



**MAPLE  
LEAF**

TM/NC

# Rapport de durabilité personnalisé 2019



# Notre approche

# Survol

**L'industrie des protéines joue un rôle prépondérant dans l'alimentation de milliards de personnes, mais elle consomme des ressources et a également des répercussions sur la planète.**

Chez les Aliments Maple Leaf, nous travaillons continuellement à l'élaboration d'une production alimentaire plus durable et une industrie de protéines plus durable. Nous croyons que le meilleur moyen de favoriser le changement consiste à créer une valeur partagée – offrir de la valeur pour notre entreprise en abordant les défis environnementaux et sociaux considérables auxquels nous faisons face en tant que société.

« En 2019, le parcours déterminé des Aliments Maple Leaf pour devenir l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre s'est poursuivi avec conviction, alors que nous avons fait des démarches importantes qui nous ont permis de progresser vers la création de meilleurs aliments, de meilleurs soins, de meilleures collectivités et d'une meilleure planète. C'est en 2019 que nous sommes devenus la première grande entreprise alimentaire au monde à devenir carboneutre **DÈS MAINTENANT!** C'est une situation triplement gagnante pour l'environnement, pour les consommateurs qui en demandent davantage des gens qui leur procurent de la nourriture et pour notre entreprise qui répond aux attentes de nos clients et nos collectivités. »

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

Après le 31 décembre 2019, la COVID-19 a été élevée au rang de pandémie par l'Organisation mondiale de la santé. La situation étant dynamique, la durée finale et l'ampleur des répercussions sur l'économie, la société, l'environnement et sur la stratégie de durabilité des Aliments Maple Leaf ne sont pas connues à l'heure actuelle. Ces répercussions pourraient comprendre des retards accusés par les projets de durabilité, ainsi que des irrégularités en matière de rendement de notre empreinte environnementale et des activités de participation communautaire que nous entreprenons. Nous adoptons toutes les mesures possibles pour protéger notre personnel alors que nous poursuivons nos opérations essentielles afin de fournir les aliments dont les gens ont besoin. De plus, les Aliments Maple Leaf s'engage activement à soutenir nos collectivités tout au long de cette crise. Nous avons annoncé plusieurs mesures importantes afin d'appuyer nos communautés au moyen de secours alimentaires d'urgence et de soutien financier destiné aux travailleurs de la santé de première ligne.

## Notre mandat

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. Nous avons créé pour notre organisation un plan d'action qui résume notre stratégie organisationnelle de livrer une valeur partagée aux consommateurs, aux clients, à notre personnel, aux collectivités et aux actionnaires.

En 2017, nous avons organisé des séances d'idéation avec toutes les fonctions organisationnelles de l'entreprise afin de définir des stratégies et des processus qui nous

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

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

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

## Notre vision et notre approche

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

### De meilleurs aliments

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

### De meilleurs soins

Nous possédons de solides valeurs qui définissent nettement notre culture et la manière dont nous opérons. Ces valeurs ont un rapport direct avec la manière dont nous traitons les animaux que nous élevons ou que nous obtenons de fournisseurs. Offrir de meilleurs soins aux animaux représente l'une des quatre priorités de notre durabilité et reflète notre objectif d'être chef de file des soins des animaux.

### De meilleures collectivités

Nous reconnaissons l'importance de nos communautés et nous collaborons avec des organismes afin de réduire l'insécurité alimentaire au Canada. Nous valorisons une culture et un milieu de travail qui assurent la sécurité de nos employés et les habilite à donner le meilleur d'eux-mêmes.

### Une meilleure planète

Nous avons adopté une culture de durabilité axée sur l'élimination du gaspillage dans toutes les ressources que nous consommons – y compris les aliments, l'énergie, l'eau, les emballages et le temps. En 2019, nous sommes devenus la première grande entreprise alimentaire carboneutre au monde et la première grande entreprise alimentaire canadienne à établir des objectifs basés sur la science de l'initiative *Science-*

*based Targets* pour les émissions de gaz à effet de serre. En 2019, nous sommes devenus la première grande entreprise alimentaire au monde à être carboneutre et la première entreprise alimentaire canadienne à établir des cibles basées sur la science pour les émissions de gaz à effet de serre.

## Nos principes de viande durable

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

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

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

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

# Message du chef de la direction

## Message du chef de la direction, Michael McCain

Michael Porter, éminent professeur à Harvard et leader d'opinion, a observé que « La valeur partagée n'est pas une responsabilité sociale, de la philanthropie ou de la durabilité, mais une nouvelle façon qu'ont les entreprises de parvenir à une réussite économique. » Mais longtemps avant que les concepts du capitalisme inclusif ne deviennent une tendance dominante, les Aliments Maple Leaf adhérait déjà à cette éthique au cœur de ses stratégies d'entreprise. Le parcours déterminé des Aliments Maple Leaf pour devenir l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre s'est poursuivi avec conviction en 2019, alors que nous avons fait des démarches importantes qui nous ont permis de progresser vers la création de meilleurs aliments, de meilleurs soins, de meilleures collectivités et d'une meilleure planète.

En 2019, nous sommes devenus la première grande entreprise alimentaire au monde à devenir carboneutre DÈS MAINTENANT! C'est une situation triplement gagnante pour l'environnement, pour les consommateurs qui en demandent davantage des gens qui leur procurent de la nourriture et pour notre entreprise qui répond aux attentes de nos clients et nos collectivités.

Devenir carboneutre fut pour nous un énorme jalon, étant donné que nous sommes passés à l'acte après nous être engagés, il y a déjà plusieurs années, à une réduction de 50 % de notre empreinte environnementale d'ici 2025. Nous progressons vers l'atteinte de cet objectif, mais nous n'avancions pas assez vite. Par conséquent, en 2019, nous sommes passés à la vitesse supérieure, devenant l'une de seulement 290 entreprises au monde, à ce moment-là, à avoir établi des cibles d'émissions de gaz à effet de serre basées sur la science (de type 1, 2 et 3) approuvées par l'initiative *Science Based Targets*. Les cibles basées sur la science sont acceptées mondialement et sont harmonisées aux objectifs de l'Accord de Paris sur les changements climatiques. Fait important, elles exigent que nous réduisions nos émissions à mesure que nous grandissons et c'est ainsi que notre parcours se poursuivra.

En réalisant la carboneutralité, nous avons réduit nos émissions et compensé les émissions inévitables qui restaient en investissant dans dix projets environnementaux à qualité et à impact élevés qui se trouvent à travers le Canada et les É.-U. et dont la plupart sont liés aux communautés où nous opérons.

Alors que certaines entreprises de produits de protéines sont prêtes à combattre en réponse aux critiques sur leur empreinte environnementale, nous abordons la question différemment : nous écoutons et nous adoptons le changement. Nous savons que la production de produits denses en éléments nutritifs comme les nôtres exige des ressources et nous souhaitons offrir aux consommateurs de meilleurs aliments – des produits qu'ils aiment en raison de leur goût, leur nutrition et leur importance culturelle, et qu'ils peuvent choisir en se sentant bien sur le plan éthique.

En 2019, nous avons étendu notre programme de produits Élevés sans antibiotiques (ÉSA) à notre marque Prime® dans l'Ouest canadien et lancé notre marque de poulet biologique Prime®. Nous avons aussi fait d'importants investissements dans notre secteur des protéines à base végétale. Nous avons augmenté nos efforts d'innovation afin d'offrir un éventail de nouveaux produits de protéines à base végétale au Service

alimentaire et aux épiceries, simplifié leurs ingrédients et présenté à nos clients l'idée que les protéines à base végétale peuvent représenter une partie délicieuse et nutritive d'un régime équilibré.

Nos travaux pour faire progresser les soins des animaux ont aussi connu un progrès considérable et ont affermi notre position en tant que véritable leader des soins des animaux en Amérique du Nord. Jusqu'à présent, nous avons fait la transition de 77 pour cent du total de nos truies à notre système de logement libre de pointe. Afin de réduire le stress de nos porcs pendant leur transport, nous avons converti 100 pour cent de nos remorques pour porcs à un système à étages hydrauliques. Quatre-vingt-dix pour cent de nos pouponnières et nos porcheries d'engraissement disposent maintenant d'enrichissements et de jouets afin de soutenir les comportements naturels. En matière de bien-être de la volaille, nous avons mis en service notre nouvelle installation d'attente de pointe et d'anesthésie sous atmosphère contrôlée multiphasés dans notre exploitation de volaille fraîche d'Edmonton, en Alberta.

Pendant ce temps, notre engagement à l'égard de nos communautés s'est approfondi. À ce jour, les Aliments Maple Leaf a contribué plus de huit (8) millions de dollars à des initiatives qui œuvrent afin de faire progresser la sécurité alimentaire, par le biais de notre Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire. En outre, nous avons fait don de plus de 5,3 millions de dollars en produits sains jusqu'à présent. En plus de répondre aux besoins immédiats en matière de soutien financier et alimentaire, nous préconisons des politiques qui résoudront fondamentalement le problème de l'insécurité alimentaire et le réduiront de moitié au Canada d'ici 2030.

À nos clients, nos consommateurs et tous nos intervenants – nous sommes à l'écoute et nous vous entendons. Nous savons que vous désirez des produits que vous pouvez savourer en vous sentant bien, offerts par des entreprises qui sont déterminées à apporter quelque chose en retour à notre société et à la planète. Nous avons l'intention d'être cette entreprise, maintenant et à l'avenir.

Michael H. McCain  
Président et chef de la direction

# Périmètre de rapport

## Périmètre de rapport

### **INTÉGRITÉ DE L'INFORMATION**

La direction des Aliments Maple Leaf a la responsabilité de la préparation et de l'intégrité de l'information fournie dans notre rapport sur la durabilité. Les sources des renseignements statistiques citées en référence qui ne sont pas liées directement aux Aliments Maple Leaf sont soit notées ou disponibles sur demande. Si vous voyez une référence au sujet d'argent, n'oubliez pas que tous les renseignements financiers sont indiqués en dollars canadiens. Nous croyons que ces renseignements représentent nos initiatives de durabilité et les résultats de notre rendement avec précision pour l'année sur laquelle porte le rapport, 2019 (sauf avis du contraire).

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

### **NORMES DE LA GLOBAL REPORTING INITIATIVE**

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

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

### **OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLES**

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

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

- ODD 2 : Faim « zéro »
- ODD 5 : Égalité entre les sexes
- ODD 6 : Eau propre et assainissement
- ODD 7 : Énergie propre et d'un coût abordable

- ODD 8 : Travail décent et croissance économique
- ODD 9 : Industrie, innovation et infrastructure
- ODD 10 : Inégalités réduites
- ODD 12 : Consommation et production durables
- ODD 13 : Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques
- ODD 15 : Vie terrestre
- ODD 16 : Paix, justice et institutions efficaces
- ODD 17 : Partenariats pour la réalisation des objectifs

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

Cliquez ici pour consulter les directives d'utilisation du logo des ODD.

## **RÉTROACTION**

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

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

# Importance relative

## Importance relative

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

### **PÉRIMÈTRE DE RAPPORT**

Notre périmètre de rapport comprend les entités sur lesquelles les Aliments Maple Leaf exerce un contrôle opérationnel – nos installations de transformation et de fabrication, nos installations de distribution et de bureaux (tant les bâtiments loués que détenus en propre), nos exploitations de provenderies, nos porcheries, nos couvoirs et nos poulailers. Nous avons fait état d'indicateurs de rendement (p. ex., indicateurs de la GRI) pour ces entités, le cas échéant. En 2019, nous avons ajouté les Produits alimentaires Viau Inc. et Cericola Farms Inc. à notre préparation de rapports et rétabli le rendement d'intensité de notre empreinte à notre année de référence de 2014.

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.

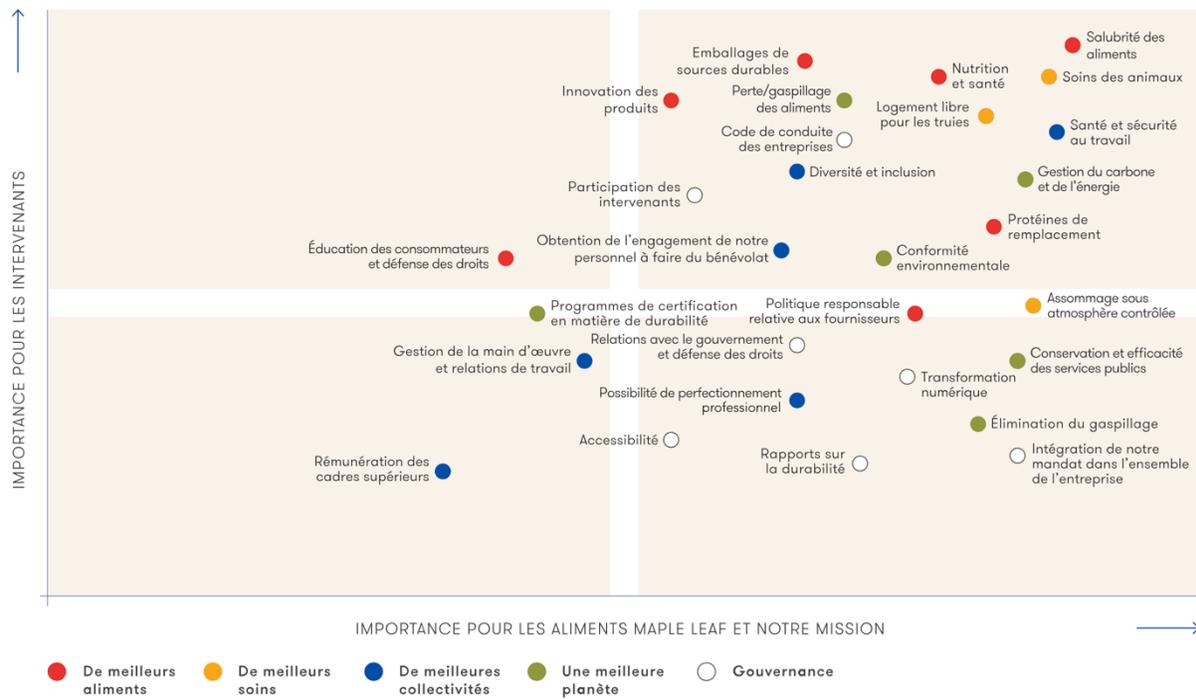
Nous cherchons à comprendre les opinions et les besoins de nos intervenants au moyen de dialogue ouvert et d'inclusion, ce qui aide à orienter la manière dont nous préparons chaque année le rapport sur nos initiatives de durabilité.

### **IMPORTANCE RELATIVE ET INCLUSION DES INTERVENANTS**

Nous attachons une valeur considérable au dialogue ouvert sur la durabilité avec les intervenants des Aliments Maple Leaf qui se composent de nos employés, nos consommateurs, nos clients, nos actionnaires, nos investisseurs, nos fournisseurs, nos prêteurs, du gouvernement et d'organismes non gouvernementaux et sans but lucratif.

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

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



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

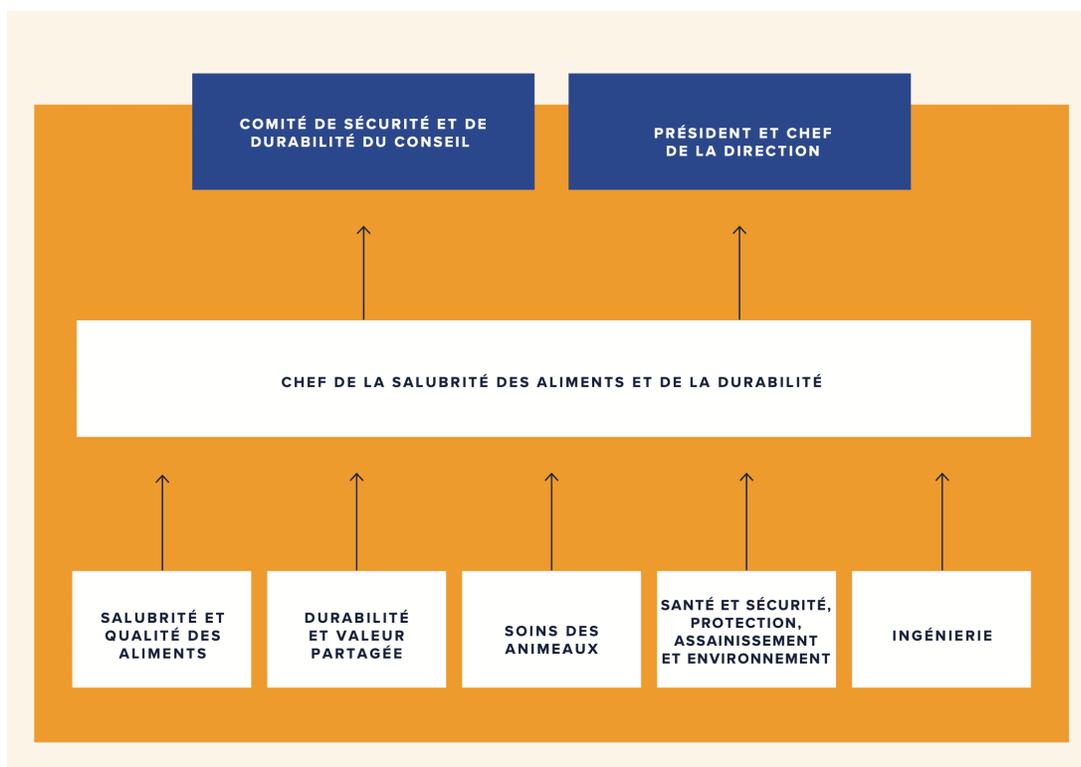
# Gouvernance

## Gouvernance

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

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

- Rapports mensuels à l'équipe de la haute direction
- Rapports trimestriels aux chefs de la direction, de l'exploitation et des finances
- Trois rapports par année au Comité de sécurité et durabilité du conseil des Aliments Maple Leaf
- Réunions et communications régulières avec les clients et les intervenants
- Actualisation continue d'Intranet et du canal interne de médias sociaux
- Rapport annuel sur la durabilité et mise à jour du site Web



# Collaboration

## Collaboration

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

### **Viande et bétail**

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

### **Défense des intérêts des entreprises et collaboration**

- *Brandon Chamber of Commerce*
- Conseil canadien des affaires (ancienne désignation : Conseil canadien des chefs d'entreprise)\*
- Association canadienne des importateurs et exportateurs Inc. (I.E. Canada)
- Manufacturiers et Exportateurs du Canada
- *Employers Advocacy Council (EAC)*
- *Grocers & Manufacturers Collaborative (GMC)\**
- *Manitoba Chambers of Commerce*
- *Manitoba Industrial Power Users Group (MIPUG)*
- Chambre de commerce de l'Ontario
- *Plant Engineering and Maintenance Association of Canada (PEMAC)*

### **Transformation des aliments**

- *Alberta Food Processors Association*
- Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ)
- Aliments et boissons Canada
- *Food & Beverage Ontario\**
- *Plant-Based Foods Association (É.-U.)*
- *Plant Based Foods of Canada*

### **Services alimentaires et épicerie au détail**

- La Fédération canadienne des épiciers indépendants
- Restaurants Canada

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

- Sous-comité sur la salubrité des aliments de l'agriculture et de l'agroalimentaire (SCSA)
- *American Meat Science Association (AMSA)\**
- L'Association scientifique canadienne de la viande
- *Food Allergy Research and Resource Program (FARRP)*
- Réseau pour une alimentation durable (RAD)
- *Institute of Food Technologists (IFT)*
- *International Association for Food Protection (IAFP)*
- *Ontario Food Protection Association*

## **Marketing et innovation**

- Association canadienne des annonceurs
- Le Centre canadien pour l'intégrité des aliments (CCIA)\*
- Innovateurs canadiens en alimentaire (ICA)\*
- Conseil des RH du secteur de la transformation des aliments\*
- GS1 Canada\*
- La Supergrappe de la fabrication de pointe du Canada
- *Protein Industries Canada*
- *Research Chefs Association*

## **Emballage**

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

## **Industrie du porc**

- *Ag and Food Exchange*
- *21st Century Pork Club* (Clubs du Canada et des É.-U.)
- *Canada Pork International\**
- Conseil canadien du porc
- La grappe porcine canadienne de recherche et de développement\*
- *Manitoba Pork Council\**
- Table ronde sur la chaîne de valeur de l'industrie du porc
- Swine Innovation Porc

## **Industrie de la volaille**

- *Alberta Hatchery Association*
- *Association of Ontario Chicken Processors\**
- Producteurs d'œufs d'incubation du Canada\*
- Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles\*
- Les Producteurs de poulet du Canada\*
- Association canadienne des surtransformateurs de volailles\*
- *IPWA/U.S. Roundtable for Sustainable Poultry and Eggs (Poultry & Egg Sustainability and Welfare Foundation)*
- *National Chicken Council (NCC)\**
- *Ontario Association of Poultry Practitioners (OAPP)*
- Commission ontarienne de commercialisation des œufs d'incubation et des poussins de poulets à griller et à rôti\*
- *Ontario Hatcheries Association\**
- *Ontario Turkey Processors Association*
- *Poultry Industry Council*
- Conseil de recherches avicoles
- Les éleveurs de dindon du Canada
- *Ontario Turkey Processors Association*

## **Transport et logistique**

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

## **Durabilité**

- Conseil mondial des entreprises pour un développement durable
- *Canadian Business for Social Responsibility*
- Table ronde canadienne sur les cultures durables
- Table ronde sur l'huile de palme durable
- *Partners in Project Green – Toronto Regional Conservation Authority*
- Alliance ISEAL

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

## **PROFILAGE DE NOS PARTENARIATS**

### **Santé animale Canada (SAC)**

Les Aliments Maple Leaf assume un rôle de premier plan en tant que champion de Santé animale Canada (SAC) comme nouveau partenariat public-privé destiné à renforcer la gestion du risque pour la santé animale et à protéger la viabilité des industries du bétail, de la viande et des produits laitiers au Canada.

Santé animale Canada adopte une approche de gouvernance holistique axée sur les résultats pour assurer la santé et le bien-être des animaux d'élevage du Canada, particulièrement en les protégeant mieux contre les maladies infectieuses étrangères et inhibitrices de la production. SAC fournirait un espace collaboratif qui permettrait au gouvernement, à l'industrie et à la profession vétérinaire de partager les renseignements et les ressources nécessaires pour livrer des stratégies sur la santé animale et mettre en œuvre la prévention efficace des maladies des animaux, ainsi que la programmation de la préparation, de l'intervention et du rétablissement. SAC renforcerait les efforts de protection du Canada contre les maladies zoonotiques qui peuvent se propager des animaux aux personnes.

Pour en apprendre davantage, visitez Santé animale Canada.

### **Allergies alimentaires Canada**

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

Pour en apprendre davantage, visitez Allergies Alimentaires Canada.

### **Plant-Based Foods of Canada**

L'organisation *Plant-Based Foods of Canada* (PBFC – « Aliments à base de plantes du Canada ») est une division de l'association Produits alimentaires et de consommation du Canada (PACC). Les membres de PBFC, y compris les Aliments Greenleaf, filiale des Aliments Maple Leaf, offrent des choix aux consommateurs canadiens alors que ces derniers cherchent à ajouter davantage d'options de produits de protéines à base végétale à leurs régimes. PBFC s'efforce d'éduquer les consommateurs, le

gouvernement et les partenaires de l'industrie au sujet des avantages nutritionnels et de la durabilité des aliments à base de plantes, qui cadrent ainsi aux objectifs du Guide alimentaire du Canada. Maple Leaf appuie le plaidoyer de l'organisation en faveur de la modernisation des normes de Santé Canada et de ses exigences en matière d'étiquetage des substituts de viande, de la mise à jour de la méthode de mesure de la qualité des protéines et de la promotion des études de consommation et de la certification des aliments à base végétale. Récemment, PBPF a terminé une étude sur la meilleure façon de commercialiser les aliments à base végétale au moyen de placement uniforme en magasin, aidant ainsi tant les végétariens/végétalien que les « flexitariens » à trouver leurs produits alimentaires préférés.

Pour en apprendre davantage, visitez *Plant-Based Foods of Canada*.



**De meilleurs aliments**

# Survol

## Objectifs

- Continuer à augmenter la portée de notre leadership en porc Élevé sans antibiotiques (ÉSA) en Amérique du Nord et en volaille ÉSA au Canada
- Continuer à respecter les engagements de notre Credo alimentaire pour notre marque Maple Leaf et être les chefs de file du mouvement des vrais aliments
- Accélérer les efforts de recherche et de développement dans un canal d'innovation qui fait progresser notre engagement à l'égard de meilleurs aliments
- Améliorer et rationaliser les processus de notre système de gestion de l'information des laboratoires (SGIL)
- Lancer notre Programme de contrôle des allergènes

## Faits saillants de 2019

- Nous avons étendu notre programme de produits Élevés sans antibiotiques (ÉSA) à notre marque Prime® dans l'Ouest canadien
- Nous avons lancé notre marque de poulet biologique Prime®
- Nous avons continué à étendre notre leadership en protéines à base végétale
- Nous avons dépassé notre cible de taux d'incidents de salubrité alimentaire (TISA) de 53 % et notre cible de taux d'incidents de qualité (TIQ) de 15 %
- Nous avons commencé à déployer notre programme de formation sur les analyses HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) à toutes les usines
- Nous avons réorganisé notre Programme de contrôle des allergènes

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

### **NOTRE PARCOURS VERS DE MEILLEURS ALIMENTS**

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

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

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

Lisez le Credo alimentaire des Aliments Maple Leaf.

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

# Nutrition

## Nutrition

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

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

Nous avons lancé les changements les plus complets de toute l'histoire de notre marque Maple Leaf : nous avons enlevé les ingrédients que vous ne connaissez pas ou dont vous ne voulez pas et nous les avons remplacés par des ingrédients naturels, vrais ou simples que vous pouvez prononcer. Lisez le Credo des Aliments Maple Leaf.

**Les consommateurs recherchent de plus en plus des produits de viandes préparées plus sains à base d'ingrédients naturels plus simples.**

En 2019, nous avons continué à exécuter notre stratégie de produire de meilleurs aliments qui répondent aux vrais besoins de nos consommateurs, reflétée par la rénovation des produits de nos marques Maple Leaf®, Schneiders et Swift. Notre stratégie s'appuie sur le projet d'études de consommation les plus exhaustives de l'histoire de notre entreprise et elle s'est traduite par l'initiative de rénover notre gamme complète de marques et de produits de viandes préparées. Nous avons mis l'accent sur l'offre d'aliments bien meilleurs au goût, d'ingrédients plus propres et naturels et d'une meilleure nutrition. De plus, nous l'avons fait d'une manière qui appuierait nos objectifs ambitieux en matière de durabilité.

Pour la marque Maple Leaf en particulier, nous avons élaboré un audacieux Credo alimentaire pour orienter la reformulation de nos recettes et nos ingrédients. Cela a déclenché une réorganisation radicale des aliments, du logo, des emballages et des communications pour la marque entière. Maintenant relancée, la marque demeure engagée à ne produire que de vrais aliments à partir d'ingrédients simples que les consommateurs peuvent prononcer. Tous nos produits de marque Maple Leaf ne contiennent que de la viande de qualité supérieure et des ingrédients vrais, simples ou naturels qui appuient notre ambition d'être un fier chef de file du mouvement des vrais aliments. Voilà ce que signifie la production d'excellente nourriture pour Maple Leaf.

### **INGRÉDIENTS SIMPLES ET NATURELS**

En réponse à cette demande, nous avons rénové les produits de notre marque Maple Leaf en 2018 et nous les avons reformulés avec des ingrédients qui livrent les normes de nutrition, de goût et de simplicité les plus élevées, sans rien d'artificiel.

## **ANCIENS INGRÉDIENTS :**

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

Contient : blé

## **INGRÉDIENTS ACTUELS :**

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

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

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

Dans le cadre de notre récent renouvellement de la marque Schneiders® en 2018, qui comprend un nouveau logo et une nouvelle conception d'emballage, nous avons rénové sa gamme de produits afin d'offrir aux consommateurs un goût extraordinaire aux arômes artisanaux rehaussés et un nouvel emballage distinctif dont les étiquettes sont plus faciles à lire.

### **2. S'en tenir aux faits**

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

### **3. 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 les gens à accéder à l'information nutritionnelle et planifier leurs régimes selon leurs besoins.

## **PROTÉINES À BASE 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 les Aliments Greenleaf, EFS, une filiale en propriété exclusive située à Chicago. Nous disposons de deux marques phares très complémentaires dans cette catégorie, Lightlife<sup>MC</sup> et Field Roast Grain Meat Co.<sup>MC</sup>, et nous concrétisons notre leadership dans ce créneau en augmentant notre capacité organisationnelle et opérationnelle et notre rythme d'innovation.

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

**Le saviez-vous? Presque tous les produits Lightlife et Field Roast ont la certification « végétalien ».**

## **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 dans le but de soutenir notre leadership en durabilité. Greenfield Natural Meat Co.<sup>MC</sup> est notre marque phare de viande durable, mais il s'agit de bien plus qu'une marque. Greenfield est davantage une « entreprise au sein d'une entreprise ».

Greenfield Natural Meat Co.<sup>MC</sup> est une entreprise perturbatrice – une marque qui fait progresser la production de viande durable par le biais de leadership en soins des animaux et l'élimination de l'utilisation d'antibiotiques en production animale et des produits obtenus de fournisseurs. De plus, les produits Greenfield proviennent d'animaux nourris aux grains végétaux qui sont élevés sans cruauté par des agriculteurs canadiens compatissants.

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 repousser 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 elle est le reflet des meilleures choses accomplies par les Aliments Maple Leaf afin de faire progresser le leadership en durabilité; elle prend cette barre que nous avons placée haut et elle l'élève encore davantage. Notre investissement et l'accent que nous mettons sur la durabilité continueront à être reflétés dans ce que la marque Greenfield apporte au marché. Pour en apprendre davantage, visitez [greenfieldmeat.com/fr/](http://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.**

## **CHOIX ETHNIQUES**

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

Notre marque Mina s'est engagée à offrir aux consommateurs une variété d'aliments Halal sains et de qualité supérieure. Lorsqu'il s'agit de transformer tous les produits Mina<sup>MD</sup>, nous respectons rigoureusement les exigences en matière de production des aliments de la *Halal Monitoring Authority* (HMA).

Nous nous conformons également à nos normes élevées de bien-être animal. Les produits Mina<sup>MD</sup> sont faits avec du poulet de la plus haute qualité et chaque poulet est refroidi à l'air et béni individuellement.

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

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

# Innovation alimentaire

## Innovation alimentaire

### CE QUE L'INNOVATION SIGNIFIE POUR NOUS

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

### EXPLORONS L'INNOVATION ALIMENTAIRE

En mai 2019, nous avons lancé le poulet biologique Prime<sup>MD</sup> Maple Leaf<sup>®</sup> qui représente le summum des produits de poulet frais au Canada.

- Certifié biologique
- Alimentation sans OGM
- Élevé sans antibiotiques
- Nourri aux grains végétaux sans sous-produits animaux
- Poulet d'élevage canadien élevé sans cruauté

En septembre 2019, nous avons étendu notre programme de produits Élevés sans antibiotiques (ÉSA) à nos produits Prime<sup>MD</sup> de Maple Leaf<sup>®</sup> dans l'Ouest canadien.

- Élevé sans antibiotiques
- Nourri aux grains végétaux sans sous-produits animaux
- Poulet d'élevage canadien élevé sans cruauté

En avril 2020, nous avons lancé un burger de bœuf à base végétale 50/50 Maple Leaf<sup>®</sup> pour les consommateurs qui adorent la viande, mais font consciemment un effort pour en consommer moins.

- Fait de 50 pour cent moins de viande et d'ingrédients naturels à base végétale
- Aucun compromis de goût
- Sans gluten
- Emballage recyclable

## **CENTRE D'INNOVATION THINKFOOD!**

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

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

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

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

# Salubrité alimentaire

## Salubrité alimentaire

### NOTRE ENGAGEMENT ENVERS LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

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

### RAPPELS LIÉS À LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

En 2019, les Aliments Maple Leaf n'a eu aucun rappel lié à la salubrité alimentaire et deux retraits de produits liés à la qualité en raison de produits qui ne répondaient pas aux normes des Aliments Maple Leaf.

**Nous surveillons l'efficacité de nos efforts au moyen d'essais rigoureux effectués sur nos produits et notre environnement de fabrication. En 2019, nous avons effectué plus de 211 000 analyses afin de détecter les bactéries, notamment les pathogènes, dans nos usines de transformation des aliments et nos produits.**

### NOS NORMES MONDIALES DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Nous observons les normes étalonnées par la *Global Food Safety Initiative* (GFSI) dans l'ensemble des Aliments Maple Leaf. Toutes nos installations de production de viande font annuellement l'objet d'une vérification par une fonction interne de vérification de la salubrité alimentaire et par un vérificateur tiers, conformément aux normes de *Brand Reputation through Compliance* (BRC) ou de *Safe Quality Food* (SQF), les deux étant reconnus par la GFSI. Tous nos établissements de viandes fraîches et préparées se conforment à ces normes.

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

Nous surveillons continuellement l'efficacité de nos efforts au moyen d'essais rigoureux effectués sur nos produits et notre environnement de fabrication. En 2019, nous avons effectué plus de 211 000 analyses afin de détecter les bactéries, notamment les pathogènes, dans nos usines de transformation des aliments et nos produits. De plus, 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*.

Nous exigeons que tous nos fournisseurs de matières premières fassent certifier leurs installations selon les normes étalonnées par la *Global Food Safety Initiative* (Initiative mondiale de la sécurité alimentaire ou GFSI). Depuis 2015, nous avons activement assuré le suivi de cette exigence et nous avons cessé de faire affaire avec plusieurs entreprises qui étaient incapables de répondre à nos exigences.

Nous 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
- 90 % des fournisseurs de produits autres que la viande, d'emballages qui entrent en contact avec la nourriture et de ceux dont les produits n'entrent pas en contact avec 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 sept ans, ainsi qu'un partenaire bienfaiteur de l'*American Meat Science Association* qui a pour mission d'améliorer la salubrité des aliments au moyen de progrès de la science.

## **NOS LABORATOIRES ACCRÉDITÉS**

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

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

Nous avons 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 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 2017, les Aliments Maple Leaf a lancé un nouveau paradigme pour les paramètres de salubrité et de qualité des aliments qui, nous le croyons, serviront de guide pour améliorer le rendement dans nos exploitations pour de nombreuses années à venir.

Dans le cadre de cet effort, nous avons établi le taux d'incidents de salubrité alimentaire (TISA) et le taux d'incidents de qualité (TIQ). Ces deux valeurs induites sont calculées chaque mois pour chaque établissement de production selon des indicateurs de rendement clés. Pour le TISA, nous mesurons les rappels, les incidents évités de justesse, les échecs pathogéniques, les non-conformités répétées lors de vérifications internes, la non-conformité réglementaire et les plaintes de consommateurs au sujet de problèmes liés à la salubrité alimentaire. Le paramètre du TIQ a deux indicateurs de rendement clés : rappels et retraits en raison de la qualité et plaintes de consommateurs par rapport à la qualité.

Les indicateurs de rendement clés pour chaque paramètre sont utilisés dans une formule qui génère mensuellement les valeurs de TISA et TIQ. Chaque mois, le rang des usines dans l'ensemble de l'entreprise est établi en fonction du TISA et du TIQ et on effectue un examen avec le groupe de la direction de l'usine et la haute direction, y compris le chef de la direction, afin de discuter des réussites et des échecs.

2018 fut la première année complète de 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 2019. Le TISA et le TIQ ont tous les deux atteint des résultats inférieurs aux cibles pour 2019. Nous avons dépassé la cible du TISA de 53 % et celle du TIQ de 15 %. Ces résultats sont une réflexion du dévouement et de l'engagement de nos usines de fabrication à l'égard de la Promesse de sécurité.

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

L'assainissement est une partie fondamentale et essentielle de notre stratégie en matière de salubrité des aliments. Chez les Aliments Maple Leaf, l'assainissement a toujours été un aspect important de notre programme de surveillance environnementale. En 2019, nous avons fait une remise en état complète de notre stratégie d'assainissement et incorporé notre apprentissage et les pratiques exemplaires de l'industrie.

Dans le cadre de l'élaboration de la stratégie d'assainissement, le signalement d'incident d'assainissement a été développé en tant qu'unique paramètre de rendement en assainissement harmonisé au taux de l'ensemble des incidents enregistrables, au TISA et au TIQ. Le rendement de l'assainissement (efficacité) est un résultat clé de la stratégie, avec un « nouvel objectif audacieux » de réaliser une amélioration de 80 % en rendement de l'assainissement d'ici l'année 2022.

La mise en œuvre de la stratégie est appuyée par les évaluations de l'assainissement effectuées par l'équipe d'assainissement de l'entreprise afin de mesurer l'état actuel à chaque usine et former un « partenariat » avec les équipes de l'usine afin d'aborder les lacunes identifiées. Une norme d'entreprise pour le programme d'assainissement a été lancée en 2019 et une vérification autonome a été créée afin de mesurer la conformité des usines à cette norme.

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

*Salmonelle* 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 poulet frais et en 2019, 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 *Salmonelle* 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 2019, nous avons respecté nos engagements de convertir la gamme complète de produits de poulet hachés, façonnés et 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. Étant donné que la *Salmonelle* peut être transférée dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, nous avons continué à suivre diverses interventions à l'exploitation d'élevage, à l'exploitation de poulet de chair et à l'usine de transformation afin de réduire la prévalence de *Salmonelle* dans nos produits finaux. Comme par les années passées, nous avons aussi continué à partager nos résultats et notre apprentissage avec des pairs de l'industrie et les autorités gouvernementales afin de lever la barre de ce très important défi en matière de salubrité alimentaire. Les données de l'Agence de la santé publique du Canada continuent à afficher, chez les AML, des résultats de *Salmonelle* bien inférieurs aux niveaux de l'industrie.

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



**De meilleurs soins**

# Survol

## Objectifs

- Poursuivre la transition de nos porcheries de truies à notre système de logement libre de pointe pour truies
- Mettre en œuvre de l'enrichissement environnemental dans 100 pour cent de nos porcheries de truies
- Mise en œuvre d'enrichissements dans 100 pour cent de nos pouponnières et porcheries d'engraissement
- Ajouter des remorques de volaille à ambiance contrôlée à notre parc et terminer le déploiement de notre système de surveillance numérique du transport
- Mettre en œuvre la certification en soins des animaux pour les employés dans nos établissements où il y a des animaux

## Faits saillants de 2019

- Fait la transition de 50 000 truies (77 pour cent de l'ensemble des truies) à notre système de logement libre de pointe pour truies jusqu'à présent
- Converti 100 pour cent de nos remorques pour le transport des porcs à un système à étages hydrauliques afin de réduire le stress des porcs pendant le chargement et le déchargement
- Installé de l'enrichissement et des jouets dans 90 pour cent de nos pouponnières et nos porcheries d'engraissement
- Élaboré un programme de certification en soins des animaux pour nos employés

**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.**

### **63 % réduit**

Depuis 2013, nous avons réduit notre utilisation d'antibiotiques de 63 pour cent dans l'ensemble des exploitations porcines qui appartiennent aux Aliments Maple Leaf.

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

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

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

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

# Engagement à l'égard des soins des animaux

## Engagement à l'égard des soins des animaux

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

### LECTURE CONNEXE

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

### NOTRE PARCOURS VERS DE MEILLEURS SOINS

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

Nous croyons aussi que l'éducation et la formation sont le fondement des connaissances, de l'habilitation, de la prise de responsabilité et d'une solide culture de bien-être animal. Tous les employés qui travaillent avec les animaux reçoivent une formation sur la prestation de soins aux animaux lorsqu'ils commencent à travailler, ainsi qu'une formation d'appoint au moins une fois par année.

Les Aliments Maple Leaf fera progresser sa priorité stratégique de soins responsables des animaux en prenant les trois initiatives suivantes :

- En faisant preuve de leadership en matière de politiques et de pratiques de soins des animaux
- En investissant dans la conception du logement et dans son enrichissement dans tous nos établissements afin de soutenir les comportements naturels
- En investissant dans les installations, le transport et les processus afin d'éliminer la douleur et le stress

### LEADERSHIP ET COLLABORATION

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

En 2019, nous avons collaboré aux essais sur la santé des pattes et sur le filet de bois avec l'Université de Guelph et fourni des occasions de « mini-stages » aux étudiants de l'Université de l'Alberta. Nous nous réunissons périodiquement avec des chercheurs universitaires afin de contribuer à leurs priorités en matière de recherches et apprendre à partir de leurs travaux en cours.

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

### **INTERVENANTS, COMITÉS ET GROUPES DE TRAVAIL AVEC LESQUELS LES ALIMENTS MAPLE LEAF COLLABORENT :**

- Membre du *Manitoba Pork Council* qui fait lui-même partie du Conseil canadien du porc (CCP)
- Membre du conseil d'administration du Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles (CCTOV) et participant à l'atelier annuel sur le bien-être organisé par le 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 rôtir
- Commanditaire de la *National Science and Engineering Research Chair in Swine Welfare* à l'Université de la Saskatchewan
- Membre de l'*International Poultry Welfare Alliance* (IPWA) et participante au sous-comité des poulets de chair de l'IPWA
- Partenaire de plateforme et vice-présidence du conseil consultatif du *Poultry Innovation Partnership* en Alberta, anciennement le *Poultry Research Centre* à l'Université de l'Alberta
- Membre d'un groupe d'experts du *Sysco Animal Welfare Council*
- Membre du comité de bien-être animal du *North American Meat Institute* (NAMI) et participant à la conférence de 2019 de NAMI sur les soins et la manipulation des animaux (*NAMI Animal Care and Handling Conference*)
- Participante au groupe de travail de Santé animale Canada
- Collaboratrice et commanditaire de projets de recherche sur la santé des animaux et le bien-être animal

### **« PRIX ENTRE DE BONNES MAINS » MENSUEL**

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

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

# Gouvernance

## Gouvernance

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

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

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

## ÉDUCATION ET FORMATION

L'éducation et la formation sont fondamentales aux connaissances, à l'habilitation, à la prise de responsabilité et à une solide culture de soins des animaux. Chaque employé qui participe à l'élevage, au transport et à la transformation de la volaille doit recevoir une formation sur nos politiques et procédures de soins des animaux. Tous les employés qui s'occupent des animaux reçoivent actuellement une formation sur les soins des animaux lorsqu'ils débutent leur emploi; cela fait l'objet d'un examen au moins une fois par année. La formation est un élément essentiel de l'élaboration d'une solide culture de soins des animaux. En 2019, nous avons élaboré un programme d'accréditation des soins des animaux pour les employés des Aliments Maple Leaf, ainsi que de nouveaux modules vidéos de formation sur les soins des animaux pour les employés qui travaillent dans notre secteur Porc frais.

Les Aliments Maple Leaf a plus de 50 experts qui sont titulaires de la certification de l'Organisation professionnelle de certification de vérificateur animal (PAACO) dans nos exploitations de porc et de volaille et ils surveillent la santé des animaux chaque jour. Nos employés qui ont reçu la formation de la PAACO ont des connaissances approfondies et des compétences liées à la surveillance du bien-être animal et la préparation de rapports.

## **NORMES DE PRATIQUE**

Agri-Farms des Aliments Maple Leaf élève environ 41 pour cent des porcs que nous transformons et le reste provient surtout de producteurs contractuels. Dans nos exploitations de volaille, nous exploitons trois couvoirs et obtenons notre approvisionnement en poulet et en dinde de producteurs indépendants.

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

**Nous évaluons régulièrement diverses souches génétiques de volaille afin de veiller à élever des poulets en santé dont le bien-être est élevé et qui sont élevés d'une manière écologiquement responsable.**

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

## **MODIFICATIONS PHYSIQUES**

Toutes les modifications physiques effectuées sur les porcelets au Canada sont faites avec l'administration de médicaments pour la maîtrise de la douleur, conformément aux codes de pratiques du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE). Nous n'effectuons jamais la taille des dents ou l'entaille des oreilles chez nos porcelets et le tatouage des porcelets est limité uniquement aux animaux de remplacement génétique. Actuellement, la taille de la queue est une procédure nécessaire chez les porcelets afin de prévenir les blessures à la queue provoquées par les autres porcs. Nous améliorons continuellement nos protocoles de soulagement de la douleur et nous évaluons des solutions de rechange à la castration.

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

## **TRANSPORT**

Tous nos poulets transformés en Alberta proviennent de poulaillers de l'Alberta et tous nos poulets transformés en Ontario proviennent de poulaillers situés en Ontario. La plupart des poulets qui approvisionnent nos usines de volaille fraîche (environ 91 pour cent) passent moins de trois heures en transit, tandis qu'environ sept pour cent passent de trois à quatre heures et demi en déplacement et le reste (environ deux pour cent) ne passent pas plus de six heures et demi en transport. La plupart des porcs qui approvisionnent nos usines de porc frais (environ 80 pour cent) passent moins de quatre heures en transit et moins de cinq pour cent d'entre eux passent plus de 12 heures à voyager. Nous nous conformons aux exigences en matière de transport établies par le règlement sur le transport sans cruauté des animaux et le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada du gouvernement du Canada.

Le transport de tous les animaux doit se conformer aux normes réglementaires. Tous les conducteurs qui transportent des animaux à nos usines de transformation doivent détenir la certification *Transport Quality Assurance*® (TQA) ou l'agrément Transport canadien d'animaux d'élevage (CLT) ou l'équivalent.

### **DANS NOS LIEUX D'EXPLOITATION, 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), du Programme d'Assurance qualité canadienne et programme Bien-être animal (désormais nommé Excellence du porc canadien et PorcSALUBRITÉ, à compter de 2020)
- Programme PCQO<sup>MC</sup> et Programme de Soins aux Animaux des Producteurs d'œufs d'incubation du Canada
- Les Producteurs de poulet du Canada – Programme de Soins aux Animaux
- *Chicken Farmers of Ontario Farm Worker Safety Program* (programme de sécurité des travailleurs agricoles de *Chicken Farmers of Ontario*)

# Surveillance du bien-être animal

## Surveillance du bien-être animal

### **VÉRIFICATION ET MESURES CORRECTIVES**

Un programme de vérification interne et indépendante bien défini, rigoureux et très visible est essentiel pour veiller à la conformité continue et à la prise de mesures correctives qui renforcent les normes élevées des soins.

Nos employés titulaires de la certification PAACO de l'Organisation professionnelle de certification de vérificateur animal, qui ont tous suivi une formation poussée, effectuent des vérifications 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'Agence canadienne d'inspection des aliments qui se trouvent sur place et par nos employés qui ont reçu la formation de PAACO.

### **NOTRE EXPLOITATION DE COUVOIRS ET DE POULAILLERS**

Nos couvoirs adhèrent aux Codes de pratique du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE), ainsi qu'aux normes de la Fédération canadienne des couvoirs (FCC) et du *National Chicken Council* (NCC) pour le bien-être dans les couvoirs de poulets de chair.

Tous nos couvoirs reçoivent au moins une vérification annuelle par un vérificateur indépendant et une vérification 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. Nous surveillons régulièrement le placement des poussins dans des poulaillers afin de veiller à la manipulation appropriée des poussins et aux conditions appropriées des poulaillers.

Les troupeaux de poulettes et de reproductrices de poulets de chair qui appartiennent aux Aliments Maple Leaf font l'objet d'une vérification interne mensuelle conforme aux Codes de pratique du CNSAE, du Programme de Soins aux Animaux des Producteurs d'œufs d'incubation du Canada et des normes du NCC effectuée par nos vérificateurs qui ont reçu la formation de PAACO. Les producteurs d'œufs d'incubation font aussi l'objet d'une vérification effectuée par leur conseil d'administration provincial aux fins de conformité au Programme de Soins aux Animaux des Producteurs d'œufs d'incubation du Canada.

Nos éleveurs de poulets de chair tiers sont soumis à des vérifications internes de bien-être animal par nos techniciens de la santé et du bien-être des animaux qui ont reçu la formation de PAACO et font aussi l'objet d'une vérification par leur conseil provincial du poulet aux fins de conformité au Programme de Soins aux Animaux des Producteurs de poulet du Canada.

Nos vérificateurs dûment formés effectuent régulièrement des vérifications de la capture et du chargement des poulets par les entreprises contractuelles de tierce partie chargées de la capture et nos transporteurs d'animaux vivants. Nos investissements en vérificateurs spécialisés dûment formés responsables du soutien des pratiques de bien-

être animal dans les établissements des éleveurs de poulet de chair tiers mènent à une amélioration du bien-être de la volaille, à partir du placement des poussins jusqu'à la capture, au transport et à la transformation.

Tous les établissements de production de porc qui appartiennent aux Aliments Maple Leaf font l'objet d'une vérification annuelle par notre personnel interne d'assurance de la qualité, ainsi que par un vérificateur tiers détenteur d'accréditations HACCP et PAACO. Les Aliments Maple Leaf est la première entreprise au Canada à adopter les vérifications annuelles complètes « Excellence du porc canadien » effectuées sur les fermes qui comprennent des mesures axées sur les animaux. En outre, les établissements d'exploitation porcine qui nous appartiennent reçoivent régulièrement des visites de service de nos experts techniques internes. Nos cinq provenderies agréées par l'ACIA sont également soumises à des vérifications annuelles.

Nos fournisseurs de porcs tiers sont tenus de suivre les protocoles du Programme d'Assurance qualité canadienne et du programme Bien-être animal. Ces programmes se nommeront désormais Excellence du porc canadien et PorcSALUBRITÉ à compter de 2020 et tous les éléments des programmes sont soumis à des vérifications effectuées par des vérificateurs accrédités. Le fait d'augmenter la visibilité des pratiques de bien-être animal de nos fournisseurs, ce qui, historiquement, a été une responsabilité principale d'associations provinciales, comportera une importante partie des améliorations plus générales apportées à notre programme. Ceci comprendra le partage des connaissances ainsi que des progrès que nous faisons dans les domaines de la vérification et des rapports, de la formation et de l'exploitation.

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

Nos installations de transformation de viande sont surveillées sur place par des inspecteurs de l'ACIA. Toutes nos exploitations de transformation doivent faire l'objet d'au moins une vérification annuelle complète du bien-être animal 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**

L'utilisation de techniques de vérification modernes pour la surveillance des systèmes représente un élément important de responsabilisation. La vérification vidéo à distance se traduit par l'utilisation de vidéos par des vérificateurs tiers formés pour effectuer la vérification de nos établissements. Ces vérificateurs envoient immédiatement un avis en cas de toute observation préoccupante ou toute infraction.

Nos vérifications sont effectuées par un expert de pointe tiers de l'industrie, Arrowsight, qui veille à ce que nous puissions capturer les points essentiels de la manipulation des animaux dans nos couvoirs et nos établissements de transformation primaire. Nous travaillons aussi avec Arrowsight afin de faire l'essai de la technologie de la vérification vidéo à distance mobile qui est en mesure d'assurer la vérification des processus de capture et de chargement dans les établissements d'élevage de poulets et de porcs.

# Utilisation responsable d'antibiotiques

## Utilisation responsable d'antibiotiques

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

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

Nous réduisons l'utilisation d'antibiotiques par le biais de notre programme Élevés sans antibiotiques (ÉSA) qui met l'accent sur l'offre d'excellence en matière de gestion, de santé et de nutrition offertes à nos animaux, afin que soyons rarement obligés de recourir aux antibiotiques. Si une maladie se déclare dans un troupeau d'animaux ou de volaille du programme Élevés sans antibiotiques (ÉSA), toutes les options de traitement sont envisagées en consultation avec un vétérinaire, y compris l'administration d'un antibiotique. En cas d'administration d'un antibiotique, l'animal ou le troupeau traité est retiré du programme. Nous mettons activement en œuvre des protocoles opérationnels qui réduisent les taux de mortalité plus élevés chez les animaux élevés sans antibiotiques, l'une de nos priorités de soins aux animaux.

### Réduction de l'utilisation des antibiotiques

Année	% de Changement
2013	0,00
2014	41,92
2015	-68,55
2016	-40,78
2017	-53,30
2018	-66,09
2019	-62,61

**Depuis 2013, nous avons réduit notre utilisation d'antibiotiques de 63 pour cent dans l'ensemble des exploitations porcines qui appartiennent aux Aliments Maple Leaf.**

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

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

# Innovations en bien-être animal

## Innovations en bien-être animal

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

En 2007, les Aliments Maple Leaf était la première grande entreprise au Canada à s'engager à convertir l'habitat des truies, soit des cages de gestation, à un système de logement libre amélioré. À la fin de 2019, les Aliments Maple Leaf avait fait la transition d'environ 50 000 truies (77 pour cent) à notre système de logement libre de pointe.

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

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

En 2017, nous avons atteint l'engagement que nous avons pris en 2007 pour le logement des truies, mais depuis 2007, les Aliments Maple Leaf avait fait l'acquisition de 33 000 truies supplémentaire. En date de fin 2019, nous avons réussi à faire la transition d'environ 50 000 truies (77 pour cent de toutes nos truies) à notre système de logement libre de pointe pour les truies, où ces dernières peuvent se déplacer, s'alimenter et socialiser librement.

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 amélioré de manière à minimiser l'agression naturelle et la concurrence pour l'obtention de nourriture qui en résulte souvent. Une importante quantité de recherche, d'investissements et d'expérience ont permis aux Aliments Maple Leaf d'appuyer la conversion des truies d'un espace confiné au logement libre de manière à optimiser le soin des animaux.

## **TRANSPORT**

L'achat de remorques à étages hydrauliques est l'un de nos récents progrès. En 2019, nous avons terminé la conversion de toutes nos remorques pour le transport des porcs à un système à étages hydrauliques afin de réduire le stress éprouvé par les porcs lors du chargement et du déchargement. Ces remorques servent à conduire les porcs de la porcherie des truies à la pouponnière et de la pouponnière aux porcheries d'engraissement.

Dans notre exploitation de volaille, nous investissons dans des remorques à ambiance contrôlée qui font partie de notre parc de remorques. Nous mettons également en œuvre un système numérique de surveillance en temps réel de la température et de l'humidité dans l'ensemble de notre réseau de transport de la volaille.

## **MISE À L'ESSAI DE SYSTÈMES DE MISE BAS LIBERTÉ**

En 2019, nous avons entrepris un essai à petite échelle utilisant deux conceptions différentes de systèmes de mise bas liberté (enclos de maternité). Ces enclos ont l'avantage de permettre aux truies qui allaitent des porcelets d'avoir davantage d'espace et de liberté de mouvement, tout en protégeant leurs porcelets de se faire blesser par la truie. Ce projet pilote réussit à accorder une plus grande liberté de mouvement sans compromettre la sécurité des porcelets. Cet essai se poursuivra en 2020 et plus tard, alors que nous amassons davantage de données et augmentons notre compréhension des comportements des truies et des porcelets et de leur interaction dans ces enclos de maternité qui améliorent leur bien-être.



# De meilleures collectivités

# Survol

## Nos objectifs

- Investir plus de 10 millions de dollars d'ici la fin de 2020 afin de faire progresser la sécurité alimentaire durable
- Mener une campagne à impact élevé qui engage les consommateurs et les responsables des politiques à faire progresser la sécurité alimentaire
- Accélérer le progrès de notre égalité des sexes à 50 % quant aux rôles de direction occupés par des femmes d'ici 2022
- Nous efforcer d'avoir un taux de l'ensemble des incidents enregistrables de 0,60 ou moins
- Nous efforcer d'avoir un taux de jours d'absence, d'activités restreintes ou de transferts de 0,40 ou moins
- Viser un taux de réalisation de 100 % des plans de santé et sécurité préparés par les usines pour la réduction des accidents

## Faits saillants de 2019

- Jusqu'à présent, nous avons contribué plus de 8 millions de dollars à des initiatives qui œuvrent pour faire progresser la sécurité alimentaire
- Jusqu'à présent, fait le don de plus de 5,3 millions de dollars en produits alimentaires sains
- Réalisé une représentation de 38 % de femmes aux postes de gestionnaires et 31 % de représentation de femmes à l'échelon de la direction
- Réalisé un taux de l'ensemble des incidents enregistrables de 0,60
- Réalisé un taux de jours d'absence, d'activités restreintes ou de transferts de 0,21

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

## PARTENARIATS AVEC DES ORGANISMES

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

Voici certains des programmes innovateurs que nous appuyons :



# Sécurité alimentaire

## Sécurité alimentaire

Les gens bénéficient de sécurité alimentaire lorsqu'ils ont un accès stable à des aliments abordables, nutritifs et culturellement appropriés. Les gens dans l'insécurité alimentaire s'inquiètent de manquer de nourriture, font des compromis en matière de qualité des aliments afin de manger suffisamment ou souffrent de la faim en manquant souvent des aliments en raison du manque d'argent pour acheter de la nourriture. L'insécurité est largement due à la pauvreté.

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 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

- 4,4 millions de Canadiens (un ménage sur huit) connaît un certain degré d'insécurité alimentaire; un enfant sur six est touché\*
- 72 % des enfants du Nunavut vivent dans des ménages atteints d'insécurité alimentaire, le niveau le plus élevé au Canada\*\*
- Les ménages autochtones et noirs ont un taux d'insécurité alimentaire de 2,5 fois plus élevé que les autres Canadiens\*
- L'insécurité alimentaire est un grave problème de santé publique, étant donné que la santé physique et mentale est étroitement liée à la 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: *Household Food Insecurity in Canada, 2012*, PROOF (Insécurité alimentaire des ménages au Canada)

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

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

### **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 (le Centre), un organisme de bienfaisance enregistré gouverné par un conseil d'administration indépendant. Le Centre s'est engagé à travailler en favorisant la collaboration intersectorielle afin de réduire l'insécurité alimentaire de 50 % au Canada d'ici 2030 et plaider la cause de la nécessité de politiques essentielles.

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 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. Une politique alimentaire pour le Canada fut annoncée en 2019 et l'une de ses quatre priorités est : « aider les communautés canadiennes à accéder à des aliments sains ».

Le Centre cherche à rehausser le profil de l'insécurité alimentaire alors que nous investissons dans des programmes qui sont requis pour apporter des changements durables. Nous avons établi le fonds Alimentons l'avenir qui offre des subventions à des organismes qui se sont engagés à faire l'essai de démarches novatrices pour faire progresser la sécurité alimentaire 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.

En 2019, le Centre a lancé neuf bourses d'études à l'appui d'étudiants à la maîtrise ou au doctorat dont la recherche contribue à l'ensemble des connaissances sur l'insécurité alimentaire. Trois bourses seront octroyées chaque année à compter de l'année universitaire 2020/2021.

## **NOS PRINCIPES**

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

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

## PARTENARIATS AVEC DES ORGANISMES

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

Voici certains des programmes innovateurs que nous appuyons :



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

« Le Centre d'action de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire a été déterminant en nous aidant à devenir un leader national dans le secteur de la sécurité alimentaire. En tant que fournisseur de financement, il comprend l'importance d'un soutien dévoué et souple. Ceci nous a permis d'innover, de prendre de l'expansion et d'adapter notre travail. Nous avons misé sur l'investissement du Centre dans notre programme coopératif d'échange de connaissances pour élaborer un réseau national de 183 Organisations pour la bonne nourriture et orienter la sécurité alimentaire vers des programmes plus efficaces centrés sur l'équité, la dignité et la santé. Étant donné qu'il a travaillé afin d'innover sa propre démarche, nous avons joui d'une relation itérative et coopérative avec l'objectif partagé de modifier le débat national qui entoure l'insécurité alimentaire. »

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

« Le programme parascolaire Boîte à Lunch du Dépôt offre des ateliers éducatifs de nutrition et de cuisine aux enfants de 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> année dans des quartiers à faible revenu dans le but de bâtir des compétences alimentaires et favoriser une relation renforcée et positive avec la nourriture saine. En plus de nous permettre de développer et tester une solution innovatrice pour augmenter l'envergure du programme, notre partenariat avec le Centre nous a aidé à approfondir notre compréhension de son impact et à planifier en vue de la durabilité. »

**Daniel Rotman, Directeur général, Le Dépôt centre communautaire d'alimentation**

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

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

**Julie Price, Tides Canada**

**SOUTIEN DU PROGRAMME DE SECOURS AUX SINISTRÉS DES BAHAMAS**

En 2019, l'un des ouragans les plus puissants et dévastateurs jamais enregistrés, l'ouragan Dorian s'est abattu sur les Bahamas. Après son passage, des organismes et des personnes de partout au monde se sont mobilisés afin d'appuyer les efforts de rétablissement. Pour intervenir face à la destruction des communautés et des écosystèmes, les Aliments Maple Leaf et le Centre de Maple Leaf pour la sécurité alimentaire ont fait un don de 10 000 \$CA au programme Bahamas de Conservation de la nature (*The Nature Conservancy*) afin de soutenir les efforts de l'action pour le climat et de la résilience aux changements climatiques.

## Participation communautaire

### Préparation de repas nutritifs

Des employés des Aliments Maple Leaf font du bénévolat à *Eden Food for Change*.

Une équipe de bénévoles s'est rendue à *Eden Food for Change* afin d'aider à préparer des repas et à apprendre à connaître cet organisme. *Eden Food for Change* a élaboré un modèle d'alimentation communautaire qui répond aux besoins des familles qui ont faim avec une approche à long terme durable.

Eden permet aux clients de « magasiner » à l'établissement, permettant aux personnes de choisir parmi des stocks sur les étagères et trouver des articles dont ils auront besoin, aidant ainsi à réduire les produits reçus qu'Eden ne peut utiliser.

Eden offre également des leçons de cuisine dans la *Learning Kitchen* (cuisine d'apprentissage), où notre équipe de bénévoles a aidé à préparer plus de 750 repas nutritifs en utilisant du poulet Maple Leaf.

### **Cultiver nos propres produits agricoles**

Tout sur les jardins communautaires situés aux usines des Aliments Maple Leaf.

Des jardins communautaires d'employés surgissent dans l'ensemble des usines de transformation alimentaire des Aliments Maple Leaf. Le potager communautaire à notre établissement de McLeod en est à sa troisième année d'existence et compte plus de 20 parcelles. La moitié des parcelles sont entretenues par le personnel et leurs familles et l'autre moitié est gérée par des bénévoles; tous les bénéfices sont offerts comme dons à la banque alimentaire de Saskatoon.

Le potager communautaire de notre établissement de Brandon compte 50 parcelles pour les employés et un jardin de bénévoles dont la récolte est offerte à la *Samaritan House*. Et notre potager communautaire de notre usine de Lagimodière compte 20 parcelles, toutes attribuées à un membre d'équipe.

### **Bénévolat avec l'un de nos partenaires**

Des employés des Aliments Maple Leaf font du bénévolat à *McQuesten Urban Farm*

Chaque saison, plus de 200 employés des Aliments Maple Leaf appuient l'un de nos partenaires, la ferme urbaine *McQuesten Urban Farm*, à Hamilton, afin d'aider à récolter les légumes et à préparer les parcelles pour la plantation. Une équipe a fait partie du tournage du documentaire de TFO, *The Life-Sized City*, qui portait sur l'amélioration de la qualité de vie dans les centres urbains canadiens.

### **Construire des maisons**

Nous nous roulons les manches pour construire des maisons avec Habitat pour l'humanité.

Une équipe d'employés des Aliments Maple Leaf de notre établissement de Brandon s'est roulé les manches afin d'aider la section d'Habitat pour l'humanité de Brandon à construire des maisons dans la communauté.

# Santé et sécurité au travail

## Santé et sécurité au travail

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

### **SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL CHEZ LES ALIMENTS MAPLE LEAF**

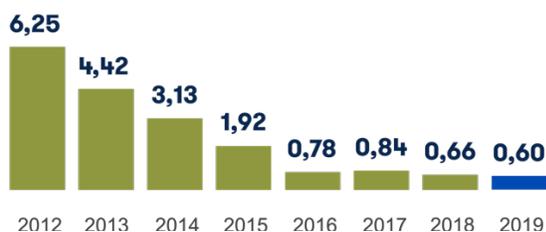
Nous poursuivons l’objectif de n’avoir aucun accident de travail, un but promu par un engagement envers la sécurité des employés. Au moyen de notre Promesse de sécurité et de l’amélioration continue de nos protocoles de sécurité, en 2019, nous avons réalisé une amélioration de 90,4 % de notre taux de l’ensemble des incidents enregistrables depuis notre année de référence de 2012.

Afin de faire progresser notre programme et nos objectifs de sécurité au travail, notre vice-président, Santé et sécurité, protection, assainissement et environnement relève du chef de la Salubrité des aliments et de la durabilité. Ils travaillent tous les deux de près avec les dirigeants de l’exploitation dans l’ensemble de nos établissements et font rapport directement au Comité de sécurité et durabilité du conseil d’administration trois fois par année.

Les Aliments Maple Leaf emploie une équipe principale de Santé, sécurité, protection et environnement (SSPE) qui assure le leadership dans l’ensemble de l’entreprise. Cette équipe a le soutien d’un(e) responsable désigné(e) de SSPE à chaque lieu de travail et des représentants des Comités mixtes de santé et de sécurité (CMSS) qui représentent tous les employés des Aliments Maple Leaf. Ces comités direction-employés formels surveillent les programmes de SST et donnent des conseils, identifient les dangers potentiels et recommandent des contrôles.

**21 établissements des Aliments Maple Leaf n’ont eu aucune blessure avec perte de temps en 2019 et sont de fiers membres de notre Club des Héros de la sécurité!**

### **Taux de tous les incidents enregistrables (2012–2019)**



**Amélioration de 90,4 % à partir de notre année de référence de 2012.**

## **NOTRE PROMESSE DE SÉCURITÉ**

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

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

Voilà nos engagements en matière de salubrité et de sécurité.

Michael H. McCain  
Président et chef de la direction

**Notre taux de l'ensemble des incidents enregistrables s'est amélioré de 90,4 % en 2019 par rapport à notre année de référence, 2012.**

## **NOTRE STRATÉGIE DE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL**

Communication améliorée de la SST

Activités proactives qui favorisent le rendement

Rôle et responsabilités qui privilégient la responsabilisation

Mise en œuvre et formation

Promesse de sécurité intégrée

### La stratégie de SST des Aliments Maple Leaf

Analyse des pertes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification des tendances et des incidents courants</li> <li>• Les pertes sont identifiées au moyen du suivi des incidents (après que les incidents se sont produits), y compris les incidents dont la gravité et la fréquence sont élevées</li> </ul>
Analyse des risques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation de l'évaluation des risques afin d'atténuer les risques</li> <li>• Les principaux risques sont identifiés en mesurant la conformité aux normes de SSPE, au moyen de la carte de pointage de conformité de SST et d'autres outils d'évaluation des risques (p. ex., mesure de systèmes de SST)</li> </ul>
Mesure de la culture	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le sondage sur la perception en SST effectué auprès des employés permet à tous les établissements de mesurer la croissance de leur culture de sécurité</li> <li>• Les mesures durables et les points à améliorer sont identifiés dans les moteurs culturels du programme de SSPE de l'établissement</li> </ul>

### Mesures

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

Le perfectionnement continu des compétences et la formation sont essentiels pour continuer à renforcer l'importance de la sécurité au travail et des procédures qui servent à garder les gens en sécurité. Nos superviseurs reçoivent une formation liée à la reconnaissance, l'évaluation et le contrôle des dangers, aux rôles et responsabilités des superviseurs, à la sécurité des chariots élévateurs à fourche, de la sécurité chimique et d'autres sujets connexes.

## **SÉCURITÉ AXÉE SUR LE COMPORTEMENT**

Notre programme de sécurité axé sur le comportement aide à identifier des occasions d'amélioration au moyen d'analyse des tendances comportementales (avec données transparentes) des conduites sécuritaires et dangereuses.

On adopte des mesures correctives afin de rectifier les comportements dangereux et on reconnaît l'employé qui a identifié le comportement dangereux qui doit être corrigé.

Au cours des ans, nous avons perfectionné des outils d'observation des comportements que nos établissements peuvent utiliser, ainsi qu'un outil de suivi des comportements.

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

Le « Club des héros de la sécurité » des Aliments Maple Leaf est une campagne interne servant à favoriser et soutenir le programme de SST afin de réaliser l'aspiration d'atteindre zéro blessure professionnelle.

Nos établissements deviennent membres du « Club des héros de la sécurité » lorsqu'ils atteignent l'objectif d'aucune blessure professionnelle et répondent à d'autres critères.

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

En 2019, nous avons eu 21 établissements sans blessure professionnelle qui sont devenus membres du Club des héros de la sécurité!

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

Nos « Règles d'or de la SST » offrent un déploiement constant et normalisé d'exemples cruciaux de comportements qui pourraient poser un risque de blessure, de dommage et même de mort.

Les six règles principales soulignées ci-dessous sont censées être un cadre qui appuie nos politiques, normes, procédures et processus de SST dans l'ensemble des Aliments Maple Leaf. Étant donné la gravité des dangers représentés par les comportements illustrés, de telles actions pourraient entraîner la cessation d'emploi, même s'il s'agit de la première infraction de l'employé(e).

### **RÈGLES D'OR DE LA SST**

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

## **NOS PRIX DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL**

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

# Diversité et inclusion

## Diversité et inclusion

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

**Les femmes représentent 38 % des personnes qui occupent des postes de gestionnaire et plus élevés, une augmentation à partir des 36 % au moment où nous avons fixé notre objectif, en 2017.**

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

### GROUPES DE RESSOURCES POUR EMPLOYÉS

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

Groupe de ressources pour employés	Objet
	Le réseau de plaidoyer en faveur du multiculturalisme ( <i>Multicultural Advocacy Network</i> [Multi-CAN]) a pour objet de partager les connaissances, promouvoir le savoir-faire culturel et célébrer la force de nos différences collectives afin de soutenir un milieu inclusif.
	Fierté et alliés ( <i>Pride &amp; Allies</i> ) de Maple Leaf crée un environnement sécuritaire pour les personnes LGBTQ+ et leurs alliés. Ce groupe de ressources pour employés encourage tout le monde à être tout à fait authentique sur le lieu de travail au moyen de visibilité, d'éducation et de défense des droits.
	Le Réseau d'impact féminin ( <i>Women's Impact Network</i> ) s'est engagé à faire progresser la parité des sexes en créant des connexions significatives afin que tous les talents s'épanouissent chez les Aliments Maple Leaf.
	Le groupe des Femmes en fabrication ( <i>Women in Manufacturing</i> ) se consacre à attirer, engager et faire avancer les femmes en fabrication afin de fermer l'écart de parité hommes-femmes dans les usines des Aliments Maple Leaf et libérer le plein potentiel de nos talents.

## **SANTÉ MENTALE ET BIEN-ÊTRE**

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

Pour en apprendre davantage sur notre initiative sur la santé mentale, cliquez ici.

## **NOS PRINCIPES DIRECTEURS**

- Constituer activement une main-d'œuvre aussi diversifiée que la nation que nous sommes fiers de desservir
- Habilitier un rendement supérieur en enlevant les obstacles afin que les personnes talentueuses puissent dépenser leur énergie à accomplir un excellent travail en misant sur nos différences
- Apprendre à tirer des leçons de nos expériences mutuelles uniques et nos perspectives respectives, dans une culture d'ouverture d'esprit et d'inclusion
- Créer des aliments qui répondent aux besoins divers du monde dans lequel nous vivons

## **NOS HISTOIRES SUR LA DIVERSITÉ**

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

### **Nous participons au défilé de la fierté gaie *Pride Toronto***

La marque Maple Leaf a été un fier commanditaire de *Pride Toronto* en 2019.

### **Les Aliments Maple Leaf et Fierté et alliés (*Pride and Allies*) ont organisé plusieurs événements qui mettent en valeur les personnes LGBTQ+ et leurs alliés.**

La marque Maple Leaf a été honorée et fière d'être un commanditaire de *Pride Toronto* en 2019. Environ 80 membres d'équipe des Aliments Maple Leaf ont participé à cet événement passionnant! La marque Maple Leaf était également le commanditaire qui parrainait la fierté familiale (*Family Pride*) où nous avons servi plus de 1 700 saucisses fumées *Natural Top Dogs* aux consommateurs heureux et avons recueilli de nombreuses contributions touchantes pour notre mur d'art interactif inscrit des mots « *Real Proud* » (Vraiment fiers).

Cette journée a été imprégnée d'amour et de bienveillance et fut une représentation fidèle de notre solide soutien de la collectivité LGBTQ+.

## Célébration des femmes

Célébration des femmes chez les Aliments Maple Leaf au cours des festivités de la Semaine internationale de la femme.

**Les Aliments Maple Leaf, le Réseau d'impact féminin (*Women's Impact Network*) et les Femmes en fabrication (*Women in Manufacturing*) ont organisé une célébration dans l'ensemble de l'entreprise en l'honneur de l'égalité des sexes et de l'habilitation.**

La Semaine internationale de la femme est un grand événement chez les Aliments Maple Leaf. Nous organisons une série d'événements dans l'ensemble de tous les établissements qui célèbrent les femmes. À notre siège social à Mississauga, nous avons eu trois conférencières invitées : **Anastasia Bucsis**, double olympienne qui a partagé des récits sur sa carrière olympique, parlant de la crainte d'échouer et de l'importance de la résilience; **Michelle McVittie**, accompagnatrice en autosoins, qui a exploré les outils et les techniques requises pour être leader de changement; **Hadiya Roderique**, une militante de la diversité et l'inclusion, journaliste et avocate, a discuté des obstacles et des défis qui entravent la diversité et l'inclusion.

Dans l'ensemble de nos établissements, nous encourageons tous nos employés à s'engager à soutenir l'égalité des sexes.

## Diversité culturelle

Soutien et célébration de notre diversité culturelle chez les Aliments Maple Leaf.

**Après son lancement au cours de l'été, le réseau de plaidoyer en faveur du multiculturalisme (*Multicultural Advocacy Network* [Multi-CAN]) a organisé une série croissante d'événements avec des centaines d'employés qui avaient pour objet de soutenir et de célébrer la diversité culturelle.**

Multi-CAN, un groupe de ressources pour employés nouvellement créé en 2019, a mis l'accent sur l'éducation, le soutien et la célébration de notre diversité extraordinaire chez les Aliments Maple Leaf, a organisé plusieurs événements tout au long de 2019. L'équipe Multi-CAN a organisé un repas comptant plus de 15 différents plats pour servir à plus de 450 de nos employés.

Multi-CAN a également lancé une série de causeries intitulée « Demandez-moi n'importe quoi » (*Ask Me Anything*) où un(e) employé(e) des Aliments Maple Leaf partage sa culture et répond aux questions de l'auditoire afin de permettre à tous d'avoir une connaissance plus approfondie de la culture en question. En 2019, nous avons acquis des connaissances au sujet des cultures des Philippines et du Mexique.

## **La santé mentale égale la santé**

Promotion de la santé mentale et création d'un lieu de travail psychologiquement sécuritaire.

Chez les Aliments Maple Leaf, nous désirons créer un milieu de travail psychologiquement sain et sécuritaire pour tous nos employés et les appuyer au moyen de méthodes efficaces et éprouvées. Nous avons l'intention de développer une culture qui met fin à la stigmatisation associée aux problèmes de santé mentale, où les gens peuvent être ouverts et transparents. Notre objectif est de bâtir une culture qui rejette la stigmatisation associée aux maladies mentales en favorisant la transparence et la compréhension et en offrant du soutien et un vaste éventail de ressources.

Dans le cadre d'initiatives de sensibilisation à la santé mentale chez les Aliments Maple Leaf, nous avons accueilli un conférencier invité, Orlando Da Silva, à partager sa propre expérience de la dépression. Orlando est un avocat principal de la Couronne, un ancien conseiller du Barreau de l'Ontario, un ancien président de l'Association du Barreau de l'Ontario et il a reçu la Médaille du Barreau.

# Leadership

## Leadership

### **COMMENT NOUS PERFECTIONNONS NOTRE PERSONNEL**

Chez les Aliments Maple Leaf, nous avons un engagement d'Avantage du leadership, c'est-à-dire un engagement à être des leaders quant à la manière dont nous engageons et perfectionnons notre personnel.

Nous avons une culture qui habilite les gens formidables à s'épanouir, à réussir et à atteindre leur plein potentiel – afin de prendre position, rechercher l'excellence et créer l'avenir. À cette fin, nous en place divers programmes qui fournissent des possibilités de perfectionnement de carrière à nos employés, tels que l'apprentissage autonome, la formation et l'encadrement, ainsi que la reconnaissance et des récompenses.

### **LE PROGRAMME DE PERFECTIONNEMENT PROFESSIONNEL EN LEADERSHIP POUR NOUVEAUX DIPLÔMÉS**

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. Ce programme de trois ans a recruté plus de 300 stagiaires depuis son établissement en 1998, avec 28 participants au programme de 2019.

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

Les participants du programme acquerront beaucoup d'expérience : formation en cours d'emploi, occasions d'apprentissage et de réseautage avec d'autres participants et des diplômés du programme, mentorat de membres de la haute direction, évaluations annuelles du rendement, conditions de rémunération concurrentielles et encadrement de carrière.

Le programme offre trois postes différents et significatifs dans des domaines choisis où les stagiaires passent une année à un rôle qui s'applique à la clientèle ou au marché, un rôle relatif à l'exploitation et un rôle de soutien.

### **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.



**Une meilleure planète**

# Survol

## Nos objectifs

- Réduire notre empreinte environnementale de 50 % d'ici 2025 (année de référence : 2014)
- Exécuter nos cibles basées sur la science de l'initiative *Science Based Targets* : réduction de 30 % des émissions absolues de types 1 et 2 et réduire l'intensité de 30 % (par 1 000 kg de production de produit) pour les émissions de type 3 (année de référence : 2014)
- Réduire les déchets alimentaires provenant de nos installations de 50 % d'ici 2025 (année de référence : 2016)
- Finaliser et mettre en œuvre notre stratégie durable d'emballage en 2020
- Entreprendre le processus de rénover notre code fournisseur actuel et notre stratégie de sélection de fournisseur plus étendue

## Faits saillants de 2019

- Nous sommes devenus la première grande entreprise alimentaire carboneutre au monde
- Nous avons finalisé notre stratégie de gestion du carbone en 2019 et établi des cibles basées sur la science approuvées par l'initiative *Science Based Targets initiative* (SBTi)
- Nous avons réduit l'intensité de notre empreinte environnementale depuis 2014 de : (21,8 %) électricité; (9,8 %) gaz naturel; (16,7 %) eau; (19,2 %) déchets solides
- Nous avons utilisé le transport combiné de manière à ce qu'il représente 83 % de notre réapprovisionnement à travers le pays
- Nous avons effectué des évaluations des pertes et du gaspillage alimentaire à quatre de nos installations en 2019

**Chez les Aliments Maple Leaf, être chef de file en durabilité est non seulement une de nos stratégies de base, mais cela représente aussi une optique de l'ensemble de l'entreprise qui englobe tous les aspects de nos activités.**

Nous avons l'objectif ambitieux de réduire l'intensité de notre empreinte environnementale de 50 pour cent d'ici 2025, ainsi que de nouveaux objectifs absolus et basés sur l'intensité (SBT) pour les émissions de gaz à effet de serre (GES).

### RÉDUCTION DE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

Le système alimentaire d'aujourd'hui comprend tout ce qui participe à l'alimentation des personnes et des animaux, y compris toutes les étapes dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la culture/l'élevage et la récolte à la transformation, la vente, le marketing, la distribution, la consommation et l'élimination. Un système alimentaire sain comprend les résultats inclusifs d'avoir des gens en santé et une planète en santé, et bien sûr, des entreprises en santé. L'un des plus grands défis du système alimentaire est de répondre à la demande croissante de nourriture tout en réduisant

énormément l’empreinte environnementale de la production alimentaire, étant donné que l’agriculture est la cause d’environ 25 à 30 pour cent du total des émissions de gaz à effet de serre. Le bétail est le plus grand utilisateur des ressources en sols au monde, étant donné que les pâturages et le terrain servant à la production des céréales fourragères représente près de 80 % du total des terres agricoles. L’agriculture utilise aussi environ un tiers de l’eau douce du monde.

**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.**

\* 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.

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

Depuis notre année de référence, 2014, nous avons fait des progrès considérables quant à la réduction de notre empreinte environnementale :

**Intensité énergétique totale**

Réduction de 12,3 %

**Intensité de l’électricité**

Réduction de 21,8 %

**Intensité du gaz naturel**

Réduction de 9,8 %

**Intensité de l’eau**

Réduction de 16,7 %

**Réduction de l’intensité des déchets solides**

Réduction de 19,2 %

Taux de diversion des sites d’enfouissement de 90,7 %

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

Réduction de 0,5 % (éq. CO<sub>2</sub>)

Remarque : Le rendement se calcule selon les valeurs de référence de 2014, à l’exception des déchets solides (valeurs de référence de 2015) et des objectifs alignés sur les connaissances scientifiques (*science-based targets*, ou SBT) des champs d’application 1 et 2, qui ont été mesurés selon les valeurs de référence de 2018.

## Tableau sommaire du rendement de 2019<sup>i</sup>

Voici un résumé détaillé de notre consommation d'énergie et d'eau et de notre production de déchets, ainsi que de nos émissions de gaz à effet de serre (« GES ») en 2019, représenté dans le tableau du sommaire de notre rendement d'empreinte environnementale ci dessous :

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

Paramètre	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Énergie totale (MWh) <sup>1</sup>	<b>1 081 485</b>	1 094 667	1 087 042	1 057 901	1 097 429	1 182 622
Énergie directe – Gaz naturel (m <sup>3</sup> ) <sup>2</sup>	<b>62 678 340</b>	63 579 425	61 208 051	58 813 278	61 407 738	66 703 818
Énergie indirecte – Électricité (MWh) <sup>3</sup>	<b>376 794</b>	387 807	400 350	405 009	418 567	464 057
Eau (m <sup>3</sup> ) <sup>4</sup>	<b>8 674 257</b>	8 991 142	9 055 196	9 001 290	9 377 508	9 999 679
Taux de détournement de l'enfouissement (%) <sup>6</sup>	<b>90,7 %</b>	90,7 %	91,7 %	91,4 %	91,1 %	–

### Intensité<sup>7</sup>

Paramètre	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Énergie totale (MWh) <sup>1</sup>	<b>1,64</b>	1,65	1,59	1,55	1,65	1,87

Paramètre	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Énergie directe – Gaz naturel (m <sup>3</sup> ) <sup>2</sup>	<b>95,01</b>	95,85	89,58	86,36	92,29	105,32
Énergie indirecte – Électricité (MWh) <sup>3</sup>	<b>0,57</b>	0,58	0,59	0,59	0,63	0,73
Eau (m <sup>3</sup> ) <sup>4</sup>	<b>13,15</b>	13,55	13,25	13,22	14,09	15,79
Taux de détournement de l'enfouissement (%) <sup>6</sup>	<b>25,54</b>	24,96	28,51	29,02	31,61	–

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

Paramètre	50 % x cible 2025	Réduction d'intensité	% de réduction	unités
Énergie totale (MWh) <sup>1</sup>	<b>0,93</b>	0,23	12,3	MWh/1 000 kg
Énergie directe – Gaz naturel (m <sup>3</sup> ) <sup>2</sup>	<b>52,66</b>	10,32	9,8	m <sup>3</sup> /1 000 kg
Énergie indirecte – Électricité (MWh) <sup>3</sup>	<b>0,37</b>	0,16	21,8	MWh/1 000 kg
Eau (m <sup>3</sup> ) <sup>4</sup>	<b>7,89</b>	2,64	16,7	m <sup>3</sup> /1 000 kg

Paramètre	50 % x cible 2025	Réduction d'intensité	% de réduction	unités
Taux de détournement de l'enfouissement (%) <sup>6</sup>	<b>15,81</b>	6,07	19,2	kg/1 000 kg

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

Paramètre	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Éq. CO <sub>2</sub> (tonnes) de type 1 et 2 <sup>5</sup>	<b>366 126</b>	367 876	–	–	–	–

### Intensité<sup>7</sup>

Paramètre	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Éq. CO <sub>2</sub> (tonnes) de type 1 et 2 <sup>5</sup>	–	–	–	–	–	–

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

Paramètre	30 % x cible 2030	Réduction absolue	% de réduction	unités
Éq. CO <sub>2</sub> (tonnes) de type 1 et 2 <sup>5</sup>	<b>110 363</b>	1 750	0,5	CO <sub>2</sub> e (tonnes) <sup>5</sup>

- i. ( Notre rendement fait régulièrement l'objet de rapports, conformément à notre périmètre de rapport. En 2019, nous avons fait état des entités sur lesquelles les Aliments Maple Leaf exerce une maîtrise opérationnelle – nos installations de transformation et de fabrication; nos établissements de distribution et nos bureaux (bâtiments que nous louons ainsi que ceux qui nous appartiennent); exploitations agricoles, porcheries et poulaillers, ainsi qu'exploitations de provenderies (sauf indication contraire). En 2019, nous avons ajouté nos acquisitions Produits alimentaire Viau Inc. et Cericola Farms Inc. pour l'année visée par ce rapport et nous avons rajusté le rendement de l'intensité de notre empreinte écologique à compter de notre année de référence (2014). En 2019, nous avons

appliqué les facteurs d'émission mis à jour du protocole de GES et rajusté nos cibles basées sur la science à compter notre année de référence (2018).

1. ( Consommation : Électricité, gaz naturel, eau et émissions de GES : (types 1 et 2) : la consommation d'énergie et d'eau et les émissions de GES reflètent l'utilisation/les émissions réelles.
2. ( Consommation d'énergie directe : elle représente la consommation de gaz naturel et elle est enregistrée sur la base du prix facturé pour l'année civile.
3. ( Consommation d'énergie Indirecte : elle représente la consommation d'électricité achetée et elle est enregistrée sur la base du prix facturé pour l'année civile.
4. ( Eau : la consommation d'eau est enregistrée sur la base du prix facturé pour l'année civile.
5. ( Émissions de gaz à effet de serre (GES) : les émissions de GES sont mesurées en termes d'unités équivalentes de dioxyde de carbone (éq. CO<sub>2</sub>). Les émissions liées à l'énergie totale ont été calculées en utilisant les plus récents facteurs d'émissions offerts par le Rapport d'inventaire national d'Environnement Canada, 1990 – 2017, le protocole général de production des rapports de 2019 du *Climate Registry*, Secteur industriel des É.-U. et la base de données intégrée sur les émissions et les ressources de production (eGRID) 2018 de l'*Environmental Protection Agency* (EPA) des États-Unis. Les sources de type 1 comprennent les gaz naturel, le propane, le mazout n° 6, notre parc de véhicules d'entreprise, les camions et les tracteurs de manœuvre appartenant aux Aliments Maple Leaf, la gestion d'émissions et de fumier d'animaux, le gaz naturel renouvelable, le CO<sub>2</sub> utilisé dans les processus et les réfrigérants. Les sources de type 2 comprennent l'électricité et l'énergie verte. Actuellement, les émissions de type 3 ne sont pas comprises dans nos calculs d'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 : établi en consolidant les résultats de vérifications par tierce partie de déchets solides non dangereux et du rendement mesuré de nos initiatives de détournement de sites d'enfouissement. 2015 est l'année de référence pour le réacheminement des déchets.
7. ( Intensité : Représente la mesure de rendement individuel par 1 000 kg de production (production finie). Afin d'éviter le double comptage, le produit fini n'inclut pas les volumes de produits vendus entre les groupes opérationnels de Maple Leaf.

## **SOMMAIRE DE NOTRE RENDEMENT D'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE**

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 chacune de nos installations. 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 installation 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. En 2019, nous avons accusé un peu plus de retard par rapport à nos prévisions. Cependant, nous avons réalisé des réductions de consommation annuelle : (2,8 %) pour l'électricité, (1,4 %) pour le gaz naturel et (3,5 %)

pour l'eau, au cours de l'année dernière. Nos réductions auraient été beaucoup plus considérables si ce n'était de la plus grande empreinte que nous avons acquise en raison de nos achats de Cericola Farms Inc. et de Produits alimentaires Viau Inc.

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 avons commencé à révéifier nos établissements clés afin de mettre à jour nos plans d'action en matière de durabilité environnementale et nous travaillons sur des programmes de conservation avec des partenaires locaux. Par exemple, notre partenariat avec Enbridge/Union Gas à notre usine Heritage a livré d'importants résultats, y compris une réduction d'environ 540 000 m<sup>3</sup> en consommation de gaz naturel. Des projets clés comprenaient les réparations des purgeurs de vapeur d'eau, les projets de récupération de vapeur et une remise en état de chaudière. Les réussites de ces projets sont partagées avec toutes les autres installations.

2019 fut également une année jalon pour les Aliments Maple Leaf, étant donné que nous avons finalisé notre stratégie de gestion de carbone et établi les cibles d'émissions de gaz à effet de serre (GES) basées sur la science approuvées par l'initiative *Science-based Targets*. Nos cibles basées sur la science sont les objectifs d'émissions de gaz à effets de serre les plus ambitieux de notre industrie. Nous sommes aussi la première grande entreprise alimentaire au monde à devenir carboneutre.

Afin d'atteindre nos cibles basées sur la science, nous élaborons actuellement des plans complets de réduction d'émissions de GES pour nos émissions de types 1, 2 et 3. Étant donné qu'une quantité importante de nos émissions des types 1 et 2 sont produits par les carburants et l'électricité consommés par nos installations, nos plans de réduction identifieront des possibilités transformatives de réduction d'énergie qui nous aideront à atteindre notre objectif de réduction de 50 % d'ici 2025, ainsi que nos cibles basées sur la science. Nous sommes enthousiasmés par les possibilités de réduction de l'empreinte environnementale de notre entreprise.

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

Notre processus de vérification des services publics et d'élaboration de plan d'action a identifié de nombreuses occasions courantes de réduction d'utilisation d'énergie et d'eau, ainsi que du gaspillage, que nous avons classées comme priorités en raison de leur haut rendement du capital investi et leur incidence positive sur la réduction de notre empreinte environnementale. Le graphique ci-dessous offre une répartition des types de constatations qui ont été priorisées dans le cadre des vérifications des services publics menées de 2015 à 2019, ainsi que sept vérifications sur les pertes et le gaspillage d'aliments qui ont été initiées en 2018 et 2019 :

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

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

Notre processus de vérification des services publics et d'élaboration de plan d'action a identifié de nombreuses possibilités communes de réduction de l'utilisation d'énergie, d'eau et de gaspillage que nous avons classées comme priorités en raison de leur haut rendement du capital investi et leur incidence positive sur la réduction de notre empreinte environnementale. Elles comprennent notamment l'installation rétroactive d'éclairage DEL, les mises à niveau d'équipement, les projets de récupération de la chaleur, les occasions de réutilisation d'eau, le détournement des déchets organiques des sites d'enfouissement et autres projets semblables.

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

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

# Carbone et énergie

## Stratégie Carbone

Le 7 novembre 2019, les Aliments Maple Leaf a annoncé que nous sommes devenus la première importante entreprise alimentaire carboneutre au monde. Nous sommes devenus carboneutres en réduisant rigoureusement nos émissions de gaz à effet de serre et en investissant dans des projets écologiques à fort impact afin de neutraliser nos émissions restantes et actuellement inévitables.

En date du mois de novembre 2019, nous étions l'une de seulement trois entreprises de produits de protéines d'origine animale dans le monde entier et la seule entreprise alimentaire au Canada à établir des objectifs basés sur la science de l'initiative *Science Based Targets* qui sont conformes aux objectifs de l'Accord de Paris sur les changements climatiques. Fait important, l'initiative *Science-Based Targets* exige que nous réduisions nos émissions malgré notre croissance.

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

## Bilan carbone

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

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

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

Champ d'application 3 : émissions indirectes de GES de sources autres que celles mentionnées aux champs d'application 1 et 2 et qui se produisent dans la chaîne d'approvisionnement

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

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

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

## **NOTRE PARCOURS**

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

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

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

2013 – Les Aliments Maple Leaf a mandaté Lynda Kuhn, membre de notre équipe de haute direction, pour la création d'un programme de durabilité pour l'ensemble de l'entreprise.

2014 – Les Aliments Maple Leaf adopte le message « on ne gère bien que ce que l'on mesure » et établit de grands et audacieux objectifs pour l'entreprise dans des domaines clés de la durabilité, y compris la nutrition, les soins des animaux, nos employés et nos collectivités. Nous avons fixé le but le plus audacieux de l'industrie en matière d'intensité – la réduction de 50 % de notre empreinte environnementale d'ici 2025.

2015 – Tim Faveri entre au service des Aliments Maple Leaf à titre de vice-président, Durabilité et valeur partagée, afin d'encadrer nos efforts de devenir un exploitant plus efficace et respectueux de l'environnement. Nous avons également retenu les services d'une société d'ingénierie indépendante pour faire la vérification de l'ensemble de notre exploitation afin d'identifier des améliorations en matière d'énergie, d'eau et de déchets solides et de créer un plan d'action pour chaque usine afin de réduire son empreinte.

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

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

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

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

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

## Soutien de projets environnementaux

Les Aliments Maple Leaf soutient 10 projets écologiques à fort impact afin de neutraliser ses émissions restantes qui sont inévitables. Ces projets sont situés à travers le Canada et aux É.-U. et un bon nombre d’entre eux se trouvent près des emplacements d’exploitation de nos usines et nos installations d’élevage.

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

### **Énergie éolienne à Saint-Léon**

Emplacement : Manitoba, Canada

Type de technologie : Éolienne

Certification : Green-e

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

VOIR NOTRE CERTIFICAT D’ALLOCATION DE CRÉDITS D’ÉNERGIE RENOUVELABLE

### **Brady Wind I**

Emplacement : Dakota du Nord, É.-U.

Type de technologie : Éolienne

Certification : Green-e

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

VOIR NOTRE CERTIFICAT D'ALLOCATION DE CRÉDITS D'ÉNERGIE RENOUVELABLE

### **Gaz d'enfouissement Spartanburg**

Emplacement : Caroline du Sud, É.-U.

Type de technologie : Gaz d'enfouissement

Certification : Verified Carbon Standard

Le projet de Spartanburg se compose d'un système de collecte de gaz d'enfouissement et de trois différents dispositifs de destruction afin de brûler les gaz captés. Le comté a formé un partenariat avec Miliken Dewey Chemical Plant et Lockart Power afin d'utiliser les gaz d'enfouissement du site d'enfouissement Wellford Landfill, créant un projet d'utilisation bénéfique à caractère unique.

Le projet place la barre plus haut pour l'industrie en offrant un moyen novateur de capter le gaz méthane que dégagent les sites d'enfouissement.

VOIR NOTRE CERTIFICAT DE RETRAIT D'UNITÉS D'ÉMISSION DE CARBONE VÉRIFIÉ  
VOIR LE REGISTRE DES NORMES DE CARBONE VÉRIFIÉES (APX VCS REGISTRY)

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

Emplacement : Indiana, Wisconsin, Oregon, Illinois, É.-U.

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

Certification : Verified Carbon Standard

L'Université Ball State en Indiana, l'Université de Wisconsin-Milwaukee, l'Université Southern Oregon et l'Université d'Illinois Urbana-Champaign ont été des pionniers de l'utilisation de la méthodologie de VCS conçue spécifiquement pour l'enseignement supérieur. Les projets ont éperonné l'innovation et promu le recours à l'efficacité énergétique et à l'énergie renouvelable dans l'ensemble des communautés entourant ces écoles. Les campus réinvestissent tous les bénéfices de ventes de crédits de carbone dans des projets de réduction accrue d'émissions sur les campus, accélérant leur progrès vers la carboneutralité. Chaque université fait partie du réseau Climate Leadership Network et s'est engagée à incorporer la durabilité et à agir pour le climat dans leurs curriculums.

VOIR NOTRE CERTIFICAT DE RETRAIT D'UNITÉS D'ÉMISSION DE CARBONE VÉRIFIÉ  
VOIR LE REGISTRE DES NORMES DE CARBONE VÉRIFIÉES (APX VCS REGISTRY)

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

Emplacement : Ontario, Canada  
Type de technologie : Compostage  
Certification : Groupe CSA

Le Centre de compostage de Hamilton Centre traite des matières organiques séparées à la source dans un système de compostage en cuve. AIM vise à convertir les résidus organiques de trois sites de collecte municipale en produit de compostage de qualité.

Le projet réduit le fardeau des sites d'enfouissement locaux et place la barre plus haut pour l'industrie en fournissant une méthodologie durable afin de détourner les déchets organiques d'un site anaérobie, évitant ainsi la production de méthane.

VOIR NOTRE CERTIFICATE D'ALLOCATION  
VOIR LE REGISTRE DU GROUPE CSA

### **Merom Farms Biomass to Energy**

Emplacement : Colombie-Britannique, Canada  
Type de technologie : Énergie tirée de la biomasse  
Certification : Groupe CSA

Grande exploitation de serres commerciales dans les basses-terres continentales (Lower Mainland) de la Colombie-Britannique, près de la ville d'Abbotsford, composée de 36 acres de serres couvertes.

La ferme produit à peu près 11 millions de livres de poivrons par année qu'elle expédie aux épiceries au Canada et aux É.-U.

Des chaudières converties utilisent maintenant des déchets de la biomasse pour cette exploitation, réduisant les GES au moyen de déplacement de combustible fossile en brûlant la biomasse, réduisant aussi la matière envoyée aux sites d'enfouissement.

Le projet réduit la dépendance de Merom Farms vis-à-vis des combustibles fossiles, créant un modèle d'agriculture durable qui met l'accent sur la réduction des déchets.

VOIR NOTRE CERTIFICATE D'ALLOCATION  
VOIR LE REGISTRE DU GROUPE CSA

### **Efficacité énergétique et activités de détournement de déchets solides au sein de la Communauté Durable du Québec**

Emplacement : Québec, Canada  
Type de technologie : Efficacité énergétique et activités de détournement de déchets solides au sein d'une communauté durable  
Certification : Verified Carbon Standard

Un groupe de plusieurs microprojets menés par des organismes sans but lucratif et des municipalités afin de créer une communauté durable. Cela leur permet de compenser leurs émissions et d'appuyer des projets dont l'objectif est de réduire leur empreinte carbone.

Les microprojets découlent de géothermie, de détournement de sites d'enfouissement, d'évitement de déchets résiduels dans les sites d'enfouissement et d'efficacité énergétique.

VOIR NOTRE CERTIFICAT DE RETRAIT D'UNITÉS D'ÉMISSION DE CARBONE VÉRIFIÉ  
VOIR LE REGISTRE DES NORMES DE CARBONE VÉRIFIÉES (APX VCS REGISTRY)

**Foresterie Massachusetts Tri-City**

Emplacement : Massachusetts, É.-U.

Type de technologie : Foresterie

Certification : American Carbon Registry

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

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

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

VOIR NOTRE CERTIFICATE D'ALLOCATION

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

**Projet carbone forestier de Darkwoods Forest**

Emplacement : Colombie-Britannique, Canada

Type de technologie : Foresterie

Certification : Verified Carbon Standard

Situé près de Creston, Colombie-Britannique, le projet Darkwoods est un site qui offre des caractéristiques terrestres, des espèces et des recherches uniques et il s'agit de la plus grande acquisition de terres privées aux fins de conservation de toute l'histoire du Canada.

Conservées en 2008 et agrandies en 2019 par **Conservation de la nature Canada**.

Il y a 135 400 acres protégées par ce projet, ainsi que 39 espèces protégées.

Ce projet rassemble une grande diversité de partenaires de secteurs tant privés que publics d'à travers le Canada et les É.-U., ainsi que des communautés locales et des Premières nations.

Ses terres soutiennent plusieurs projets de biodiversité, d'écologie et de gestion forestière, y compris la reforestation.

VOIR NOTRE CERTIFICAT DE RETRAIT D'UNITÉS D'ÉMISSION DE CARBONE VÉRIFIÉ  
VOIR LE REGISTRE DES NORMES DE CARBONE VÉRIFIÉES (APX VCS REGISTRY)

## **Évitement d'émissions de méthane dans un établissement de compostage d'amendement de sol organique**

Emplacement : Alabama, É.-U.

Type de technologie : Réduction d'émissions de GES du fumier

Certification : La Gold Standard

Ce projet consiste de compostage par décomposition aérobie de fumier de poulet à Castleberry, Alabama.

Le fumier de poulet est acheté d'entreprises locales et reçu, à l'établissement de compostage, en tant que matière première servant à produire un compost organique à haute activité sans pathogènes et inodore.

L'établissement de compostage traite le contenu organique des déchets au moyen de compostage en tas afin de produire le résultat final, du compost organique.

*(Les Aliments Maple Leaf s'est engagée à commencer à acheter de ce projet en 2020.)*

## **RÉDUCTION DES KILOMÈTRES DE FRET**

Nous optimisons notre programme de logistique depuis 2011 afin de réduire nos émissions de gaz à effet de serre (GES). En raison de tout ce travail, les Aliments Maple Leaf a éliminé plus de 8 546 000 km de transport par camion, ce qui a produit une réduction de 9 170 tonnes d'émissions de GES.

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

Voici comment nous avons optimisé notre programme de logistique :

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

Nos efforts visant à utiliser le transport combiné représente une autre partie de notre programme de logistique qui influe positivement sur la réduction de notre empreinte écologique. En 2018, nous avons augmenté notre utilisation du transport combiné pour notre réapprovisionnement d'un bout à l'autre du pays à 85,5 %. En 2019, notre transport combiné a diminué à 82,9 %, en grande partie en raison d'une grève du CN et d'une augmentation des défis posés par les taux d'exécution des clients. Depuis 2011, nous avons éliminé plus de 8 546 000 km de transportation par camion, soit une réduction de 9 170 tonnes d'émissions de GES.

## **LA GESTION DU FUMIER CHEZ LES ALIMENTS MAPLE LEAF**

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

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

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

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 est synonyme de 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.

## **PROGRAMME DE COVOITURAGE D'EMPLOYÉS**

Les Aliments Maple Leaf s'est associée à *Commute Ontario*, un programme à l'échelle de la province conçu pour encourager les navetteurs à adopter des options de transport saines et durables. Nos employés peuvent s'inscrire à *Carpool Ontario* et y chercher des gens avec lesquels ils peuvent faire du covoiturage. Ils ont également d'excellents outils qui permettent à nos employés d'établir des objectifs, de suivre et surveiller les progrès et de convertir la distance parcourue en économies d'émissions de gaz à effet de serre.

Depuis la formation du programme, nos employés ont accumulé 2 200 voyages de covoiturage et un total de 71 846 km. Jusqu'à présent, nous avons évité d'émettre 9,1 tonnes de CO<sub>2</sub> grâce au covoiturage.

Apprenez-en davantage au sujet de *Commute Ontario*

# Réduction de la consommation de gaz naturel dans l'ensemble de notre exploitation

## **OPTIMISATION DES CHAUDIÈRES**

Amélioration des chaudières dans l'ensemble de nos installations.

Nous avons exécuté plusieurs projets afin de mettre à niveau, réviser et optimiser nos chaudières et réduire notre consommation de gaz. À notre usine Heritage, les chaudières représentent la deuxième consommation de gaz naturel la plus importante et nous avons calculé une amélioration de rendement de 7 % au moyen de l'amélioration des chaudières.

## **RÉPARATIONS DE PURGEURS DE VAPEUR**

Réparation des purgeurs de vapeur afin d'identifier les lacunes.

Nous avons terminé les vérifications de purgeurs de vapeur dans nos installations afin d'identifier les lacunes. À notre usine Heritage, nous avons identifié qu'environ 20 % de nos purgeurs de vapeur avaient des fuites, dont la moitié ont été réparés en 2019, ce qui a entraîné des économies estimées à 174 000 m<sup>3</sup> en consommation de gaz naturel et une réduction de 330 t Éq. CO<sub>2</sub>.

## **PISTOLETS POUR ASSAINISSEMENT À FAIBLE DÉBIT**

Amélioration de l'efficacité du gaz naturel lors du nettoyage de l'équipement.

Nous utilisons des pistolets pour assainissement à débit plus faible pour assainir l'équipement dans nos installations de production. La diminution de consommation d'eau en assainissement entraîne une consommation moindre de gaz naturel. À notre établissement de Brandon, nous estimons faire une économie annuelle d'environ 1 186 588 m<sup>3</sup> par année en utilisation de gaz naturel en raison de l'installation de pistolets pour l'assainissement à débit plus faible.

# Eau

## Eau

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

Vers la fin de 2017, notre consommation d'eau avait commencé à augmenter dans l'ensemble de notre entreprise en raison de l'ajout de notre nouvelle usine de Field Roast Grain Meat Co. et de multiples expansions de chaînes de production/d'usines dans d'autres installations, afin d'augmenter la production. En 2018 et 2019, nous avons mis en œuvre plusieurs projets de conservation d'eau dans l'ensemble de nos installations d'exploitation et réduit notre consommation d'eau de 381 000 m<sup>3</sup> par rapport à nos niveaux de 2017.

Nous ne sommes toujours pas satisfaits de notre rendement en matière d'efficacité de l'eau. Nous reconnaissons qu'il faut accomplir beaucoup plus de travail afin de revenir sur la bonne voie et réaliser nos objectifs de 2025. En 2019, nous avons entrepris la revérification de nos opérations clés afin de mettre à jour nos plans d'action et identifier davantage de possibilités de réduction et d'efficacité.

**Nous avons réduit notre consommation d'eau de 1 325 422 m<sup>3</sup> depuis notre année de référence de 2014.**

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

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

### **OPTIMISATION DES CHAUDIÈRES**

Amélioration des chaudières à eau et des tours de refroidissement dans l'ensemble de nos installations.

Nous avons mené plusieurs projets afin d'optimiser les chaudières et les tours de refroidissement dans nos installations afin de minimiser les exigences en matière d'utilisation d'eau. Ces projets se sont traduits par des économies en eau de plus de 350 700 m<sup>3</sup> par année depuis 2015.

## **PISTOLETS POUR ASSAINISSEMENT À FAIBLE DÉBIT**

Amélioration de la conservation de l'eau lorsque nous nettoyons l'équipement.

Nous utilisons des pistolets pour assainissement à débit plus faible pour assainir l'équipement à nos installations de production. Cette modification a amélioré considérablement nos efforts de conservation de l'eau en réduisant la consommation de 64 536 m<sup>3</sup> par année. À notre usine de Brandon, nous estimons économiser 153 442 m<sup>3</sup> d'eau par année en raison de l'installation de pistolets à débit plus faible.

## **RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION D'EAU**

Ce que nous faisons pour réduire le gaspillage de l'eau.

Nous avons aussi éliminé l'utilisation d'eau pendant les périodes hors production – les fins de semaine, les vacances et après les heures de travail – à plusieurs établissements. En outre, lorsqu'une fuite d'eau se produit à l'échelle de l'établissement, nous intervenons et réparons le problème afin d'éliminer la quantité d'eau gaspillée. Nous estimons que ces réparations et les coupures d'eau nous permettront d'économiser 159 466 m<sup>3</sup> en eau par année.

# Déchets solides

## Les déchets solides

**La réduction des déchets solides dans l'ensemble de nos installations et nos opérations est importante pour les Aliments Maple Leaf. Nous explorons constamment de nouvelles possibilités de réduire la production de déchets solides dans nos installations, d'améliorer notre taux de détournement des déchets solides des sites d'enfouissement et de réduire les pertes et le gaspillage d'aliments provenant de nos activités. À cette fin, nous avons effectué des vérifications de déchets solides et effectué une analyse interne afin de mesurer notre rendement et d'identifier les possibilités d'amélioration.**

**Notre taux de diversion de 2019 est de 90,7 %. Nous avons détourné 7 925 tonnes métriques de déchets organiques des sites d'enfouissement.**

### VÉRIFICATIONS DES DÉCHETS SOLIDES

Nos vérifications de déchets solides pèsent les composants de déchets solides qui sont produits, récupérés, recyclés et éliminés à chaque établissement.

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

Comme lorsque nous priorisons nos constatations de vérifications de services publics, nous avons effectué une analyse d'impact-effort des 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.

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

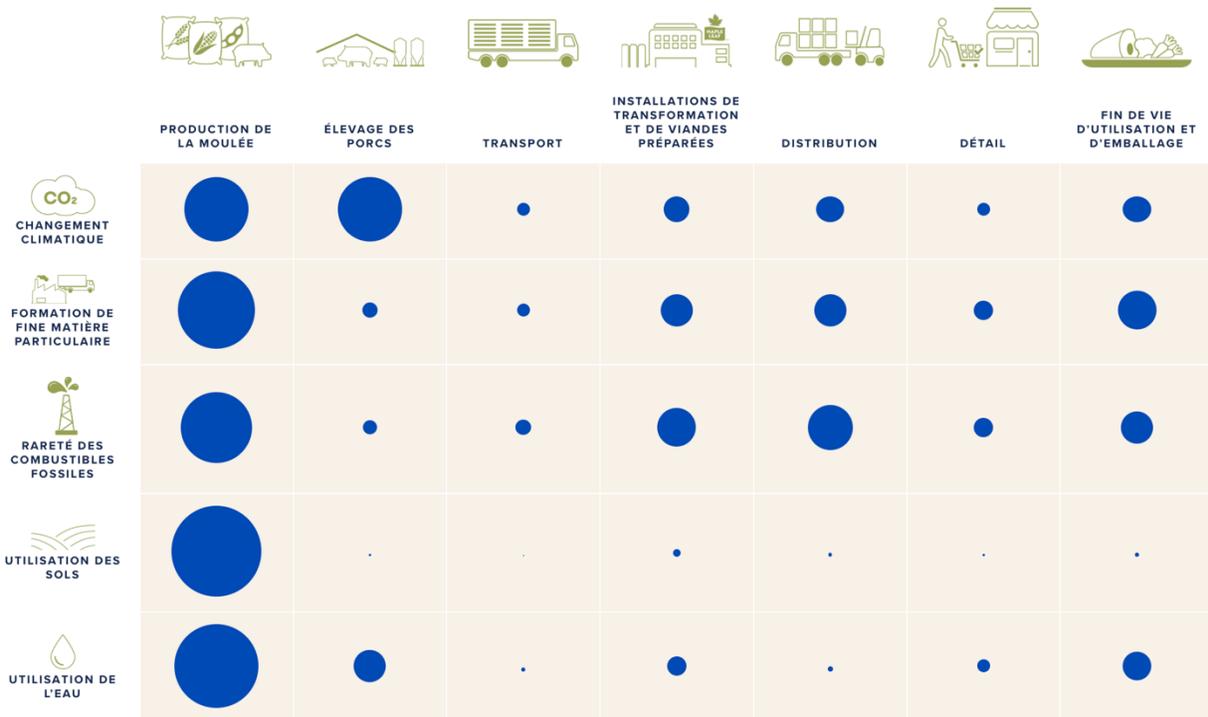
Notre occasion la plus importante se trouve toujours dans le détournement des boues des eaux usées de notre installation de Brandon, qui améliorera considérablement le taux global de réacheminement des déchets de notre entreprise.

**Nous avons réduit nos déchets organiques de 3 % par rapport à 2018.**

### ANALYSE DU CYCLE DE VIE

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

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



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

L'analyse du cycle de vie (ACV) est un outil utile pour identifier et fixer les priorités des initiatives qui réduiront davantage les impacts environnementaux du produit évalué. Nous avons effectué une ACV d'un de nos produits, le bacon Maple Leaf (produit de 375 g), conformément aux exigences d'ISO 14040 et d'ISO 14044.

Comme l'indiquent les résultats, les incidences environnementales surviennent dans l'ensemble de la chaîne de production du porc, les impacts les plus significatifs provenant de la production d'aliments et de l'élevage des porcs.

L'étude a souligné plusieurs recommandations qui aideront les Aliments Maple Leaf à réaliser une importante réduction de notre impact écologique. L'optimisation de la composition des aliments, la prise en compte de différents modes de transport et le fait d'enquêter sur des moyens de réduire davantage l'émission de méthane provenant des porcheries font partie des recommandations.

### RÉDUCTION DES PERTES ET DU GASPILLAGE DES ALIMENTS

Nous nous sommes engagés à réduire le gaspillage alimentaire provenant de nos opérations de 50 pour cent d'ici 2025. C'est pourquoi nous avons mis en œuvre un processus rigoureux afin de définir et mesurer « les pertes et le gaspillage d'aliments » en utilisant le protocole de pertes et de gaspillage alimentaire et d'enquêter sur l'effet des pertes et du gaspillage alimentaire sur notre entreprise.

Nous nous sommes engagés à réduire le gaspillage d'aliments provenant de nos opérations de 50 pour cent d'ici 2025 (année de référence : 2016) et nous enquêtons sur l'incidence des pertes et du gaspillage alimentaire sur notre chaîne d'approvisionnement complète.

En 2019, nous nous sommes engagés dans un processus rigoureux afin de définir les pertes et le gaspillage d'aliments en utilisant le protocole des pertes et du gaspillage alimentaire élaboré par le *World Resources Institute* (WRI). Nous avons mené des vérifications des pertes et du gaspillage d'aliments à quatre installations et nous avons établi une référence pour chacune de nos unités opérationnelles. En raison de l'intégration verticale du modèle d'entreprise, nous avons déterminé que la majorité du gaspillage alimentaire se produit au sein de nos installations de viandes préparées et de nos centres de distribution.

En 2020, nous allons exécuter d'autres vérifications des pertes et du gaspillage alimentaire afin qu'elles nous aident à élaborer une norme constante pour la collecte des données et l'identification des possibilités d'amélioration.

Nous sommes fiers des progrès que nous avons connus jusqu'à présent sur la réduction des déchets solides. Cependant, nous devons travailler davantage afin de veiller à ce que les aliments gaspillés et autres produits organiques de nos installations ne finissent pas dans les sites d'enfouissement.

Depuis 2016, nous avons détourné plus de 16 665 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 6 281 682 kWh d'électricité verte, empêché de libérer plus de 7 610 tonnes métriques de CO<sub>2</sub> dans l'atmosphère et produit plus de 1 087 tonnes métriques d'engrais organique.

## **ÉLIMINATION DU GASPILLAGE DANS NOTRE CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT**

Pour le transport de nos produits, nous nous sommes associées à CHEP, un fournisseur de palettes réutilisables qui sont construites de bois d'œuvre certifié à 99,7 pour cent (certifications PEFC et FSC). Chaque fois que nous utilisons une des palettes réutilisables de CHEP au lieu d'emballage non réutilisable, nous éliminons le gaspillage et nous améliorons l'efficacité. Sur une période de 10 ans, nous avons considérablement réduit les répercussions environnementales :

<b>Barils de pétrole</b>	<b>Déchets solides en kg</b>	<b>Énergie en millions de BTU</b>	<b>Tonnes de CO<sub>2</sub></b>
4 228	513 601	24 525	388

Pour réaliser notre vision d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre, nous travaillons avec des partenaires qui partagent notre résolution d'éliminer inlassablement les déchets, de réduire notre empreinte environnementale et d'améliorer l'efficacité dans l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement.

Un de ces partenaires est CHEP, un fournisseur de palettes partagées et réutilisables de qualité supérieure. Notre partenariat de longue date a démontré les avantages du modèle de gestion circulaire de CHEP et la valeur de travailler avec un leader de l'industrie qui partage notre résolution de créer une meilleure planète.

Du début à la fin, les palettes CHEP réduisent notre impact environnemental. Les palettes CHEP sont construites de bois d'œuvre certifié à 99,7 pour cent (certifications PEFC et FSC). Le réseau de CHEP est conçu de manière à éliminer les km de transport vide, nous aidant à réduire les émissions et les kilomètres de fret. Les avantages de l'utilisation de plateformes regroupées se poursuivent même si une palette est endommagée et, dans la mesure du possible, CHEP répare ses plateformes et les retourne à son réseau.

Lorsqu'une palette atteint la fin de sa durée de vie utile, CHEP ne l'envoie pas à un site d'enfouissement. CHEP s'efforce de trouver la valeur la plus élevée de tous les déchets. Les solutions varient de la conversion des déchets de bois en paillis ou en litière pour animaux jusqu'à la production de panneaux de particules agglomérées pour l'industrie du meuble. Chaque étape soutient le travail de CHEP pour créer un « monde zéro déchet » (*Zero Waste World*), un programme de collaboration lancé par Brambles, la société mère de CHEP.

Les Aliments Maple Leaf est fière de travailler avec CHEP. Au fur et à mesure que nous poursuivons notre œuvre de devenir l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre, notre association continue et réussie avec CHEP est un choix naturel grâce aux solutions durables et pratiques de CHEP. Le diagramme ci-dessous représente le modèle circulaire de CHEP.

## Réduction des déchets dans l'ensemble de nos opérations

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

### **RECYCLAGE DES PRODUITS ÉLECTRONIQUES**

Partenariat avec TechReset afin de prévenir l'élimination des produits électroniques usagés dans les sites d'enfouissement.

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

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

Depuis 2017, nous avons réorienté plus de 19 630 kg de déchets électroniques à être réutilisés ou recyclés.

## **RÉDUCTION DU PUBLIPOSTAGE PAPIER INDÉSIRABLE**

Deux installations promettent de réduire leur publipostage papier indésirable.

Deux de nos installations, une à Saskatoon et l'autre à Winnipeg, se sont associées afin d'entreprendre un programme de réduction du publipostage papier indésirable (p. ex., circulaires, brochures et catalogues) qu'ils reçoivent.

À notre établissement de Saskatoon, tout le courrier d'arrivée a été recueilli et chaque fournisseur présentant ses coordonnées postales a été contacté pour lui demander de nous retirer de leur liste de distribution. Au moyen de cet exercice, nous avons réussi à réduire notre courrier papier d'environ 95 pour cent!

Notre usine de Winnipeg recevait encore plus de publipostage papier indésirable – environ 14 kg par semaine. Ensemble avec l'établissement de Saskatoon, ces deux installations ont formé l'objectif d'éliminer 1 180 kg de publipostage indésirable par année et d'aider ainsi à réduire leur empreinte environnementale.

## **ÉLIMINER LES BOTTES EN CAOUTCHOUC DES SITES D'ENFOUISSEMENT**

Partenariat avec la Société canadienne du diabète afin de récupérer les vieilles bottes en caoutchouc destinées au site d'enfouissement.

Notre installation de Saskatoon utilise environ 400 bottes en caoutchouc par année pour ses employés. Chaque employé reçoit une paire de bottes en commençant à travailler à l'établissement. Lorsqu'un employé quitte et que nous déterminons que ses bottes sont en bon état, nous lavons ces dernières, nous les désinfectons et nous les distribuons à un nouveau membre du personnel.

Cependant, certaines bottes ne peuvent être passées à une autre personne et doivent être éliminées en raison d'une petite déchirure ou autre défectuosité due à l'âge. Ces bottes sont recueillies et données à la Société canadienne du diabète où elles sont distribuées aux personnes dans le besoin.

À compter de décembre 2019, notre installation de Saskatoon avait fait don de plus de 100 paires de bottes à des personnes dans le besoin et les a empêchées d'être envoyées à un site d'enfouissement.

# Emballage

## L'emballage

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

Étant donné que les Aliments Maple Leaf a la vision d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre, nous avons travaillé avec nos fournisseurs et des intervenants du gouvernement afin d'améliorer les systèmes de recyclage et nous avons aussi travaillé à l'élaboration d'une stratégie complète d'emballage durable. Notre stratégie sera conçue de manière à innover et développer des emballages durables pour tous nos produits. Elle comprendra la réduction de la quantité globale de matériel d'emballage utilisé, lorsque c'est possible, l'approvisionnement en matériaux au contenu élevé en matières recyclées et, avec le temps, passera aux matériaux entièrement recyclés.

### **PROGRAMME DE « BOÎTE BLEUE »**

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

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

### **PARTENARIAT AVEC TERRACYCLE**

En 2019, nous avons poursuivi notre association de longue date avec TerraCycle, une entreprise qui se spécialise dans le « recyclage des non-recyclables ». Pendant près d'une dizaine d'années, TerraCycle a accepté tous les formats et marques de nos emballages de Lunch Mates<sup>MC</sup> Schneiders.

Depuis le lancement du programme, plus de 1 300 écoles à travers le Canada ont fait la collecte et le recyclage de plus de trois quarts de million (plus de 785 000) unités d'emballages de *Lunch Mates* qui se seraient autrement retrouvées dans des décharges.

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

Afin d'explorer des options d'emballages durables pour nos produits, nous nous sommes associés à l'un de nos fournisseurs d'emballage, Cascades. Ils nous fournissent des barquettes pour protéines faites entièrement à partir de bouteilles d'eau en plastique usagées qui ont été recyclées. Cascades fournit aussi des boîtes en carton-caisse qui sont entièrement recyclables et sont faites surtout de fibres recyclées certifiées par le *Forest Stewardship Council* (FSC).

Cascades est un fabricant canadien de produits d'emballage et de papier tissu dont le contenu est majoritairement recyclé, grâce à sa division de récupération des matières. L'entreprise a un engagement de longue date avec la durabilité et l'économie circulaire.

Cascades est fière de fournir aux Aliments Maple Leaf des barquettes claires pour les protéines qui sont faites à 100 pour cent de polyéthylène téréphtalate (PET), le plastic postconsommation provenant de bouteilles d'eau.

Cascades fournit également aux Aliments Maple Leaf des boîtes en carton-caisse qui sont entièrement recyclables et sont faites surtout de fibres recyclées certifiées par le *Forest Stewardship Council* (FSC). Tous les produits de Cascades respectent ses valeurs fondamentales et son engagement de minimiser l'utilisation de ressources et de réduire son empreinte environnementale.

Ensemble, les Aliments Maple Leaf et Cascades évaluent actuellement différentes options de solutions d'emballages écoconçus qui incorporent jusqu'à 100 pour cent de contenu recyclé et appuie un engagement conjoint à l'égard d'emballage durable et recyclable.

## **INNOVATIONS DES EMBALLAGES**

En 2019, nous avons mis l'accent sur les emballages de source durable et œuvrer afin de réduire le matériel, le contenu recyclé post-consommation, les matériaux de rechange et l'éducation des consommateurs.

### **RÉDUCTION DU MATÉRIEL**

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

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

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

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

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

## **ÉDUCATION DES CONSOMMATEURS**

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

Nous sommes la première entreprise alimentaire carboneutre au monde à s'associer à Loop, une plateforme mondiale de magasinage circulaire conçue pour éliminer l'idée de déchets en transformant les produits et les emballages à usage unique en produits et emballages réutilisables. Nous travaillons ensemble afin de soutenir un lancement du programme Loop au Canada en 2020.

# Chaîne d'approvisionnement

## Chaîne d'approvisionnement

**La chaîne d'approvisionnement d'un fabricant de produits de consommation typique représente environ 80 pour cent des émissions de gaz à effet de serre. En 2019, les Aliments Maple Leaf s'est lancée dans un processus rigoureux d'élaboration d'une stratégie complète de gestion du carbone et de calcul de notre bilan carbone afin de comprendre tout à fait d'où proviennent nos émissions de gaz à effet de serre (GES). Nous avons identifié que les émissions de notre chaîne d'approvisionnement (type 3) en 2019 représentaient 78,4 pour cent du total des émissions de gaz à effet de serre de l'entreprise.**

Nous avons constaté que si nous voulons appuyer notre vision d'être l'entreprise de produits de protéines la plus durable sur terre, nous devons tenir compte des répercussions de notre chaîne d'approvisionnement et élaborer un plan afin de réduire radicalement nos émissions de type 3. En 2019, nous avons établi des cibles basées sur la science approuvées par la *Science Based Targets initiative* (SBTi) afin de réduire l'intensité de nos émissions de type 3 (par tonne de produit fabriqué) de 30 pour cent d'ici 2030.

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

### **CHAÎNE DE VALEUR DES ALIMENTS MAPLE LEAF**

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

## 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.

### **Porcherie et couvoirs**

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

## **Transport**

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

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

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

## **Distribution**

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

## **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.

# Faits saillants de la chaîne d'approvisionnement

Les Aliments Maple Leaf est membre de plusieurs organismes et participe à divers programmes afin de partager les connaissances et faire progresser la collaboration en matière de problèmes de chaîne de distribution. Nous travaillons avec nos fournisseurs, nos clients et notre concurrence afin d'identifier les possibilités de réduire les répercussions de notre chaîne d'approvisionnement.



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