos opérations clés et nous faisons, dans l'ensemble de nos usines, la mise en œuvre de processus qui nous aident à réduire notre consommation d'eau. Pour en apprendre davantage, cliquez sur les photos.

## **REPLACEMENT ET RÉPARATION DE L'ÉQUIPEMENT**

Parfois, des fuites se produisent. En 2020, notre usine de Courtneypark a identifié une fuite d'eau dans le système du réservoir à eau chaude et dans le système à vide. En remplaçant le réservoir à eau chaude, l'usine projette économiser 20 629 m<sup>3</sup>/année en eau et en réparant la fuite dans le système à vide, l'usine prévoit faire une économie de 73 440 m<sup>3</sup>/année.

## **AMÉLIORATIONS DE L'ÉQUIPEMENT**

En 2020, notre usine de Lagimodière a amélioré l'efficacité de ses barattes et passé à des buses de pulvérisation à débit plus faible qui ont contribué à une réduction de 5,1 % en intensité d'eau par rapport à 2019. Notre établissement de Brandon a réduit le débit dans son équipement dans la mesure du possible et éliminé l'utilisation d'eau pendant les heures non productives qui ont contribué à une économie d'eau d'environ 100 800 m<sup>3</sup>/année.

## **RÉCUPÉRATION DE CHALEUR D'AMMONIAC**

En 2020, notre usine Heritage à Hamilton a installé un système de récupération de chaleur d'ammoniac qui s'est traduit par l'économie de plus de 5 206 m<sup>3</sup> d'eau, l'élimination de plus de 1 500 tonnes d'éq. CO<sub>2</sub> et des économies de 104 268 \$. Les pompes à chaleur à ammoniac convertissent la chaleur résiduelle de la réfrigération en chaleur utilisable à température élevée, au lieu de l'évacuer dans l'atmosphère au moyen de condenseurs évaporatifs.

# Déchets solides

## Les déchets solides

La réduction des déchets solides dans l'ensemble de nos installations et nos opérations est importante 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 les pertes et le gaspillage d'aliments provenant de nos activités. À cette fin, nous avons effectué des vérifications de déchets solides et effectué une analyse interne afin de mesurer notre rendement et d'identifier les possibilités d'amélioration.

**Notre taux de réacheminement de 2020 est de 91,6 %. Nous avons détourné 198 819 tonnes métriques de déchets organiques des sites d'enfouissement.**

### RENDEMENT EN MATIÈRE DE DÉTOURNEMENT DES DÉCHETS

En 2020, nous avons commencé à suivre nos déchets solides et notre taux de détournement des sites d'enfouissement en utilisant des rapports sur le réacheminement et les factures fournies par nos fournisseurs de gestion des déchets, au lieu d'utiliser les constatations de nos vérifications sur les déchets solides. Bien que nous ayons un taux de détournement des sites d'enfouissement de plus de 91 % pour l'ensemble de l'entreprise, le résultat de cette modification de méthodologie a été une réduction de seulement 12,1 % de l'intensité de nos déchets solides à compter de notre année de référence de 2015, par rapport au rendement précédemment énoncé. Notre nouveau processus reflète plus précisément notre rendement et nous fournira une plus grande visibilité sur la quantité de travail qu'il reste à faire pour atteindre nos objectifs et mieux identifier les domaines susceptibles d'être améliorés.

Nous continuons à effectuer annuellement des vérifications de déchets solides dans la plupart de nos installations, par l'entremise de nos fournisseurs établis de gestion des déchets. Selon l'année, nous pourrions être obligés de nous fier aux vérifications pour les installations représentatives. Nous combinons nos résultats aux données mesurées par des initiatives individuelles de détournement de déchets à chaque site afin d'établir notre taux global de détournement des décharges.

À partir de nos vérifications, nous avons déterminé que les trois secteurs suivants offrent des possibilités d'amélioration de nos taux de détournement des déchets : déchets organiques, plastiques et papier.

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 pour convertir cette boue en énergie renouvelable qui peut être consommée dans notre usine de Brandon. Non seulement cela nous aidera-t-il à atteindre nos cibles basées sur la science, mais cela améliorera considérablement notre taux de diversion global des sites d'enfouissement.

**50 %** Matières organiques  
**21 %** Déchets non recyclables  
**13 %** Matières plastiques  
**13 %** Fibres de papier  
**3 %** Métaux, verre, autre

## **CERTIFICATION POUR DÉTOURNEMENT DES SITES D'ENFOUISSEMENT**

En 2020, notre couvoir de New Hamburg est devenu le premier établissement des Aliments Maple Leaf à se mériter une certification pour détournement de l'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 destiné à l'équarrissage, le recyclage et le compostage.

**En 2020, notre installation de New Hamburg a obtenu une certification pour avoir réacheminé 98 % de déchets de l'enfouissement par le biais de GreenCircle Certified, LLC.**

## **ANALYSE DU CYCLE DE VIE**

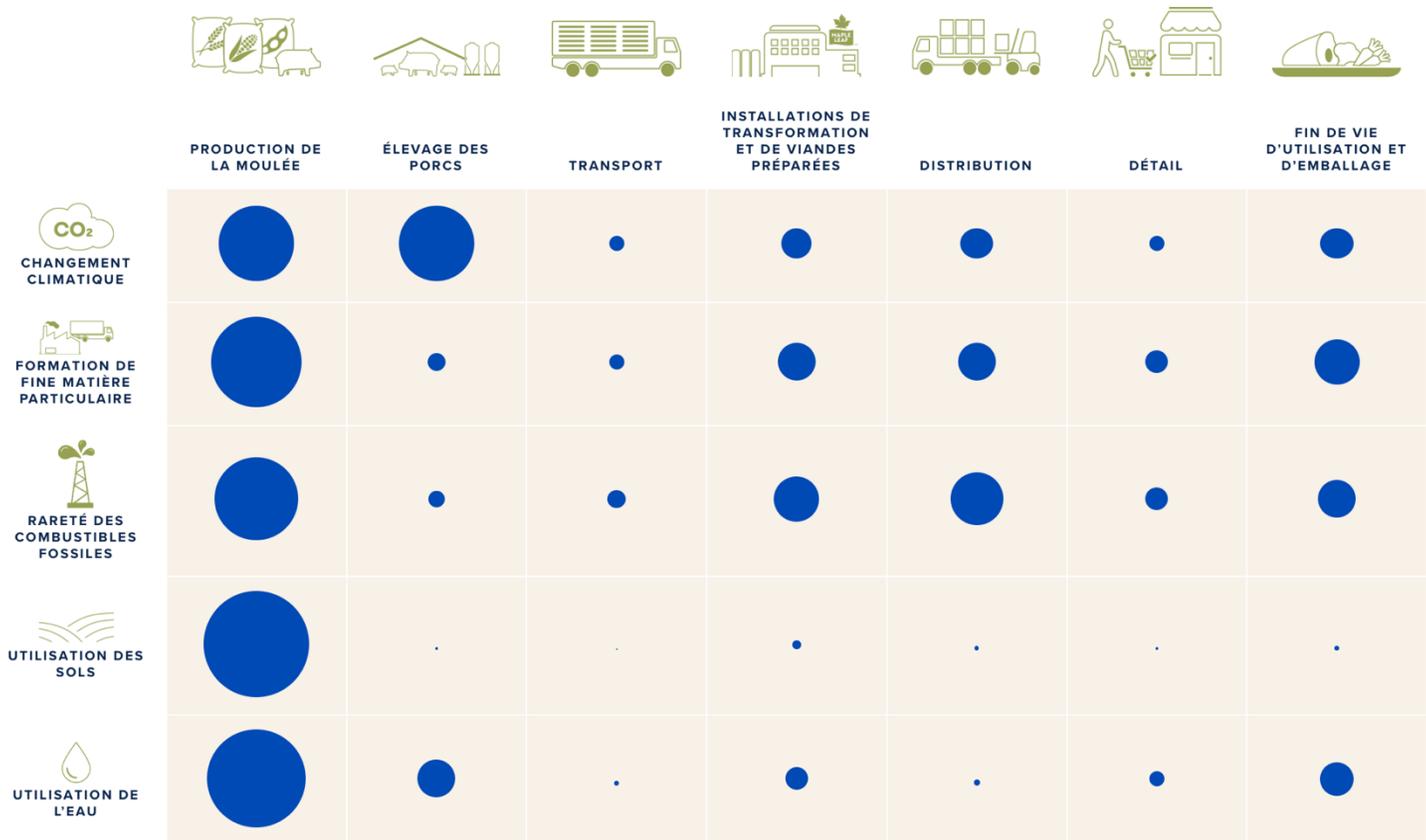
Nous avons effectué une analyse du cycle de vie (ACV) complète de nos produits afin d'acquérir une connaissance des relations entre les phases de production diverses du porc et leur incidence environnementale relative.

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.

## INCIDENCE ENVIRONNEMENTALE DU BACON MAPLE LEAF (375 G)



\*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.

## RÉDUCTION DES PERTES ET DU GASPILLAGE DES ALIMENTS

Nous nous sommes engagés à réduire la perte et le 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 les pertes et le gaspillage d'aliments et nous continuons à enquêter sur l'effet des pertes et du gaspillage alimentaire sur notre entreprise au moyen d'un programme d'évaluation d'usine.

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 les pertes et le gaspillage d'aliments en utilisant le protocole de pertes et de gaspillage alimentaire développé par le *World Resources Institute* (l'Institut des ressources mondiales). Nous avons mené des évaluations des pertes 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 2020, nous avons exécuté d'autres évaluations des pertes 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. Depuis 2016, nous avons réduit notre intensité de pertes et de gaspillage d'aliments de 30,9 %. 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 2021, nous allons continuer à effectuer d'autres évaluations des pertes et du gaspillage d'aliments et dresser un plan d'action solide afin d'atteindre notre objectif ultime.

## 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 2020, en utilisant des palettes réutilisables, nous avons considérablement réduit les répercussions environnementales :

Barils de pétrole	Déchets solides en kg	Énergie en millions de BTU	Tonnes de CO <sub>2</sub>
5 442	411 610	31 447	2 308

\*Données fournies par CHEP.

# Réduction des déchets dans l'ensemble de nos opérations

Nous avons mis en œuvre des initiatives de réduction des déchets dans l'ensemble de nos opérations et dans nos installations. Cliquez sur les photos pour en apprendre davantage.

## **RECYCLAGE DES PRODUITS ÉLECTRONIQUES**

Le programme de recyclage de nos déchets électroniques est en place depuis de nombreuses années chez les Aliments Maple Leaf.

Nous nous sommes associés à TechReset afin de recycler tous nos appareils électroniques usagés. TechReset dispose d'une initiative d'enfouissement zéro selon laquelle l'objectif principal est de réorienter le matériel électronique au moyen d'une remise en marché. Lorsque cela n'est pas possible, TechReset travaille avec *Ontario Electronic Stewardship* (OES) afin de recycler le matériel en conformité avec toutes les lois et tous les règlements applicables du Canada.

Depuis 2017, nous avons réorienté plus de 22 525 de déchets électroniques à être réutilisés ou recyclés.

## **RÉUTILISATION DES MATÉRIAUX**

Un membre du personnel à notre établissement de St. Mary's a vu une possibilité de réduire les déchets. Cette personne a proposé de réutiliser les feuilles intercalaires des nouveaux emballages en carton pour les palettes de produits finis sortants, au lieu d'acheter de nouvelles feuilles intercalaires. Cette initiative a permis de réutiliser plus de 7 800 feuilles intercalaires en 2020 et économisé à l'entreprise environ 800 \$ par mois.

## **BIODIGESTION STORMFISHER**

Depuis 2016, nous avons détourné plus de 18 561 tonnes métriques de déchets organiques de nos installations ontariennes à StormFisher Environmental à London, Ontario. Au moyen de la biodigestion, ce volume de déchets a produit plus de 8 155 970 kWh d'électricité verte, empêché de libérer plus de 9 442 tonnes métriques de CO<sub>2</sub> dans l'atmosphère et produit plus de 1 401 tonnes métriques d'engrais organique.

# Emballage

## L'emballage

**Au cours des dernières années, les déchets d'emballage, à savoir, les plastiques, sont venus s'ajouter aux changements climatiques en tant que priorité environnementale mondiale, créant une dynamique de changement croissante.**

### **PACTE CANADIEN SUR LES PLASTIQUES (PCP)**

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 « règles d'or de la conception » du PCP, soit :

1. Dresser une liste de types d'emballages en plastique qui doivent être désignés comme problématiques ou inutiles et prendre des mesures pour les éliminer.
2. 100 % des emballages en plastique conçus pour être réutilisables, recyclables ou compostables.
3. 50 % des emballages en plastique sont recyclés ou compostés avec succès.
4. 30 % des composantes des emballages en plastique sont issues de matières recyclées.

Pour en apprendre davantage sur le Pacte canadien sur les plastiques, consultez [Pacte canadien sur les plastiques](#).

### **RÉDUCTION DU MATÉRIEL**

Nous avons réalisé une 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 en 2020.

Nous avons réalisé une 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.

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

## **MATÉRIAUX RECYCLABLES, CONTENU RECYCLÉ POST-CONSOMMATION ET MATÉRIAUX DE RECHANGE**

Nous avons utilisé des composantes d'emballage **entièrement** recyclables pour notre petit pâté de poulet haut de gamme Swift®.

Nous avons utilisé des barquettes **entièrement** recyclables faites à 95 pour cent de matériel post-consommation pour nos hauts de cuisse de poulet biologique désossés sans peau Prime® Maple Leaf, notre burger LightLife® à base végétale et notre porc frais Greenfield®.

### **EMBALLAGE SOUS ATMOSPHERE MODIFIÉE (EAM)**

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 (EAM) 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.

### **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 sommes la première entreprise alimentaire carboneutre au monde à s'associer 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 en 2020.

### **PROGRAMME DE « BOÎTE BLEUE »**

Au Canada, les Aliments Maple Leaf est considérée comme un responsable des emballages par le programme de collecte des matières recyclables ménagères de papier imprimé et d'emballages. Dans la plupart des municipalités canadiennes disposant d'un programme de collecte provincial (habituellement défini comme étant le programme des « boîtes bleues »), les coûts de la collecte des produits recyclables et de la gestion du programme sont partagés à part égale entre les responsables des emballages et les municipalités. Les frais (droits de gérance) associés à ces programmes sont administrés par la Canadian Stewardship Services Alliance (CSSA) et par Éco Entreprises Québec (EEQ). Dans l'ensemble du Canada, les provinces s'orientent vers la responsabilité reposant entièrement sur les producteurs, ce qui signifie qu'à la longue, les responsables des emballages assumeront 100 % du coût des programmes des boîtes bleues (de recyclage) des provinces.

Annuellement, nous soumettons le poids total de l'emballage de nos produits de marque et nous payons, pour chaque type d'emballage, des frais établis par la CSSA et Éco Entreprises Québec.

## **PARTENARIAT AVEC TERRACYCLE**

En 2020, nous avons entretenu notre association de longue date avec TerraCycle, une entreprise qui se spécialise dans le « recyclage des non-recyclables ». Pendant près d'une dizaine d'années, TerraCycle a accepté tous les formats et marques de nos emballages de Lunch Mates<sup>MC</sup> Schneiders.

Depuis le lancement du programme, plus de 1 500 écoles à travers le Canada ont fait la collecte et le recyclage de plus de trois quarts de million (plus de 825 500) unités d'emballages de Lunch Mates<sup>MC</sup> qui se seraient autrement retrouvées dans des décharges.

## **LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT MET L'ACCENT SUR L'EMBALLAGE DURABLE**

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.

# Chaîne d'approvisionnement

## Chaîne d'approvisionnement

**Les Aliments Maple Leaf est l'une des plus grandes entreprises alimentaires au Canada. Nous soutenons les fermiers et producteurs en achetant la majorité de nos matières premières et ingrédients de sources locales. Nous générons d'importants avantages économiques régionaux par le biais de notre réseau d'établissements de production, de fabrication et de distribution. Nous reconnaissons que notre chaîne d'approvisionnement a une incidence environnementale significative. En 2020, les émissions de la chaîne d'approvisionnement des Aliments Maple Leaf (type 3) représentaient 82 % du total de nos émissions de gaz à effet de serre.**

En 2019, nous nous sommes lancés dans un processus rigoureux d'élaboration d'une stratégie complète de gestion du carbone et de calcul de notre bilan carbone afin de comprendre tout à fait d'où proviennent nos émissions de gaz à effet de serre (GES). En 2020, nos émissions de type 3 représentaient 82 % du total de nos émissions de GES. 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. Nous avons constaté que si nous voulons appuyer notre vision d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre, nous devons tenir compte des répercussions de notre chaîne d'approvisionnement et élaborer un plan afin de réduire radicalement nos émissions de type 3. Nous avons établi des cibles basées sur la science qui sont approuvées par la *Science Based Targets initiative* (SBTi) afin de réduire l'intensité de nos émissions de type 3 (par tonne de produit fabriqué) de 30 pour cent d'ici 2030 (année de référence : 2018). En 2020, nous avons réduit l'intensité de nos émissions de type 3 de 1,22 % depuis 2018.

Nous avons commencé à élaborer nos plans de réduction des émissions de type 3 pour l'exécution de nos cibles basées sur la science, mais l'étape finale de cette planification a été retardée par la COVID-19. Nous avons l'intention de finaliser et d'entreprendre la mise en œuvre de nos plans de réduction en 2021.

Apprenez-en davantage sur la stratégie de gestion du carbone et les cibles basées sur la science.

# Chaîne de valeur 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.

## **Transport**

Nous assurons le transport de nos œufs, nos poulets et nos porcs en employant des conducteurs qui ont reçu une formation spéciale, ce qui nous aide à nous assurer de l’uniformité des soins aux animaux et de la réduction du niveau de stress. Nous utilisons de nouvelles remorques à vérins hydrauliques pour le transport des porcs et nous expérimentons avec des remorques dont l’ambiance est contrôlée pour la volaille afin d’améliorer encore davantage les soins des animaux.

## **Installations de transformation et de viande préparée**

Nos installations de transformation primaire, ainsi que nos cofabricants, 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)*.

## **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.

## **Épicerie au détail et Service alimentaire**

Les épicerie 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.

# Faits saillants de la chaîne d'approvisionnement

Les Aliments Maple Leaf est membre de plusieurs organismes et participe à divers programmes afin de partager les connaissances et faire progresser la collaboration en matière de problèmes de chaîne de distribution. Nous travaillons avec nos fournisseurs, nos clients et notre concurrence afin d'identifier les possibilités de réduire les répercussions de notre chaîne d'approvisionnement. Cliquez sur les bulles du diagramme ci-dessous afin d'en apprendre davantage ou cliquez ici afin de télécharger.



Apprenez-en davantage au sujet de nos efforts de collaboration avec nos fournisseurs CHEP et Cascades.