



RAPPORT DE 2018 SUR LA DURABILITÉ



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

Notre plan

Rehausser le mérite des aliments

NOTRE MANDAT

NOTRE VISION

**Être
l'entreprise
de produits
de protéines la
plus durable
sur terre**



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



En réduisant notre impact environnemental à des niveaux durables



En prenant soin de nos animaux de manière responsable



En renforçant nos collectivités

COMMENT NOUS CRÉERONS UNE VALEUR PARTAGÉE



Nous miserons davantage sur notre leadership en matière de durabilité



Nous éliminerons le gaspillage et nous améliorerons l'efficacité, sans répit



En élargissant notre portée dans de nouvelles zones géographiques, de nouveaux canaux et dans les protéines de remplacement



Nous adopterons un avenir numérique dans l'ensemble de notre entreprise



Nous investirons dans nos marques afin d'augmenter la demande et la fidélité des consommateurs



Nous investirons dans notre personnel afin que ses talents s'épanouissent

NOUS NOUS ATTENDONS À OFFRIR LA VALEUR À NOS INTERVENANTS

**À nos
consommateurs**

À nos clients

À notre personnel

À nos collectivités

À nos actionnaires

NOTRE AVANTAGE DU LEADERSHIP

La force collective de notre personnel diversifié, motivé par les valeurs et déterminé



**Rehaussez
le mérite des aliments**



Les Aliments Maple Leaf est une entreprise avant-gardiste axée sur les valeurs dont le mandat est de « Rehausser le mérite des aliments ». Ce mandat définit non seulement ce que nous faisons à titre d'organisation, mais aussi la raison pour laquelle nous le faisons. Notre vision est d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre.

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

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

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

Table des matières

La durabilité chez les Aliments Maple Leaf	1
De meilleurs aliments	12
De meilleurs soins	27
De meilleures collectivités	39
Une meilleure planète	54
Annexe	69

Un message de notre chef de la direction, Michael McCain



« L'industrie de l'alimentation est confrontée à une crise de confiance qui exige une nouvelle approche. Nous devons assumer la responsabilité de transformer notre système alimentaire afin qu'il soit écologiquement durable, qu'il améliore la santé et le bien-être et qu'il veille à ce qu'il y ait de bons aliments pour tous. Voilà le fondement du parcours constructif que nous suivons afin de « Rehausser le mérite des aliments » et de notre vision de devenir l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre. »

Chez les Aliments Maple Leaf, nous sommes profondément convaincus que nous devons faire partie de la solution et que nous pouvons nous distinguer et créer une réussite commerciale par le biais d'un nouveau contrat social. Je crois fermement que nous pouvons faire progresser la valeur partagée en axant nos stratégies organisationnelles sur les besoins sociétaux critiques, ce qui crée également d'importants débouchés commerciaux.

Voilà l'essence du mandat et de la vision de Maple Leaf : **Rehausser le mérite des aliments. Être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre.** Cela peut sembler noble et fort ambitieux. En fait, nous croyons que sur l'échiquier mondial, nous sommes suffisamment petits pour être rebelles tout en étant assez grands pour faire amplifier nos idées de rebelles jusqu'à ce qu'elles deviennent une réalité commerciale. Nous tirons de notre vision une présence, une voix pour jouer dans une catégorie supérieure. Et elle nous donne un mandat! **De meilleurs aliments. Une meilleure planète. De meilleurs soins. De meilleures collectivités.** C'est au moyen de ces piliers que nous bâtissons cette entreprise durable.

Nous poursuivons ce parcours de devenir une entreprise de produits de protéines durable depuis plusieurs années et, bien qu'il nous reste beaucoup de choses à accomplir, nous avons réalisé de grands progrès en 2018.

- Nous avons poursuivi notre quête de produire de meilleurs aliments qui répondent aux besoins réels des consommateurs en étant les chefs de file du mouvement des vrais aliments. En 2018, nous avons pris en main notre marque phare, Maple Leaf, et audacieusement enlevé les choses que les gens ne reconnaissent pas ou ne veulent pas dans leurs aliments. Vrai. Simple.
- Nous menons également et ne cessons de croître dans le domaine de la viande durable élevée sans antibiotiques. Notre marque Greenfield connaît une croissance continue et elle est clairement le chef de file du segment, et nous avons prolongé l'offre de produits ÉSA à la marque de volaille *Prime de Maple Leaf*.
- Nous progressons vers notre objectif audacieux d'une réduction de 50 % de notre empreinte environnementale d'ici 2025 et à la fin de 2018, nous étions en avance par rapport à notre objectif d'utilisation de l'électricité ainsi qu'aux déchets solides. Cependant, nous ne sommes pas satisfaits de notre rendement par rapport au gaz naturel et à l'efficacité de l'eau. Nous reconnaissons qu'il reste beaucoup plus de travail à accomplir afin de nous remettre sur la bonne voie et réaliser nos objectifs. En 2019, nous commencerons à réviser nos plans d'action en matière de durabilité environnementale et nous travaillerons avec nos partenaires des services publics et autres partenaires afin d'identifier de

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

nouvelles occasions de réduction et d'efficacité plus dynamiques. Afin de combler l'écart aux endroits qui exigent des réductions plus importantes qui n'ont pas encore été réalisées, nous élaborons une stratégie complète de gestion du carbone.

- La durabilité au sein de la société doit comprendre les animaux sous nos soins et nous faisons la mise en œuvre de certaines de nos stratégies et nos plateformes en matière de soins des animaux parmi les plus avancées au monde, ce qui nous distingue de plus en plus sur le marché. Nous avons fait la transition des deux-tiers de nos truies à un système de logement libre de pointe et nous avons l'intention de terminer cette transition d'ici la fin de 2021. Notre système exclusif est la première conception de grande envergure en Amérique du Nord à éliminer l'utilisation de cageots de gestation pour les truies. De plus, nous investissons dans des pratiques de transport de pointe, l'assomage sous atmosphère contrôlée, la vérification par vidéo à distance dans tous nos couloirs et nos installations de transformation, ainsi que l'enrichissement environnemental, afin d'encourager les comportements naturels.
- Enfin, en reconnaissance de notre besoin de nous faire les champions de la justice sociale et de créer de manière responsable de la valeur dans nos communautés, nous nous attaquons au problème inacceptable de l'insécurité alimentaire. Jusqu'à présent, le Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire a investi 4,5 millions de dollars

dans des engagements étalés sur plusieurs années avec 15 partenaires novateurs. Le premier objectif de notre création de valeur sociale, le Centre concentre ses efforts sur la défense des droits, l'investissement et le partage des connaissances afin de veiller à ce qu'il y ait de bons aliments pour tous.

La durabilité stimule de plus en plus le comportement des consommateurs et nous ne sommes pas les seuls à aspirer à être chef de file de ce marché. Nous avons profondément engagé nos employés à définir des actions plus énergiques et encore 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. De réduire notre empreinte environnementale. De produire des aliments de manière durable. Pour le traitement sans cruauté des animaux. Afin de faire progresser la sécurité alimentaire pour tous. 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 au sujet de 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 1^{er} janvier au 31 décembre 2018 (sauf avis du contraire). Les rapports des années précédentes se trouvent sur notre site Web au 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.

→ POUR EN APPRENDRE D'AVANTAGE SUR NOTRE RENDEMENT GRI, VEUILLEZ CONSULTER NOTRE [INDEX DE LA GRI](#). (EN ANGLAIS SEULEMENT)

Intégrité de l'information

La direction des Aliments Maple Leaf a la responsabilité de la préparation et de l'intégrité de l'information fournie dans notre rapport sur la durabilité. Les sources des renseignements statistiques citées en référence qui ne sont pas liées directement aux Aliments Maple Leaf sont soit notées ou disponibles sur demande. Si vous voyez une référence au sujet d'argent, n'oubliez pas que tous les renseignements financiers sont indiqués en dollars canadiens. Nous croyons que ces renseignements représentent nos initiatives de durabilité et les résultats de notre rendement avec précision pour l'année sur laquelle porte le rapport, 2018 (sauf avis du contraire).



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.

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 avons, pour nous-même et tous ceux qui dépendent de nos produits et nos affaires, la responsabilité 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 pour 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, l'amélioration du bien-être animal, l'augmentation de la valeur nutritionnelle de nos produits et un investissement plus important dans les protéines de remplacement.

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

Instaurer la capacité dans nos communautés en appuyant les 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 :



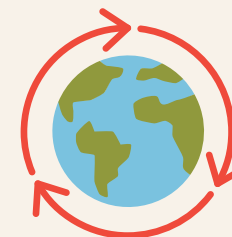
DE MEILLEURS
ALIMENTS



DE MEILLEURS
SOINS



DE MEILLEURES
COLLECTIVITÉS



UNE MEILLEURE
PLANÈTE

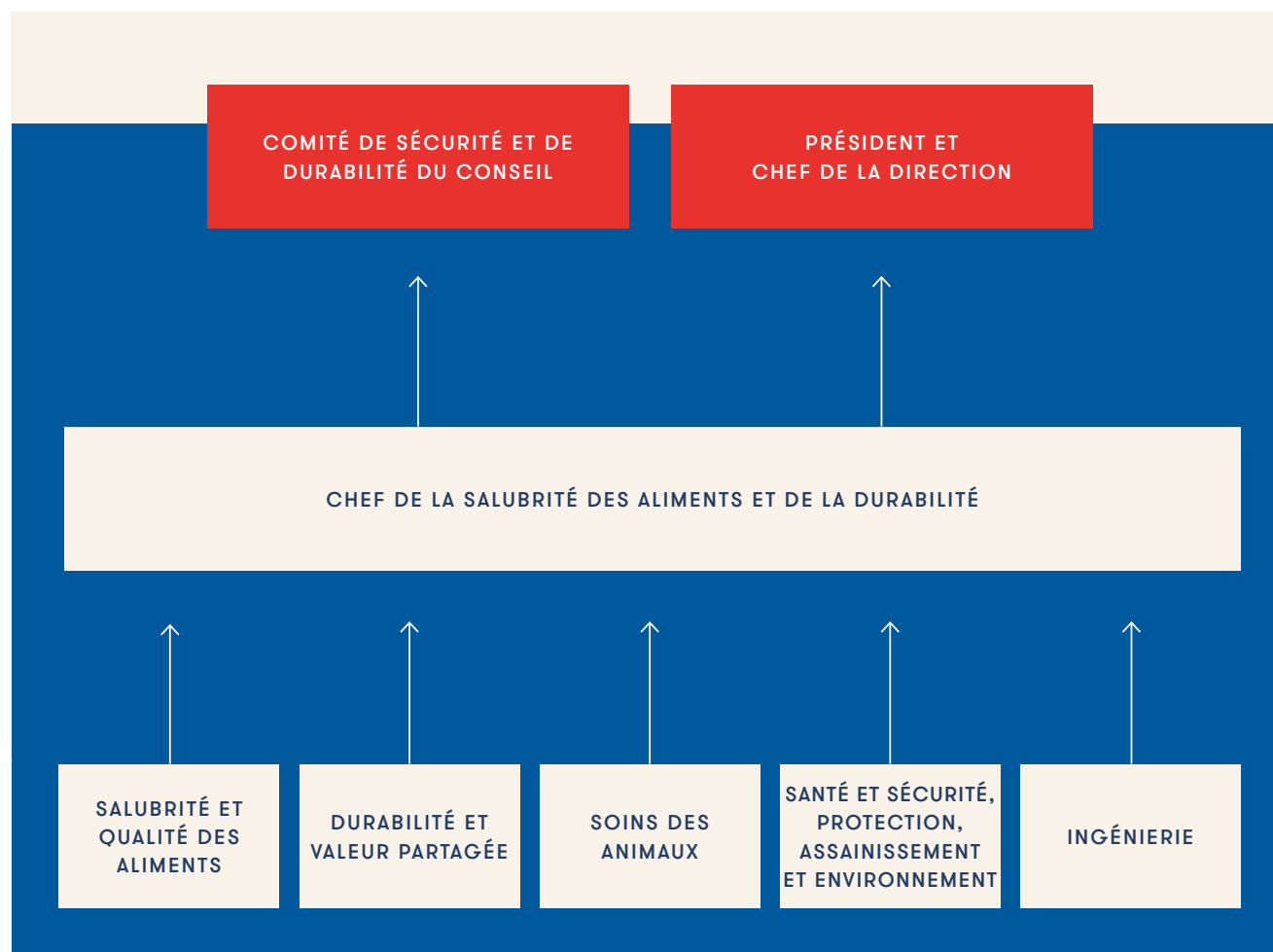
Chez les Aliments Maple Leaf, nous avons intégré la durabilité dans tous les aspects de notre entreprise.

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. Trouver l'équilibre entre ce qui est bon pour notre environnement et notre société et ce qu'il y a de mieux pour notre croissance, pour ensuite mettre l'accent sur les occasions qui offrent les deux, se trouve au cœur de nos processus et nos disciplines de gestion.

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

- Rapports mensuels à l'équipe de la haute direction
- Rapports trimestriels aux chefs de la direction, de l'exploitation et des finances
- Trois rapports par année au Comité de sécurité et durabilité du conseil
- 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 2018, avec l'ajout de notre nouvelle usine Field Roast, nous avons reformulé notre rendement en matière d'intensité de notre empreinte à partir de notre année de référence (2014). En raison d'infrastructure et de limite des données, nous n'avons pas inclus la consommation d'énergie de nos établissements agricoles qui utilisent

le propane. En outre, nous n'avons pas inclus les émissions provenant du fumier généré par les animaux que nous élevons, ou élevés par nos exploitants sous contrat, ou les répercussions associées à la culture des aliments pour ces animaux, pour l'année sur laquelle porte le rapport. De plus, nous n'avons pas inclus les données associées à nos acquisitions de 2018, Cericola Farms et Produits alimentaires Viau, pour l'année visée par ce rapport.

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.

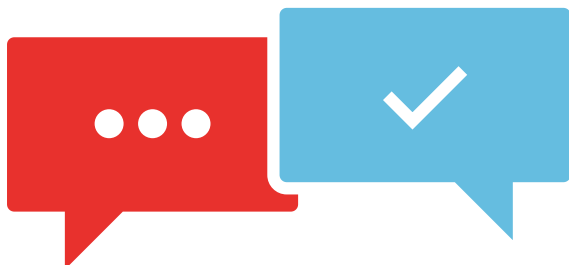
Importance relative

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.

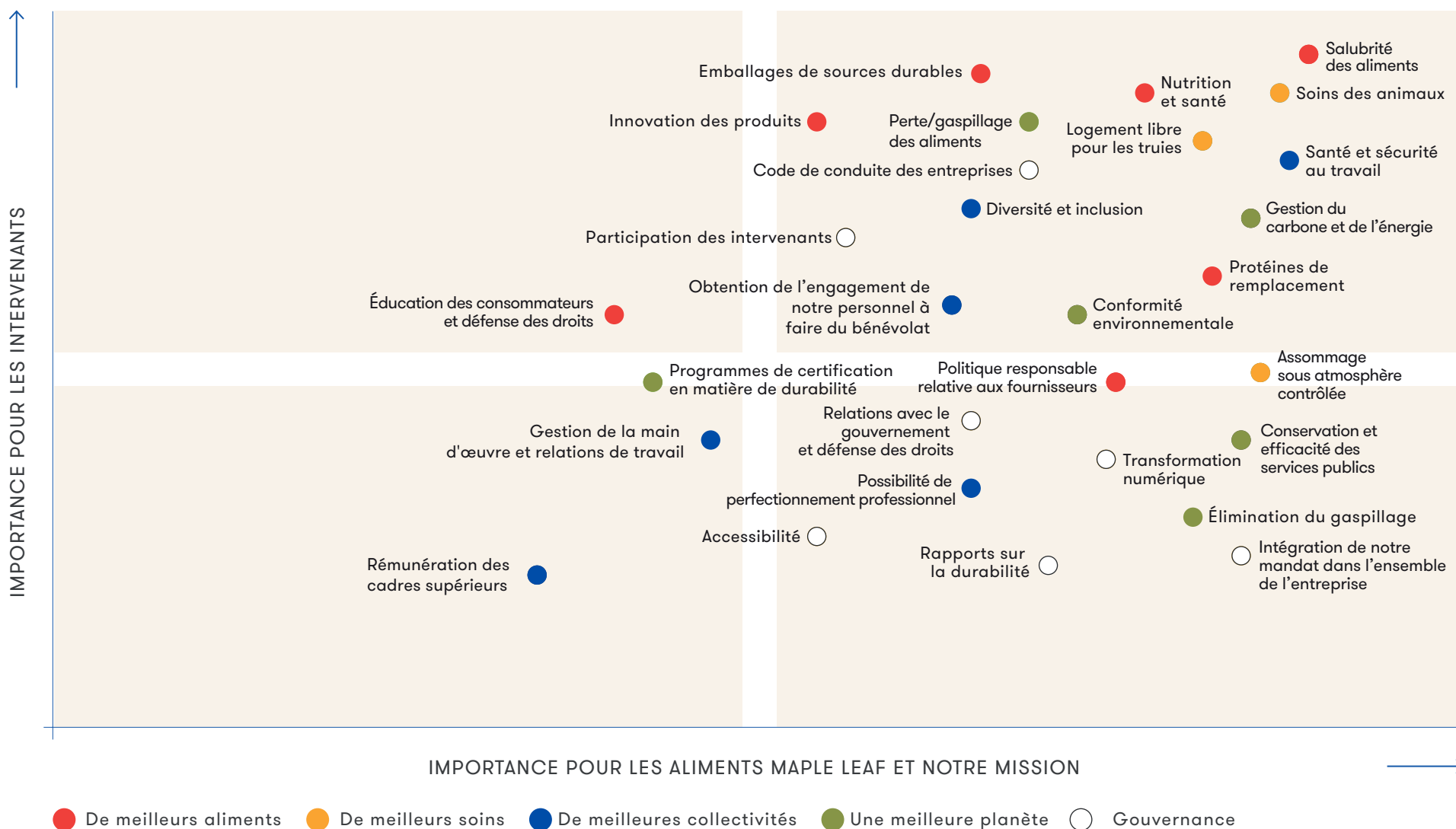
Chaque sujet est évalué selon l'importance apparente du sujet pour les intervenants clés et son importance pour les Aliments Maple Leaf.

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



Matrice d'importance relative mise à jour en 2018 (suite)

MATRICE DE L'IMPORTANCE RELATIVE



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 prodigués 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.



DISTRIBUTION

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



INSTALLATIONS DE TRANSFORMATION ET DE VIANDE PRÉPARÉE

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



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.



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 et 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 bienveillance. Pour créer un milieu de travail qui garde les employés en sécurité et habilite tout le monde à apprendre et à donner le meilleur d'eux-mêmes. 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 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 desservons.

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 doit évoluer. 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.*, *Prêt à 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.

La viande à croissance durable...



est **NUTRITIVE**, **SAIN**
et **SALUBRE**.

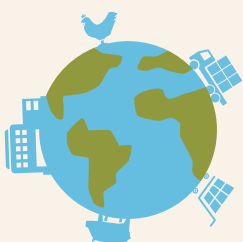


est **ACCESSIBLE**, **ABORDABLE** et, consommée avec
MODÉRATION, en **ÉQUILIBRE** avec les autres éléments nutritifs,
conformément aux lignes directrices en matière de nutrition.



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**.



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 rôti*
- 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)
- Forum économique mondial (World Economic Forum) – Alliance des dirigeants engagés pour le climat (Alliance of CEO Climate Leaders)

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



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 la tête du mouvement des vrais aliments

Nous avons effectué une réorganisation radicale de la marque Maple Leaf® et nous avons enlevé tout ce qui était artificiel.



À 100 % sans antibiotiques

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



Leadership émergent en protéines d'origine végétale.



Les Aliments Maple Leaf

Nous sommes la seule entreprise de viande qui préconise de consommer la viande avec modération, en équilibre avec d'autres nutriments et conformément aux directives nutritionnelles.

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!

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

Nous avons lancé les changements les plus approfondis de l'histoire de notre marque Maple Leaf dans le

cadre de notre engagement envers le mouvement des vrais aliments. Cela a évolué en une réorganisation radicale de la gamme entière, fondée sur les engagements de notre Credo alimentaire.

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

« 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

Notre credo alimentaire



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 mettons 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.

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.

En réponse à cette demande, nous avons rénové les produits de notre marque Maple Leaf et nous les avons reformulés avec des ingrédients qui livrent les normes de nutrition, de goût et de simplicité les plus élevées, sans rien d'artificiel!

Anciens ingrédients

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



Ingrédients actuels

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



Éducation nutritionnelle



Il est important de connaître la bonne quantité et de quels type 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.

Dans le cadre de notre récent renouvellement de la marque Schneiders® qui comprend un nouveau logo et une nouvelle conception d'emballage, nous avons rénové sa gamme de produits afin d'offrir aux consommateurs un goût extraordinaire aux arômes artisanaux rehaussés et un nouvel emballage distinctif dont les étiquettes sont plus faciles à lire.

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'une diététiste indépendante, notre site Web de la marque Maple Leaf offre un meilleur contenu plus attrayant afin d'aider aux gens à accéder à l'information nutritionnelle et planifier leurs régimes selon leurs besoins.

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 dans 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 s'est donnée pour mission de changer l'industrie de la viande et reflète les 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 D'AVANTAGE, VISITEZ [GREENFIELDMEAT.COM/FR/](https://greenfieldmeat.com/fr/).



La viande Greenfield provient d'animaux élevés sans hormones ou antibiotiques. Nos produits ne contiennent rien d'artificiel et n'utilisent que les meilleures coupes de viande.

Protéines d'origine végétale



L'un de nos plans stratégiques consiste à étendre notre portée dans les protéines de remplacement. Au cours des dernières années, nous avons établi les Aliments Maple Leaf en tant que leader nord-américain des protéines d'origine végétale en formant Aliments Greenleaf, EFS, une filiale en propriété exclusive dont le siège social est à Chicago. Nous disposons de deux marques phares très complémentaires dans cette catégorie, Lightlife^{MC} et Field Roast Grain Meat Co.^{MC}, et nous concrétisons notre leadership dans ce créneau en augmentant notre capacité organisationnelle et opérationnelle et notre rythme d'innovation.

Basée à Seattle, au Washington, Field Roast adapte des pratiques traditionnelles de confection de viande afin de fabriquer des simili-viandes végétariennes faites de céréales, de légumes et d'épices. Elle crée et distribue des produits protéinés à base de céréales et des fromages végétaliens de qualité supérieure.

Depuis 1979, Lightlife se donne pour mission de rendre la meilleure alimentation accessible et délicieusement facile. Pendant plus de 30 ans, Lightlife a fourni des aliments végétariens et végétaliens préparés de la manière la plus saine et la plus durable.

En 2018, Lightlife a ajouté un nouveau burger à sa gamme de base. Avec la demande rapidement croissante de produits de protéines à base de plantes de la part des consommateurs, le nouveau burger fait une percée sensorielle en raison de son goût et sa texture dont les consommateurs sont friands. Il a 20 grammes de protéines de pois, est sans saveurs ou agents de conservation artificiels et sans cholestérol, avec seulement 2,5 grammes de gras saturé dans une galette d'un quart de livre.



→ POUR EN APPRENDRE D'AVANTAGE, VISITEZ LIGHTLIFE.COM.



→ POUR EN APPRENDRE D'AVANTAGE, VISITEZ FIELDROAST.COM.

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 bény 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 2018, 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 quatre nouveaux produits : les bouchées de poulet tikka, le falafel, les burgers de poulet tandoori et les burgers de bœuf aux jalapeños.



Notre engagement envers la salubrité des aliments

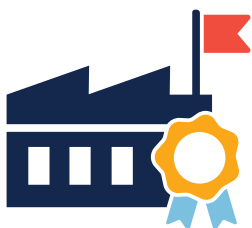
Promesse de sécurité des Aliments Maple Leaf :

- 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 quelque motif d'inquiétude que ce soit.
- Nous nous engageons à mesurer notre rendement en matière de salubrité et à ce que nos analyses et notre étalonnage se conforment aux normes reconnues à l'échelle mondiale.
- Nous nous engageons à chercher continuellement de meilleures façons de fabriquer des aliments sains 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



En 2018, les Aliments Maple Leaf a fait deux rappels liés à la salubrité alimentaire en raison d'allergènes de lait et un retrait de produit lié à la qualité en raison de produits qui ne répondaient pas aux normes de Maple Leaf.

Les deux rappels liés à la salubrité des aliments sont survenus en raison du signalement par un consommateur d'une réaction allergique au lait après avoir consommé une saucisse fumée Schneiders (la présence de lait n'était pas déclarée sur l'emballage). Il n'y a jamais eu de confirmation de la cause de la réaction du consommateur; cependant, au cours d'une enquête interne menée par Maple Leaf, elle a déterminé que la cause principale découlait d'une contamination croisée causée par une quantité infime de poudre de lait dans l'usine. Des quantités infimes ont également été décelées pour une autre date de production, ce qui a déclenché le deuxième rappel.

Le retrait en raison de la qualité était dû à de la viande en conserve sous un vide trop faible, ce qui a causé la distorsion du couvercle de certaines boîtes de conserve.

Nos normes de salubrité alimentaire globales

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

Toutes nos installations de production de viande font annuellement l'objet d'une vérification par une fonction interne de vérification de la salubrité alimentaire et par un vérificateur tiers, conformément 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. En 2018, cette usine a obtenu sa certification du BRC.

Nous surveillons l'efficacité de nos efforts au moyen d'essais rigoureux effectués sur nos produits et notre environnement de fabrication. En 2018, nous avons effectué plus de 225 000 analyses afin de détecter les bactéries, notamment les pathogènes, dans nos usines de transformation des aliments et nos produits.

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 40 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
- 86 % 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 sommes 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 et de salubrité des aliments des Aliments Maple Leaf et les engagements que nous avons pris en 2009, inclus dans notre vision de « Toujours produire des aliments sains et délicieux dans un milieu de travail sécuritaire ». 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 et transparence des rapports et de modification des comportements basés sur les faits
- Habilitier nos membres d'équipe en leur fournissant des outils numériques qui supportent notre vision
- Exécuter notre ambitieuse stratégie de réduction de salmonelle dans la chaîne d'approvisionnement de la volaille
- Améliorer les contrôles préventifs au moyen de plans d'Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP) améliorés et de certification d'associés
- 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.

2018 fut la première année complète depuis la mise en œuvre. Nous avons utilisé l'année précédente comme année de référence et établi un objectif de trois ans afin de réduire le TISA et le TIQ de 75 %. Nous sommes heureux de signaler que nos équipes de salubrité alimentaire et opérationnelles ont exécuté des plans efficaces qui ont atteint les cibles fixées pour 2018. Le TISA et le TIQ ont tous les deux atteint des résultats inférieurs aux cibles pour 2018. Ces résultats sont une réflexion du dévouement et de l'engagement de nos usines de fabrication à l'égard de la Promesse de sécurité.

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 crus, 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 volaille fraîche et en 2018, 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 au sein de la chaîne d'approvisionnement.

Pour les consommateurs, la cuisson appropriée de la volaille fraîche tue la salmonelle, mais notre voie à suivre est de d'abord mettre l'accent sur la réduction des pathogènes. Notre stratégie échelonnée sur plusieurs années entraînera une importante amélioration de la salubrité de nos produits de volaille fraîche en réduisant la probabilité de la présence des sérotypes de *Salmonella* les plus pathogènes, c'est-à-dire ceux qui sont le plus souvent associés aux maladies chez les humains. Notre stratégie comprend une cartographie de la chaîne d'approvisionnement

des troupeaux reproducteurs et des couvoirs, 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. En 2018, nous avons engagé du capital afin de convertir la gamme complète de produits de poulet pré-frits au détail en remplaçant les produits crus partiellement cuits par des produits entièrement cuits dans le but de rendre cette catégorie plus salubre pour le consommateur final. Tout au long de 2018, nous avons partagé nos résultats et notre apprentissage avec des pairs de l'industrie et les autorités gouvernementales afin de lever la barre de ce très important défi en matière de salubrité alimentaire.



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

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 ce but.

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

Nous organisons un Symposium annuel sur la salubrité alimentaire depuis 2009. Le Symposium a pour objet d'aborder de grandes idées sur ce que l'industrie alimentaire collective peut faire afin d'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, en Ontario, pour une journée d'apprentissage, de réseautage et de débats sur les sujets et les problèmes les plus épineux de ce secteur.

En 2018, dixième année du Symposium, ce dernier a accueilli plus de 150 participants inscrits issus de 78 sociétés et organismes; on y a discuté des développements, questions et tendances récentes en salubrité des aliments. Le thème de cette année était *Culture and Trust – Essential Elements for Food Safety* (« Culture et confiance – Éléments essentiels à la salubrité des aliments »). L'événement a donné l'occasion d'entendre les témoignages de deux personnes courageuses qui représentent l'organisme de défense *Stop Foodborne Illness*, qui ont été directement touchées par des maladies d'origine alimentaire et qui ont parlé de leurs conséquences profondes sur leur vie, ainsi que la vie de leurs familles et d'êtres chers. Le message a donné le ton de cette journée pendant laquelle il fut question de partager des pratiques exemplaires, d'instaurer la confiance et de stimuler la culture de salubrité des aliments dans les milieux de la transformation et la manipulation des aliments. Mike Taylor, commissaire adjoint des aliments (retraité) à la U.S. Food and Drug Administration, a animé cette session avec les membres de *Stop Foodborne Illness* et a profité de l'occasion pour parler de ce qu'il a appris au cours de ses quelques 25 années d'expérience en politiques de la salubrité.

Nos objectifs et notre rendement en matière de salubrité alimentaire

PRIORITÉS DE 2018	STATUT	NOTRE RENDEMENT	PRIORITÉS DE 2019
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 2018.		Nous avons éliminé les agents de conservation, arômes, colorants et édulcorants artificiels de nos produits de marque Maple Leaf. Nous n'utilisons que des ingrédients faciles à prononcer auxquels les consommateurs font confiance et qu'ils peuvent trouver dans leur garde-manger.	- Nous allons continuer à mettre en œuvre les engagements de notre Credo alimentaire pour notre marque Maple Leaf et à être les chefs de file du mouvement des vrais aliments. - Nous continuons à augmenter la portée de notre leadership en produits ÉSA
Mettre en œuvre les engagements de notre Credo alimentaire pour notre marque Maple Leaf. Être les chefs de file du mouvement des vrais aliments.		Nous avons terminé le lancement de la rénovation de notre marque Maple Leaf en 2018. Nous avons reformulé nos produits afin qu'ils ne comprennent que des viandes de qualité supérieure et des ingrédients vrais, simples ou naturels.	
Continuer d'augmenter la portée de notre leadership en porc élevé sans antibiotiques (ÉSA) en Amérique du Nord et en volaille ÉSA au Canada.		Nous continuons à augmenter la portée de notre leadership en produits ÉSA. Nous faisons la transition de notre marque <i>Prime de Maple Leaf</i> afin qu'elle soit entièrement ÉSA.	



Réalisé



Partiellement réalisé



Sur la bonne voie



Non réalisé

Nos objectifs et notre rendement en matière de salubrité alimentaire

PRIORITÉS DE 2018	STATUT	NOTRE RENDEMENT	PRIORITÉS DE 2019
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 <i>Global Food Safety Initiative</i> (Initiative mondiale de la sécurité alimentaire ou GFSI) dès la fin de 2018.		Tous nos cofabricants et 99 % de nos fournisseurs de viande crue sont certifiés selon une norme étalonnée par la GFSI. 86 % de nos fournisseurs de produits autres que la viande, d'emballages qui entrent en contact avec les aliments et de produits qui n'ont pas de contact avec les aliments sont certifiés selon des normes étalonnées par la GFSI. Nous allons continuer à travailler afin de veiller à ce que nos autres fournisseurs obtiennent leur certification GFSI.	- Respecter les mesures de rendement en matière de salubrité alimentaire et de qualité. - Obtenir nos objectifs de rendement en ce qui concerne notre stratégie en matière d'agents pathogènes de la volaille et investir dans une collaboration accrue avec le gouvernement et l'industrie
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.		Nous avons réussi à établir des paramètres de salubrité et de qualité des aliments parmi les meilleurs de l'industrie. Nous avons établi des rythmes de préparation de rapports mensuelle, trimestrielle et annuelle avec la haute direction et le chef de la direction. Les paramètres aident à modifier 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.		Nous avons réussi à établir une base des données de SQA de calibre mondial. L'analyse automatisée des données représente une partie essentielle pour la mesure du rendement, l'analyse de la cause principale et le travail préventif en temps réel.	



Réalisé



Partiellement réalisé



Sur la bonne voie



Non réalisé

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

PRIORITÉS DE 2018	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Améliorer nos plans d'Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP) et étendre la portée de la formation et la certification d'ici 2018.		Nous avons développé un programme de formation HACCP de calibre mondial qui a été déployé dans toutes les usines et aux équipes de l'entreprise. Les programmes HACCP sont en voie d'évaluation d'après les exigences de la nouvelle Loi sur la salubrité des aliments au Canada en 2019. Les paramètres HACCP sont en développement afin d'évaluer et d'étalonner la maturité de nos systèmes à l'interne et dans l'ensemble de l'industrie.
Mettre en œuvre le système de gestion de l'information des laboratoires (SGIL) dans le restant des installations de transformation et des laboratoires, y compris les couvoirs, d'ici la fin de 2019.		L'équipe de projet du SGIL a réussi à terminer le déploiement à toutes les usines de viandes préparées et de transformation primaire, soit 18 usines et deux services d'entreprise. Ce projet est sur la bonne voie, le budget est respecté et on prévoit le terminer en 2019.

PRIORITÉS DE 2019
- Réorganiser notre programme de contrôle des allergènes. - Nous acquitter de notre engagement envers l'amélioration des matières étrangères.



Réalisé



Partiellement réalisé



Sur la bonne voie



Non réalisé



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 44 000 truies

À compter de la fin de 2018, les Aliments Maple Leaf avait fait la transition d'environ 44 000 truies (68 %) à son système de logement libre de pointe.



Les cinq besoins fondamentaux

Nous nous sommes engagés à faire progresser le bien-être physique ainsi que mental des animaux sous nos soins.



Transport

Nous mettons en œuvre des remorques à vérins hydrauliques pour le transport des porcs et des remorques dont l'ambiance est contrôlée pour la volaille, avec surveillance de la température et de l'humidité dans l'ensemble du système de transport de la volaille.

Engagement des Aliments Maple Leaf envers les soins des 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 DES 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 autres 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

Engagement des Aliments Maple Leaf envers les soins des 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 des animaux, reconnaissant les pratiques exemplaires et prenant aussitôt des mesures disciplinaires, au besoin.
- Élever l'importance et la visibilité des soins des 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 des 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 aux animaux (*Animal Care Program*) des Producteurs de poulet du Canada; le Programme de soin des troupeaux[®] des Éleveurs de dindon du Canada; le programme PCQO^{IMC} 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 des animaux.

Engagement des Aliments Maple Leaf envers les soins des 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 des 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 des 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



Curtis Frank
Chef de l'exploitation

Dans le cadre de notre mandat, les Aliments Maple Leaf fera progresser ces engagements en agissant, notamment en prenant les initiatives suivantes :

EN FAISANT PREUVE DE LEADERSHIP EN MATIÈRE DE POLITIQUES SUR LES SOINS DES ANIMAUX ET DES PRATIQUES QUI S'Y RAPPORTENT

- Continuer à exécuter notre stratégie de soins des animaux, mesurant notre rendement selon des initiatives qui font progresser les Cinq besoins fondamentaux et les Cinq domaines.
- Exiger que les fournisseurs tiers s'engagent à respecter les normes de bien-être animal des Aliments Maple Leaf dans les contrats d'approvisionnement.
- Continuer de réduire ou d'éliminer l'utilisation d'antibiotiques dans l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement, tout en reconnaissant l'importance de fournir les médicaments nécessaires aux animaux malades ou blessés.
- Nous engager à la transparence dans nos communications, y compris nos objectifs, nos progrès et notre rendement.
- Mettre en œuvre et communiquer nos Règles d'or sur les soins des animaux et notre Politique sur les soins des animaux.

EN INVESTISSANT EN CONCEPTION DU LOGEMENT ET DANS SON ENRICHISSEMENT DANS TOUS NOS ÉTABLISSEMENTS AFIN DE SOUTENIR LES COMPORTEMENTS NATURELS

- Faire la transition des truies qui sont sous notre gestion des cageots de gestation au logement libre de pointe d'ici la fin de 2021.
- Mener des recherches et piloter des initiatives afin de réduire l'ennui et promouvoir le jeu dans les porcheries de truies.
- Poursuivre les recherches et essais d'enrichissement dans les poulaillers de poules reproductrices de type à griller et de poulets à griller.
- Installer et mettre en œuvre de l'enrichissement et des jouets dans les pouponnières et porcheries d'engraissement.

Engagement des Aliments Maple Leaf envers les soins des animaux (suite)

EN INVESTISSANT DANS LES ÉTABLISSEMENTS, LE TRANSPORT ET LES PROCESSUS AFIN D'ÉLIMINER LA DOULEUR ET LE STRESS

- Étudier et mettre en œuvre des méthodes améliorées de soulagement de la douleur et trouver des solutions de rechange à la castration et la taille de la queue.
- 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.
- Faire la mise à niveau de nos remorques pour volaille existantes afin d'inclure des remorques dont l'ambiance est contrôlée et mettre en œuvre un système de surveillance numérique du transport qui fournit des analyses en temps réel du transport de la volaille.
- Convertir notre parc interne de remorques à des remorques à vérins hydrauliques pour le transport des porcs.

EN FORMANT NOTRE PERSONNEL AU PLUS HAUT NIVEAU DE CERTIFICATION DE SOINS EN ÉLEVAGE

- Exiger que tous les camionneurs, tant à l'externe qu'à l'interne, reçoivent une formation sur le transport faisant l'objet de vérification et de suivi.
- Élaborer et mettre en œuvre un programme de certification en soins des animaux.
- Créer et livrer des modules de formation sur les soins des animaux pour les usines de porc frais.

EN MENANT EN MATIÈRE DE VÉRIFICATION SUR PLACE ET AU MOYEN DE VÉRIFICATION VIDÉO À DISTANCE

- Exiger que toutes nos exploitations de porc et de volaille aient une vérification annuelle indépendante et corriger rapidement toutes les lacunes.
- 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.
- Effectuer des vérifications internes de tous nos producteurs tiers de poulets à griller afin de veiller à ce qu'ils respectent nos normes élevées de bien-être animal

→ [UNE COPIE DE NOTRE ENGAGEMENT ENVERS LES SOINS DES ANIMAUX PEUT ÊTRE TÉLÉCHARGÉE ICI.](#) (EN ANGLAIS SEULEMENT)

Gouvernance

Le soin des animaux est l'une de nos quatre priorités dans nos efforts de devenir l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre.

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 des animaux des Aliments Maple Leaf qu'un Comité technique de soins des 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 des 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 des 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.

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 des animaux. Chaque employé qui

participe à l'élevage, au transport et à la transformation de la volaille doit recevoir une formation sur nos politiques et procédures de soins des animaux. Tous les employés qui s'occupent des animaux reçoivent actuellement une formation sur les soins des animaux lorsqu'ils débutent leur emploi et cela fait l'objet d'un examen annuel. La formation est un élément essentiel de l'élaboration d'une solide culture de soins des animaux. En 2018, nous avons investi dans davantage de ressources afin d'améliorer nos programmes, dont divers outils offerts sur le Web, en salle de classe et comme formation pratique.

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 (désormais nommé « Excellence du porc canadien » à compter de 2019)
- Programme PCQO^{MC} des Producteurs d'œufs d'incubation du Canada
- *Chicken Farmers of Ontario Farm Worker Safety Program* (programme de sécurité des travailleurs agricoles de *Chicken Farmers of Ontario*)
- Les Producteurs de poulet du Canada - Programme de Soins aux Animaux

Le transport de tous les animaux doit adhérer aux normes de réglementation.

Tous les conducteurs qui transportent les animaux à nos usines de transformation doivent détenir la certification Transport Quality Assurance® (TQA) ou l'agrément Transport canadien d'animaux d'élevage (CLT) ou l'équivalent.

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. Tous nos couvoirs 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.

Tous nos établissements de production de porcs font l'objet d'une vérification annuelle par notre personnel interne d'assurance de la qualité ainsi que par un tiers. Nos établissements d'exploitation porcine reçoivent régulièrement des visites de service de nos experts techniques internes. 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. Ces programmes porteront le nom d'Excellence du porc canadien à compter de 2019 et tous les éléments des programmes reçoivent une vérification annuelle de vétérinaires tiers. 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.

Vérification vidéo à distance par des tiers

La surveillance des systèmes au moyen de techniques de vérification complète modernes peut représenter un élément important de responsabilisation. La vérification vidéo à distance se traduit par la vérification quotidienne de notre exploitation avec avis immédiat en cas de toute observation préoccupante ou infraction. Nous travaillons avec l'expert tiers Arrowsight à la mise en œuvre de la vérification vidéo à distance en veillant à capturer les points essentiels de la manipulation des animaux dans nos couvoirs et nos établissements de transformation primaire.

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 en qualité de :

- Membre du *Manitoba Pork Council* qui fait lui-même partie du Conseil canadien du porc
- Membre du conseil d'administration du Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles (CCTOV)
- Membre associé du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE)
- Membre du conseil d'administration de la Commission ontarienne de commercialisation des œufs d'incubation et des poussins de poulets à griller et à rôti
- Commanditaire de la *National Science and Engineering Research Chair in Swine Welfare* à l'Université de la Saskatchewan

- Partenaire de plateforme du *Poultry Research Centre* à l'Université de l'Alberta
- Membre d'un groupe d'experts du *Sysco Animal Welfare Council*
- Membre du comité de bien-être animal du *North American Meat Institute (NAMI)*
- Participante au groupe de travail de Santé animale Canada
- Collaboratrice de projets de recherche sur la santé des animaux et le bien-être animal avec l'Université de Guelph et l'Université de l'Alberta.

En outre, nous rencontrons souvent des groupes de défense des droits des animaux. Ils apportent une perspective importante sur les problèmes ainsi que sur les progrès mondiaux et scientifiques liés au bien-être animal et nous nous sommes engagés à entretenir des rapports ouverts et constructifs avec eux.

Élevés sans antibiotiques

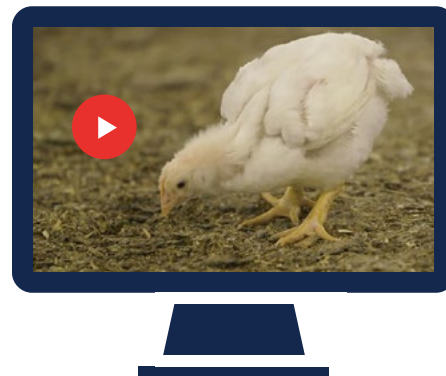
Notre société se préoccupe de plus en plus de l'utilisation d'antibiotiques dans la production animale, alors que les autres choix de médicaments pour traiter de nombreuses infections bactériennes sont de plus en plus limités, chers ou inexistants.

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 des animaux.

Depuis 2013, nous avons réduit notre utilisation d'antibiotiques de 66 % dans l'ensemble des exploitations porcines qui nous appartiennent.

ANNÉE	% DE CHANGEMENT
2013	0,00
2014	41,92
2015	- 68,55
2016	- 40,78
2017	- 53,30
2018	- 66,09

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.



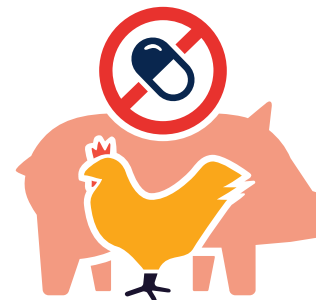
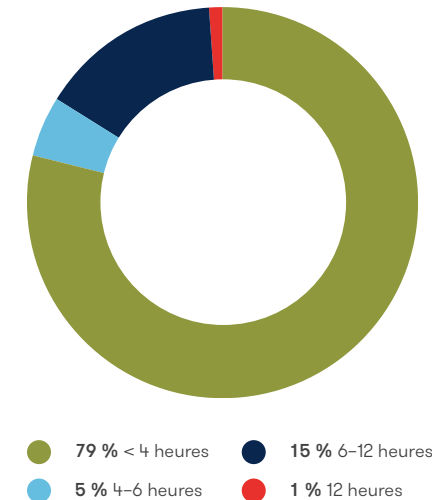
→ [VISIONNEZ NOTRE VIDÉO ÉLEVÉS SANS ANTIBIOTIQUES. \(EN ANGLAIS SEULEMENT\)](#)

Transport

Tous nos poulets transformés en Alberta proviennent de l'Alberta et tous nos poulets transformés en Ontario proviennent de poulaillers situés en Ontario.

La plupart de nos porcs (environ 80 %) passent moins de quatre heures en déplacement et moins de 1 % d'entre eux sont en déplacement pendant plus de 12 heures

MOYENNE DES HEURES QUE NOS PORCS PASSENT EN TRANSIT



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

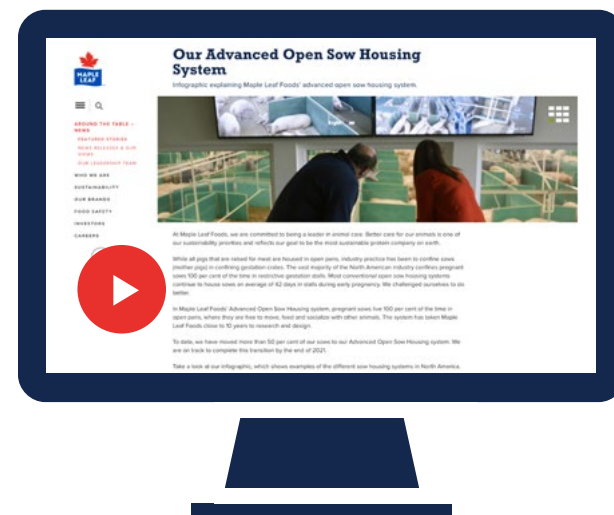
En 2007, les Aliments Maple Leaf était la première grande entreprise au Canada à s'engager à faire la conversion de ses truies des cageots de gestation au logement libre. Lorsque nous nous sommes engagés, nous avions 33 000 truies sous notre régie.

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 2018, les Aliments Maple Leaf avait fait la transition d'environ 44 000 truies à un système de logement libre où elles peuvent se déplacer, s'alimenter et socialiser librement. Cette composante de pointe avait réduit

le confinement des truies gestantes d'un autre 75 %.

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.

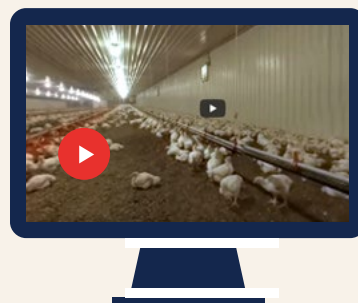
Il faut faire preuve d'une compétence et d'une attention considérables pour convertir des animaux d'un environnement clos au logement libre de manière à minimiser l'agression naturelle et la concurrence pour l'obtention de nourriture qui en résulte souvent. Une importante quantité de recherche, d'investissements 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.



➔ [APPRENEZ-EN D'AVANTAGE SUR NOTRE SYSTÈME DE LOGEMENT LIBRE DE POINTE. \(EN ANGLAIS SEULEMENT\)](#)



➔ [EXPLOREZ UNE PORCHERIE DE TRUIES À 360 °.](#)



➔ [EXPLOREZ UN POULAILLER À 360 °.](#)

Nos objectifs et rendements de meilleurs soins

PRIORITÉS DE 2018	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 44 000 truies au logement libre. Nous sommes sur la bonne voie pour terminer la conversion de 66 000 truies d'ici la fin de 2021.
Initiatives pilotes de promotion du jeu afin de réduire l'ennui dans les porcheries de truies.		Nous avons piloté des initiatives dans tous les types de porcheries des Aliments Maple Leaf. Celles dans les porcheries de truies sont toujours en cours.
Piloter des essais d'enrichissement dans les poulaillers de poulets à griller des Aliments Maple Leaf et obtenir la participation d'un producteur indépendant à des essais d'enrichissement.		De multiples essais ont été effectués de concert avec des évaluations génétiques et d'autres essais sont prévus pour 2019.
Mettre en œuvre notre stratégie de transport de la volaille.		Nous avons embauché quatre nouvelles personnes-ressources aux fermes d'élevage afin qu'elles fassent des évaluations du bien être animal avant et au cours du chargement et nous avons lancé notre système de surveillance numérique du transport dans deux de nos établissements.
Élaborer et mettre en œuvre deux modules supplémentaires de formation sur les soins des animaux en 2018, y compris les modules de formation Soins des animaux 101 et Principes de base en matière de soins des animaux pour tous les employés des Aliments Maple Leaf qui travaillent avec les animaux vivants.		Notre module de formation « Soins des animaux 101 » a été élaboré, mais n'a pas été entièrement livré en 2019. Notre module de formation « Principes de base en matière de soins des animaux » a été terminé et piloté en 2018, mais n'a été que partiellement déployé.
Fournir de l'enrichissement et des jouets à toutes les pouponnières et aux porcheries d'engraissement.		Nous avons fait la recherche sur les jouets et nous en avons obtenu pour toutes nos pouponnières et nos porcheries d'engraissement et en ferons la mise en œuvre en 2019.

PRIORITÉS DE 2019

- Poursuivre la transition de toutes les truies des Aliments Maple Leaf au logement libre d'ici la fin de 2021.
- Poursuivre les initiatives pilotes de promotion du jeu afin de réduire l'ennui dans les porcheries de truies.
- Continuer à piloter des essais d'enrichissement dans les poulaillers de poulets à griller et obtenir la participation de producteurs indépendants aux essais pilotes d'enrichissement.
- Débuter et terminer l'installation et la mise en œuvre de l'enrichissement et l'utilisation de jouets dans toutes les pouponnières et les porcheries d'engraissement en 2019.



Réalisé



Partiellement réalisé



Sur la bonne voie



Non réalisé

Nos objectifs et rendements de meilleurs soins (suite)

PRIORITÉS DE 2018	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Projet pilote d'anesthésie pour la castration/l'orchectomie des porcelets à la fin de 2018.		Nous avons terminé deux essais et nous continuerons à rechercher d'autres méthodes.
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.		À la fin de 2018, nous avons converti 50 % de nos remorques.
Débuter la construction d'installations d'anesthésie sous atmosphère contrôlée dans une usine de volaille d'ici mars 2019.		L'excavation et le montage de la structure sont déjà terminés.
Livrer la formation sur l'euthanasie de la volaille à toutes les usines de volaille fraîche.		Nous avons terminé la formation sur l'euthanasie et la manipulation pour usines de volaille dans toutes nos usines de volaille.
Concevoir et livrer des modules de formation sur les porcs à nos usines de porc frais d'ici août 2019.		Nous avons terminé deux des 10 modules et nous sommes sur la bonne voie pour terminer ceux qui restent d'ici août 2019.

PRIORITÉS DE 2019
- Continuer à faire des recherches sur d'autres méthodes d'atténuation/ d'élimination de la douleur pour la castration/l'orchectomie des porcelets. - Poursuivre la conversion aux remorques à vérins hydrauliques pour le transport des porcs au sein des Aliments Maple Leaf d'ici la fin de 2019. - Poursuivre la construction d'installations d'anesthésie sous atmosphère contrôlée dans une usine avec l'intention de terminer d'ici la fin de 2019. - Élaborer un programme d'accréditation dont le lancement est prévu pour la fin 2019. - Poursuivre la conception de modules de formation sur les porcs avec l'intention de les terminer d'ici août 2019.



Réalisé



Partiellement réalisé



Sur la bonne voie



Non réalisé



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.



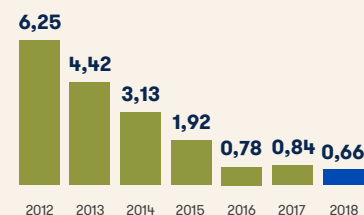
Sécurité alimentaire durable

En 2018, nous avons investi plus de 1 % de nos bénéfices avant impôt pour faire progresser la sécurité alimentaire.



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. Nous nous trouvons à 37 % en 2018.



Taux de tous les incidents enregistrables de 0,66 en 2018

Ceci représente le meilleur rendement de sa catégorie en Amérique du Nord.

Création de valeur dans 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. L'insécurité alimentaire est largement due à la pauvreté ou aux faibles ressources financières.

La réalité déplorable, c'est qu'au Canada, pays qui jouit d'une richesse considérable et d'une abondance de ressources alimentaires, plus de quatre millions de Canadiens souffrent d'insécurité alimentaire. Il ne s'agit pas d'une question de nourriture – nous disposons d'amplement d'aliments pour nourrir tout le monde. Alors que les facteurs de géographie, de santé et de littératie entrent en jeu, il s'agit surtout d'une question de pauvreté et de revenu précaire.

Les statistiques sont troublantes :

- 1 Quatre millions de Canadiens (un ménage sur huit) connaît un certain degré d'insécurité alimentaire; un enfant sur six est touché.*
- 2 72 % des enfants du Nunavut 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 améliorés et se sont en fait aggravés dans certaines provinces.

*Source : https://proof.utoronto.ca/wp-content/uploads/2014/05/Household_Food_Insecurity_in_Canada-2012_FR.pdf

** Source : <https://proof.utoronto.ca/wp-content/uploads/2018/12/15-16-Visuals.pdf>



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.

Création de valeur dans 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, à plaider la cause de politiques essentielles et à investir dans des programmes requis pour obtenir des améliorations durables. En 2018, le Centre a travaillé avec un certain nombre de partenaires de la société civile et du secteur privé afin de plaider en faveur d'une politique alimentaire nationale qui aborderait les questions de la pauvreté et de l'insécurité alimentaire et établirait un cadre de gouvernance qui réunirait les points de vue et l'expertise de divers groupes d'intervenants au fur et à mesure que le gouvernement passera de la création d'une politique à la mise en œuvre d'un programme.

Le fonds Alimentons l'avenir investit dans des initiatives de sécurité alimentaire novatrices et des partenariats dans le but d'apprendre et de

partager ces apprentissages, ainsi que d'identifier des méthodes qui peuvent prendre de l'ampleur et augmenter leur impact. Le Centre soutient des réseaux, de la collaboration et des recherches dans le secteur de sécurité alimentaire afin d'augmenter la compréhension des problèmes et des approches et d'habiliter le transfert des connaissances.

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



Nos objectifs

- Avoir une incidence sociale significative en faisant progresser la sécurité alimentaire durable.
- 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 D'AVANTAGE SUR LE CENTRE D'ACTION DE MAPLE LEAF POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, VISITEZ FEEDOPPORTUNITY.COM/FR/.

Création de valeur dans nos collectivités (suite)

Soutien de la sécurité alimentaire

Le Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire forme des partenariats avec des organismes novateurs à travers le Canada afin de faire progresser la sécurité alimentaire. Voici certains des programmes innovateurs que nous appuyons :



alimentons l'avenir

Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire

Nous apprécions nos employés

Diversité et inclusion (D et I)

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 D et I 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 37 % 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.



Nous apprécions nos employés (suite)

Voici des faits saillants de nos activités et initiatives en 2018 :

- Nous avons été témoins de la réussite continue des groupes de ressources pour les employés, soit le Réseau d'impact féminin de Maple Leaf, les Femmes en fabrication et Fierté et alliés, qui ont fourni une importante rétroaction constructive et utile qui servira à étayer nos stratégies en 2019 et au-delà.
- Nous avons accru notre programme de mentorat de 50 % et établi un fort contingent de mentors disponibles pour être jumelés en 2019.
- Notre investissement dans la création du cours « *Women in Leadership* », offert en partenariat avec la Richard Ivey School of Business, a fourni à 48 femmes occupant des postes de direction et des femmes au potentiel élevé un accès au perfectionnement des cadres supérieurs et à l'encadrement, ainsi que la chance d'offrir des commentaires francs et constructifs.
- Nous avons organisé deux séances de formation sur la Parité des sexes et la diversité pour les membres de la haute direction et les vice-présidents, en mettant particulièrement l'accent sur les préjugés sexistes.
- Nous avons modernisé nos politiques des RH afin de refléter celles des entreprises de premier plan :
 - En révisant notre politique qui porte sur les congés de maternité et parentaux afin d'offrir des avantages sociaux situés dans le quartile supérieur, par rapport à des critères de références de premier plan;
 - En introduisant des lignes directrices de travail souples; et
 - En faisant la mise à jour de nos politiques d'embauche afin de veiller à ce qu'un minimum d'une postulante fasse partie de toutes les entrevues de finalistes, que nos comités de sélection soient de composition diverse et que notre modèle de description de tâche soit mis à jour afin qu'il attire un plus grand bassin de candidats.
- Nous avons organisé une Semaine de la Fierté gaie dans l'ensemble de nos établissements qui comprenait notre toute première commandite du défilé de la Fierté gaie de Toronto et qui s'est couronnée par une discussion en groupe très percutante et à caractère très personnel entre employés des Aliments Maple Leaf.
- En ce qui concerne notre objectif de réalisation de la parité hommes-femmes en matière de représentation au niveau des gestionnaires et aux échelons supérieurs d'ici 2022, nous avons commencé à voir des améliorations en 2018, par rapport à notre base de référence de 2017, y compris une augmentation globale de femmes embauchées à 45 %. Les promotions professionnelles ont augmenté de 37 % à 50 % en 2018. Ces données sont fondées sur la base de référence de l'année 2017 et ne comprend pas nos acquisitions récentes, étant donné que nous travaillons à l'intégration de l'information sur les RH.
- Nous avons continué à mesurer et rendre compte sur la représentation des sexes à l'interne et à l'externe par le biais de la *Global Reporting Initiative*.



D'ici 2022, nous allons réaliser une égalité des sexes de 50 % aux postes de gestionnaires et à ceux des échelons supérieurs. En 2018, nous avons réalisé une diversité de 37 %.

Nous apprécions nos employés (suite)

L'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, à réussir et à atteindre leur plein potentiel – afin de prendre position, rechercher l'excellence et créer l'avenir. Nous avons en place divers programmes qui fournissent des possibilités de perfectionnement de carrière à nos employés.

→ POUR EN APPRENDRE D'AVANTAGE, VISITEZ 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 32 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.

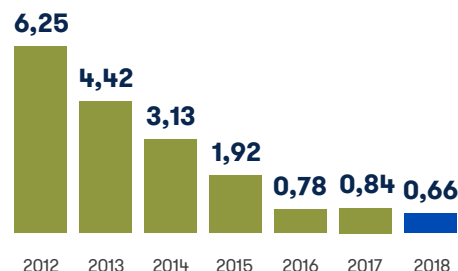
Santé et sécurité au travail (SST) chez les Aliments Maple Leaf

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 89,4 % de notre taux de tous les incidents enregistrables (TRIR) en 2018, par rapport à notre année de référence de 2012.

Afin de faire progresser notre programme de sécurité au travail et nos objectifs, notre vice-président, Santé et sécurité, protection, assainissement 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 de l'exploitation 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.

Taux de tous les incidents enregistrables (2012-2018)



Amélioration de 89,4 % de nos taux de tous les incidents enregistrables en 2018 par rapport à l'année de référence 2012.

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 représentent 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.

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 et à prendre les moyens et à mobiliser les ressources nécessaires pour y arriver.
- 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.
- 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.

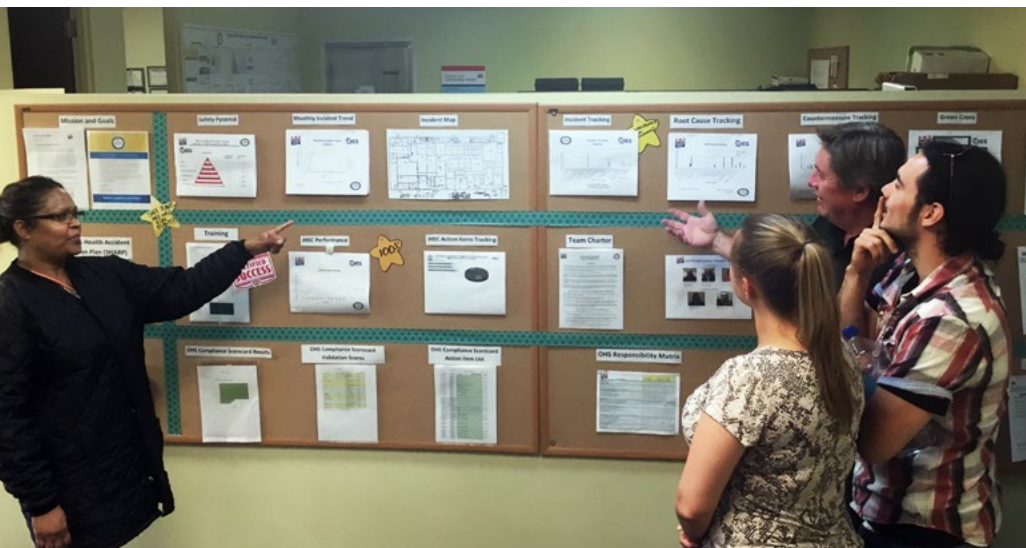
Voilà nos engagements en matière de salubrité et de sécurité.



Michael H. McCain
Président et chef de la direction

→ VOUS POUVEZ VOIR NOTRE PROMESSE DE SÉCURITÉ [ICI](#).

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 d'un établissement.

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 LEAF COMPREND :

1 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 soit produit), y compris les incidents très graves et très fréquents.

2 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. des 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 les 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 DE SST AVANCÉS ET D'INDICATEURS DE RENDEMENT DE SST 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

Le perfectionnement des compétences et la formation continue sont 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 2018, 22 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. Nous avons 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.



Nos objectifs et notre rendement en matière de meilleures collectivités

PRIORITÉS DE 2018	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Engagement de contribuer 1 % de nos bénéfices avant impôt (plus de 2 millions de dollars) pour faire progresser la sécurité alimentaire durable.		En 2018, les Aliments Maple Leaf a contribué plus de deux millions de dollars à des initiatives qui s'efforcent de faire progresser la sécurité alimentaire.
Dons d'aliments sains d'une valeur de 1,5 million de dollars.		En 2018, nous avons fait des dons de produits sains d'une valeur de plus de 1,7 million de dollars à des organismes disposant de grands réseaux de distribution afin de venir en aide aux personnes dans le besoin.
Mener des campagnes de sensibilisation internes et externes à impact important sur l'insécurité alimentaire en tant que problème social urgent.		En plus de diverses campagnes internes, Maple Leaf a mené une campagne dans les médias sociaux afin de sensibiliser l'ensemble des Canadiens à l'insécurité alimentaire. Des billets mettant en vedette des partenaires du Centre ont été visionnées plus de 1,6 million de fois. Billet de FoodShare Billet de FoodFirstNL
Continuer à réclamer une politique alimentaire nationale qui atténue l'insécurité alimentaire.		Le Centre a participé activement à un groupe composé d'intervenants multiples qui a plaidé la cause d'une politique alimentaire nationale qui traite l'insécurité alimentaire en tant que priorité clé. La politique devrait être publiée en 2019.

PRIORITÉS DE 2019
- Investir 1 % des bénéfices avant impôt afin de faire progresser la sécurité alimentaire durable. - Donner des aliments sains d'une valeur de plus de 1,5 million de dollars. - Mener des campagnes de sensibilisation internes et externes à impact important sur l'insécurité alimentaire en tant que problème social urgent.



Réalisé



Partiellement réalisé



Sur la bonne voie



Non réalisé

Nos objectifs et notre rendement en matière de meilleures collectivités (suite)

PRIORITÉS DE 2018	STATUT	NOTRE RENDEMENT	PRIORITÉS DE 2019
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.		Le Centre a ajouté quatre nouveaux partenaires en 2018, ce qui amène le nombre de partenariats subventionnés à 15, avec des engagements de 4,5 millions de dollars.	- Élaborer et lancer un programme de participation communautaire complet dont l'objectif à long terme est de réaliser 100 % de bénévolat. - Étendre la collaboration et l'impact au moyen de programmes d'envergure et de partenariats.
Appuyer les partenaires du Centre et les initiatives communautaires en augmentant le bénévolat des employés et la concordance des qualifications.		Le personnel des Aliments Maple Leaf a offert son temps et ses talents auprès de divers partenaires du Centre et d'autres initiatives liées à la sécurité alimentaire. Cette année, nous avons également pu lancer un projet pilote où nous avons offert une formation Six Sigma au personnel de banques alimentaires afin d'aider à améliorer l'efficacité opérationnelle.	
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.		En mars 2018, le Centre a organisé son premier symposium sur la sécurité alimentaire qui a rassemblé plus de 160 leaders de l'industrie, de la société civile, du gouvernement et du monde universitaire afin d'apprendre et de partager les points de vue, l'approche par la politique et les pratiques exemplaires.	



Réalisé



Partiellement réalisé



Sur la bonne voie



Non réalisé

Nos objectifs et notre rendement à l'égard de notre équipe

PRIORITÉS DE 2018	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Exécuter un sondage pilote sur la participation des employés horaires à cinq établissements, auprès d'environ 1 000 employés.		Avons exécuté un sondage pilote auprès des employés horaires de cinq de nos établissements afin de comprendre ce qui stimule l'engagement et l'habilitation. La mise en œuvre de mesures spécifiques est en cours et les progrès font l'objet d'un suivi par chaque établissement.
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.		Avons continué à progresser vers la parité hommes-femmes de 50 % aux postes de gestionnaires et à ceux des échelons supérieurs. Actuellement, notre diversité des sexes est de 37 % (par rapport à l'année de référence de 2017).
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.		Nous avons continué à réaliser des progrès importants par rapport à nos objectifs en matière de D et I grâce à la réussite des groupes de ressources pour employés des Aliments Maple Leaf, soit le Réseau d'impact féminin (<i>Women's Impact Network [WIN]</i>), des Femmes en fabrication (<i>Women in Manufacturing [WIM]</i>) et de Fierté et alliés (<i>Pride & Allies</i>). Le cours « Femmes au leadership » (<i>Women in Leadership</i>) offert en partenariat avec la Richard Ivey School of Business a fourni à 48 femmes occupant des postes de direction et des femmes au potentiel élevé un accès au perfectionnement des cadres supérieurs et à l'encadrement.

PRIORITÉS DE 2019

- Poursuivre notre progrès vers la réalisation de l'égalité des sexes à 50 % pour les postes de leadership occupés par des femmes, d'ici 2022 et soutenir l'inclusion dans l'ensemble de Maple Leaf.
- Faire une mise à jour de l'ensemble de notre Stratégie du personnel des Aliments Maple Leaf
- Effectuer un sondage sur la participation des employés salariés



Réalisé



Partiellement réalisé



Sur la bonne voie



Non réalisé

Nos objectifs et notre rendement à l'égard de notre équipe (suite)

PRIORITÉS DE 2018	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Déployer les « Principes de base en matière de leadership » en 2018 aux dirigeants principaux et élaborer des programmes afin de renforcer l'apprentissage.		120 dirigeants principaux et au potentiel élevé ont assisté au programme des « Principes de base en matière de leadership », un programme de leadership et d'acquisition de compétences en affaires de cinq jours livré en partenariat avec la Richard Ivey School of Business.
Réaliser un taux de rétention des talents de 95 %.		Avons réalisé un taux de rétention des meilleurs 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.		Nous avons poursuivi notre engagement envers nos processus annuels de gestion du rendement et des talents afin d'offrir une rétroaction et une orientation claire et significative sur la croissance professionnelle par le biais du processus d'examen des talents de leadership. Ce dernier comprend des discussions ciblant le rendement de l'employé (étalonnant les résultats et les valeurs), avec un classement forcé, l'évaluation du potentiel et l'identification des besoins en matière de perfectionnement. Nous avons effectué la planification de la relève afin de constituer un réservoir de candidats qui se sont perfectionnés et sont prêts à assumer des postes de leadership et/ou des postes essentiels.

PRIORITÉS DE 2019

- Élaborer une stratégie en matière de santé mentale qui met l'accent sur la création d'un milieu de travail qui est sain sur le plan psychologique, pour tous.
- Continuer à élaborer et mettre en œuvre des solutions d'apprentissage et de perfectionnement (en salle de classe et en ligne) qui sont accessibles à l'ensemble de la main-d'œuvre salariée.



Réalisé



Partiellement réalisé



Sur la bonne voie



Non réalisé

Nos objectifs et notre rendement en SST

PRIORITÉS DE 2018	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 2018 était de 0,66. Notre comparaison indique que ce rendement est le meilleur de sa catégorie dans l'ensemble de l'Amérique du Nord, par rapport aux statistiques recueillies par le <i>Bureau of Labour Statistics</i> .
Réaliser un taux de jours d'absence, d'activités restreintes ou de transferts de 0,40 ou moins.		Notre taux de l'ensemble de jours d'absence, d'activités restreintes ou de transferts en 2018 était de 0,29. Notre comparaison indique que ce rendement est le meilleur de sa catégorie en Amérique du Nord par rapport aux statistiques recueillies par le <i>Bureau of Labour Statistics</i> .
Réaliser un taux d'achèvement de 100 % des plans annuels de réduction des accidents – santé et sécurité au travail (SHARP) – par tous les établissements.		Notre taux d'achèvement des plans annuels de réduction des accidents – santé et sécurité – de 2018 était de 100 %.
Réaliser un taux d'achèvement de 100 % des vérifications de sécurité externes.		Notre taux d'achèvement de l'ensemble des vérifications de sécurité externes en 2018 était de 100 %.

PRIORITÉS DE 2019

- Réaliser un taux de l'ensemble des incidents enregistrables de 0,65 ou moins.
- Réaliser un taux de jours d'absence, d'activités restreintes ou de transferts de 0,30 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.



Réalisé



Partiellement réalisé



Sur la bonne voie



Non réalisé



Une meilleure planète

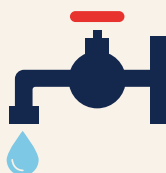
Chez les Aliments Maple Leaf, nous avons adopté une culture de durabilité axée sur l'élimination du gaspillage dans toutes les ressources que nous consommons – y compris les aliments, l'énergie, l'eau, les emballages et le temps. Depuis 2014, nous avons réduit notre empreinte environnementale de :



Plus de 86 000 MWh d'électricité

Équivalant aux émissions de 12 912 voitures particulières conduites pendant une année!

Équivalence mesurée à l'aide de la [calculatrice des GES de l'EPA](#)



Plus de 1,2 million m³ d'eau

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

* [Rapport sur la consommation d'eau de Toronto \[2018\]](#)



Plus de 4,3 millions m³ de gaz naturel

Équivalant à l'émission provenant de l'utilisation d'énergie de 1 000 maisons par année!

Nous réduisons l'empreinte écologique des aliments que nous produisons

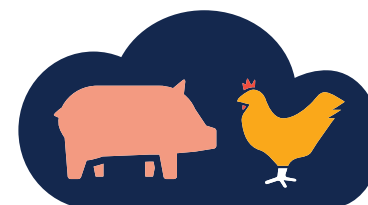
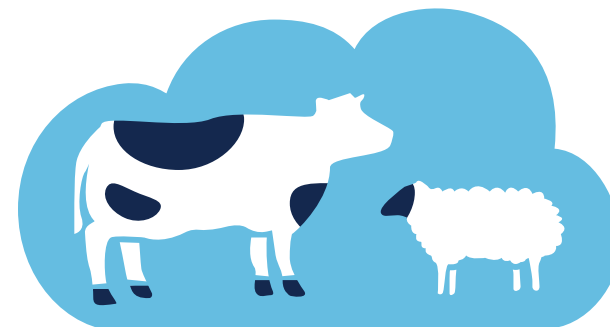


L'un des plus grands défis de l'industrie agricole est de combler la demande globale croissante de nourriture tout en réduisant énormément l'empreinte écologique de la production alimentaire.

L'agriculture 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. L'agriculture 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 en énergie, en eau et en déchets solides.



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

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

* 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 **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 TOTALE



RÉDUCTION DE 13,5 %

INTENSITÉ DE L'ÉLECTRICITÉ



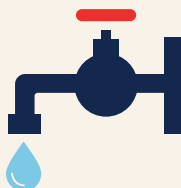
RÉDUCTION DE 23,9 %

INTENSITÉ DU GAZ NATUREL



RÉDUCTION DE 10,6 %

INTENSITÉ DE L'EAU



RÉDUCTION DE 16,2 %

RÉDUCTION DE L'INTENSITÉ DES DÉCHETS SOLIDES



22,2 %, représentant un
TAUX DE DIVERSION DES SITES
D'ENFOUISSEMENT DE 90,8 %

INTENSITÉ DES ÉMISSIONS DE GES



RÉDUCTION DE 14,3 %
(ÉQ. CO₂)

Remarque : Rendement mesuré à partir de l'année de référence, 2014, à l'exception de celui des déchets solides, dont l'année de référence est 2015.

Sommaire du rendement d'empreinte environnementale

Un résumé de notre rendement en matière de consommation d'énergie et d'eau, de notre production de déchets et d'émissions de gaz à effet de serre (GES) depuis 2014 est représenté par les graphiques de la page 58 et le tableau de la page 69.

Depuis 2014, nous progressons vers nos objectifs de réduction de notre empreinte environnementale. Nous avons réalisé d'importantes réductions de toutes nos mesures de rendement environnemental en 2015 et 2016, établies à la suite de vérifications de tiers que nous avons mises en œuvre à chaque usine, et l'élaboration et la mise en application de plans d'action de durabilité environnementale qui ont été créés pour chacun de nos établissements. Les projets clés mis en œuvre comprenaient un programme national d'installation rétroactive d'éclairage DEL, des projets de récupération de chaleur, des occasions de conservation/réutilisation de l'eau et des programmes de réacheminement de matières organiques et de recyclage. La plupart de ces projets ont également catalysé l'investissement de capitaux à chaque établissement afin que notre rendement environnemental puisse se poursuivre à l'avenir.

Vers la fin de 2017, notre rendement par rapport au gaz naturel et à l'eau a commencé à se stabiliser et à la fin de 2018, seuls l'utilisation d'électricité et les déchets solides devançaient toujours nos prévisions. Étant donné que le gaz naturel est l'un des principaux moteurs des émissions de gaz à effet de serre (GES), nous avons également accusé un retard sur l'intensité des émissions de GES ciblée.

Notre consommation de gaz naturel et d'eau a augmenté dans l'ensemble de notre entreprise pour diverses raisons, y compris l'acquisition d'une nouvelle usine (Field Roast Grain Meat Co.) et de multiples expansions de chaînes de

production/d'installations dans d'autres usines afin d'augmenter la production. Un hiver plus froid que la moyenne à travers le Canada a également augmenté nos besoins en matière de chauffage, ce qui a contribué à notre utilisation de gaz naturel et de propane. Cette consommation accrue de gaz naturel alliée à l'augmentation de kilomètres de transport pour notre exploitation de porc et nos couvoirs a légèrement augmenté nos émissions de GES. En même temps, notre volume global de produits finis a diminué en 2018, réduisant notre rendement environnemental lorsqu'il est exprimé en intensité (par 1 000 kg de produit fini).

Alors que nous sommes heureux de notre rendement en matière d'électricité et de déchets solides, nous ne sommes pas satisfaits de notre rendement par rapport au gaz naturel et à l'efficacité de l'eau. Nous reconnaissons qu'il reste beaucoup plus de travail à accomplir afin de nous remettre sur la bonne voie et réaliser nos objectifs. En 2019, nous commencerons à vérifier nos établissements clés afin de mettre à jour nos plans d'action en matière de durabilité environnementale et nous travaillerons avec nos partenaires des services publics et autres partenaires afin d'identifier de nouvelles occasions de réduction et d'efficacité plus énergiques. Afin de combler l'écart aux endroits qui exigent des réductions plus importantes qui n'ont pas encore été réalisées, nous élaborons une stratégie complète de gestion du carbone.

Système de 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. En 2018, nous avons également acquis l'usine de Field Roast Grain Meat Co. à Seattle, Washington. Il y a aussi les émissions de gaz à effet de serre émanant de nos porcheries, poulaillers et bassins de fumier de porc, qui représentent la plus grande source d'émissions de GES pour notre entreprise.

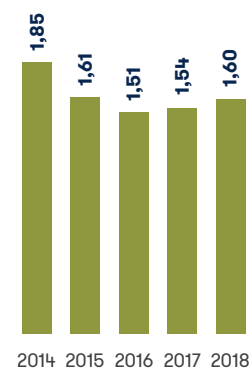


Sommaire du rendement d'empreinte environnementale (suite)

Énergie totale

(MWh/1 000 kg de produits finis)¹

Intensité⁷ –

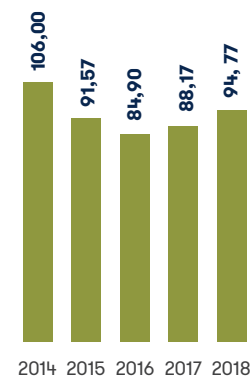


50 % X 2025 – la
réduction d'intensité
d'empreinte est de
13,5 %

Énergie directe (gaz naturel)

(m³/1 000 kg de produits finis)²

Intensité⁷ –

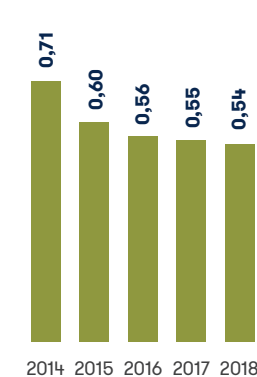


50 % X 2025 – la
réduction d'intensité
d'empreinte est de
10,6 %

Énergie indirecte (électricité)

(MWh/1 000 kg de produits finis)³

Intensité⁷ –

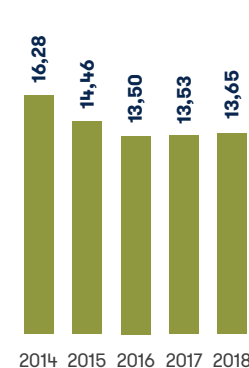


50 % X 2025 – la
réduction d'intensité
d'empreinte est de
23,9 %

Eau

(m³/1 000 kg de produits finis)⁴

Intensité⁷ –

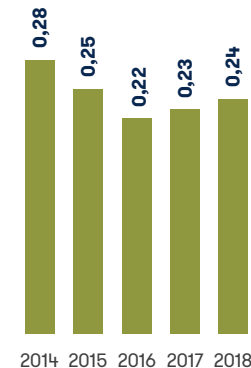


50 % X 2025 – la
réduction d'intensité
d'empreinte est de
16,2 %

Émissions de gaz à effet de serre (GES)

(éq. CO₂ tonnes/1 000 kg de produits finis)⁵

Intensité⁷ –

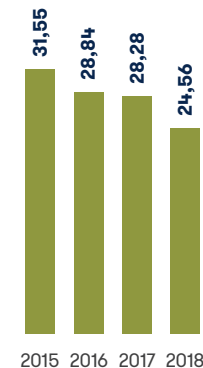


50 % X 2025 – la
réduction d'intensité
d'empreinte est de
14,3 %

Déchets solides

(kg/1 000 kg de produits finis)⁶

Intensité⁷ –



50 % X 2025 – la
réduction d'intensité
d'empreinte est de
22,2 %

Notre taux de
détournement de
l'enfouissement est de
90,8 %

* Voir les notes en bas de page dans l'Annexe.

Plans d'action de durabilité environnementale

Nous travaillons activement aux projets portant sur l'énergie, l'eau et les déchets solides qui ont été prioritaires à l'aide d'une matrice impact-effort. Les principaux déterminants utilisés dans cet exercice comprennent la mise en œuvre de capital, la durée et les exigences en ressources humaines concernant l'effort. Les économies réalisées, le nombre de services publics touchés et la réduction des gaz à effet de serre sont les critères utilisés pour le pointage de l'impact. Le diagramme ci-dessous offre une ventilation des types de résultats qui ont reçu la priorité dans le cadre des vérifications de 2015 à 2017, ainsi que trois vérifications des pertes et du

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.

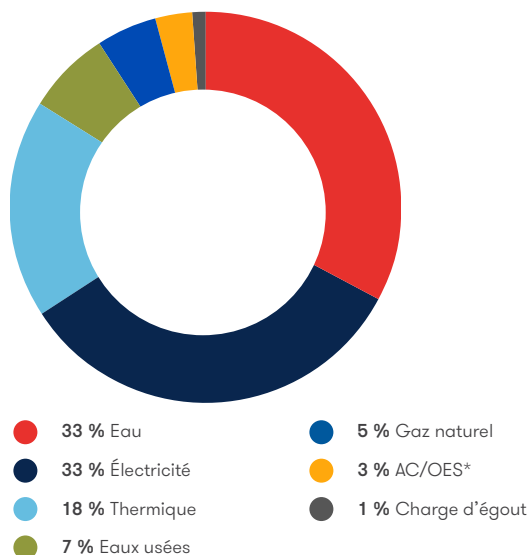
Notre processus de vérification des services publics et d'élaboration de plan d'action a identifié de nombreuses occasions courantes de réduction d'utilisation d'énergie, d'eau et de gaspillage que nous avons classées comme priorités en raison de leur haut rendement du capital investi et leur incidence positive sur la réduction de notre empreinte environnementale. Elles comprennent notamment l'installation rétroactive d'éclairage DEL, les 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 technologie du stockage dans des batteries, la récupération de chaleur thermique sur nos systèmes à ammoniac, le chauffage et le refroidissement géothermique, et les occasions de réutilisation d'eau dans nos usines.

Dans l'ensemble, notre programme de vérification et de plan d'action a amélioré la qualité de nos données environnementales et amélioré notre compréhension de notre rendement, de l'économie de coûts et des occasions de réduire notre empreinte.



En 2019, nous allons entreprendre la revérification de nos opérations clés afin de mettre à jour nos plans d'action, d'identifier de nouvelles occasions de réduction et d'efficacité et d'effectuer des évaluations des pertes et du gaspillage des aliments.



gaspillage des aliments qui ont été lancées en 2018 :

Réduction des déchets

**Notre taux global de détournement des sites d'enfouissement de 2018 était de 90,8 %.
Nous avons détourné 1 405 tonnes métriques de déchets organiques des décharges.**

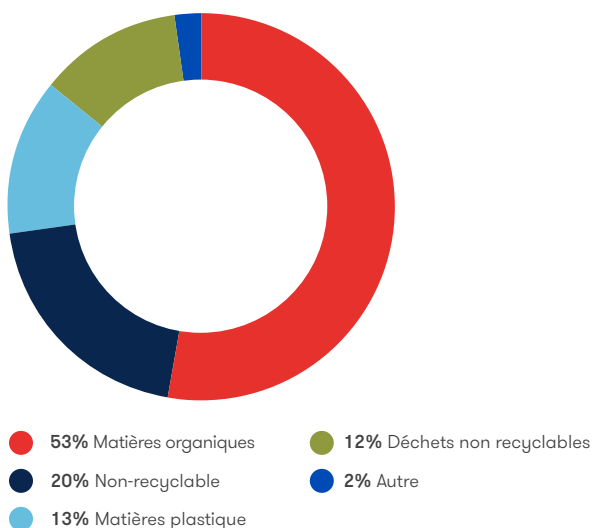
Vérifications des déchets solides

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 de détournement des sites d'enfouissement.

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 :



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

Évaluation du cycle de vie

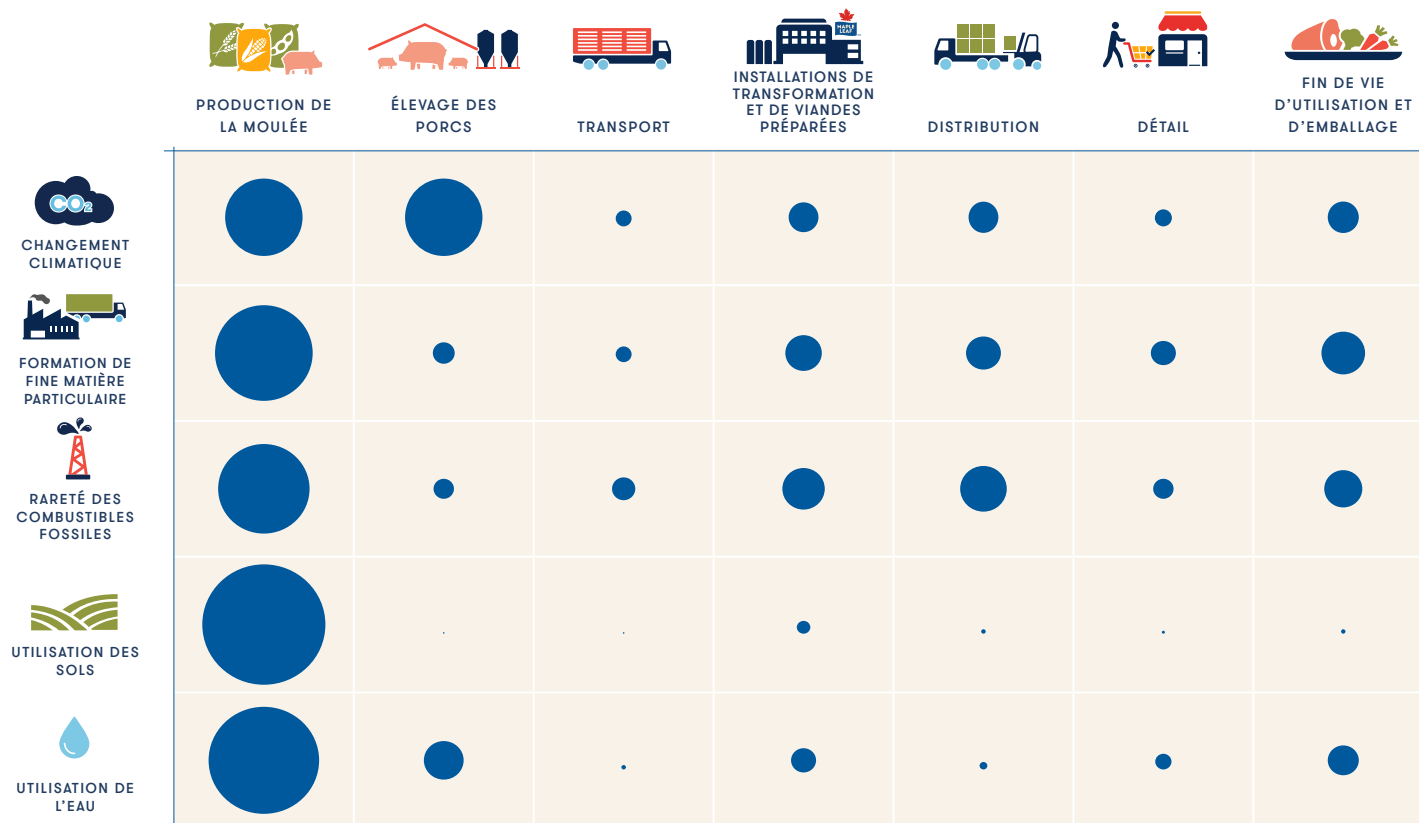
Afin d'acquérir une connaissance des relations entre les phases de production diverses du porc et de leur incidence environnementale relative, nous avons effectué une analyse complète du cycle de vie (ACV) du bacon Maple Leaf (375 g). Elle a été exécutée conformément aux exigences d'ISO 14040 et ISO 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 l'indiquent les résultats, les incidences environnementales surviennent dans l'ensemble de la chaîne de production du porc, les impacts les plus significatifs provenant de la production d'aliments 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.

Incidence environnementale du bacon Maple Leaf (375 g)*



En 2018, nous avons aussi appuyé les analyses du cycle de vie effectuées par les Producteurs de poulet du Canada et le Conseil canadien du porc. Maple Leaf a fourni des données de sa propre exploitation afin d'appuyer ces initiatives de l'industrie. Ces analyses du cycle de vie aideront les secteurs canadiens du poulet et du porc à améliorer de façon continue la mesure et la réduction des incidences environnementales de notre industrie.

Vous pourrez trouver un sommaire de l'analyse du cycle de vie des Producteurs de poulet du Canada [ici](#).

Un sommaire de l'analyse du cycle de vie du Conseil canadien du porc devrait être publié en 2019

* 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 rassemblée 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.

En 2018, le Centre canadien pour l'intégrité des aliments (CCIA) a reçu une subvention de la Fondation Walmart afin d'aider les producteurs d'aliments et de boissons à réduire les pertes alimentaires dans leurs usines de production. *Provision Coalition* et *Enviro Stewards* ont été employés pour travailler avec le CCIA pour livrer les évaluations de pertes d'aliments à 50 usines à travers le Canada. Maple Leaf a décidé de participer au projet et jusqu'à présent, nous avons effectué trois évaluations sur la perte et le gaspillage des aliments.

Le programme se conforme au protocole de pertes et gaspillages alimentaires du *World Resources Institute*.

Nous sommes fiers du taux de détournement des décharges que nous avons réalisé jusqu'à maintenant. 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. En 2018, nous avons ajouté le gaspillage des aliments à nos objectifs de réduction de notre empreinte environnementale. Nous allons réduire le gaspillage des aliments provenant de notre exploitation de 50 % d'ici 2025 (année de référence : 2016) et continuer à enquêter sur la façon dont la perte et le gaspillage des aliments se répercutent sur l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement.



Depuis 2016, nous avons détourné plus de 11 000 tonnes métriques de déchets organiques de nos installations ontariennes à StormFisher Environmental à London, Ontario. Au moyen de la biodigestion, ce volume de déchets a produit plus de 4 580 000 kWh d'électricité verte, empêché de libérer plus de 5 000 tonnes métriques de CO₂ dans l'atmosphère et produit plus de 750 tonnes métriques d'engrais organique.

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 réapprovisionnement 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

Réduction de 28 millions de kilomètres depuis 2015!



En expédiant des palettes pleines, nous pouvons transporter plus de produits en 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 représentent 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 85,5 % en 2018. Ainsi, nous avons éliminé plus de 28 000 000 km de transport par camion depuis 2015, soit une réduction de 30 000 tonnes d'émissions de GES!



Les emballages chez les Aliments Maple Leaf

Au cours des dernières années, les déchets d'emballage, à savoir, les plastiques, sont venus s'ajouter aux changements climatiques en tant que priorité environnementale mondiale, créant une dynamique de changement croissante. Au Canada, les Aliments Maple Leaf est considérée comme un responsable des emballages par le programme de collecte des matières recyclables ménagères de papier imprimé et d'emballages, 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 de l'emballage de nos produits de marque et nous payons, pour chaque type d'emballage, des frais établis par la CSSA. Les frais ainsi recueillis soutiennent le recyclage approprié des produits en fin de vie dans les provinces.

Au Canada, la recyclabilité relève de la capacité des municipalités locales d'accepter les matériaux et des relations qu'elles ont établies avec des entreprises de recyclage indépendantes. Cet état de choses a créé une infrastructure disparate à travers le pays pour différentes qualités de matières plastiques/matériaux recyclables. Comme la plupart des emballages alimentaires, actuellement, des parties de l'emballage de nombreux produits des Aliments Maple Leaf ne sont pas acceptées dans de nombreuses municipalités.

Afin de remédier à cette disparité en matière de recyclage à l'échelon municipal, nous avons formé un partenariat avec d'autres organismes afin d'aider à recycler nos emballages. Par exemple, nous travaillons avec TerraCycle, une entreprise qui se spécialise dans le « recyclage des non-recyclables ». Depuis près de dix ans, TerraCycle a accepté tous les formats et marques de nos emballages de *Lunch Mate* Schneiders.

Depuis le lancement du programme, plus de 1 200 écoles à travers le Canada ont fait la collecte et le recyclage de plus de trois quarts de million (plus de 750 000) unités d'emballages de *Lunch Mate* qui se seraient autrement retrouvées dans des décharges!

De plus, pour les chargements de déchets envoyés à TerraCycle qui pèsent plus de cinq livres, ceux qui font la collecte de ces emballages peuvent gagner de l'argent dont ils peuvent faire le don à un organisme sans but lucratif, une école ou une œuvre caritative de leur choix. Depuis le début de ce programme de recyclage, les *Lunch Mate* Schneiders ont aidé les collecteurs de partout au Canada à amasser plus de 20 000 \$ pour leurs écoles ou leurs organismes à but non lucratif préférés.

Pour obtenir plus de détails sur le programme de recyclage de *Lunch Mate* Schneiders, consultez le site suivant : <https://www.terracycle.com/fr-CA/brigades/schneiders-r-lunchmate-r-brigade-r>.



Bien que ces résultats soient impressionnants, il reste évidemment beaucoup plus de travail à faire sur la recyclabilité des emballages à travers le Canada. Nous collaborons avec nos fournisseurs et nos intervenants gouvernementaux afin d'améliorer les systèmes de recyclage. Conformément à la vision des Aliments Maple Leaf, soit d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre, nous avons aussi travaillé à l'élaboration d'une stratégie durable complète d'emballage. Notre stratégie sera conçue de manière à innover et perfectionner des emballages de sources durables pour TOUS nos produits et comprendra, dans la mesure du possible, la réduction de la quantité globale de matériaux d'emballage, l'approvisionnement de matériaux à haute teneur recyclable et à la longue, le passage aux matériaux entièrement recyclables.

La gestion du fumier chez les Aliments Maple Leaf

Les émissions de GES provenant de la gestion du fumier de nos porcs sont la plus importante source de notre inventaire d'émissions de de type 1.

Parmi les facteurs qui influent sur les émissions de GES provenant du fumier de bétail, il y a la température, le niveau d'oxygène (aération) et l'humidité. Le type de fumier (type de bétail) et sa manutention (p. ex., empilé ou dans un bassin anaérobie) et son mode d'entreposage peuvent également contribuer aux émissions de GES. Une bonne gestion du fumier est essentielle pour minimiser les émissions de GES causées par l'activité microbienne pendant la décomposition du fumier.

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



le plan est approuvé, le fumier est épandu sur les terres des fermes locales en fonction des éléments nutritifs qui existent à ce moment-là dans le sol, des nutriments qui sont présents dans le fumier et des exigences des plantes cultivées. Il est appliqué uniquement dans des périodes de l'année et à des doses prédéterminées afin de veiller à ce que les éléments nutritifs soient entièrement incorporés au sol et à éviter le ruissellement.

Le fumier est précieux; nous ne voulons pas le gaspiller. Nous savons qu'il doit être appliqué au bon endroit, au bon moment et en quantité adéquate.

Chez les Aliments Maple Leaf, nous jouons notre rôle en veillant à recycler le fumier de façon responsable et à réduire les émissions de GES. L'utilisation du fumier comme engrais représente le recyclage à son meilleur!

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

Visionnez la vidéo « [Manure Matters](#) » de Manitoba Pork pour obtenir des renseignements plus détaillés.

Recyclage de nos déchets électroniques

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

Depuis 2014, nous avons réorienté plus de **31 386** livres de déchets électroniques à être réutilisés ou recyclés.



Nos objectifs et notre rendement par rapport à une meilleure planète

PRIORITÉS DE 2018	STATUT	NOTRE RENDEMENT	PRIORITÉS DE 2019
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).		Alors que nous sommes heureux de notre rendement en matière d'électricité et de déchets solides, nous ne sommes pas satisfaits de notre rendement par rapport au gaz naturel et à l'efficacité de l'eau. Nous reconnaissons qu'il reste beaucoup plus de travail à accomplir afin de nous remettre sur la bonne voie et réaliser nos objectifs. En 2019, nous commencerons à révéifier nos établissements clés afin de mettre à jour nos plans d'action en matière de durabilité environnementale et nous travaillerons avec nos partenaires des services publics et autres partenaires afin d'identifier de nouvelles occasions de réduction et d'efficacité plus énergiques.	- Finaliser notre stratégie de gestion du carbone en 2019. - Exécuter la revérification d'établissements clés afin d'identifier de nouvelles occasions de réductions et d'efficacité plus énergiques en 2019. - Finaliser et mettre en œuvre notre Engagement à l'égard d'approvisionnement durable et notre Code de conduite des fournisseurs en 2019. - Continuer à utiliser le transport combiné afin qu'il représente 85 % de nos charges de réapprovisionnement transnational en 2019.
Exécuter les recommandations appropriées de nos projets d'évaluation du risque de la chaîne d'approvisionnement et sur le cycle de vie.		En 2018, nous avons entrepris l'élaboration d'une stratégie complète de gestion du carbone. Elle comprend la mise en place d'objectifs absolus de réduction d'émission de gaz à effet de serre de type 1 et 2 alignés sur l'initiative <i>Science Based Targets</i> (« cibles fondées sur la science ») et l'élaboration d'un plan pour devenir une entreprise carboneutre. Nous avons effectué une analyse du risque de la chaîne d'approvisionnement sur les produits de première nécessité et l'eau, et commencé à élaborer une Politique d'approvisionnement durable des Aliments Maple Leaf.	
Augmenter notre utilisation du transport combiné afin qu'il constitue 80 % de nos charges de réapprovisionnement transnational en 2018.		Nous avons augmenté notre utilisation de transport combiné à 85,5 % en 2018.	



Réalisé



Partiellement réalisé



Sur la bonne voie



Non réalisé

Nos objectifs et notre rendement par rapport à une meilleure planète (suite)

PRIORITÉS DE 2018	STATUT	NOTRE RENDEMENT
Exécuter la deuxième étape de notre programme d'installation rétroactive DEL dans 11 autres usines des Aliments Maple Leaf.		Nous avons entrepris l'installation rétroactive d'éclairage DEL dans 11 autres usines en 2018.
Terminer la deuxième étape de nos travaux sur la base de référence d'emballage afin d'aborder l'emballage de tous nos produits. Élaborer le plan de la troisième étape en 2018.		Nous avons fait des progrès sur notre base de référence d'emballage, mais nous n'avons pas terminé tous les produits que nous avons inclus dans la deuxième étape de notre projet. Nous avons entrepris le travail sur une stratégie durable complète d'emballage.
Continuer à mettre en œuvre des programmes afin de réduire davantage/d'éliminer la quantité de déchets organiques envoyés aux sites d'enfouissement.		Nous avons effectué des évaluations des pertes/du gaspillage d'aliments à trois établissements des Aliments Maple Leaf et commencé le développement de base pour les évaluations futures et l'amélioration continue.

PRIORITÉS DE 2019
• Terminer le programme d'installation rétroactive d'éclairage DEL dans le reste des établissements en 2019. • Finaliser notre stratégie durable d'emballage en 2019. • Réduire le gaspillage d'aliments provenant de l'exploitation de nos établissements de 50 % d'ici 2025 (dont 2016 est l'année de référence). • Intégrer les évaluations des pertes/du gaspillage d'aliments dans le cadre de notre programme de revérification de 2019.



Achieved



Partially Achieved



On Track



Did Not Meet

Annexe

Sommaire du rendement d'empreinte environnementale*

Voici un résumé détaillé de notre consommation d'énergie et d'eau et de notre production de déchets, ainsi que de nos émissions de gaz à effet de serre (« GES ») en 2018, représenté dans le tableau du sommaire de notre rendement d'empreinte environnementale ci dessous :

PARAMÈTRE	CONSUMMATION ¹					INTENSITÉ ⁷					50 % X RÉDUCTION D'INTENSITÉ D'EMPREINTE 2025			
	2018	2017	2016	2015	2014	2018	2017	2016	2015	2014	50 % X CIBLE 2025	RÉDUCTION D'INTENSITÉ	% DE RÉDUCTION	UNITÉS
ÉNERGIE TOTALE (MWh) ¹	994 077	988 360	964 268	1 011 754	1 105 847	1,60	1,54	1,51	1,61	1,85	0,93	0,25	13,5	MWh/1 000 kg
ÉNERGIE DIRECTE - GAZ (m³) ²	58 812 659	56 530 200	54 367 941	57 378 255	63 207 245	94,77	88,17	84,90	91,57	106 00	53,00	11,23	10,6	m³/1 000 kg
ÉNERGIE INDIRECTE - ÉLECTRICITÉ (MWh) ³	337 873	351 342	358 580	375 680	424 412	0,54	0,55	0,56	0,60	0,71	0,36	0,17	23,9	MWh/1 000 kg
EAU (m³) ⁴	8 468 727	8 671 455	8 647 299	9 058 878	9 705 346	13,65	13,53	1,50	14,46	16,28	8,14	2,63	16,2	m³/1 000 kg
ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE (GES) - éq. CO ₂ (TONNES) ⁵	151 473	149 289	143 934	154 461	166 916	0,24	0,23	0,22	0,25	0,28	0,14	0,04	14,3	tonnes/ 1 000 kg
TAUX DE DÉTOURNEMENT DE L'ENFOUISSEMENT (%) ⁶	90,8	91,8	91,5	91,1	-	24,56	28,28	28,84	31,55	-	15,78	6,99	22,2	kg/1 000 kg

* Voir les notes complémentaires à la page suivante.

Appendix (suite)

Notes :

1. Notre rendement fait régulièrement l'objet de rapports, conformément à notre périmètre de rapport. En 2018, nous avons fait état des entités sur lesquelles les Aliments Maple Leaf exerce une maîtrise opérationnelle – nos installations de transformation et de fabrication; nos établissements de distribution et nos bureaux (bâtiments que nous louons ainsi que ceux qui nous appartiennent); exploitations agricoles, porcheries et poulaillers, ainsi qu'exploitations de provenderies (sauf indication contraire). En 2018, avec l'ajout de notre nouvelle usine Field Roast, nous avons reformulé notre rendement en matière d'intensité de notre empreinte à partir de notre année de référence (2014). En raison d'infrastructure et de limite des données, nous n'avons pas inclus la consommation d'énergie de nos établissements agricoles qui utilisent le propane. En outre, nous n'avons pas inclus les émissions provenant du fumier généré par les animaux que nous élevons, ou élevés par nos exploitants sous contrat, ou les répercussions associées à la culture des aliments pour ces animaux, pour l'année sur laquelle porte le rapport. De plus, nous n'avons pas inclus les données associées à nos acquisitions de 2018, Cericola Farms et Produits alimentaires Viau, pour l'année visée par ce rapport.
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 (équ. CO₂). 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. Les émissions de type 3 ne sont pas comprises dans nos calculs de l'intensité.
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 : établis 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. Les Aliments Maple Leaf dispose d'un procédé de recyclage pour les cartouches d'imprimante vides, les déchets électroniques et les piles. En raison des limites des données, le poids de ces matières recyclées n'est pas compris dans notre calcul du taux de détournement de l'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.



RAPPORT DE 2018 SUR LA DURABILITÉ

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 les Aliments Maple Leaf, visitez : <http://www.mapleleaffoods.com/fr/>

Contactez-nous : sustainability@mapleleaf.com

Suivez-nous sur  : @MapleLeafFoods