RAPPORT DE 2017 SUR LA DURABILITÉ

Notre vision : être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre

Table des matières

La durabilité chez les Aliments Maple Leaf
PAGE 1

Un message de notre chef de la direction, Michael McCain 1

À propos de ce rapport sur la durabilité 3

La durabilité chez les Aliments Maple Leaf : Création de valeur partagée 4

Nos principes de viande à croissance durable 5

La viande à croissance durable… 6

Gouvernance 7

Importance, périmètre de rapport et inclusion des intervenants 8

Collaboration 10

Chaîne de valeur des Aliments Maple Leaf – de la ferme à l'assiette 11

De meilleurs aliments
PAGE 12

Notre parcours vers de meilleurs aliments 13

Nos objectifs et notre rendement en matière de meilleurs aliments 14

Plus simples, naturels, avec moins d'ingrédients 15

Réduction de la teneur en sodium 16

Éducation nutritionnelle 17

Choix ethniques 18

Greenfield Natural Meat Company 19

Protéines d'origine végétale 20

Notre engagement envers la salubrité des aliments 21

Nos objectifs et notre rendement en matière de salubrité des aliments 22

Nos normes de salubrité alimentaire globales 24

Tracer le chemin à parcourir 25

Conseil consultatif sur la salubrité alimentaire et Symposium annuel sur la salubrité alimentaire 27

De meilleurs soins
PAGE 28

Engagement des Aliments Maple Leaf envers les soins aux animaux 29

Nos objectifs et rendements de meilleurs soins 32

Gouvernance 35

Leadership et collaboration 37

Élevés sans antibiotiques 38

Notre engagement envers le logement libre pour les truies 39

De meilleures collectivités
PAGE 40

Appréciation de nos collectivités 41

Nos objectifs et notre rendement en matière de salubrité des aliments 44

Nous apprécions nos employés 46

Nos objectifs et notre rendement en matière de personnel 48

Santé et sécurité au travail (SST) chez les Aliments Maple Leaf 50

Nos objectifs et notre rendement en SST 51

Stratégie de SST des AML 52

La sécurité axée sur le comportement chez les Aliments Maple Leaf 53

Une meilleure planète
PAGE 54

Nous réduisons l'empreinte écologique des aliments que nous produisons 55

Nos objectifs et notre rendement en matière de durabilité environnementale 56

Nos GRANDS et AUDACIEUX objectifs! 58

Sommaire du rendement d'empreinte environnementale 59

Plans d'action de durabilité environnementale 60

Réduction des déchets 61

Évaluation du cycle de vie chez les Aliments Maple Leaf 61

Incidence environnementale du bacon Maple Leaf 62

Réduction de la perte et du gaspillage des aliments 63

Référence d'emballage 64

Réduction des répercussions sur notre chaîne d'approvisionnement 65

Annexe 67

L'index de la GRI est offert uniquement en anglais.

Un message de notre chef de la direction, Michael McCain

Nous vivons dans un monde complexe et instable – un monde qui fait face à de profonds défis sociaux ancrés dans l'insécurité alimentaire mondiale, la détérioration de l'environnement et d'autres problèmes urgents.

Rehaussez le mérite des aliments

[illegible]

[illegible]

[illegible] **Rehausser le mérite des aliments. Être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre.** [illegible]

[illegible] **De meilleurs aliments. De meilleurs soins. De meilleures collectivités. Une meilleure planète**. [illegible]

[illegible]

- [illegible]
- [illegible]

GRI **102-14**
En anglais seulement

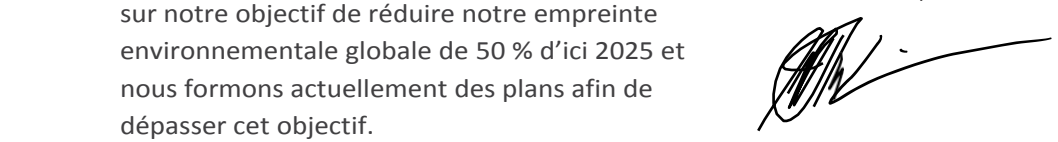
Un message de notre chef de la direction, Michael McCain (suite)

- Par le biais du Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire, nous allons bien au-delà des œuvres caritatives traditionnelles en étant l'un des plus ardents partisans du changement; nous faisons des investissements significatifs auprès de partenaires novateurs afin de faire progresser la sécurité alimentaire; et nous électrisons nos employés derrière le mandat social puissant de combattre le problème omniprésent de la faim dans notre pays.
- Nous avons réduit notre intensité énergétique de plus de 20 % par rapport à notre année de référence. Nous avons pris de l'avance sur notre objectif de réduire notre empreinte environnementale globale de 50 % d'ici 2025 et nous formons actuellement des plans afin de dépasser cet objectif.

La durabilité stimule de plus en plus le comportement des consommateurs et nous ne sommes pas les seuls à aspirer d'être chef de file de ce marché. Nous avons profondément engagé nos employés à définir des actions plus énergiques et même plus ambitieuses qui accéléreront ce progrès.

Nous avons placé la barre à un niveau élevé, ce qui nécessitera encore plus d'action concertée de notre part. Afin d'être chefs de file en matière de salubrité alimentaire, de qualité, de nutrition et de production de délicieux aliments. Afin de faire progresser la sécurité alimentaire pour tous. Pour le traitement sans cruauté des animaux. Afin de réduire notre empreinte environnementale. De produire des aliments de manière durable. D'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur la planète, avec le soutien des meilleures personnes qui sont les plus inspirées.

Cordialement,



Michael H. McCain
Président et chef de la direction

À propos de ce rapport sur la durabilité

Pertinence. Transparence. Efficacité. Ces trois principes influencent notre manière de communiquer sur la durabilité chez les Aliments Maple Leaf, notamment dans les renseignements que vous trouverez dans notre rapport et sur notre site Web.

Portée du rapport

Notre rapport sur la durabilité couvre l'année civile du 1er janvier au 31 décembre 2017 (sauf avis du contraire). Les rapports des années précédentes se trouvent sur notre site Web à mapleleaffoods.com/fr/.

Les normes actuelles de la *Global Reporting Initiative* (GRI) servent de référence à ce rapport qui reflète nos données et nos informations les plus courantes sur notre entreprise. Nous faisons rapport **« en conformité » avec l'option de base des normes de la GRI** et nous avons choisi de ne pas faire vérifier nos énoncés standards de divulgation par des sources externes à l'heure actuelle.

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 de 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, 2017 (sauf avis du contraire).

→ POUR EN APPRENDRE DAVANTAGE SUR NOTRE RENDEMENT GRI, VEUILLEZ CONSULTER NOTRE INDEX DE LA GRI. (En anglais seulement)

Commentaires

Notre rapport sur la durabilité est notre principal moteur pour rendre compte de notre rendement durable. Vos commentaires sur nos initiatives et nos progrès sont les bienvenus.

→ SOUMETTEZ VOS COMMENTAIRES OU POSEZ-NOUS VOS QUESTIONS EN NOUS CONTACTANT À SUSTAINABILITY@ MAPLELEAF. COM.

GRI **102-50, 102-52, 102-54**
En anglais seulement

La durabilité chez les Aliments Maple Leaf : Création de valeur partagée

L'industrie des protéines joue un rôle prépondérant dans l'alimentation de milliards de personnes, mais elle a également d'importantes répercussions néfastes sur la planète. Nous devons, envers nous-même et tous ceux qui dépendent de nos produits et nos affaires, de réduire sensiblement ces répercussions. Chez les Aliments Maple Leaf, nous travaillons à l'élaboration d'une production alimentaire plus durable et une industrie de protéines plus durable. Nous devons mieux faire les choses, de manière plus intelligente et responsable.

Nous croyons que le meilleur moyen de favoriser le changement consiste à créer une valeur partagée – offrir de la valeur de notre entreprise en abordant les défis environnementaux et sociaux considérables auxquels la société fait face.

Devenir une entreprise de produits de protéines durable à valeur ajoutée produira des initiatives dans ces trois domaines :

DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS

Offrir plus de produits et de services qui abordent les problèmes sociaux, tels que l'élimination de l'utilisation d'antibiotiques dans la production animale, améliorer le bien-être animal et augmenter la valeur nutritionnelle de nos produits.

ÉLIMINATION DU GASPILLAGE

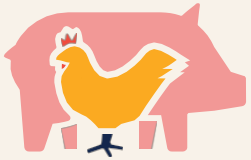
Utiliser les ressources de manière plus efficace et réduire les coûts en réduisant notre consommation d'énergie, le gaspillage et l'utilisation d'eau.

PARTICIPATION COMMUNAUTAIRE

Renforcer la capacité dans nos communautés en appuyant des approches novatrices, l'apprentissage et l'impact collectif afin de faire progresser la sécurité alimentaire durable. Nous accomplissons cela par le biais du Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire.

Notre cadre de valeur partagée a aidé à définir nos quatre piliers de durabilité :

DE MEILLEURS ALIMENTS



DE MEILLEURS SOINS

DE MEILLEURES COLLECTIVITÉS

UNE MEILLEURE PLANÈTE

Chez les Aliments Maple Leaf, nous avons intégré la durabilité dans tous les aspects de notre entreprise.

Nos principes de viande à croissance durable

Nous sommes motivés par la conviction que les Aliments Maple Leaf peut élever tout le monde à un meilleur niveau de vie, à une meilleure vie, en rehaussant le mérite des aliments et par notre mission d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre.

Chez les Aliments Maple Leaf, nous occupons une position unique pour tracer une nouvelle voie. Pour mener en salubrité alimentaire, en qualité, en nutrition et en saveur. Pour traiter nos animaux avec soin. Pour réduire notre empreinte environnementale et faire progresser la salubrité alimentaire pour tous. Nous élevons toutes les normes de l'industrie afin d'être fiers de ce que nous apportons à la table. Ces questions nous tiennent à cœur car nous savons que la nourriture peut être bonne. Faire du bien. Avoir bon goût. Et apporter plus de bien-être dans la vie de ceux que nous servons.

Une large perspective s'impose pour la durabilité; elle ne doit pas être étroite. Il faut produire **la viande durable** avec respect selon des limites environnementales et la consommer avec modération dans le cadre d'un régime sain et équilibré. Nous avons consacré du temps à bien réfléchir et à dialoguer ouvertement avec des experts et des leaders éclairés sur la définition de production de viande durable et les mesures requises.

Nous accueillons ces principes et reconnaissons qu'il faut aspirer à la durabilité et qu'elle évolue. Nous allons nous mesurer au progrès et non à la perfection. Ces principes définiront notre avenir.

En 2016, nous avons travaillé avec un groupe-conseil de grande renommée, SustainAbility au R.-U., afin de faciliter les conversations avec des experts en alimentation indépendants et fournir une rétroaction au fur et à mesure de l'élaboration de nos principes directeurs officiels.
Les organismes comprenaient *Eating Better, Food Climate Research Network* (à l'Université d'Oxford), *Forum for the Future, ISEAL Alliance, Jamie Oliver Group, Morrisons, Nestlé U.K., Pret A Manger, WWF U.K.* et d'autres. Ces organismes faisaient partie de notre processus d'engagement d'intervenants et l'énumération ci-dessus ne devrait pas être considérée comme une approbation spécifique des Aliments Maple Leaf ou de nos produits.

GRI **102-16**
En anglais seulement

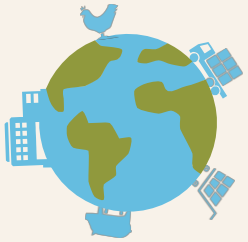
La viande à croissance durable…

est **NUTRITIVE**, **SAINE** et **SALUBRE**.

est **ACCESSIBLE, ABORDABLE** et, consommée avec **MODÉRATION**, en **ÉQUILIBRE** avec les autres éléments nutritif, conformément aux lignes directrices en matière de nutrition.

est produite en respectant les **NORMES ENVIRONNEMENTALES** qui **RÉDUISENT** de façon mesurable **L'IMPACT** dans l'ensemble du cycle de vie, **LIMITANT** les **ÉMISSIONS** de gaz à effet de serre et les **RÉPERCUSSIONS** sur la qualité et la quantité de **L'EAU**, évitant la perte de biodiversité et **ÉLIMINANT LES DÉCHETS.**

provient d'animaux **ÉLEVÉS AVEC SOIN**, avec une utilisation **MINIMALE D'ANTIBIOTIQUES** et selon des normes qui **RESPECTENT** les **CINQ BESOINS FONDAMENTAUX DE L'ANIMAL**.



est produite par le biais d'un système alimentaire **RÉSILIENT**, **JUSTE** et **EFFICACE** qui **OPTIMISE L'UTILISATION** du **SOL** et des **RESSOURCES NATURELLES**.

est produite par une entreprise qui est **À L'ÉCOUTE** des besoins de la société et qui fait preuve de transparence en démontrant nos **OBLIGATIONS** de **RESPONSABILITÉ SOCIALE** et **ENVIRONNEMENTALE.**

→ TÉLÉCHARGEZ UNE COPIE DES PRINCIPES DE VIANDE À CROISSANCE DURABLE DES ALIMENTS MAPLE LEAF.

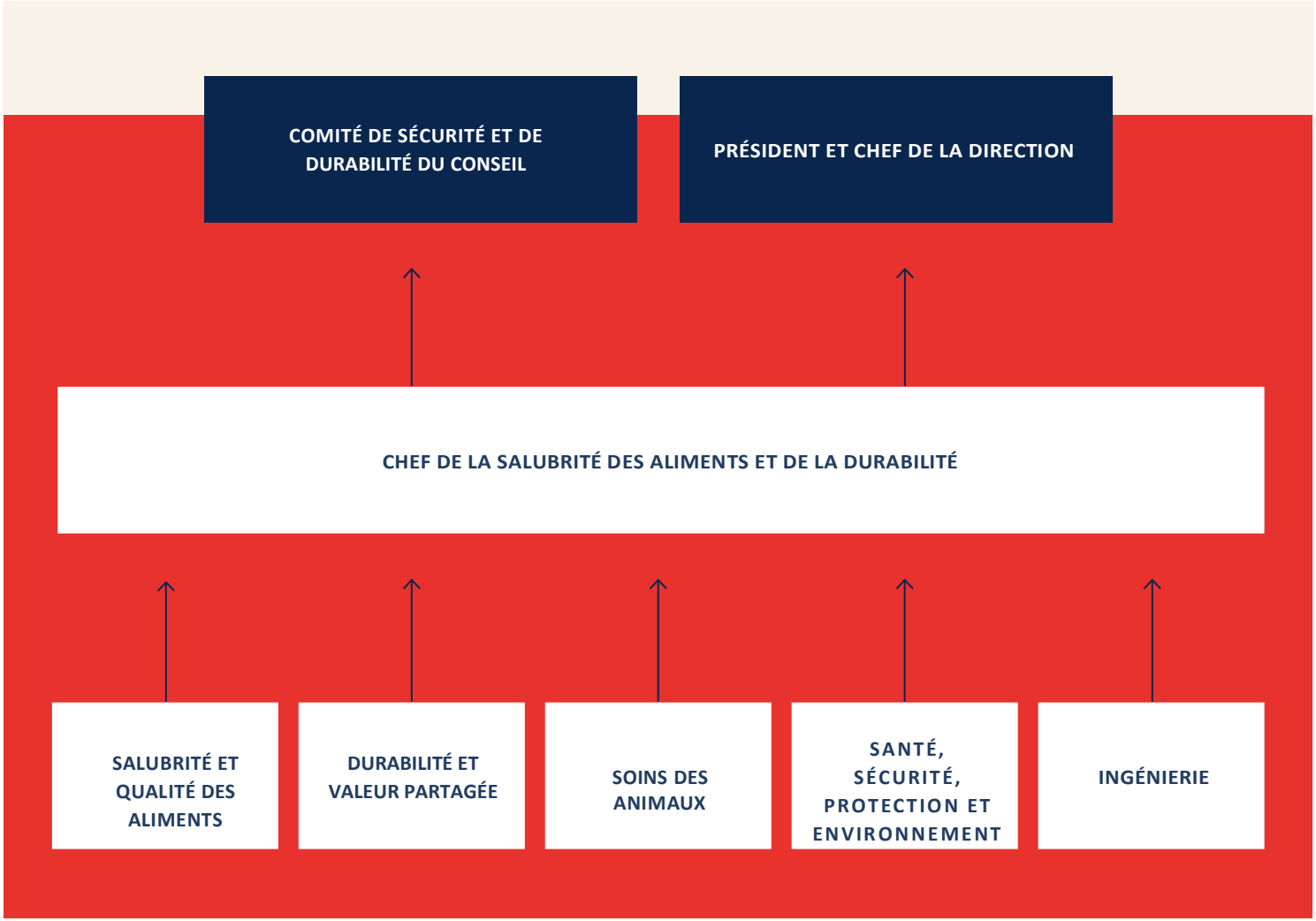
GRI **102-16**
En anglais seulement

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 les changements globaux et opérationnels complexes sur lesquels nous nous sommes embarqués.

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
- Rapports trimestriels au Comité de sécurité et durabilité du conseil et un rapport annuel au conseil
- 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



Importance, périmètre de rapport 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, du gouvernement et des organismes non gouvernementaux et sans but lucratif.

Périmètre de rapport

Les entités sur lesquelles les Aliments Maple Leaf exerce un contrôle opérationnel – installations de transformation et de fabrication; installations de distribution et de bureaux (tant les bâtiments loués que détenus en propre); et exploitations de provenderies – sont comprises dans notre périmètre de rapport. Nous avons fait état d'indicateurs de rendement (p. ex., indicateurs de la GRI) pour ces entités, le cas échéant. En raison de limites d'infrastructure et de données, nous n'avons pas fait état de la consommation d'énergie de nos porcheries qui utilisent du propane. En outre, nous n'avons pas inclus les émissions qui émanent du fumier créé soit par les animaux que nous élevons ou par ceux qui sont élevés par nos exploitants sous contrat, ou les répercussions associées à la gestion de fumier ou à la culture des aliments pour ces animaux.

Pour les entités sur lesquelles les Aliments Maple Leaf a une influence considérable, y compris nos éleveurs de porcs et de volaille sous contrat et nos fournisseurs clés et cofabricants, nous avons divulgué notre méthode de gestion. Nous n'avons pas fait rapport sur les indicateurs de rendement (sauf indication du contraire) pour ces entités, car il s'agit d'entreprises indépendantes.

Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter la chaîne des valeurs des Aliments Maple Leaf et l'approche de divulgation environnementale de la direction dans notre index de la GRI. (En anglais seulement)

Le dialogue ouvert et l'inclusion nous permettent de comprendre les opinions et les besoins de nos intervenants et orientera la manière dont nous améliorons la prestation de valeur ajoutée pour notre entreprise et la société.

Importance relative

Notre analyse de l'importance relative capture les priorités et leur importance relative pour nos intervenants pour la période couverte par le rapport. Nous reconnaissons que les priorités peuvent se décaler d'une année à l'autre selon des facteurs tels que les opinions des intervenants et les conditions du marché qui changent. Afin de communiquer des sujets importants, nous utilisons le guide d'importance relative des normes de la GRI comme référence.

Une liste complète de sujets est identifiée selon un examen de rapports d'étalonnage concurrentiel, la consultation d'employés, le trafic sur le Web vers le rapport sur la durabilité, des entrevues avec les clients, des résultats d'initiatives internes continues de durabilité et des discussions avec des chefs fonctionnels internes qui sont en contact avec nos intervenants tout au long de l'année du rapport. Les périmètres pour chaque sujet pertinent sont également établis selon des sources d'information semblables.

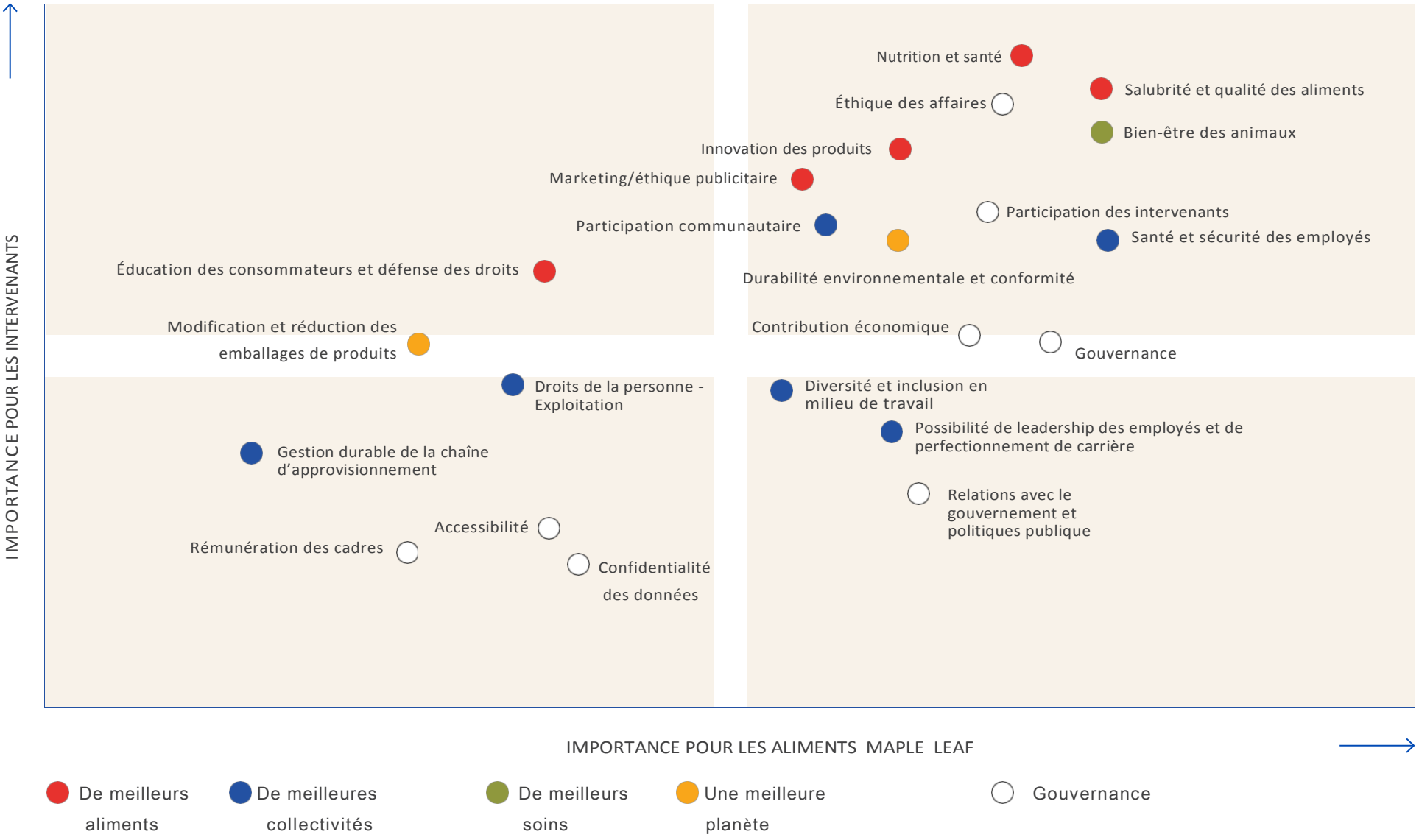
Chaque sujet est évalué selon son importance apparente du sujet pour les intervenants clés et son importance pour les Aliments Maple Leaf.

D'après cette évaluation, des normes, aspects et indicateurs liés de la GRI sont identifiés pour la production de rapports.

GRI **1102-40, 102-43, 102-44, 102-46**
En anglais seulement

Importance, périmètre de rapport et inclusion des intervenants (suite)

MATRICE DE L'IMPORTANCE RELATIVE



Matrice d'importance relative établie en 2015

GRI **102-47**
En anglais seulement

Collaboration

Nous nous efforçons de prendre une part active à soutenir 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)
- Conseil canadien de mutation d'employés
- 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
- Partenaires du Project Vert

TRANSFORMATION DES ALIMENTS

- *Alberta Food Processors Association*
- *Food and Beverage Ontario**
- *Provision Coalition*

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
- Réseau pour une alimentation durable
- *Institute of Food Technologists* (IFT)
- *International Association for Food Protection* (IAFP)
- *Ontario Food Protection Association*

MARKETING ET INNOVATION

- Association canadienne des annonceurs
- *Canadian Centre for Food Integrity* (CCFI)*
- Innovateurs canadiens en alimentaire (ICA)*
- Compétences Transformation Alimentaire Canada*
- GS1 Canada*
- *ISEAL Alliance*
- *Research Chefs Association*

EMBALLAGE

- *Packaging Consortium**
- *Stewardship Ontario**

INDUSTRIE DU PORC

- *21st Century Pork Club* (Clubs du Canada et des É.-U.)
- *Canada Pork International**
- Conseil canadien du porc
- *Canadian Swine Research & Development Cluster* (CDPQ)*
- *Manitoba Pork Council**
- Table ronde sur la chaîne de valeur de l'industrie du 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*
- *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 Poultry Processors Association*
- *Poultry Industry Council*
- Les Éleveurs de dindon du Canada

TRANSPORT ET LOGISTIQUE

- Association Canadienne du Camionnage d'Entreprise*
- *Smart Commute*

DURABILITÉ

- Table ronde canadienne sur les cultures durables
- Table Ronde sur l'Huile de Palme Durable (RSPO)

* Maple Leaf détient un poste consultatif, d'administrateur ou de président

GRI **102-12, 102-13, 102-40, 102-43**
En anglais seulement

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

INTRANTS

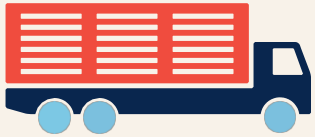
Nous utilisons des céréales nord-américaines pour nos aliments pour les animaux et nous sommes propriétaires de cinq provenderies qui produisent les rations alimentaires de nos porcs. Nous obtenons notre approvisionnement en porcs et en œufs d'incubation de notre propre système, ainsi que de fournisseurs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

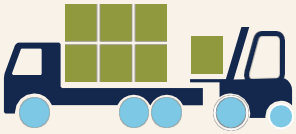


INSTALLATIONS DE TRANSFORMATION ET DE VIANDE PRÉPARÉE

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 de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et des vétérinaires.

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.



ÉPICERIES AU DÉTAIL ET SERVICE ALIMENTAIRE

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

VOTRE ASSIETTE

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

GRI **102-9**
En anglais seulement

De meilleurs aliments

Nous abordons activement les problèmes de santé liés à l'alimentation les plus pressants 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.

À 100 % sans antibiotiques

L'ensemble des produits de notre marque *Prime de Maple Leaf* sont désormais élevés sans antibiotiques.

Plus de 72 %

Plus de 72 % des nouveaux produits de protéines que nous avons lancés en 2017 respectaient les directives facultatives de Santé Canada en matière de teneur en sodium.

Plus de 232 000 tests

Nos analyses rigoureuses sur la salubrité des aliments pour la *Listeria* et d'autres formes de contamination potentielle vont au-delà des exigences de l'ACIA.

Notre parcours vers de meilleurs aliments

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

2017 fut une grande année pour les Aliments Maple Leaf. Nous avons effectué une étude de consommation exhaustive qui a abouti à l'initiative de rénover notre gamme de viandes préparées en tenant compte de multiples dimensions, y compris le goût, la nutrition, l'abordabilité et la durabilité. Nous avons terminé la rénovation des aliments et le repositionnement de nos trois marques phares : Maple Leaf, Schneiders et Swift.

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. Nous avons retiré ce que les gens ne connaissent pas ou ne veulent pas et nous les avons remplacés uniquement par des ingrédients naturels, vrais et simples, sans rien d'artificiel. Il en résulte une percée en innovation qui offre aux consommateurs des choix de « vrais aliments ».

« Notre marque Maple Leaf fera preuve d'une transparence exemplaire en n'utilisant que des ingrédients lisibles et faciles à prononcer que les consommateurs connaissent et auxquels ils font confiance. »

MICHAEL McCAIN

Vraiment vrai.

Nous préparons de vrais aliments à partir d'ingrédients simples que vous pouvez prononcer.

Nous croyons que les protéines de haute qualité sont à la base d'un corps sain et en pleine croissance, c'est pourquoi nous préparons des protéines simples et délicieuses pour nourrir les familles canadiennes.

Nous n'utilisons que nos viandes de première qualité et juste la bonne quantité de sel.

Nous déclarons tous les ingrédients et l'information nutritionnelle en évidence sur l'emballage, afin que vous puissiez les lire.

Nous n'utilisons que des ingrédients naturels. Lorsque les consommateurs exigent un ingrédient non réglementé comme naturel, nous promettons d'utiliser seulement une alternative réelle et simple, et nous la mettrons en évidence.

Nous n'utilisons AUCUN agent de conservation artificiel, AUCUN arôme artificiel, AUCUN colorant artificiel, AUCUN édulcorant artificiel et AUCUN sous-produit animal.

De plus, nous allons au-delà de ce qu'il y a dans nos aliments. Nous minimisons notre impact environnemental sur l'air, l'eau et le sol, et nous faisons progresser la sécurité alimentaire, afin que toutes les familles puissent bien manger.

Rendre la bonne nourriture accessible à tous les Canadiens. C'est ce que le mouvement d'aliments vrais signifie pour nous.

GRI **102-16**
En anglais seulement

Nos objectifs et notre rendement en matière de meilleurs aliments

PRIORITÉS DE 2017	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Éliminer les colorants et les arômes artificiels, ainsi que les gras trans, de nos produits de marque vendus au détail, d'ici la fin de 2017.	✓	Nous avons éliminé les arômes et les colorants artificiels, ainsi que les gras trans, de tous nos produits de viandes préparées à l'exception des friandises dans 11 de nos produits de trousses-repas. Nous nous attendons à terminer ces produits d'ici la fin de 2018.
Continuer à renforcer notre position de leader de porc Élevé sans antibiotiques (ÉSA) en Amérique du Nord et en volaille ÉSA sur le marché canadien.	→	Nous faisons la transition de toute notre marque *Prime de Maple Leaf* à ÉSA. Nous demeurons l'un des plus grands producteurs de porc élevé sans antibiotiques en Amérique du Nord et le plus important en volaille ÉSA au Canada.

PRIORITÉS DE 2018 ET APRÈS

- Mettre en œuvre les engagements de notre Credo alimentaire pour notre marque Maple Leaf. Être les chefs de file du mouvement des vrais aliments.
- Continuer d'augmenter la portée de notre leadership en porc élevé sans antibiotiques (ÉSA) en Amérique du Nord et en volaille ÉSA au Canada.

✓ Réalisé ✓ Partiellement réalisé → Sur la bonne voie ⊖ Non réalisé

85 % des antibiotiques sont utilisés chez les animaux, tant les animaux de compagnie que les animaux d'élevage destinés à l'alimentation. L'apparition de bactéries qui résistent aux antibiotiques issues de la surutilisation d'antibiotiques est un problème de santé publique grave.

Plus simples, naturels, avec moins d'ingrédients

Les consommateurs recherchent de plus en plus des viandes préparées plus saines qui se composent d'ingrédients plus simples, naturels et avec moins d'ingrédients.

Afin de répondre à la demande croissante, en 2010, nous avons lancé les gammes Natural Selections® Maple Leaf et Country Naturals® Schneiders. Depuis, nous avons lancé, dans ces deux gammes, plus de 100 nouveaux produits faits d'ingrédients plus simples et naturels et de coupes de viande de qualité supérieure.

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, fécule de tapioca, sel de mer, épice, vinaigre, extrait de céleri de culture, sucre de canne, cerise en poudre, fumée.

Réduction de la teneur en sodium

Les Canadiens consomment environ 3 400 mg de sodium par jour, plus du double de la quantité dont nous avons besoin.

La réduction ou l'élimination du sodium de nos produits de viande préparée est une priorité, quoiqu'il s'agisse d'un défi en soit, étant donné le rôle important du sel dans la salubrité des aliments. Elle représente une reformulation minutieuse qui comprend du sel, des épices et d'autres ingrédients, afin de veiller à ce que la saveur, la salubrité et la qualité des aliments ne soient pas compromises.

Près de 100 % de nos produits de porc et de volaille frais (à ingrédient unique) sont faibles en sodium et bien au-dessous des directives facultatives de Santé Canada qui sont conçues afin d'aider les Canadiens à réaliser une consommation quotidienne moyenne de 2 300 mg de sodium.

75 pour cent de nos produits de viandes préparées répondent actuellement à la mise à jour des lignes directrices de Santé Canada, y compris une variété d'options faibles en sodium qui répondant à des besoins diététiques spécifiques. Ce pourcentage se trouvait à 61 pour cent en 2015, mais nous savons que nous devons faire mieux.

En 2017, 72 % des nouveaux produits de protéines que nous avons lancés respectaient les directives facultatives de Santé Canada en matière de sodium.

D'après les résultats de la vérification sur la nutrition que nous avons effectuée en 2015/2016, nous avons élaboré une stratégie de réduction du sodium qui comprenait tous nos produits de marque.

Le chemin qui conduit à la réduction du sel

SAUCISSES FUMÉES ORIGINALES *TOP DOGS* MAPLE LEAF®

BACON ORIGINAL MAPLE LEAF®

BACON À TENEUR RÉDUITE EN SEL MAPLE LEAF®

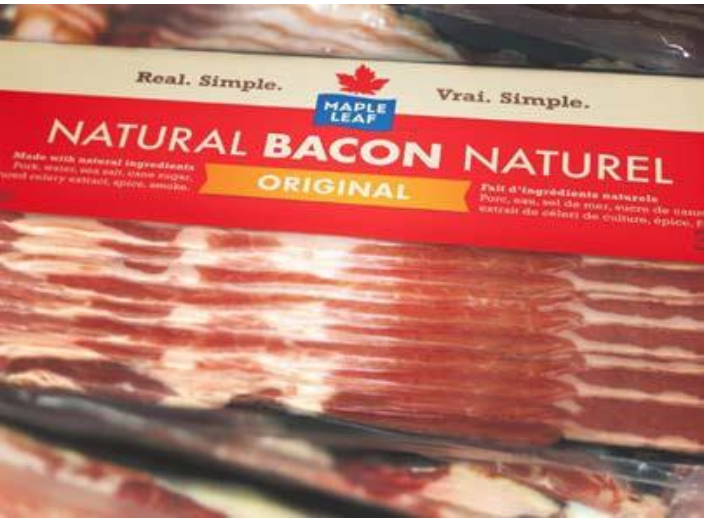
POITRINE DE DINDE RÔTIE AU FOUR *NATURAL SELECTIONS*

FLOCONS DE JAMBON MAPLE LEAF®

- Directives de Santé Canada en matière de sodium (mg par 100 g)*
- Teneur en sodium du produit (mg par 100 g)

* Étape 3 – Niveau maximal ciblé par Santé Canada pour le 31 décembre 2016,

Éducation nutritionnelle



Il est important de connaître la bonne quantité et de quels types d'aliments consommer chaque jour et comprendre comment lire les étiquettes alimentaires afin d'assurer 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 :

Étiquettes plus faciles à lire

Le fait de simplifier et augmenter la lisibilité des emballages aide les consommateurs à faire des choix alimentaires éclairés. 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.

En 2015, nous avons commencé à améliorer nos étiquettes Schneiders® dans le cadre de notre renouvellement de la marque Schneiders qui comprend un nouveau logo et une nouvelle conception d'emballage. Schneiders® a maintenant 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.

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 Valeur nutritive des emballages d'aliments emballés, en mettant l'accent sur « Portion » et le « % valeur quotidienne ».

Une meilleure nutrition au bout des doigts

Sous la direction d'un(e) diététiste indépendant(e), notre site Web de la marque Maple Leaf offre un meilleur contenu plus attrayant afin d'aider les gens à accéder à l'information nutritionnelle et planifier leurs régimes selon leurs besoins.

Choix ethniques

99 % de nos produits de marque *Mina* n'ont aucun colorant ou arôme artificiel.

La population canadienne devient de plus en plus diversifiée.

Lorsqu'il s'agit de transformer tous les produits Mina®, nous respectons rigoureusement les exigences en matière de production des aliments de la *Halal Monitoring Authority* (HMA). Nous nous conformons également à nos normes élevées de bien-être animal. Les produits Mina® sont faits avec du poulet de la plus haute qualité et chaque poulet est refroidi à l'air et béni individuellement.

Nous visons à fournir aux consommateurs des choix halal encore plus pratiques, y compris des repas prêts-à-manger et des collations protéinées. En 2017, nous avons poursuivi l'expansion de notre gamme de produits Mina® afin de répondre à la demande croissante de produits halal prêts-à-manger tués à la main en lançant deux nouveaux produits entièrement cuits : du poulet shawarma et du poulet farci à la mozzarella. Nous avons également rénové 28 produits Mina® afin de réduire la teneur en sodium et enlever tous colorants et arômes artificiels.

Greenfield Natural Meat Company

Chez les Aliments Maple Leaf, une partie essentielle de la valeur partagée consiste à stimuler le changement en modifiant nos stratégies d'investissement, d'exploitation et de marketing afin de soutenir notre leadership en durabilité.

Greenfield Natural Meat Co. est notre marque de viande durable, mais il s'agit de bien plus qu'une marque. Greenfield est davantage une « entreprise au sein d'une entreprise ». Il s'agit d'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 les produits obtenus de fournisseurs. Cette approche permet à Greenfield de créer des produits qui présentent ces attributs de durabilité au premier plan. Greenfield possède sa propre direction interne, ce qui lui permet d'être agile et réceptive, et de pousser les limites de la réflexion sur les pratiques durables par rapport à la viande.

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

→ POUR EN APPRENDRE DAVANTAGE, VISITEZ GREENFIELDMEAT.COM/FR/

Le leadership en durabilité est une vue d'ensemble de l'entreprise qui englobe tous les aspects de notre entreprise.

Protéines d'origine végétale

Chez les Aliments Maple Leaf, nous nous sommes engagés à étendre notre portée dans les protéines en ajoutant des options d'origine végétale et nous croyons fermement qu'il s'agit d'une manœuvre importante pour une meilleure planète.

Au cours de la dernière année, nous avons rapidement établi les Aliments Maple Leaf en tant que leader nord-américain des protéines d'origine végétale. Avec l'acquisition de *Lightlife Food Holdings, Inc.* et *Field Roast Grain Meat Company, SPC*, nous avons maintenant deux marques phares fort complémentaires dans cette catégorie.

Nous avons acquis *Lightlife Foods* en mars 2017. En 1979, Lightlife a entrepris la mission de rendre la meilleure alimentation accessible et délicieusement facile. Depuis plus de 30 ans, Lightlife offre des aliments végétariens et végétaliens de qualité préparés de la manière la plus saine et durable. Lightlife est basée à Turner Falls, Massachusetts.

Au début de 2018, nous avons acquis la *Field Roast Grain Meat Co.* qui transforme et distribue des produits des protéines d'origine végétale et des fromages végétaliens. La société adapte des pratiques traditionnelles de transformation de la viande afin de produire des « viandes » faites de grains, de légumes et d'épices. Field Roast est basée à Seattle, Washington.

Nous exécutons actuellement des projets qui améliorent les procédés et les capacités de fabrication, lancent des innovations de produits sur le marché et élargissent notre distribution. Notre vision : les protéines d'origine végétale seront une partie importante du mélange d'activité des Aliments Maple Leaf dans dix ans!

Lightlife SINCE 1979

→ APPRENEZ-EN PLUS : VISITEZ LIGHTLIFE. COM

ARTISAN • VEGAN
ORIGINAL
FIELD ROAST
GRAIN MEAT COMPANY
A BLEND OF EUROPEAN AND ASIAN HERITAGE

→ APPRENEZ-EN PLUS : VISITEZ fieldroast.com

Notre engagement envers la salubrité des aliments

Promesse de sécurité des Aliments Maple Leaf :

- Nous nous engageons à devenir des chefs de file en matière de salubrité des aliments, 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 quel que 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 les consommateurs 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 nos consommateurs, si jamais il y avait une défaillance.

Michael H. McCain
Président et chef de la direction

Notre objectif est d'offrir aux consommateurs des aliments salubres et délicieux, produits dans un environnement sûr.

Notre engagement envers la salubrité des aliments est officiellement en place dans toutes nos installations depuis 2009.

Nos objectifs et notre rendement en matière de salubrité des aliments

PRIORITÉS DE 2017	STATUT	NOTRE RENDEMENT
L'ensemble de nos fournisseurs de matières premières, d'ingrédients et d'emballages seront certifiés sur la salubrité des aliments selon une norme étalonnée par la *Global Food Safety Initiative* (l'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire ou GFSI) dès la fin de 2017.		Tous nos cofabricants et 99 % de nos fournisseurs de viande crue sont certifiés selon une norme étalonnée par la GFSI. 85 % de nos fournisseurs de produits autres que la viande, d'emballages en contact avec les aliments et de produits sans contact avec les aliments sont certifiés selon une norme étalonnée par la GFSI. Nous travaillons afin de veiller à ce que nos autres fournisseurs obtiennent leur certification GFSI.
Mettre en œuvre un programme de surveillance de listeria de calibre mondial en 2017.		Nous avons actualisé nos définitions de zones afin de nous conformer aux mises à jour les plus récentes (FSIS 2014 et ébauche de FDA 2016). Nous avons modifié nos procédures d'échantillonnage afin d'être plus énergiques et préventifs. Nous avons créé de multiples programmes d'échantillonnage qui étendent l'échantillonnage de sorte à inclure tant les fenêtres de production que les fenêtres sans production. Nous avons développé un jeu de pensée critique intitulé « *Listeria Escape Room* », fondé sur les pratiques exemplaires d'apprentissage des adultes. Ce jeu est maintenant un élément central de notre formation en salubrité des aliments et il a été déployé par le *North American Meat Institute* (Institut Nord-Américain de la viande) dans le cadre de son atelier de niveau avancé sur la listéria à l'intention des professionnels de l'industrie.

PRIORITÉS DE 2018 ET APRÈS

- Établir des paramètres de salubrité et de qualité des aliments parmi les meilleurs de l'industrie afin d'accroître notre responsabilité, établir la fréquence des rapports et améliorer le comportement des employés.
- Développer et mettre en œuvre un système de gestion de Salubrité et qualité des aliments (SQA) efficace, prédictif et de calibre mondial fondé sur de puissantes fonctions analytiques, des paramètres de rendement et la responsabilité. Ce système utilisera l'information pour prévenir et prédire les problèmes avant qu'ils ne deviennent considérables.

Réalisé

Partiellement réalisé

Sur la bonne voie

Non réalisé

Nos objectifs et notre rendement en matière de salubrité des aliments (suite)

PRIORITÉS DE 2017	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Améliorer nos plans d'Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP : *Hazard Analysis and Critical Control Point*) et étendre la portée de la formation et la certification d'ici 2018.	→	Tous les plans HACCP des 13 usines de transformation complémentaire ont été examinés, les déroulements des opérations ont été mis à jour et les CCP (points critiques à maîtriser) ont été évalués. L'examen du plan HACCP des six (6) usines de transformation primaire est en cours. La formation et la certification HACCP sont en cours pour le personnel dans toutes les usines.
Mettre SGIL (Système de gestion de l'information des laboratoires) en œuvre dans tous les laboratoires d'ici la fin de 2018.	→	Nous avons terminé la mise en œuvre du SGIL dans quatre (4) installations de transformation et de laboratoires d'usines en 2017. Nous sommes en cours d'implantation dans 16 autres installations et établissements de l'entreprise en 2018.

PRIORITÉS DE 2018 ET APRÈS

- Améliorer nos plans HACCP et étendre la portée de la formation et la certification d'ici 2018.
- Mettre SGIL (système de gestion de l'information des laboratoires) en œuvre dans le restant des installations de transformation et des laboratoires, y compris les couvoirs, d'ici 2019.

Réalisé | Partiellement réalisé | Sur la bonne voie | Non réalisé

En 2017, les Aliments Maple Leaf a connu trois retraits de produits liés à la qualité résultant de produits qui ne répondaient pas aux normes de Maple Leaf. Aucune blessure ou maladie n'a été signalée dans aucun de ces trois événements.

En outre, Maple Leaf a eu deux rappels de produits dus à la présence de corps étranger et à la présence d'entérotoxines staphylococciques. Il n'y a pas eu de plaintes de blessures causées par le rappel dû au corps étranger, mais il y a eu deux plaintes de maladies signalées pour le rappel lié à la présence d'entérotoxines staphylococciques.

Nos normes de salubrité alimentaire globales

Nous observons les normes étalonnées par la *Global Food Safety Initiative* 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 à la norme mondiale de salubrité du *British Retail Consortium* (BRC) qui est reconnue par la GFSI. Toutes nos installations de viandes fraîches et de viandes préparées se conforment à ces normes. En 2017, nous avons fait l'acquisition de *Lightlife Foods*, une entreprise de protéines d'origine végétale aux É.-U., qui est certifiée selon la norme SQF (*Safe Quality Food*), également étalonnée par la GFSI.

Nous surveillons l'efficacité de nos efforts au moyen d'essais rigoureux effectués sur nos produits et notre environnement de fabrication. En 2017, nous avons effectué plus de 232 000 analyses afin de détecter les bactéries, notamment les pathogènes, dans nos usines de transformation des aliments.

Dans les zones de Prêt à-manger de nos installations de transformation, nous écouvillonnons, testons et assainissons régulièrement toutes nos zones de production de viande, y compris l'équipement de fabrication, les planchers, les murs et toutes les surfaces pour déterminer la présence de *Listeria.*

Toutes les entreprises qui fabriquent des produits de viande pour les Aliments Maple Leaf doivent aussi s'engager par écrit à respecter nos normes de salubrité et de qualité. Actuellement, nous avons près de 60 cofabricants pour nos produits qui sont tous certifiés selon les normes reconnues par la GFSI.

En 2015, nous nous sommes engagés à ce que tous nos fournisseurs de matières premières doivent faire certifier leurs installations selon les normes étalonnées par la GFSI avant la fin de 2017. 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 avons aussi soutenu activement 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. Jusqu'à présent, nous avons obtenu les résultats suivants pour cet engagement :

- 100 % des cofabricants
- 99 % des fournisseurs de viande crue
- 85 % des fournisseurs de produits qui entrent en contact avec la viande et de ceux dont les produits n'entrent pas en contact avec la viande

Les membres de notre équipe de Salubrité et qualité des aliments participent activement aux comités, aux équipes de travail et aux ateliers dans l'ensemble de l'Amérique du Nord et à l'échelle mondiale. Nous sommes représentés sur les comités 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 avons été un membre bienfaiteur de l'*International Association for Food Protection* (le principal organisme professionnel mondial de la salubrité alimentaire) depuis six 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.

Tracer le chemin à parcourir

Stratégie de salubrité et qualité des aliments de cinq ans

Nous avons tracé une 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. Cette stratégie représente l'évolution de la Promesse de sécurité des aliments des Aliments Maple Leaf et les engagements que nous avons pris en 2009, inclus dans notre vision de « Toujours produire des aliments salubres et délicieux dans un milieu de travail sécuritaire ». 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 afin d'incorporer la responsabilité au moyen de fréquence des rapports et de modification des comportements basés sur les faits
- Habiliter nos membres d'équipe en leur fournissant des outils numériques qui supportent notre vision
- Exécuter notre stratégie de réduction de salmonelle ambitieuse dans la chaîne d'approvisionnement de la volaille
- Améliorer les contrôles préventifs au moyen de plans HACCP améliorés et de certification d'associés
- Continuer à rehausser et améliorer notre programme de surveillance de *Listeria* 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 janvier 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, les demandes d'action corrective (DAC) de la part de l'ACIA et les plaintes de consommateurs au sujet de problèmes liés à la salubrité alimentaire. Le 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 les valeurs de TISA et TIQ mensuellement. 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. Étant donné que 2018 est la première année complète depuis la mise en œuvre, nous travaillons sur quelques petites améliorations sur le mode de collecte et de rapport des données. Dans les rapports futurs sur la durabilité, nous partagerons nos cibles et nos résultats quant au TISA et au TIQ.

Tracer le chemin à parcourir
(suite)

Stratégie de réduction de la salmonelle dans la volaille fraîche

Salmonella est un pathogène courant sur les produits de base agricoles crûs, y compris le poulet frais.

Les Aliments Maple Leaf a toujours employé une approche prospective pour surveiller et atténuer la présence de la salmonelle dans nos exploitations de poulet frais et en 2017, nous avons fait des avancées majeures dans l'élaboration d'un plan d'ensemble de pointe pour la surveillance et la réduction de bout en bout de la chaîne d'approvisionnement.

Cette 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. Notre stratégie comprend une cartographie de la chaîne d'approvisionnement des troupeaux des parents et des grands-parents des volailles et des installations, à travers l'étape de croissance et à l'usine de transformation. La stratégie favorisera la mise en œuvre de pratiques de gestion exemplaires, de techniques d'intervention éprouvées et d'étapes pratiques de transformation qui réduiront les risques. De plus, la stratégie établira des objectifs audacieux et ambitieux qui seront suivis et dont les tendances seront examinées au fil du temps. Nous partagerons nos résultats et nos apprentissages de manière transparente avec nos pairs de l'industrie et les autorités gouvernementale, dans le but de relever la barre par rapport à ce très important défi de salubrité alimentaire.

Approximativement quatre millions de cas de maladies d'origine alimentaire surviennent au Canada chaque année. Ce risque ne peut être éliminé complètement. Tout le monde risque d'être malade en raison d'aliments manipulés ou cuits de manière inappropriée, mais ce sont les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli qui sont les plus à risque.

Conseil consultatif sur la salubrité alimentaire et Symposium annuel sur la salubrité alimentaire

CONSEIL CONSULTATIF SUR LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE DES ALIMENTS MAPLE LEAF

Dr. David Acheson, M.D. –

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

Peter J. Taormina, Ph.D. –

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

Mansel W. Griffiths, Ph.D. –

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

John Weisgerber –

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

En 2008, les Aliments Maple Leaf a connu une éclosion à *Listeria* dévastatrice dans l'un de ses établissements de viandes préparées. Cette contamination a causé 23 morts et de nombreuses maladies graves. Depuis cette tragédie, nous nous sommes engagés à devenir un leader mondial de la salubrité alimentaire et nous avons investi d'importantes ressources humaines et financières afin de réaliser cet engagement.

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

Nous organisons un Symposium annuel sur la salubrité alimentaire depuis 2009. Le Symposium a pour objet d'aborder de grandes idées sur les manières que l'industrie alimentaire collective peut améliorer la salubrité des aliments pour les consommateurs du monde entier. Chaque année, nous invitons des centaines de partenaires de l'industrie, du gouvernement, du monde académique et d'industries connexes à se joindre à nous à Mississauga, Ontario, pour une journée d'apprentissage, de réseautage et de débats sur les sujets et les problèmes les plus épineux de ce secteur.

2017, la neuvième année du Symposium, a accueilli plus de 250 participants inscrits issus de 130 sociétés et organismes; on y a discuté des développements, questions et tendances récentes en salubrité des aliments. Le thème de cette année portait sur la salubrité alimentaire dans un monde numérique. Le défi des participants : réfléchir à la technologie qui aide à repenser les progrès et le rendement en salubrité alimentaire et à remettre en question les systèmes traditionnels et actuels dans lesquels on produit les aliments, afin d'explorer des exemples futuristes mais tangibles de la manière dont le paysage numérique évolue et influe sur la production des aliments.

Le large éventail des sujets liés à la technologie et la salubrité des aliments couvert par les conférenciers, y compris la traçabilité au moyen de technologie de chaîne de blocs, l'analytique basée sur l'ADN, l'emploi d'analytique pour favoriser les changements culturels et les perfectionnements de la réglementation tels que la modélisation axée sur le risque comme moteur de l'inspection fondée sur les résultats.

Notre 10e Symposium annuel dont le thème porte sur la confiance et la culture : éléments clés de la salubrité des aliments, aura lieu en 2018. Nous prévoyons avoir une présentation principale du groupe de défense des intérêts des consommateurs, STOP (Safe Tables Our Priority), pendant lequel des membres de familles touchées par des maladies d'origine alimentaire raconteront leurs tristes histoires, illustrant pourquoi l'industrie entière doit continuer à améliorer son rendement en salubrité alimentaire. Mike Taylor, Commissaire adjoint de l'alimentation retraité à la FDA des É.-U., animera cette séance avec STOP et fera le lien entre ce sujet et ses 25 années d'expérience en politique de salubrité des aliments. Les autres sujets comprendront notamment *« Setting the Tone – Metrics, Rhythms and Consequences »* et *« A Tool Box for Driving Food Safety Behaviours ».*

De meilleurs soins

Les Aliments Maple Leaf possède de solides valeurs qui définissent nettement notre culture et la manière dont nous opérons. Ces valeurs ont un rapport direct avec la manière dont nous traitons les animaux que nous élevons ou que nous obtenons de fournisseurs. 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.

Transition de 33 000 truies

À compter de la fin de 2017, les Aliments Maple Leaf avait fait la transition d'environ 33 000 truies (50 %) au logement libre.

Les cinq besoins fondamentaux

Nous nous sommes engagés à faire progresser les cinq besoins fondamentaux des soins aux animaux.

Meilleures de leur catégorie

Nous mettons en œuvre des remorques à vérins hydrauliques pour le transport des porcs, les meilleures de cette catégorie, dans l'ensemble de notre système.

Engagement des Aliments Maple Leaf envers les soins aux animaux

Les Aliments Maple Leaf possède de solides valeurs qui définissent nettement notre culture et ont un rapport direct avec la manière dont nous traitons les animaux que nous élevons ou que nous obtenons de fournisseurs.

En tant que la plus grande entreprise de produits protéines à valeur ajoutée du Canada, nous devons être un leader des soins des animaux. Ainsi, le bien-être animal doit faire partie intégrante de notre culture et nos activités. Nous y consacrerons la diligence organisationnelle et les ressources nécessaires pour y arriver.

→ VISIONNEZ NOTRE VIDÉO SUR NOTRE ENGAGEMENT ENVERS LES SOINS AUX ANIMAUX. (En anglais seulement)

Les Aliments Maple Leaf est une entreprise intégrée verticalement qui possède des installations de production de porcs et d'œufs d'incubation, des couvoirs et des usines de transformation de porc et de volaille. Nous entretenons d'étroits rapports avec les producteurs et autre fournisseurs de services, et nous chercherons à progresser continuellement dans l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement. Nous sommes persuadés des liens importants entre les soins des animaux, la sécurité au travail, la salubrité et la qualité des aliments et la durabilité environnementale. Ces éléments jouent tous un rôle vital afin d'offrir aux consommateurs des aliments nutritifs de qualité supérieure qui ont été produits de manière durable et éthique.

Le fait d'être responsable des soins des animaux 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 groupes d'intérêt des soins aux animaux et d'autres intervenants afin que les changements apportés reposent sur des faits scientifiques solides, sur ce qui convient le mieux aux animaux et sur ce que la société attend de nous. Par nos actions et nos communications, nous devons convaincre le public que les produits que nous fabriquons proviennent d'animaux qui ont été traités avec empathie et sans cruauté. Les Aliments Maple Leaf s'est engagée à améliorer ses pratiques de bien-être animal de manière à faire progresser les Cinq besoins fondamentaux, la norme mondiale la plus acceptée en matière de prestation de soins responsables des animaux.

1. **L'absence de faim et de soif en offrant un accès facile à l'eau fraîche et à un régime qui favorise bonne santé et vigueur**
2. **L'absence d'inconfort en fournissant un environnement approprié tel qu'un abri et un lieu de repos confortable**
3. **L'absence de douleur, lésion ou maladie au moyen de prévention ou de diagnostic rapide et de traitement**
4. **La possibilité d'exprimer des comportements normaux en fournissant suffisamment d'espace, des installations appropriées et la compagnie de la propre espèce de l'animal**
5. **L'absence de peur et de détresse en offrant des conditions et un traitement n'induisant pas de détresse psychologique.**

FP10, FP12
En anglais seulement

Engagement des AML envers les soins aux animaux (suite)

Nous allons soutenir les Cinq besoins fondamentaux au moyen d'autoévaluation rigoureuse et d'évaluation par des tiers et en améliorant continuellement quatre éléments essentiels : culture, responsabilité, progression et communication.

Culture

- Fournir à nos employés les connaissances, compétences, ressources et la culture de lieu de travail qui renforcent l'empathie et les hautes normes de soins aux animaux.
- Définir clairement et faire respecter les attentes de nos employés et nos fournisseurs en ce qui concerne les soins aux animaux, reconnaissant les pratiques exemplaires et prenant aussitôt des mesures disciplinaires, au besoin.
- Élever l'importance et la visibilité des soins aux animaux dans nos processus de gestion, nos politiques et procédures opérationnelles, nos communications aux employés et relations avec les fournisseurs.

Responsabilité

- Établir une gouvernance solide avec des membres de la haute direction directement responsables de la conformité à nos normes et la réalisation de nos objectifs.
- Faire des rapports trimestriels à un comité du conseil et à la haute direction au sujet de paramètres clés sur les soins aux animaux, des risques et des progrès envers la réalisation de nos objectifs.
- Exiger que nos exploitations de porcs et de volailles et nos fournisseurs respectent au moins le code de pratique du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage; le Programme d'Assurance qualité canadienne et le programme Bien-être animal du Conseil canadien du porc; le programme de soin des animaux (*Animal Care Program*) des Producteurs de poulet du Canada; le Programme de soin des troupeaux© des Éleveurs de dindon du Canada; le programme PCQOI[MC] des Producteurs d'œufs d'incubation du Canada; et le programme de transport et de manutention sécuritaire des *Chicken Farmers of Ontario*.
- Exiger des vérifications internes hebdomadaires/mensuelles de nos exploitations par des employés soit certifiés ou formés en tant que vérificateurs d'animaux par l'Organisation professionnelle de certification de vérificateur animal (PAACO) et des vérifications annuelles par des tiers dans l'ensemble de notre exploitation.
- Maintenir une relation solide et ouverte avec les inspecteurs et vétérinaires exclusifs de l'Association canadienne d'inspection des aliments (ACIA) dans toutes nos installations de transformation et les représentants provinciaux qui surveillent les soins aux animaux.

Engagement des AML envers les soins aux animaux (suite)

Progrès

- Élaborer et mettre en œuvre une stratégie de soins des animaux qui fait progresser nos engagements et objectifs avec des cibles et des résultats mesurables
- Travailler de près avec nos partenaires producteurs et d'autres fournisseurs afin de faire avancer les normes élevées de soins aux animaux dans l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement.
- Surveiller et faire progresser nos pratiques par l'entremise du vice-président, Soins des animaux et une structure de gouvernance interne qui comprend les cadres supérieurs des exploitations.
- Établir un Conseil de soins aux animaux composé d'experts externes qui nous aideront à faire continuellement progresser l'efficacité de notre programme et notre culture.
- Appuyer la recherche qui améliore notre compréhension du bien-être animal et ses progrès.
- Plaider la cause de réformes de la réglementation qui élèvent les normes et les appliquent dans l'ensemble de l'industrie, y compris l'incorporation, en référence, des codes de pratique de l'industrie dans les lois provinciales et fédérales.

Communications

- Communiquer régulièrement et ouvertement au sujet de nos objectifs, nos progrès et notre rendement.
- Chercher à élaborer un dialogue constructif avec les organismes qui se dévouent à la promotion du bien-être animal.

Michael H. McCain
Président et chef de la direction

Gary Maksymetz
Chef de l'exploitation

→ APPRENEZ-EN DAVANTAGE SUR NOS PRIORITÉS DE SOINS AUX ANIMAUX DE 2017 – 2018
(En anglais seulement)

Les Aliments Maple Leaf fera progresser ces engagements en agissant, notamment en prenant les initiatives suivantes :

- Exécuter la troisième année de notre stratégie de soins des animaux de trois ans, mesurant notre rendement selon des initiatives qui font progresser les Cinq besoins fondamentaux.
- Faire la transition des truies qui sont sous notre gestion des cageots de gestation au logement libre d'ici la fin de 2021.
- Exiger que toutes nos exploitations de porc et de volaille aient une vérification annuelle indépendante et corriger rapidement toutes les lacunes.
- Faire une recherche sur des méthodes améliorées de soulagement de la douleur et les mettre en œuvre, et trouver des solutions de rechanges à la castration et la taille de la queue.
- Continuer de 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.
- Continuer à mettre en œuvre la vérification par vidéo à distance dans nos installations de production et de transformation. Utiliser des rapports détaillés produits à partir de la vérification vidéo à distance afin de faire progresser la formation et les pratiques d'exploitation et réagir rapidement à tout incident de bien-être animal.
- Mettre en œuvre l'euthanasie avancée sur le plan scientifique et sans cruauté, y compris l'assommage sous atmosphère contrôlée, dans toutes nos installations de volaille fraîche, en tant qu'élément de base de notre stratégie de volaille fraîche.
- Nous engager à la transparence dans nos communications, y compris nos objectifs, nos progrès et notre rendement.

→ UNE COPIE DE NOTRE ENGAGEMENT ENVERS LES SOINS AUX ANIMAUX PEUT ÊTRE TÉLÉCHARGÉE ICI.
(En anglais seulement)

Nos objectifs et rendements de meilleurs soins

PRIORITÉS DE 2017	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Poursuivre la transition de toutes les truies des Aliments Maple Leaf au logement libre d'ici la fin de 2021.		Nous avons terminé la conversion de 33 000 truies au logement libre. Nous sommes sur la bonne voie pour terminer la conversion de 65 000 truies d'ici la fin de 2021.
Lancer la vérification vidéo à distance dans une installation de plus et mener la planification précédant la mise en œuvre dans un à deux autres établissements.		Nous avons lancé la vérification vidéo à distance dans notre établissement de Lethbridge en mars 2017. Nous avons effectué un essai de nouvelle technologie pour les équipes de capture des volailles et fait le profilage de notre couvoir en Alberta et nos usines de volaille à Edmonton.
Initier un examen indépendant de notre exploitation par rapport à nos objectifs et engagements.		Nous avons continuellement en cours des examens indépendants quotidiens, hebdomadaires et annuels effectués par des tiers dans nos exploitations agricoles, nos couvoirs et dans les opérations concernant des animaux vivants dans nos usines. Nous n'avons pas initié d'examen officiel par rapport à nos objectifs et nos engagements, mais nous l'envisagerons dans les années à venir.
Élaborer des indicateurs de rendement clés afin de normaliser et améliorer la production de rapports internes et externes.		Nous avons élaboré des rapports sous forme de tableaux de bord portant sur les progrès de divers projets et initiatives de soins des animaux pour toutes nos exploitations. Nous continuerons également à améliorer les procédés de vérification interne dans l'ensemble de nos installations.

PRIORITÉS DE 2018 ET APRÈS – SOINS AUX ANIMAUX

- Poursuivre la transition de toutes les truies des Aliments Maple Leaf au logement ouvert d'ici la fin de 2021.
- Poursuivre la mise en œuvre de la vérification par vidéo à distance dans les usines existantes où on traite des animaux vivants d'ici la fin de 2019.
- Continuer à bâtir une solide culture de soins aux animaux dans l'ensemble des installations en mettant en œuvre une politique de consultation des employés et des règles d'or.
- Renforcer nos relations qui font progresser les pratiques de l'industrie en tenant des réunions régulières du Conseil de producteurs de volaille des AML et des producteurs de porc contractuels.

Réalisé | Partiellement réalisé | Sur la bonne voie | Non réalisé

Nos objectifs et rendements de meilleurs soins (suite)

PRIORITÉS DE 2017	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Initiatives pilotes de promotion du jeu afin de réduire l'ennui dans les porcheries des truies et des porcs.	→	Nous avons poursuivi le projet pilote et la mise en œuvre de l'enrichissement dans toutes les porcheries des AML et des essais sont en cours dans les porcheries pouponnières et d'engraissement. Les essais dans les porcheries de truies sont toujours en cours.
Projet pilote d'enrichissement dans un poulailler de reproduction des Aliments Maple Leaf et obtenir la participation d'un producteur indépendant dans les projets pilotes sur l'enrichissement.	✓	Nous avons obtenu la participation d'un conseil de producteurs indépendants à l'enrichissement dans les poulaillers. Nous n'avons actuellement aucun plan de projet pilote d'enrichissement dans les poulaillers de reproduction en cours en 2018.
Mise en œuvre de notre stratégie de transport de volaille.	→	Nous avons entrepris de nouveaux projets visant de nouvelles ressources à l'exploitation agricole et de surveillance numérique du transport. Un programme officiel est en place et comprend une réduction des risques au bien-être en cours de transit.

PRIORITÉS DE 2018 ET APRÈS – SOINS AUX ANIMAUX
• Installer de l'enrichissement environnemental dans toutes les pouponnières et porcheries d'engraissement et les poulaillers d'ici fin 2018. • Projet pilote d'anesthésie pour la castration/l'orchiectomie des porcelets à la fin de 2018. • Terminer la conversion aux remorques à vérins hydrauliques pour le transport des porcs au sein des Aliments Maple Leaf d'ici la fin de 2019.

✓ Réalisé ✓ Partiellement réalisé → Sur la bonne voie ⊖ Non réalisé

Nous faisons la mise en œuvre de vérification vidéo à distance dans toutes nos usines où l'on traite des animaux vivants.

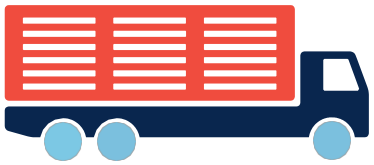
Nos objectifs et rendements de meilleurs soins (suite)

PRIORITÉS DE 2017	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Élaborer un plan d'implantation d'assommage sous atmosphère contrôlée de la volaille.	✓	Nous avons incorporé l'assommage sous atmosphère contrôlée et le chargement modulaire dans notre processus de planification des immobilisations.
Élaborer un manuel technique des Aliments Maple Leaf afin de décrire davantage notre programme de soins aux animaux.	✓	Nous avons élaboré un manuel technique pour l'utilisation interne des AML. Il sert à favoriser les discussions avec nos clients.
Élaborer et mettre en œuvre deux modules supplémentaires de formation sur les soins aux animaux en 2017.	✓	L'euthanasie et la manutention à l'usine de volaille lancée à l'été de 2017. Notre module de formation Soins des animaux 101 a été élaboré et sera livré en 2018.

PRIORITÉS DE 2018 ET APRÈS – SOINS AUX ANIMAUX

- Débuter la construction d'installations d'anesthésie sous atmosphère contrôlée dans une usine de volaille d'ici T1 2019.
- Terminer la formation et l'accréditation de base pour tous les employés des AML qui travaillent avec les animaux vivants d'ici fin 2018.
- Livrer la formation sur l'euthanasie de la volaille à toutes les usines de volaille fraîche.
- Concevoir et livrer des modules de formation sur les porcs à nos usines de porc frais d'ici août 2019.

✓ Réalisé ✓ Partiellement réalisé → Sur la bonne voie ⊖ Non réalisé



Nous mettons en œuvre des remorques à vérins hydrauliques pour le transport des porcs, les meilleures de cette catégorie, dans l'ensemble de notre système.

Gouvernance

Le soin des animaux est l'une de nos quatre priorités dans nos efforts de devenir une entreprise durable.

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-président, Soins des animaux, a le mandat de diriger la mise en œuvre de notre programme qui incorpore une science de pointe et des améliorations. Ceci comprend travailler tant avec un Conseil interne de soins aux animaux des Aliments Maple Leaf qu'un Comité technique de soins aux animaux composé d'experts de toute notre entreprise afin d'identifier les exigences, faire progresser les pratiques et faire le suivi des progrès.

L'équipe des soins aux animaux présente un rapport trimestriel au Comité de sécurité et de durabilité du conseil d'administration. Les cadres supérieurs de notre production de porc et de nos secteurs porc et volaille détiennent la responsabilité de la direction des soins aux animaux, examinant régulièrement les rapports et les vérifications et apposant les signatures d'approbation des politiques.

Au sein de l'entreprise, nous avons trois vétérinaires qui supervisent le bien-être animal, avec les vétérinaires et le personnel exclusifs de l'Association canadienne d'inspection des aliments (ACIA) dans toutes nos installations 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. Nos vétérinaires supervisent les soins aux animaux avec le personnel exclusif de l'ACIA à chacune de nos usines de transformation.

Éducation et formation

L'éducation et la formation sont fondamentales aux connaissances, à l'habilitation, à la responsabilité et à une solide culture de soins aux 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 aux animaux. Tous les employés qui s'occupent des animaux reçoivent actuellement une formation sur les soins des animaux lorsqu'ils débutent leur emploi et cela fait l'objet d'un examen annuel.

La formation est un élément essentiel de l'élaboration d'une solide culture de soins aux animaux. En 2017, nous avons investi dans davantage de ressources afin d'améliorer nos programmes.

Les Aliments Maple Leaf a plus de 30 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 de la PAACO ont des connaissances approfondies et des compétences liées à la surveillance du bien-être animal et la préparation de rapports. Nous prévoyons tirer davantage parti de nos employés formés et certifiés par la PAACO en tant qu'éléments de base de notre stratégie de soins des animaux.

Gouvernance (suite)

Normes de pratique

Agri-farms des Aliments Maple Leaf élève environ 40 % 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, les Aliments Maple Leaf se conforme à plusieurs normes, notamment :

- Codes de pratique du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE)
- Guide de manutention des animaux de la *North American Meat Institute* (NAMI)
- Programme d'Assurance qualité canadienne et programme Bien-être animal
- Programme PCQOI[MC] des Producteurs d'œufs d'incubation du Canada
- *Chicken Farmers of Ontario Farm Worker Safety Program* (programme de sécurité des travailleurs agricoles)

Le transport de tous les animaux doit adhérer aux normes de réglementation. Tous les conducteurs qui transportent les porcs doivent détenir la certification Transport Quality Assurance® (TQA) ou l'agrément Transport canadien d'animaux d'élevage (CLT) ou l'équivalent.

Vérification et mesures correctives

Un programme de vérification interne et indépendante bien défini, rigoureux et très visible est essentiel afin de 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 mensuelles 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'ACIA qui se trouvent sur place et nos employés qui ont reçu la formation de PAACO.

Nos couvoirs sont exploités d'après les programmes de salubrité des aliments « Analyse des dangers et maîtrise des points critiques » (*Hazard Analysis Critical Control Point* ou HACCP) qui adoptent une approche internationale de salubrité alimentaire, à la fois systématique et préventive. Toutes nos installations de volaille reçoivent une vérification annuelle par un vérificateur indépendant et hebdomadaire par nos employés qui ont reçu la formation de PAACO. L'ACIA fait aussi régulièrement la vérification de nos processus, nos documents de bien-être animal et nos dossiers de formation.

Dans nos exploitations de production de porc, des employés formés, responsables de l'assurance qualité et de la santé des animaux, effectuent des vérifications hebdomadaires de nos installations de production. De plus, nos cinq provenderies détiennent des permis délivrés par l'ACIA. Nos fournisseurs sont tenus de suivre les protocoles du Programme d'Assurance qualité canadienne et du programme Bien-être animal. Le fait d'augmenter la visibilité des pratiques de bien-être animal de nos fournisseurs qui, historiquement, a été une responsabilité principale d'associations provinciales, comportera une importante partie des améliorations plus générale apportée 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.

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'une vérification annuelle complète du bien-être animal mené 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 exploitations de transformation doivent faire l'objet d'une vérification annuelle complète du bien-être animal mené par des vérificateurs tiers détenant la certification de PAACO.

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. Voici certains des comités et groupes de travail auxquels nous participons :

- Conseil canadien du porc
- Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volaille
- Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE)
- Projet national sur la transition vers le logement des truies en groupes
- Commission ontarienne de commercialisation des œufs d'incubation et des poussins de poulets à griller et à rôtir
- *The Prairie Swine Centre* à l'Université de la Saskatchewan, à l'appui de la chaire de recherche sur les soins aux animaux
- *University of Alberta Poultry Research Centre*

En outre, nous rencontrons fréquemment des groupes de défense des droits des animaux. Ils nous apportent d'importantes perspectives aux problèmes, aux progrès mondiaux et à la science liée au bien-être animal et nous nous sommes engagés à entretenir avec eux des relations ouvertes et constructives.

Le CNSAE est le seul organisme au monde qui rassemble les groupes de bien-être animal, d'application, du gouvernement et des agriculteurs sous un modèle de prise de décision collective pour faire progresser le bien-être des animaux d'élevage.

GRI **102-13**
En anglais seulement

Élevés sans 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 inexistants.

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 aux animaux.

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.

→ VISIONNEZ NOTRE VIDÉO ÉLEVÉS SANS ANTIBIOTIQUES (En anglais seulement)

Les Aliments Maple Leaf est le plus grand producteur de porc ÉSA en Amérique du Nord et de volaille ÉSA au Canada.

Notre engagement envers le logement libre pour les truies

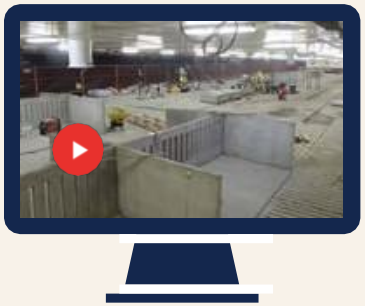
En 2007, les Aliments Maple Leaf était la première grande entreprise au Canada à s'engager à faire la conversion de ses truies des cageots de gestation au logement libre. Lorsque nous nous sommes engagés, nous avions 33 000 truies sous notre régie.

Nous avons travaillé de près avec l'Université du Manitoba et d'autres participants de l'industrie afin d'évaluer les méthodes de logement libre existantes et définir quelles seraient les adaptations nécessaires pour soutenir la production canadienne de porc.
Nous avons débuté nos importantes activités de conversion en 2013 avec deux porcheries et fait la transition de 1 250 truies au logement libre. À compter de la fin de 2017, les Aliments Maple Leaf avait fait la transition d'environ 33 000 truies à un système de logement libre où elles peuvent se déplacer, s'alimenter et socialiser librement.

Depuis notre engagement original de 2007, les Aliments Maple Leaf a acquis 33 000 truies de plus. Nous avons maintenant élaboré un plan accéléré qui nous permettra de déplacer toutes nos truies à notre système de logement libre 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 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 nous ont permis d'appuyer la conversion des truies d'un espace confiné au logement libre de manière à optimiser le soin des animaux.

→ VISIONNEZ NOTRE VIDÉO SUR LE LOGEMENT LIBRE DES TRUIES.
(En anglais seulement)



→ VISIONNEZ LA CONVERSION DU LOGEMENT DES TRUIES.
(En anglais seulement)

→ EXPLOREZ UNE PORCHERIE DE TRUIES À 360 °.
(En anglais seulement)

→ EXPLOREZ UN POULAILLER À 360 °.
(En anglais seulement)

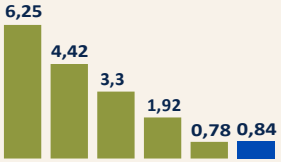
De meilleures collectivités

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

alimentons l'avenir
Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire

Sécurité alimentaire durable

En 2017, nous avons investi plus de 1 % de nos bénéfices avant impôt pour faire progresser la sécurité alimentaire durable.



Amélioration de 86,6 %

Nous avons réalisé une amélioration de 86,6 % de notre taux de tous les incidents enregistrables depuis l'année de référence 2012.

Égalité des sexes de 50 %

D'ici 2022, nous allons réaliser une égalité des sexes de 50 % aux postes de gestionnaires et à ceux des échelons supérieurs.

Appréciation de nos collectivités

Les gens bénéficient de sécurité alimentaire lorsqu'ils ont un accès stable à des aliments abordables, nutritifs et culturellement appropriés. L'insécurité alimentaire va de la crainte de manquer de nourriture, aux compromis ou à la réduction quant aux achats de nourriture, jusqu'à souffrir de la faim et manquer des repas en raison de manque de nourriture et à manquer d'argent pour acheter de la nourriture.

Environ 800 millions de personnes autour du globe sont mal nourries, soit presque un cinquième de la population mondiale. Globalement, certains progrès ont été réalisés au cours de la dernière décennie, pendant laquelle le nombre de personnes vivant dans l'insécurité alimentaire a diminuée de plus de 150 millions.

Étant donné ces progrès, il est particulièrement troublant 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.

D'après le rapport PROOF de 2012 sur l'insécurité alimentaire des ménages au Canada :

1. **Quatre millions de Canadiens (un ménage sur huit) connaît un certain degré d'insécurité alimentaire; un enfant sur six est touché.**
2. **62 % des enfants au Nunavut (est de l'Arctique) vivent dans des ménages atteints d'insécurité alimentaire, le niveau le plus élevé au Canada.**
3. **Les ménages autochtones et noirs ont un taux d'insécurité alimentaire de 2,5 fois plus élevé que les autres Canadiens.**
4. **L'insécurité alimentaire est un grave problème de santé publique, étant donné que la santé physique et mentale est étroitement liée à la sécurité alimentaire des ménages.**

En dépit de progrès dans le monde, au cours des dix dernières années, les niveaux de sécurité alimentaire au Canada ne se sont pas améliorées et se sont en fait aggravées dans certaines provinces.

Quatre millions de Canadiens, ou 12 % des ménages, sont confrontés à l'insécurité alimentaire.

Au Canada, un enfant sur six et un ménage sur huit est touché par l'insécurité alimentaire.

Appréciation de nos collectivités (suite)

Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire

Les Aliments Maple Leaf s'engage depuis longtemps à faire progresser la sécurité alimentaire durable et à aller bien au-delà des programmes de bienfaisance ordinaires des entreprises. À la fin de 2016, nous avons lancé le Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire, un organisme de bienfaisance enregistré gouverné par un conseil d'administration indépendant. Le Centre s'est engagé à travailler en favorisant la collaboration intersectorielle afin de réduire l'insécurité alimentaire de 50 % au Canada d'ici 2030. Le Centre cherche à rehausser le profil de ce problème social urgent, plaider la cause de politiques essentielles et investir dans des programmes requis pour obtenir des améliorations durables. Le fonds Alimentons l'avenir investit dans des initiatives de sécurité alimentaire novatrices qui favorisent la dignité, l'habilitation et l'acquisition de compétences, initiatives qui pourraient être développées à plus grande échelle afin d'augmenter leur impact. Le Centre partage les apprentissages tirés de son travail et ses réseaux de soutien, sa collaboration et ses recherches dans le secteur de sécurité alimentaire afin d'augmenter la compréhension des problèmes et des approches et habiliter le transfert des connaissances.

alimentons l'avenir
Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire

Nos principes

1. **Nous appuyons les initiatives alimentaires qui favorisent la dignité et renforcent la capacité individuelle et collective de venir à bout de l'insécurité alimentaire.**
2. **Ensemble, nous alimentons l'avenir en aidant à réduire l'isolement social et à habiliter les gens et les communautés afin qu'ils puissent surmonter les obstacles et défendre leur cause.**
3. **Nous appuyons des partenariats qui vont au-delà de l'aide alimentaire d'urgence afin d'arriver à la résolution durable de l'insécurité alimentaire.**
4. **Nous soutenons l'innovation et nous apprenons autant de ce qui ne fonctionne pas que de ce qui fonctionne.**
5. **Nous soutenons activement le bénévolat et nous jumelons nos employés et leurs connaissances spécialisées avec nos partenaires.**
6. **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.**
7. **Nous cherchons à faire progresser les connaissances et l'impact collectifs, en mesurant le rendement social sur les investissements et en partageant les apprentissages avec les autres.**

Voici nos objectifs :

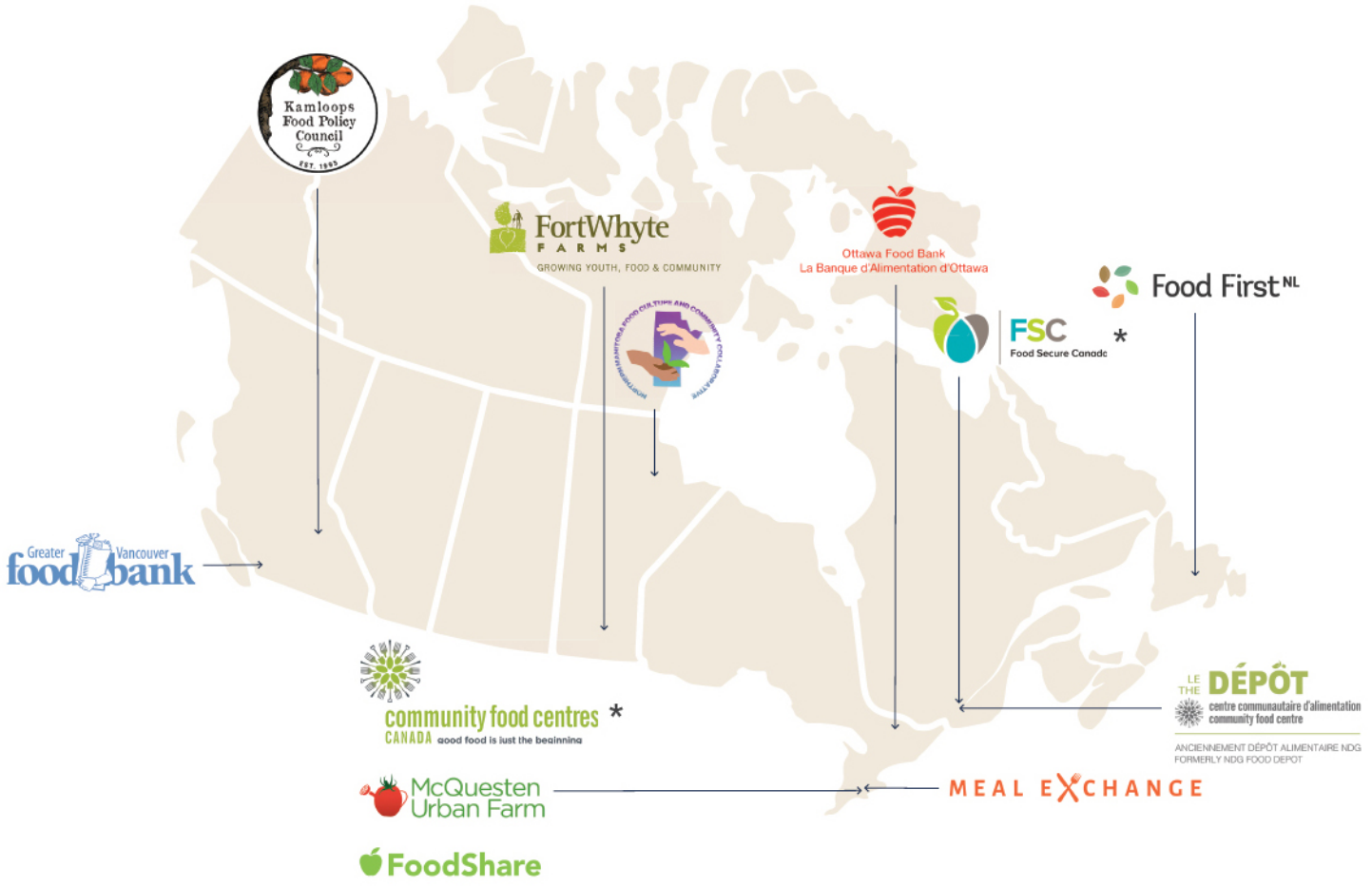
- **Avoir une incidence sociale significative en faisant progresser la sécurité alimentaire durable localement et globalement.**
- **Obtenir l'engagement profond de notre personnel en lui offrant l'occasion de faire du bénévolat.**
- **Établir la participation communautaire en tant que partie intégrante de notre culture, notre identité et notre entreprise.**

→ POUR EN APPRENDRE DAVANTAGE SUR LE CENTRE D'ACTION DE MAPLE LEAF POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, VISITEZ WWW. FEEDOPPORTUNITY. COM/fr/.

Appréciation de nos collectivités (suite)

Soutien de la sécurité alimentaire

Le Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire collabore avec d'autres organisations et personnes afin de faire progresser la sécurité alimentaire. Nous sommes fiers de nous associer à des organismes novateurs partout au Canada afin de faire progresser la sécurité alimentaire. Voici certains des programmes innovateurs que nous appuyons :



* Ces organismes et les projets soutenus par le Centre ont une portée nationale.

Nos objectifs et notre rendement en matière de salubrité des aliments

PRIORITÉS DE 2017	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Engagement à contribuer 1 % de nos bénéfices avant impôt (plus de 2 millions de dollars) pour faire progresser la sécurité alimentaire durable.	✓	Jusqu'à présent, nous nous sommes engagés à contribuer 3 700 000 $ à l'appui de projets qui font progresser la sécurité alimentaire par l'entremise du Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire.
Don d'aliments sains d'une valeur de 1,5 million de dollars.	✓	Nous avons donné plus de 2 millions de dollars en aliments sains.
Participer activement à des processus associant de multiples intervenants afin de faire progresser l'élaboration d'une politique alimentaire nationale intégrée et inclusive.	✓	En partenariat avec l'*Arrell Food Institute*, la Fédération canadienne de l'agriculture, le Réseau pour une alimentation durable et La fondation de la famille J.W. McConnell, les Aliments Maple Leaf a dirigé une série de dialogues entre multiples intervenants, a sollicité de la recherche et soumis des recommandations au gouvernement concernant la formation d'un Conseil consultatif national de politique alimentaire.
Mener des campagnes internes et externes à impact important afin de sensibiliser au sujet de l'insécurité alimentaire en tant que problème social urgent.	✓	Le Centre a une campagne intégrée de sensibilisation sociale et télévisée afin de souligner la question de l'insécurité alimentaire. Le message télévisé a été diffusé plus de 14 000 fois, avec une estimation de près de 70 millions d'impressions sur 13 semaines, à partir de la fin de novembre 2017.

PRIORITÉS DE 2018 ET APRÈS

- Engagement à contribuer 1 % de nos bénéfices avant impôt (plus de 2 millions de dollars) pour faire progresser la sécurité alimentaire durable.
- Don d'aliments sains d'une valeur de 1,5 million de dollars.
- Mener des campagnes internes et externes à impact important afin de sensibiliser au sujet de l'insécurité alimentaire.
- Continuer à réclamer une politique alimentaire nationale qui atténue l'insécurité alimentaire.

✓ Réalisé ✓ Partiellement réalisé → Sur la bonne voie ⊖ Non réalisé

Nos objectifs et notre rendement en matière de salubrité des aliments (suite)

PRIORITÉS DE 2017	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Étendre la collaboration et l'impact du Centre au moyen de nouveaux partenariats communautaires qui font progresser l'innovation et l'apprentissage.	✓	Le Centre a ajouté sept partenaires additionnels en 2017 (*Community Food Centres Canada*, le Réseau pour une alimentation durable [*Food Secure Canada*] et le Conseil de planification sociale de Sudbury, Food First NL, *Kamloops Food Policy Council*, *Meal Exchange*, Dépôt alimentaire NDG et la Banque d'alimentation d'Ottawa). Le Centre a pris des engagements financiers de 3,7 millions de dollars pour appuyer 11 organismes partenaires.
Lancer le programme de concordance des qualifications avec les partenaires du Centre de manière à aligner les ressources dont ils ont besoin aux bénévoles qualifiés chez les Aliments Maple Leaf.	–	Nous n'avons pas lancé de programme officiel, mais nous avons mené une recherche sur la meilleure manière de le faciliter. Plus de 200 personnes se sont portées bénévoles auprès des partenaires du Centre.

PRIORITÉS DE 2018 ET APRÈS

- Conformément à la stratégie du Centre, étendre la collaboration et l'impact au moyen de nouveaux partenariats communautaires qui font progresser l'innovation et l'apprentissage.
- Appuyer les partenaires du Centre et les initiatives communautaires en augmentant le bénévolat des employés et la concordance des qualifications.
- Organiser un événement qui rassemble la société civile, le secteur privé et l'industrie, le gouvernement et le milieu universitaire afin d'obtenir la collaboration et partager les meilleures pratiques pour faire progresser la sécurité alimentaire.

✓ Réalisé ✓ Partiellement réalisé → Sur la bonne voie – Non réalisé

alimentons l'avenir
Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire

Maple Leaf aura investi plus de 10 000 000 $ d'ici 2020 pour faire progresser la sécurité alimentaire durable.

Nous apprécions nos employés

Diversité et inclusion

Il est essentiel d'avoir un milieu de travail divers et inclusif afin de créer une culture florissante où tous les gens se sentent équitablement respectés, où ils peuvent offrir une perspective diversifiée et contribuer à notre réussite collective. Il faut procéder en utilisant une approche officialisée avec des objectifs clairs, des communications et des actions.

Nous continuons à favoriser notre stratégie de Diversité et inclusion à travers le leadership du personnel dans l'ensemble des Aliments Maple Leaf. Une équipe interfonctionnelle de nos employés a élaboré un plan d'ensemble de « D et I » en 2015 et a commencé à le mettre en œuvre en 2016. Ceci comprend l'établissement de l'égalité des sexes avec 50 % des femmes aux postes de gestionnaires et aux échelons supérieurs d'ici 2022 sur une base composée, par rapport à 36 % aujourd'hui .

Nos principes de diversité et d'inclusion :

- Constituer activement une main-d'œuvre aussi diversifiée que la nation que nous sommes fiers de servir.
- Habiliter un rendement supérieur en enlevant les obstacles afin que les personnes talentueuses puissent dépenser leur énergie à accomplir un excellent travail sans s'inquiéter de 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.

Voici des faits saillants de nos activités et initiatives en 2017 :

- Réussite continue des groupes de ressources pour les employés : le Réseau d'impact féminin et celui de Fierté et alliés
- Création des Femmes en fabrication, groupe de ressources pour les employées
- Lancement d'un programme de mentorat pour les femmes dont le résultat fut 41 relations de mentor à mentorée
- Élaboration et mise en œuvre d'un sondage volontaire d'auto-identification
- Mesure et compte-rendu sur la représentation des sexes à l'interne et à l'externe par le biais de la *Global Reporting Initiative*
- En partenariat avec la Richard Ivey School of Business, élaboration du premier programme de trois jours des Aliments Maple Leaf, Femmes au leadership
- Avons mené une formation portant sur les préjugés involontaires avec l'équipe de haute direction
- Pour la troisième année consécutive, avons offert la formation « Taking the Stage » (« Je me taille une place ») qui comprenait 16 femmes aux échelons de v.-p., directrice et gestionnaire
- Modification du processus de recrutement afin d'exiger qu'au moins une candidate soit interviewée pour tous les rôles au niveau de gestionnaire et aux échelons supérieurs
- Célébration de la Journée internationale des femmes et de la semaine de Fierté gaie dans toute l'organisation
- Mesuré et évalué les pointages de participation selon le sexe

DIVERSITÉ INCLUSION
Ensemble, nous sommes plus puissants!

D'ici 2022, nous allons réaliser une égalité des sexes de 50 % aux postes de gestionnaires.

Nous apprécions nos employés
(suite)

Un Avantage du leadership

Chez les Aliments Maple Leaf, nous avons un engagement, une culture et une attente 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, réussir et atteindre leur plein potentiel – afin de prendre position, rechercher l'excellence et créer l'avenir.

Nous avons en place divers programmes afin de fournir des possibilités de perfectionnement de carrière à nos employés.

→ POUR EN SAVOIR PLUS, VEUILLEZ CONSULTER NOTRE SITE WEB.

Programme de perfectionnement professionnel en leadership

Le Programme de perfectionnement professionnel en leadership est le programme de développement précoce de leadership des Aliments Maple Leaf pour les jeunes diplômés ambitieux, talentueux et motivés. Le programme a recruté plus de 300 stagiaires en leadership depuis son établissement en 1998, dont 35 sont actuellement dans le programme. Les participants à ce programme de rotation de trois ans choisissent un domaine fonctionnel (fabrication, chaîne d'approvisionnement, marketing, ventes ou solutions d'information) afin de perfectionner leurs compétences et d'acquérir de l'expérience en se préparant à devenir des leaders des Aliments Maple Leaf.

→ VOUS POURREZ TROUVER DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS AU SUJET DE NOTRE PROGRAMME DE PERFECTIONNEMENT PROFESSIONNEL EN LEADERSHIP SUR NOTRE SITE WEB.

Notre objectif est de réaliser un taux de rétention de 95 % des meilleurs talents.

Nos objectifs et notre rendement en matière de personnel

PRIORITÉS DE 2017	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Réaliser des taux de participation de premier quartile parmi les employés salariés.	✓	En 2017, le taux de participation de nos salariés se trouvait dans 84e percentile. Notre analyse comparative indique que ce résultat est le meilleur de sa catégorie.
Mettre en œuvre la deuxième année de notre stratégie de diversité et d'inclusion (D et I), y compris des mesures afin de réaliser une diversité des sexes de 50 pour cent aux postes de gestionnaires et à ceux des échelons supérieurs, d'ici 2022.	→	Nous avons élaboré notre premier programme de femmes aux postes de direction des Aliments Maple Leaf, augmenté le nombre de femmes qui bénéficient d'un mentorat et mesuré les taux de participation selon le sexe afin d'aider à identifier les actions futures. Actuellement, notre diversité des sexes est de 36 %.
Effectuer des sondages annuels sur la participation en alternant entre les employés horaires et les employés salariés. Lancer notre premier sondage horaire en 2018.	✓	Nous avons terminé l'exécution de notre sondage de 2017 sur la participation des employés salariés et préparé des plans afin d'exécuter un sondage sur la participation des employés horaires à des endroits choisis en 2018.

PRIORITÉS DE 2018 ET APRÈS
Exécuter un sondage pilote sur la participation des employés horaires à cinq établissements auprès d'environ 1 000 employés. Mettre en œuvre des mesures à prendre à partir de notre sondage sur la participation de nos employés salariés au niveau d'équipe et d'entreprise, en mettant l'accent sur l'apprentissage, ainsi que la diversité et l'inclusion. Mise en œuvre de la troisième année de notre stratégie de D et I, notamment des mesures de soutien de la santé mentale et une concentration continue sur la diversité des sexes.

✓ Réalisé ✓ Partiellement réalisé → Sur la bonne voie ⊖ Non réalisé

Les Aliments Maple Leaf a lancé un programme de mentorat pour les femmes dont le résultat fut 41 relations de mentor à mentorée.

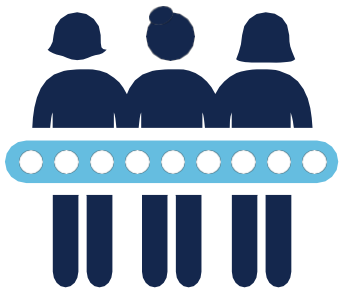
Nos objectifs et notre rendement en matière de personnel (suite)

PRIORITÉS DE 2017	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Lancer un nouveau programme de formation de base en leadership.	✓	Nous avons reconçu et lancé les Principes de base en matière de leadership, un programme de perfectionnement des compétences en leadership et en affaires présenté en partenariat avec la Richard Ivey School of Business.
Augmenter le volume de notre programme de formation en leadership de 25 %.	✓	Cours en ligne organisés et préparés et un accès en ligne reconçu afin qu'il s'agisse d'une expérience plus intuitive.
Réaliser un taux de rétention de 95 % des meilleurs talents.	✓	Notre taux de rétention des talents était de 95 %.
Réaliser un taux de remplissage interne de 70 % pour les nouveaux postes et les postes vacants.	✓	Notre taux de remplissage interne était de 63 %.

PRIORITÉS DE 2018 ET APRÈS

- Déployer les Principes de base en matière de leadership en 2018 aux principaux dirigeants et élaborer des programmes afin de renforcer l'apprentissage.
- Réaliser un taux de rétention des talents de 95 %.
- En utilisant notre processus d'examen des talents de leadership, identifier les meilleurs talents à tous les niveaux de l'organisation afin d'appuyer l'élaboration d'un réservoir de leadership.

✓ Réalisé ✓ Partiellement réalisé → Sur la bonne voie ⊖ Non réalisé



Nous avons créé un groupe de ressources d'employées, les Femmes en fabrication (*Women in Manufacturing*) qui est chargé d'élaborer et exécuter un plan spécifique pour faire progresser la représentation des sexes et l'inclusion dans nos installations de fabrication.

GRI **404-2**
En anglais seulement

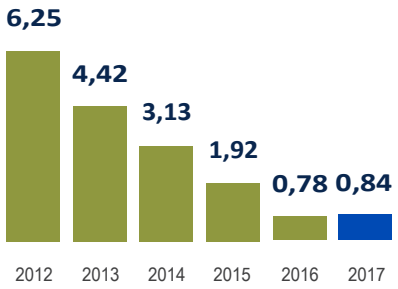
Santé et sécurité au travail (SST) chez les Aliments Maple Leaf

Nous nous efforçons d'atteindre un taux de zéro accident de travail, un objectif stimulé par notre engagement envers la sécurité des employés. Grâce à notre Promesse de sécurité et l'amélioration continue de nos protocoles de sécurité, nous avons réalisé une amélioration de 86,6 % de notre taux de tous les incidents enregistrables (TRIR) en 2017, comparativement à notre année de référence de 2012.

Afin de faire progresser notre programme de sécurité au travail et nos objectifs, notre vice-président, Santé, sécurité, protection et environnement, relève du chef de la salubrité des aliments et de la durabilité. Ils ont tous les deux travaillé en étroite collaboration avec le leadership des exploitations dans l'ensemble de nos installations et soumettent leurs rapports directement au Comité de sécurité et durabilité du conseil d'administration trois fois par année.

Les Aliments Maple Leaf emploie une Équipe principale de Santé, sécurité, protection et environnement (SSPE) qui assure le leadership dans l'ensemble de l'entreprise. Cette équipe est soutenue par un responsable désigné de la SSPE dans chaque installation et les représentants du Comité mixte de santé et sécurité au travail (SST) qui représente tous les employés des Aliments Maple Leaf. Ces comités officiels mixtes composés de gestionnaires et d'employés surveillent et donnent des conseils au sujet de programmes de SST, identifient des dangers potentiels et recommandent des contrôles.

Taux de tous les incidents enregistrables (2012–2017)



Amélioration de 86,6 % de nos taux de tous les incidents enregistrables en 2017 par rapport à l'année de référence 2012

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

- Nous nous engageons à devenir des chefs de file en matière de salubrité des aliments, 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 quel que 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 les consommateurs 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 notre monde et de nos consommateurs si jamais il y avait une défaillance.

Voilà nos engagements en matière de salubrité et de sécurité.

VOUS POUVEZ TÉLÉCHARGER UNE COPIE DE NOTRE PROMESSE DE SÉCURITÉ ICI.

GRI **403-1, 403-2**
En anglais seulement

Nos objectifs et notre rendement en SST

PRIORITÉS DE 2017	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Réaliser un taux de l'ensemble des incidents enregistrables de 0,90 ou moins.	✓	Notre taux de l'ensemble des incidents enregistrables pour l'année entière en 2017 était de 0,845. Notre comparaison indique que ce rendement est le meilleur de sa catégorie dans l'ensemble de l'Amérique du Nord et à l'échelle mondiale.
Réaliser un taux d'achèvement de 100 % en formation de SST pour tous les employés horaires retenus.	✓	Nous avons réussi à former 84 % de nos employés d'usines. Le roulement de personnel et l'absence du travail ont eu une incidence sur l'achèvement de la formation par 100 % du personnel.
Élaborer et lancer un nouveau programme de sécurité axée sur le comportement dans toutes les installations.	✓	Nous avons atteint un taux d'achèvement de 100 % à toutes les installations. Les outils de suivi et d'observation de la sécurité axée sur le comportement ont été mis en œuvre dans l'ensemble des Aliments Maple Leaf.

PRIORITÉS DE 2018 ET APRÈS

- Réaliser un taux de l'ensemble des incidents enregistrables de 0,90 ou moins.
- Réaliser un taux de jours d'absence, d'activités restreintes ou de transferts de 0,40 ou moins.
- Réaliser un taux d'achèvement de 100 % des plans annuels de réduction des accidents – santé et sécurité au travail (SHARP) – par tous les établissements.
- Réaliser un taux d'achèvement de 100 % des vérifications de sécurité externes.

✓ Réalisé ✓ Partiellement réalisé → Sur la bonne voie ⊖ Non réalisé

MAPLE LEAF promesse de sécurité

Notre taux de l'ensemble des incidents enregistrables de 2017 étaient de 0,84. Cela représente le meilleur rendement de sa catégorie dans l'ensemble de l'Amérique du Nord et à l'échelle mondiale.

Stratégie de SST des Aliments Maple Leaf

VOICI LES ÉLÉMENTS CLÉS DE LA STRATÉGIE DE SST DES ALIMENTS MAPLE LEAF :

- Meilleure communication sur la SST
- Activités proactives qui favorisent le rendement en SST
- Rôles et responsabilités de SST qui acceptent la reddition de comptes à tous les niveaux de l'organisation
- Mise en œuvre de la stratégie de SST, dont une solide formation
- Intégration de la SST avec le prestigieux Prix Promesse de sécurité des Aliments Maple Leaf

La photo ci-dessus d'un babillard de gestion de SSPE illustre le programme de gestion de SSPE et son efficacité avec l'analyse des données dans les diagrammes.

Les usines des Aliments Maple Leaf ont une stratégie et un système qui aident à identifier et éliminer ou atténuer les dangers et prévenir ainsi des pertes tant pour l'employé que pour l'entreprise.

LA STRATÉGIE DE SST DES ALIMENTS MAPLE COMPREND :

1 L'analyse des pertes

- Identification d'incidents courants et de tendances.
- Les plus grandes pertes sont identifiées au moyen de suivi d'incident (après qu'un incident se produit), y compris les incidents très graves et très fréquents.

2 L'analyse des risques

- L'utilisation de l'évaluation des risques afin de les atténuer.
- Les plus grands risques sont identifiés en mesurant la conformité aux normes de SSPE des Aliments Maple Leaf, en utilisant la carte de pointage de la conformité SST et d'autres outils d'évaluation des risques (c.-à-d. systèmes de mesure en SST).

3 Mesure de la culture

- Le sondage des employés sur la perception de la SST permet à toutes les installations de mesurer la croissance de leur culture de sécurité.
- Les actions durables et zones d'amélioration sont identifiées au sein des moteurs culturels du programme de SSPE du site.

NOS PARAMÈTRES DE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL SONT COMPOSÉS D'INDICATEURS DE RENDEMENT AVANCÉS ET RETARDÉS :

1 Indicateurs de SST avancés

- Carte de pointage de conformité SST des Aliments Maple Leaf
- Sondage sur la perception de la SST
- Carte de pointage de SST des superviseurs
- Vérifications de la SST basées sur le rendement

2 Indicateurs de SST retardés

- Taux de l'ensemble des incidents enregistrables
- Taux de jours d'absence, d'activité restreinte ou de transferts

Perfectionnement des compétences et formation continus, essentiels pour continuer à renforcer l'importance de la sécurité au travail et des procédures servant à assurer la sécurité des gens. Nos superviseurs reçoivent une formation liée à la reconnaissance, l'évaluation et la maîtrise des dangers, aux rôles et responsabilités des superviseurs, à la sécurité des chariots élévateurs à fourche, à la prévention des risques chimiques et autres sujets connexes.

La sécurité axée sur le comportement chez les Aliments Maple Leaf

En 2017, 16 établissements des Aliments Maple Leaf ont été reconnus en tant que membres du Club des héros de la sécurité.

En 2016, nous avons entrepris l'élaboration du programme de Sécurité axée sur le comportement (SAC) pour l'entreprise.

La SAC aide à identifier des occasions d'amélioration par l'analyse des tendances comportementales (avec données transparentes) des comportements sécuritaires et dangereux. Des mesures correctives sont prises afin de corriger tout comportement dangereux et une reconnaissance est prévue pour l'employé qui a identifié le comportement dangereux à corriger.

Nous avons élaboré des outils d'observation du comportement pour les utiliser dans nos installations. On a aussi déployé un outil de suivi.

Notre nouveau programme de SAC a été lancé et mis en œuvre dans toutes les installations des Aliments Maple Leaf en 2016.

Programme de reconnaissance Club des héros de la sécurité

Le Club des héros de la sécurité des Aliments Maple Leaf est une campagne interne qui favorise et appuie le programme de SST afin de réaliser l'objectif ambitieux de zéro accident de travail, tel qu'énoncé dans notre politique de la SST et notre Promesse de sécurité. Les établissements deviennent membres du Club des héros de la sécurité lorsqu'ils atteignent le but de zéro accident de travail et répondent à d'autres critères.

Règles d'or de la SST

Nos Règles d'or de la SST offrent un déploiement uniforme et normalisé d'exemples critiques de comportements qui peuvent entraîner le risque de blessure, de dommage matériel et même de mort. Les six règles principales illustrées ci-dessous sont censées être un cadre qui soutient notre politique de SST actuelle, nos normes, nos procédures et nos processus dans l'ensemble des Aliments Maple Leaf. Étant donné la gravité des risques inhérents en présence de ces comportements, de telles actions pourraient entraîner le licenciement, même s'il s'agit de la première infraction.

Une meilleure planète

Chez les Aliments Maple Leaf, nous avons adopté une culture de durabilité axée sur l'élimination du gaspillage dans toutes les ressources que nous consumons – y compris les aliments, l'eau, l'énergie, les emballages et le temps. Depuis 2015, nous avons réduit notre empreinte environnementale de :

70 786 MWh d'électricité

Équivalant aux émissions de 11 281 voitures particulières conduites pendant une année!

Équivalence mesurée à l'aide de la calculatrice des GES de l'EPA

986 519 m^3 d'eau

Presque l'équivalent de la quantité moyenne d'eau consommée par la ville de Toronto en une journée!*

* https://www.toronto.ca/water/consumption/report.htm

6 428 408 m^3 de gaz naturel

Équivalant à l'émission provenant de l'utilisation d'énergie de 1 348 maisons par année!

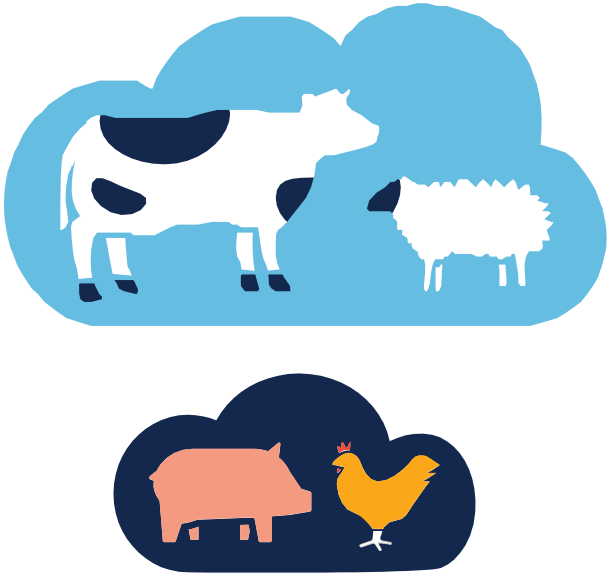
Nous réduisons l'empreinte écologique des aliments que nous produisons

L'un des plus grands défis de l'industrie agricole est de combler la demande globale croissante de nourriture tout en réduisant énormément l'empreinte écologique de la production alimentaire.

Alimenter le monde produit environ 25 % à 30 % du total des émissions de gaz à effet de serre, dont la production de viande et de produits laitiers représente jusqu'à 18 %. Le bétail est le plus grand utilisateur des ressources terrestres, car le pâturage et le terrain servant à la production d'aliments pour ces animaux représente près de 80 % du total de la terre agricole. Il utilise aussi environ un tiers de l'eau douce de la terre.

La recherche a identifié que la production porcine et avicole représente moins de 10 % du total des émissions de gaz à effet de serre du bétail*, tandis qu'elle fournit plus de trois fois plus de viande que les bovins. Le porc et la volaille exige également jusqu'à cinq fois moins d'aliments pour produire un kilogramme de bétail qu'une vache, un mouton ou une chèvre.

Chez les Aliments Maple Leaf, nous nous sommes engagés à réduire considérablement notre incidence environnementale et nous militons pour le changement dans l'ensemble de l'industrie. Nous avons établi l'objectif ambitieux de réduire notre empreinte environnementale de moitié d'ici 2025 (et de 20 % d'ici 2020), ce qui exige d'importantes diminutions de notre effet sur les changements climatiques, le gaspillage et la consommation d'eau.



Les porcs et la volaille représentent < 10 % du total des émissions de GES du bétail.

* L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 2013; Lutter contre le changement climatique grâce à l'élevage – Une évaluation des émissions et des opportunités d'atténuation au niveau mondial.

Nos objectifs et notre rendement en matière de durabilité environnementale

PRIORITÉS DE 2017	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Exécuter des plans d'action de durabilité environnementale à chaque établissement afin de hâter le progrès de nos objectifs vers une réduction de 50 % d'ici 2025.		Nous avons fait de bons progrès en exécutant nos plans d'action. La majorité de nos projets demeurent axés sur la gestion efficace de l'eau, de l'électricité et du gaz naturel. Nous avons aussi fait la vérification de notre nouvelle usine Lightlife en 2017.
Exécuter une analyse de risque de la chaîne d'approvisionnement complète portant sur des matières premières agricoles clés achetées par les Aliments Maple Leaf.		Nous avons terminé notre analyse de risque de la chaîne d'approvisionnement globale portant sur des matières premières de trois catégories très importantes, soit la viande, les cultures et l'emballage.
Exécuter une analyse complète du cycle de vie de notre secteur porcin afin d'identifier les conséquences générales et définir les activités prioritaires et les occasions futures pour réduire notre empreinte		Nous avons terminé la première évaluation du cycle de vie du secteur porcin des Aliments Maple Leaf, conformément aux exigences d'ISO 14040 et ISO 14044.

PRIORITÉS DE 2018 ET APRÈS

- Continuer à exécuter les plans d'action de durabilité environnementale afin de hâter le progrès de nos objectifs vers une réduction de 50 % d'ici 2025 (de 20 % d'ici 2020).
- Exécuter les recommandations appropriées de nos projets sur le risque de la chaîne d'approvisionnement et sur le cycle de vie.

Réalisé

Partiellement réalisé

Sur la bonne voie

Non réalisé

Nos objectifs et notre rendement en matière de durabilité environnementale (suite)

PRIORITÉS DE 2017	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Augmenter notre utilisation de transport combiné afin qu'il constitue 65 % de nos charges de réapprovisionnement transnational en 2017.	✓	Nous avons augmenté notre utilisation de transport combiné à 72 % en 2017.
Exécuter notre programme national de modernisation de l'éclairage d'ici la fin de 2018.	→	Nous avons terminé la première étape de notre programme d'installation rétroactive d'éclairage DEL dans sept de nos usines à travers le Canada.
Effectuer une base de référence détaillée d'emballage (selon le poids) afin de définir les occasions futures de réduire notre empreinte écologique.	→	Nous avons fait de bons progrès sur notre base de référence d'emballage et terminé la première étape qui comprenait 685 produits.
Continuer à mettre en œuvre des programmes afin de réduire davantage/ d'éliminer la quantité de déchets organiques envoyée aux sites d'enfouissement.	→	Nous avons réussi à détourner 2 036 TM de déchets organiques additionnels des sites d'enfouissement en 2017.

PRIORITÉS DE 2018 ET APRÈS

- Augmenter notre utilisation de transport combiné afin qu'il constitue 80 % de nos charges de réapprovisionnement transnational en 2018.
- Exécuter la deuxième étape de notre programme d'installation rétroactive DEL dans 11 autres usines des Aliments Maple Leaf.
- Terminer la 2e étape de nos travaux sur la base de référence d'emballage afin d'aborder tout l'emballage de nos produits. Élaborer le plan de la 3e étape en 2018.
- Continuer à mettre en œuvre des programmes afin de réduire davantage/ d'éliminer la quantité de déchets organiques envoyée aux sites d'enfouissement.

✓ Réalisé ✓ Partiellement réalisé → Sur la bonne voie ⊖ Non réalisé

Notre réduction de 50 % de notre empreinte environnementale d'ici 2025 comprend la perte/le gaspillage d'aliments de nos installations de fabrication et de distribution.

Nos GRANDS et AUDACIEUX objectifs!

Progrès vers notre but – réduction de 50 % d'ici 2025

Le moteur de ces objectifs ambitieux (par tonne métrique de production) est la passion manifestée par nos employés pour la réduction de notre impact sur l'environnement et la contribution à la croissance durable de notre entreprise.

INTENSITÉ ÉNERGÉTIQUE

RÉDUCTION DE 18,9 %

INTENSITÉ DE L'EAU

RÉDUCTION DE 16,1 %

INTENSITÉ DE RÉDUCTION DES DÉCHETS

10,1 %, représentant un TAUX DE DIVERSION DES SITES D'ENFOUISSEMENT DE 91,8 %

INTENSITÉ DES ÉMISSIONS

RÉDUCTION DE 17,9 % (éq. CO_2)

Gestion globale des services publics

En 2017, nous avons mis en œuvre un nouveau système de gestion globale des services publics afin de gérer et faire le suivi de nos dépenses en services publics et du rendement de notre empreinte environnementale. Par conséquent, conformément au protocole de GES du *World Resources Institute*, nous avons rajusté notre empreinte écologique à compter de notre année de référence (2014).

Il s'agissait d'une réalisation importante car, en même temps, nous avons inclus beaucoup plus de données, notamment les données de services publics et d'émissions de nos exploitations agricoles et notre usine Lightlife nouvellement acquise à Turner Falls, Massachusetts.

Nous continuons de progresser et en 2017, nous avons dépassé notre objectif intérimaire de 20 % qui était prévu pour 2020, par rapport à l'énergie indirecte (électricité), réduisant notre intensité de 22,2 %.

GRI **102-48**
En anglais seulement

Sommaire du rendement d'empreinte environnementale*

Voici ci-dessous 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 2017, représenté dans le sommaire de notre rendement d'empreinte environnementale ci-dessous :

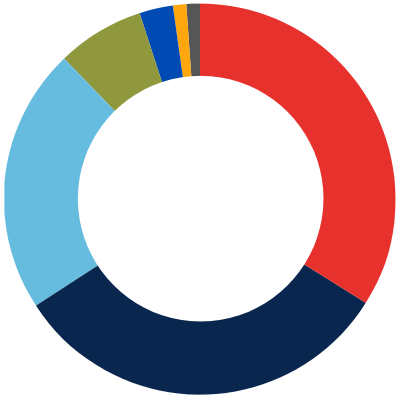
PARAMÈTRE	CONSOMMATION [1]				INTENSITÉ [7]				50 % X RÉDUCTION D'INTENSITÉ D'EMPREINTE 2025			
	2017	2016	2015	2014	2017	2016	2015	2014	50 % X CIBLE 2025	RÉDUCTION D'INTENSITÉ	% DE RÉDUCTION	UNITÉS
ÉNERGIE TOTALE (MWh) [1]	**955 445**	937 435	996 124	1 097 767	**1,50**	1,47	1,59	1,85	0,93	0,35	**18,9**	MWh/1 000 kg
ÉNERGIE DIRECTE – GAZ (m^3) [2]	**56 374 894**	54 225 473	56 331 647	62 803 301	**88,45**	85,03	90,16	105,56	52,78	17,11	**16,2**	m^3/1 000 kg
ÉNERGIE INDIRECTE – ÉLECTRICITÉ (k Wh) [3]	**353 624 763**	358 246 796	375 679 682	424 411 701	**554,81**	561,74	601,31	713,38	356,69	158,57	**22,2**	kWh/1 000 kg
EAU (m^3) [4]	**8 738 625**	8 663 418	9 076 078	9 725 144	**13,71**	13,58	14,53	16,35	8,18	2,64	**16,1**	m^3/1 000 kg
ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE (GES) – éq. CO_2 (TONNES) [5]	**149 147**	139 237	152 095	165 822	**0,23**	0,22	0,24	0,28	0,14	0,05	**17,90**	tonnes/1 000 kg
TAUX DE DÉTOURNEMENT DE L'ENFOUISSEMENT (%)[6]	**91,8**	91,5	91,1	–	**28,45**	28,96	31,65	–	15,83	3,66	**10,1**	kg/1 000 kg

* Voir les notes complémentaires dans l'Annexe à la page 67.

GRI **302-1, 302-3, 303-1, 305-4**
En anglais seulement

Plans d'action de durabilité environnementale

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 comprenaient 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 le critère utilisé pour le pointage de l'impact. Le diagramme ci-dessous offre une ventilation des types de résultats qui ont reçu la priorité dans le cadre des vérifications de 2015/2016 :



- **34 %** Eau
- **32 %** Électricité
- **22 %** Thermique
- **7 %** Eaux usées
- **3 %** AC/OES*
- **1 %** Gaz naturel
- **1 %** Charge d'égout

Nos plans d'action de durabilité environnementale sont fondés sur cette analyse impact-effort. Nous utilisons également un outil de suivi du plan d'action qui mesure le progrès que fait chaque usine pour atteindre les cibles de réduction et qui est mis à jour tous les trimestres.

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, d'eau et de gaspillage que nous avons classées comme priorités en raisons 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 projets de récupération de la chaleur, les occasions de réutilisation d'eau et le détournement des déchets organiques des sites d'enfouissement.

De plus, nous enquêtons continuellement et nous pilotons des initiatives novatrices telles que des systèmes d'alimentation à photopiles, 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 et amélioré notre compréhension de notre rendement, de l'économie de coûts et des occasions de réduire notre empreinte.

En 2017, dans le cadre de notre projet d'installation rétroactive d'éclairage, nous avons recyclé plus de 22 500 lampes contenant du mercure et 2 200 kg de ballasts métalliques.

* AC = amélioration continue; OES = Système d'excellence opérationnelle

Réduction des déchets

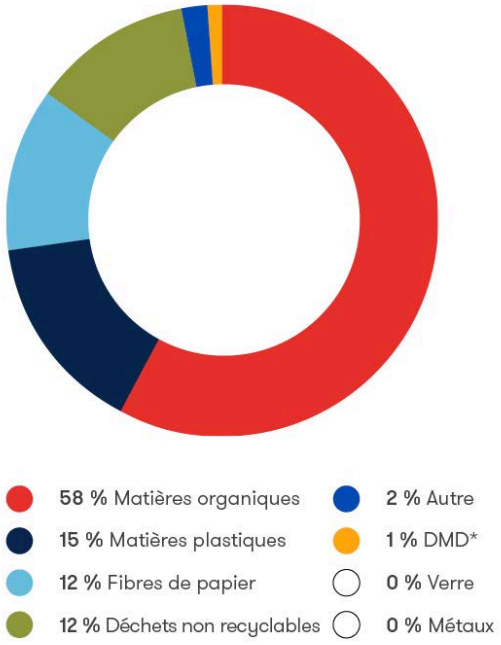
Notre taux global de détournement des sites d'enfouissement de 2017 était de 91,8 %. Nous avons détourné 2 036 tonnes métriques de déchets organiques des décharges.

Vérifications des déchets solides

Nous calculons notre taux de détournement des sites d'enfouissement en menant des vérifications de déchets solides dans nos installations et en mesurant le rendement de nos initiatives.

Nos vérifications de déchets solides pèsent les composantes des déchets créés, récupérés, recyclés et jetés dans chaque établissement. Nous effectuons ces vérifications annuellement 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 d'initiatives individuelles de détournement de déchets à chaque site afin d'établir notre taux global de détournement des décharges.

Nos trois catégories principales qui offrent des occasions d'améliorer davantage notre taux de détournement sont les déchets organiques, plastiques et papier. Comme lors de notre examen de vérification des services publics, nous avons effectué une analyse d'impact-effort de nos occasions afin d'évaluer l'exécution et la fixation des priorités. Nous avons évalué l'impact en fonction de la contribution de nos constatations au flux de réduction des déchets, ainsi que des économies. L'analyse de l'effort était basée sur la disponibilité de l'infrastructure municipale, l'investissement de capitaux, le calendrier d'application et les exigences en ressources humaines. Le diagramme ci-dessous offre une distribution des pourcentages des types de déchets que nous traitons :



* DMD = déchets ménagers dangereux

Notre occasion la plus importante se trouve toujours dans le détournement des boues des eaux usées de notre installation de Brandon, qui améliorera considérablement notre taux global de réacheminement des déchets.

Évaluation du cycle de vie chez les Aliments Maple Leaf

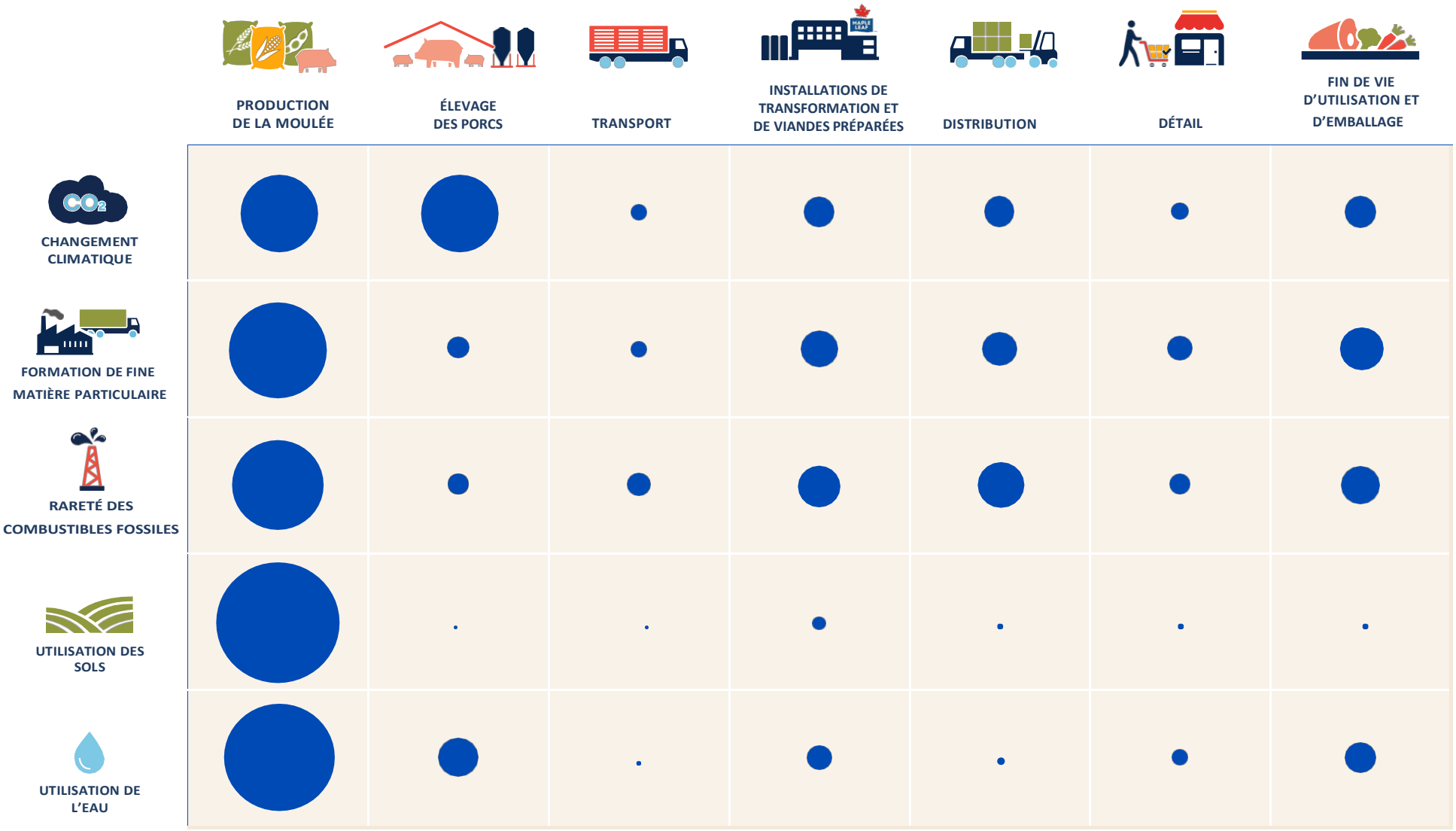
Afin d'acquérir une connaissance des relations entre les phases de production diverses du porc et de leur incidence environnementale relative, nous avons effectué une analyse complète du cycle de vie (ACV) du bacon Maple Leaf (375 g). Elle a été exécutée conformément aux exigences d'ISO 14040 et ISO 14044.

L'ACV est un outil utile pour identifier et fixer les priorités des initiatives qui réduiront davantage les impacts environnementaux du produit évalué. Comme les résultats le montrent, 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 pour élever les 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.

L'ACV est un outil et un élément d'entrée que nous utilisons afin d'élaborer une stratégie de gestion complète du carbone pour les Aliments Maple Leaf.

GRI **306-2**
En anglais seulement

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 de la perte et du gaspillage des aliments

Au cours des dernières années, l'industrie de l'alimentation s'est réunie afin d'identifier les occasions qui se présentent aux entreprises, le long des chaînes de valeur alimentaires, pour rationaliser leurs opérations et réduire la perte et le gaspillage des aliments.

Nous sommes fiers d'avoir réalisé un taux de détournement des décharges de 91,8 % en 2017. Cependant, il nous reste du travail à accomplir afin de veiller à ce que les déchets alimentaires et autres déchets organiques de nos installations ne finissent pas dans des sites d'enfouissement. Nous continuons à examiner comment la perte et le gaspillage d'aliments a des répercussions sur notre chaîne d'approvisionnement entière.

La viande qui ne satisfait pas à nos normes de qualité ou de salubrité alimentaire est impropre à la consommation et ne peut être vendue ou donnée.

En 2017, nous avons continué à détourner la viande emballée vers des biodigesteurs pour la création d'électricité avec StormFisher Environmental. StormFisher est le propriétaire et exploitant d'une installation de biogaz de 2,85 MW à London, Ontario, qui peut convertir jusqu'à 100 000 tonnes de déchets organiques chaque année en énergie renouvelable et en engrais à base organique. En plus de convertir des produits de viande impropres à la consommation en énergie, le biogaz offre une occasion de détournement des sites d'enfouissement pour les boues du traitement de nos eaux usées qui ne sont habituellement pas acceptées par les entreprises d'équarrissage.

En 2017, nous avons détourné plus de 5 486 tonnes de déchets organiques de nos installations ontariennes à StormFisher qui, à son tour, a produit plus de 2 178 000 kWh d'électricité verte qui a été fournie au réseau provincial. Cet effort a également empêché de libérer plus de 1 473 tonnes métriques de CO_2 dans l'atmosphère et produit plus de 390 tonnes métriques d'engrais organique. Pour obtenir plus de détails, cliquez ICI.

Nous sommes emballés de tirer parti du succès de cette initiative et d'explorer davantage la technologie du biogaz à l'avenir.

Selon les estimations, l'équivalent de 30 % à 40 % des aliments produits au Canada sont perdus le long de la chaîne de valeur et une bonne partie se retrouve dans les décharges ou le compost. La valeur de cette nourriture gaspillée est de l'ordre de 27 milliards de dollars par année!*

* Élaboration d'une approche dirigée par l'industrie du problème de gaspillage de nourriture au Canada. Provision Coalition, 2014.

Référence d'emballage

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, administré par la *Canadian Stewardship Services Alliance* (CSSA).

Il est habituellement défini comme étant le programme provincial des « boîtes bleues ». Annuellement, nous soumettons le poids total d'emballage de nos produits de marque et nous payons des frais pour chaque type d'emballage, tel qu'établi par la CSSA. Les frais ainsi recueillis soutiennent le recyclage des produits en fin de vie dans les provinces.

Par les années passées, nous établissions les poids de nos emballages en utilisant une calculatrice générique basée sur des unités et fournie par la CSSA. Étant donné que cette calculatrice est censée être utilisée par tous les responsables de papier imprimé et d'emballage, les poids spécifiques des emballages des produits de marque de Maple Leaf ne sont pas considérés. Par conséquent, en 2017, nous avons commencé à établir notre base de référence d'emballages et lorsque cette étude sera terminée, nous aurons les poids de chaque composante d'emballage correspondant à tous nos produits de marque. Nous pourrons alors établir des objectifs futurs pour l'optimisation et la réduction des emballages et nous pourrons raffiner nos rapports à la CSSA. Jusqu'à présent, nous avons enregistré le poids de composantes d'emballage individuelles de plus de 685 produits et nous continuons!

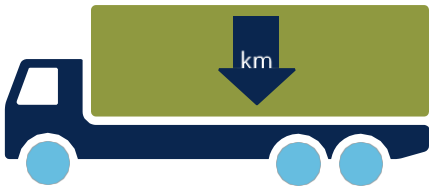
Réduction des répercussions sur notre chaîne d'approvisionnement

Réduction des kilomètres de fret

Depuis 2010, nous apportons des changements à notre système de planification afin d'augmenter les commandes de palettes complètes. Notre centre de distribution en Ontario a reçu des ordres précis de réapprovisionner des palettes pleines à notre centre de distribution de l'Ouest en Saskatchewan. Maintenant, plus de 70 % des articles sont établis sous forme de quantités de palettes pleines.

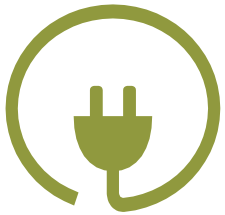
En expédiant des palettes pleines, nous pouvons transporter plus de produits sur un seul voyage et réduire le nombre global de voyages et de camions sur les routes. Le regroupement des commandes et le respect des horaires d'expédition sont également essentiels à notre réussite.

Nos efforts visant à utiliser le transport combiné représente une autre partie de notre programme de logistique qui influe positivement sur la réduction de notre empreinte écologique. Nous avons augmenté notre utilisation du transport combiné pour notre réapprovisionnement d'un bout à l'autre du pays à 72 % en 2017.



Réduction d'électricité dans nos centres de données

Depuis 2015, nos centres de données tiers ont réduit leur utilisation d'électricité de plus de 560 000 kWh. Les moteurs clés de cette réduction comprennent notre dessaisissement de la Boulangerie Canada Bread (2014), la virtualisation de serveur et la mise hors service de systèmes, l'installation de nouvelle technologie plus efficace et notre migration vers le nuage.



L'électricité économisée à nos centres de données est de 422 Mt éq. CO_2. Ceci équivaut aux émissions provenant de la conduite d'une voiture particulière sur 1 663 848 kilomètres!

Palettes CHEP dans nos usines

Nous utilisons des palettes CHEP dans la plupart de nos installations de transformation. Les palettes CHEP sont faites de bois en provenance de sources certifiées durables (FSC ou PEFC) et, en tant que solution circulaire et réutilisable, les palettes CHEP incorporent chaque jour la durabilité dans la chaîne d'approvisionnement des Aliments Maple Leaf.

En utilisant les palettes CHEP, nous réduisons le gaspillage et nous améliorons l'efficacité du transport en réduisant les coûts et les émissions de carbone. Des économies de 37 tonnes métriques de gaz à effet de serre et de 49 tonnes métriques de déchets solides ont été réalisées par l'utilisation des palettes CHEP par les Aliments Maple Leaf en 2017.

CHEP
A Brambles Company

· Remarque : Les mesures d'équivalence ont été calculées en utilisant la calculatrice de l'EPA au https://www.epa.gov/energy/greenhouse-gas-equivalencies-calculator (En anglais seulement)

Réduction des répercussions sur notre chaîne d'approvisionnement (suite)

Projet d'eau salubre

En travaillant avec Enviro-Stewards Inc., un organisme d'ingénierie et de consultation environnementale, nous avons exécuté la vérification des services publics de toutes les installations des Aliments Maple Leaf en 2015/2016. Dans le cadre de notre collaboration avec Enviro-Stewards, nous avons commandité la construction et l'installation de 33 filtres à sable bio qui représentent chacune des usines des Aliments Maple Leaf qui a fait l'objet de cette vérification. Cette commandite a appuyé le projet *Safe Water* (eau salubre) d'Enviro-Stewards.

Apprenez-en davantage

Les 33 filtres à sable bio des Aliments Maple Leaf ont été construits afin de purifier l'eau à Yei, Soudan du Sud et Ouganda*. À compter du 31 décembre 2017, on estime que ces filtres ont purifié environ 500 000 litres d'eau et ont prévenu l'émission de 75 tonnes de GES.

En raison d'une guerre civile au Soudan du Sud, il n'était plus sécuritaire d'y installer des biofiltres au nom des usines vérifiées en 2016. Par conséquent, on procède à l'installation des 21 biofiltres qui restent dans le nord de l'Ouganda.

Afin d'aider à augmenter la sensibilisation locale et la demande de biofiltres, les gestionnaires Sud-Soudanais et le personnel d'Enviro-Stewards ont formé 45 agents de santé communautaire. Ces agents aident les résidents locaux à comprendre les maladies liées à l'eau, les voies de transmission des maladies et les barrières contre la transmission.

À compter du 31 décembre 2017, les filtres à sable construits au Soudan du Sud ont purifié 500 000 d'eau.

Les membres de l'équipe Enviro-Stewards et les gestionnaires de projet Sud-Soudanais ont formé 45 agents de santé communautaire afin d'offrir de l'eau salubre durable à Koboko, Ouganda.

* Seulement 25 des 33 filtres à sable bio étaient présumés être fonctionnels en raison de l'impact de la guerre civile au Soudan du Sud.

Annexe

i. En 2017, les Aliments Maple Leaf a mis en œuvre un nouveau système complet de gestion des services publiques afin de gérer et suivre notre rendement quant à nos dépenses de services publiques et à notre empreinte environnementale. Par conséquent, conformément au protocole de GES de la *World Resources Institute*, nous avons rajusté notre empreinte écologique à compter de notre année de référence (2014).

ii. Notre rendement fait régulièrement l'objet de rapports, conformément à notre périmètre de rapport. En 2017, 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 poulailler, ainsi qu'exploitations de provenderies (sauf indication contraire). Nous n'avons pas inclus les émissions générées par les animaux que nous élevons ou élevés par nos exploitants sous contrat, ou les répercussions associées à la gestion de fumier ou à la culture des aliments pour ces animaux.

1. Consommation : Électricité, gaz naturel, eau et émissions de GES : la consommation d'énergie et d'eau et les émissions de GES reflètent l'utilisation/les émissions réelles. En raison de données limitées, la consommation ne comprend pas l'énergie ou les émissions directes (type 1) et les émissions indirectes (type 2) de tierces parties ou de cofabricants, ou les émissions liées aux réfrigérants, sauf indication contraire.

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 mesurées en termes d'unités équivalentes de dioxyde de carbone (éq. CO_2). Les émissions liées à l'énergie totale ont été calculées en utilisant les plus récents facteurs provinciaux d'émissions offerts par le Rapport d'inventaire national d'Environnement Canada, 1990 - 2016. Les émissions de GES liées au transport aérien ont été calculées en utilisant les lignes directrices de 2017 *du Department for Environment Food and Rural Affairs* (DEFRA, le ministère responsable de l'environnement, de l'alimentation et des affaires rurales au R.-U.). Les émissions de GES liées à d'autres modes de transport ont été calculées en utilisant le programme de l'EPA, *Climate Leaders - Commuting, Business Travel and Product Transport*. Les sources mobiles de type 1 comprennent notre parc de véhicules d'entreprise (2016 et 2015 seulement) et les camions appartenant à Maple Leaf dans notre exploitation de volaille. Les sources mobiles de type 3 comprennent les voyages aériens pour les employés de l'entreprise qui utilisent notre agence de voyage d'entreprise, les entreprises de transport par camion tierces et les rails (transport combiné). Les émissions liées aux employés qui ont réservé eux-mêmes leur voyage aérien ne sont pas inclus pour l'année visée par ce rapport.

6. Taux de détournement de l'enfouissement (%): représente la quantité de déchets détournés de nos exploitations et réacheminés ailleurs qu'aux sites d'enfouissement, en pourcentages. Intensité de déchets : représente la quantité de déchets éliminés dans les sites d'enfouissement (kg) par 1 000 kg de production. Le taux de détournement de l'enfouissement et l'intensité : établi en consolidant les résultats de vérifications par tierce partie de déchets solides non dangereux et du rendement mesuré de nos initiatives de détournement de sites d'enfouissement. 2015 est l'année de référence pour le réacheminement des déchets.

7. 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.

Afin de bien nourrir les générations à venir de manière durable, notre système alimentaire doit changer. Nous nous sommes ralliés derrière une mission ambitieuse – être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre.

Pour en apprendre davantage sur la durabilité chez Maple Leaf, visitez : http://www.mapleleaffoods.com/fr/

Contactez-nous :
sustainability@mapleleaf.com