



Saine alimentation et sécurité alimentaire





Saine alimentation et sécurité alimentaire

Soucieux de leur alimentation, les consommateurs sont plus sensibles aux liens entre la nutrition et la santé à long terme. Ils se préoccupent davantage de la composition des aliments et recherchent des produits qui favorisent un mode de vie sain. En tant que leader de la transformation agroalimentaire au Canada, nous multiplions les initiatives pour les aider à mieux s'alimenter et à offrir des repas plus équilibrés.

Priorité 1 : Offrir des aliments sains en réduisant ou en éliminant les ingrédients jugés indésirables

RÉDUCTION DU SODIUM

C'est bien connu : un apport trop élevé de sodium augmente l'hypertension artérielle, un important facteur de risque de maladie cardiovasculaire. En 2010, Santé Canada estimait que la population canadienne en consommait plus du double de la quantité recommandée.

Réagissant rapidement à cette question, nous avons mené des recherches pour réduire substantiellement la quantité de sodium dans nos produits tout en préservant leur bon goût. Nous veillons à respecter, voire à surpasser, les cibles volontaires proposées par Santé Canada pour réduire la teneur en sodium des aliments transformés.

Volaille. Dès 2012, la teneur en sodium de tous nos produits de volaille transformée respectait les recommandations du gouvernement, ce qui représente une réduction de 26,5 tonnes de sodium.

En 2013, nous avons reçu un prix Dux dans la catégorie Produit alimentaire amélioré pour la réduction importante de la teneur en sodium des produits de volaille transformée. Le concours Dux récompense les leaders de l'alimentation au Québec dont les produits et les initiatives contribuent à l'amélioration de la santé et des habitudes alimentaires des Québécois.

Porc. Nous prévoyons qu'en 2017, 98 % des jambons, saucisses, bacons et charcuteries contiendront la teneur en sodium recommandée, ce qui représentera une réduction supplémentaire de 275 tonnes de sodium.

Nouveaux produits. Tous les nouveaux produits lancés depuis 2012 respectent la quantité de sodium recommandée par Santé Canada.

RÉDUCTION DES ALLERGÈNES

Selon la plupart des experts, les allergies alimentaires sont en pleine expansion dans l'ensemble des pays industrialisés. Conscients que cette question de santé touche de plus en plus de familles, nous consacrons de nombreux efforts à retirer de nos produits certains des 10 principaux allergènes alimentaires identifiés par Santé Canada, dont les arachides, noix et graines, le gluten, la moutarde, le soya, le lait et les œufs.

Produits sans allergène. En 2016, un peu plus de 50 % de nos produits vendus au détail, dans les restaurants et à notre clientèle institutionnelle ne contenaient aucun allergène. À noter que les arachides, les noix et les graines de sésame ont toutes été retirées de nos produits.

Information sur les allergènes. Depuis près de 10 ans, nous indiquons clairement sur les sites Web de nos marques vendues au détail (Olymel, Flamingo et Lafleur) les allergènes contenus dans chacun des produits. Par ailleurs, plusieurs étapes de vérification assurent une identification exacte des allergènes et des sources de gluten dans les listes d'ingrédients sur les emballages.

Programme de certification sans gluten. Toutes nos usines de transformation sont certifiées par l'Association canadienne de la maladie cœliaque, le seul programme de certification volontaire sans gluten au Canada. Chaque année, des auditeurs indépendants s'assurent que nous répondons aux exigences du programme. Nos produits qui portent le sceau de certification offrent donc la garantie qu'ils sont sécuritaires et sans gluten.

Produits sans gluten. En 2016, la nouvelle gamme de produits de poulet croustillants sans gluten Flamingo a obtenu un prix Dux dans la catégorie Produit alimentaire amélioré. Ce prix couronnait notre réactivité à un enjeu de santé de plus en plus présent.

*Penser à demain,
c'est favoriser
la santé des gens
en leur proposant
une alimentation
saine et équilibrée.*



UTILISATION D'INGRÉDIENTS PLUS SAINS

À l'écoute des exigences des consommateurs et de nos clients, nous innovons constamment pour améliorer le profil nutritif de nos produits en utilisant des ingrédients simples et naturels, tels que ceux qui sont utilisés à la maison. Nous tentons également de réduire ou d'éliminer les ingrédients chimiques, les arômes artificiels ainsi que d'autres additifs, tout en s'assurant de la sécurité des aliments.

100% naturel. En 2012, nous avons lancé la gamme de charcuterie de jambon, de poulet et de dindon Smart & Naturel faite d'ingrédients naturels, réduite en sodium et sans gluten ni agents de conservation ajoutés. Forts de ce succès, nous avons récidivé en 2013 avec le Bacon naturel Laflleur.

Sans nitrite. En 2012, les produits émincés de dindon et de poulet sans nitrite de Flamingo ont fait partie des

finalistes du Grand Prix canadien des produits nouveaux. Le Conseil canadien du commerce de détail, qui organise ce concours annuel, a ainsi reconnu la valeur de cette gamme de charcuterie innovatrice, sans nitrite, sans gluten et faible en gras.

Sans antibiotique. Pour répondre à la demande croissante de produits de viande provenant d'animaux élevés sans antibiotique, nous participons aux recherches des différentes filières visant à réduire le coût d'élevage sans antibiotique afin de rendre cette offre plus accessible.

Depuis 2016, nous offrons des dindons élevés sans antibiotique de marque Flamingo ainsi que des poulets et nous prévoyons augmenter progressivement l'approvisionnement en viande élevée sans antibiotique dans les réseaux de vente.

PLAN D'ACTION

- Réduction de la teneur en sodium de tous les produits de porc pour qu'elle respecte les recommandations de Santé Canada
- Élimination graduelle d'ingrédients jugés indésirables comme les allergènes et les ingrédients artificiels
- Augmentation de l'approvisionnement en viande élevée sans antibiotique et vendue à prix compétitif
- Introduction graduelle de produits transformés faits à partir de viande élevée sans antibiotique



Priorité 2 : Assurer la salubrité, la sécurité et la qualité de nos produits

Nous tenons à garantir à nos clients d'ici et d'ailleurs que tous nos produits peuvent être consommés en toute confiance. Misant sur un processus d'amélioration continue et la mobilisation de tout notre personnel, nous mettons en œuvre les meilleures pratiques de l'industrie à chaque étape de fabrication. Nous visons ainsi à respecter les normes de sécurité alimentaire et de qualité reconnues internationalement et à développer une solide culture d'entreprise dans ce domaine.

Certification SQF. Depuis 2012, tous nos établissements au Canada détiennent la certification de la norme sur la qualité et la sécurité des aliments (Safe Quality Food). Ce programme, reconnu par l'initiative mondiale de la sécurité alimentaire (GFSI), garantit à nos clients que nos produits alimentaires sont produits, traités, préparés et manipulés selon la méthode et les exigences réglementaires du système HACCP, un contrôle rigoureux et documenté de la sécurité des aliments à chaque étape de production.

En 2014, nous avons entrepris une démarche pour que nos usines de transformation obtiennent la certification SQF de niveau 3. Ce niveau indique qu'en plus d'effectuer une analyse complète des risques de salubrité alimentaire, nous appliquons un programme vérifié pour assurer la gestion de la qualité des aliments. En décembre 2016, 6 de nos 9 usines de transformation détenaient cette certification.

Programme SAPHYR. En 2014, nous avons entrepris le développement d'un programme interne de formation et de certification en sécurité alimentaire pour les employés de nos usines de transformation. En 2016, une centaine d'entre eux avaient suivi avec succès les 10 modules de formation qui portent notamment sur l'évaluation du risque, la conception hygiénique des équipements et de l'usine, le nettoyage et l'assainissement, la cuisson, la réfrigération et la congélation, l'étiquetage et la réglementation.

PLAN D'ACTION

- Obtention de la certification SQF de niveau 3 dans toutes les usines de transformation
- Formation de 900 nouveaux employés dans le cadre de la certification SAPHYR

Priorité 3 : Aider à faire des choix alimentaires éclairés

Devant les problèmes liés à l'alimentation, nous croyons qu'il est de notre responsabilité d'encourager nos clients et les consommateurs à faire des choix santé. C'est pourquoi nous cherchons constamment à développer des produits qui favorisent une alimentation saine, savoureuse et nutritive, mais aussi des outils proposant des renseignements pratiques adaptés à nos différentes clientèles.

Programme Santé et mieux-être. Ce programme propose à notre clientèle institutionnelle une sélection de plus de 100 produits de porc, de poulet et de dinde respectant des critères nutritifs rigoureux. Ce programme est constamment mis à jour avec l'information nutritionnelle la plus récente et des recettes adaptées à différents secteurs d'activité.

Lutte contre l'obésité. Pour les consommateurs, nous visons plus spécifiquement à combattre l'obésité, dont le taux a plus que doublé au cours des 25 dernières années. En 2016, nous avons entrepris une réflexion sur le développement d'outils qui favorisent la gestion du poids. Ce programme sera axé sur la promotion de pratiques alimentaires qui permettent d'accroître la satiété dans le cadre d'une alimentation réduite en calories, notamment par l'intégration de protéines complètes, comme les protéines animales.

PLAN D'ACTION

- Mise à jour continue du programme Santé et mieux-être
- Mise en œuvre d'un programme d'information et d'outils sur l'intégration des protéines animales dans une alimentation réduite en calories