ON NOURRIT LE MONDE

EN PENSANT À DEMAIN









On nourrit le monde en pensant à demain

Olymel s'est donné pour mission de nourrir le monde en demeurant un chef de file de la production, de la transformation et de la commercialisation des viandes de porc et de volaille au Canada et en exportant ses produits dans plus de 65 pays. Ne faire aucun compromis sur la qualité, toujours améliorer ses performances dans le but de mieux servir les clients, adopter des pratiques respectueuses de la santé humaine, du bien-être animal, de l'environnement, de notre personnel et des communautés où nous sommes présents sont autant de façons d'être à la hauteur de notre mission et de nos ambitions de protéger la planète.

TABLE DES MATIÈRES

- 3 Message du président
- 4 Olymel en bref
- 6 Saine alimentation et sécurité alimentaire
- 13 Bien-être animal
- 20 Environnement
- 29 Milieux de travail et de vie



Message du président

Chez Olymel, nous voulons nous démarquer non seulement par la qualité de nos produits, mais aussi par la façon dont nous les produisons.

Dans cet esprit, nous nous assurons que nos activités s'inscrivent dans une démarche globale de développement durable, une exigence incontournable. Nos propriétaires, tous les membres de la direction d'Olymel et l'ensemble de nos 11 500 employés, de concert avec nos partenaires et nos fournisseurs, sont résolument engagés dans cette démarche pour nourrir le monde en respectant la planète.

Changements climatiques, augmentation exponentielle de la population, impacts du développement effréné sur l'environnement et la santé humaine... les dangers qui menacent notre planète sont nombreux, et nous sommes conscients qu'il y a beaucoup à faire. En tant que chef de file de l'industrie agroalimentaire au Canada, nous croyons que nous pouvons jouer un rôle actif dans la protection de la planète et de ses habitants, que ce soit en fabriquant des produits qui satisfont les nouvelles exigences environnementales ou en exerçant une influence positive sur nos partenaires et fournisseurs.

Nous vous présentons ici nos réalisations des cinq dernières années pour concrétiser notre engagement envers la planète. Ces réalisations touchent l'ensemble de nos activités et s'inscrivent au sein de quatre piliers qui structurent notre approche de la responsabilité sociale.

Au cours de la période 2012-2016, nous avons veillé à produire des aliments sains et sécuritaires qui favorisent la santé des habitants de notre planète. Nous avons contribué à la mise en place de mesures qui améliorent le bien-être animal afin de prévenir leurs souffrances, mais aussi de protéger la santé publique et d'accroître la durabilité de l'industrie agroalimentaire. Nous avons optimisé nos procédés et nos équipements en visant à limiter notre consommation de ressources et à réduire notre empreinte écologique. Et nous avons accordé une grande importance à créer un milieu où il fait bon travailler et vivre en assurant la sécurité et le bien-être de nos employés et des collectivités où nous sommes présents.

Nous sommes très fiers des résultats obtenus, dont certains ont été reconnus par des prix prestigieux. Cela nous encourage à poursuivre dans cette voie en maintenant notre programme d'amélioration continue. En effet, il sera toujours possible de faire mieux et d'aller plus loin pour nourrir le monde sans détruire notre monde. Ce que nous continuerons à faire avec passion.

Réjean Nadeau

Président-directeur général

Olymel en bref













- 6 établissements d'abattage et de découpe spécialisés dans le porc
- 4 établissements d'abattage et de découpe spécialisés dans le poulet
- 1 établissement d'abattage et de découpe spécialisé dans le dindon
- 9 usines de transformation de viandes de porc et de volaille
- 4 centres de distribution
- 6 bureaux de ventes
- Centres de production porcine
- Maternités porcines collectives (Fermes Boréales)

Éventail complet de produits de porc, de poulet et de dindon frais, surgelés ou transformés

Vente au détail

- 3 marques nationales (Olymel, Flamingo, Lafleur)
- Marques privées
- Produits frais et surgelés

Service alimentaire (restauration commerciale et institutionnelle)

• 700 produits différents, frais ou transformés

Industriel et exportation

- Découpes de viande fraîches et surgelées
- Produits transformés
- Exportation dans plus de 65 pays













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

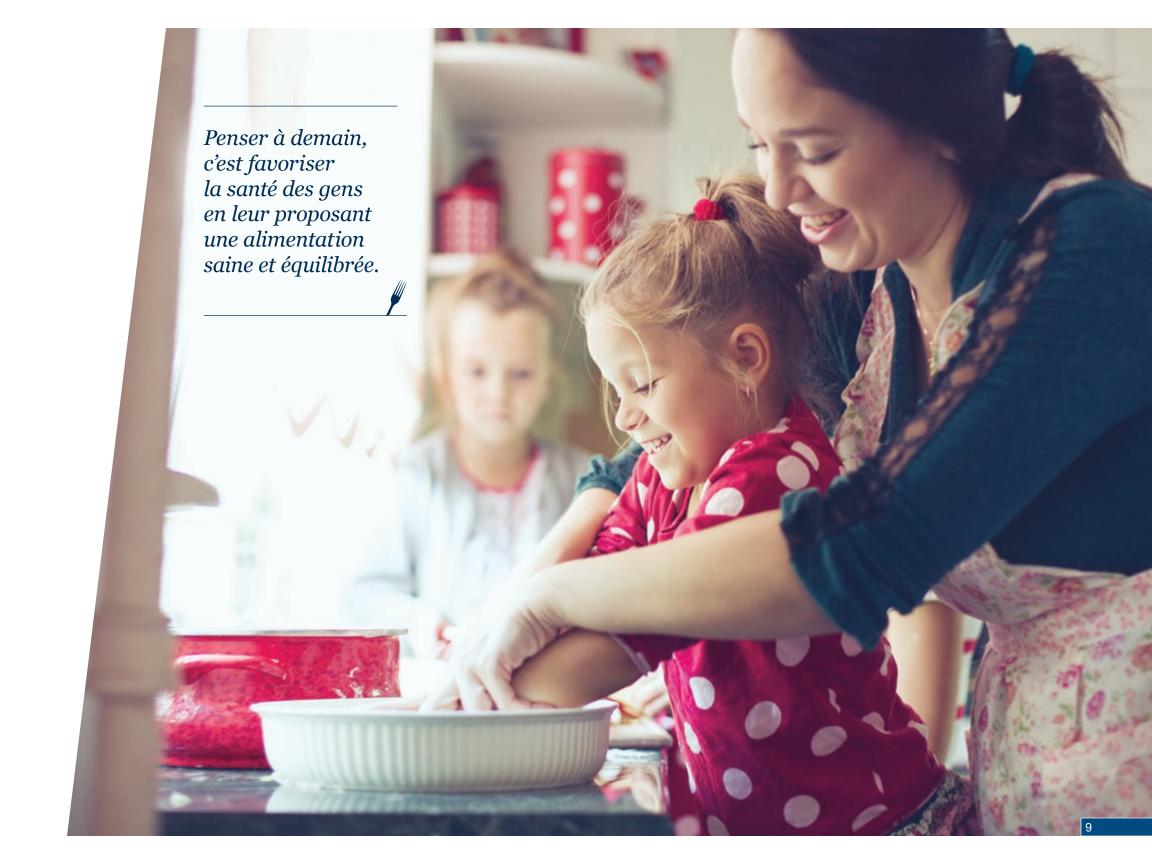
Selon la plupart des experts, les allergies alimentaires sont en pleine expansion dans l'ensemble des pays industrialisés. Conscients que cette question de santé touche de plus en plus de familles, nous consacrons de nombreux efforts à retirer de nos produits certains des 10 principaux allergènes alimentaires 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.



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 Lafleur.

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.

- 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.

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 dindon 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

- 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

- 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









Pour Olymel, le traitement humanitaire des animaux est une valeur fondamentale. Dans le cadre de notre Politique sur le bien-être animal, adoptée en 2012, nous exigeons que nos employés et nos fournisseurs traitent les animaux d'élevage en respectant les codes de pratiques les plus récents. La santé et le bien-être des animaux, directement liés à la santé humaine et à la vitalité de l'industrie agroalimentaire, passent par la prévention et la gestion des maladies, l'adoption de modes d'élevage appropriés et la prévention de la souffrance.

Priorité 1 : Améliorer les pratiques liées aux soins et à la manipulation des animaux, de la ferme à l'abattoir

USAGE JUDICIEUX DES ANTIBIOTIQUES

Olymel a pour mission d'offrir aux consommateurs des produits sains de qualité. Dans cette optique, l'état de santé des animaux d'élevage revêt une grande importance. Nous reconnaissons la nécessité d'avoir recours à des antibiotiques pour prévenir ou guérir les maladies, mais nous préconisons leur usage judicieux comme le recommandent les experts. C'est pourquoi nous sommes engagés dans une démarche dont l'objectif ultime à long terme est de restreindre l'usage des antibiotiques à des fins thérapeutiques seulement.

Recherche. Nous participons à différents projets de recherche avec la Faculté de médecine vétérinaire de Saint-Hyacinthe sur la réduction, voire l'élimination, des antibiotiques pendant l'élevage, tout en assurant la sécurité alimentaire et en maintenant un coût accessible pour les consommateurs. Nous sommes également partenaires de la Chaire de recherche industrielle du CRSNG sur les activités métaboliques et la fonctionnalité des cultures lactiques bioprotectrices, dont les travaux pourraient mener à d'autres solutions que l'usage des antibiotiques en production animale.

Limitation de l'usage des antibiotiques. Notre démarche d'approvisionnement responsable vise à proscrire les antibiotiques comme facteur de croissance et à réduire leur utilisation dans la prévention des maladies. En 2016, nous avons pris position sur l'arrêt de l'usage des antibiotiques comme facteur de croissance et continué à demander l'arrêt de l'utilisation autant à des fins préventives que thérapeutiques des antibiotiques de catégorie 1, jugés de très haute importance en médecine humaine.

Élevage sans antibiotique. Depuis l'été 2016, nous sommes en mesure d'offrir aux consommateurs des produits de volaille provenant de dindons et de poulets élevés sans l'usage d'antibiotiques.

STABULATION LIBBE DES TRUIES GESTANTES

Au cours des dernières années, le confinement des truies gestantes dans des cages a fait l'objet de nombreux débats et, dès 2012, nous nous sommes engagés en faveur de la stabulation libre. Toutefois, comme le remplacement des cages par un système d'hébergement qui permet aux truies de circuler librement nécessite des changements importants, nous nous sommes fixé un

délai de 10 ans (2022) pour que 100 % des porcs abattus dans nos établissements proviennent de maternités en stabulation libre.

Suivi des fournisseurs. Nous sommes en constante communication avec tous les fournisseurs d'Olymel afin de connaître leur situation et leur plan d'action pour convertir leurs fermes à la stabulation libre.

Fermes Boréales. En 2016, Olymel a inauguré sa première maternité collective à Fugèreville au Témiscamigue, donnant ainsi le coup d'envoi à un modèle de production de porcelets qui répond aux plus récentes exigences en matière de bien-être animal. Concentré dans la région du Témiscamingue, ce projet comptera à terme trois complexes de cinq bâtiments abritant chacun 2 360 truies en stabulation libre.

PRÉVENTION DE LA SOUFFRANCE

Chef de file dans le domaine de l'abattage de porc et de volaille, Olymel met tout en œuvre pour améliorer le confort des animaux et réduire leur stress pendant leur transport et leur manipulation.

Insensibilisation au CO₂. En 2011, l'usine Unidindon de Saint-Jean-Baptiste a transformé son système d'abattage en installant des équipements permettant l'insensibilisation des dindons au gaz carbonique avant l'accrochage, ce qui réduit les meurtrissures et le stress des animaux. Durant la période 2012-2016, nous avons évalué les impacts et les coûts de cette méthode afin d'étendre son utilisation dans tous les abattoirs de porc et de volaille. Cet engagement nécessitera un investissement de 20 millions de dollars.

PLAN D'ACTION

- Diminution progressive de l'utilisation d'antibiotiques à des fins préventives en limitant dans un premier temps ce type d'emploi aux antimicrobiens de catégories III et IV
- Augmentation de notre approvisionnement en porc et volaille élevés sans l'usage d'antibiotiques
- Approvisionnement en porcs provenant exclusivement de maternités en stabulation libre d'ici 2022.

- Ouverture de quatre autres maternités porcines collectives d'ici 2019
- Insensibilisation au CO₂ dans les abattoirs de porcs d'ici 2019 et dans les abattoirs de volaille d'ici 2020. Mise en place d'un système de transport adapté à cette méthode.
- Essai de nouvelles remorques réduisant le stress des porcelets et transformation de la flotte d'OlySky

Améliorations notables. Au cours des cinq dernières années, nous avons mis en place de nombreuses mesures visant à réduire les blessures et à améliorer le confort des animaux. Certaines de ces initiatives ont également contribué à améliorer les conditions de travail et la sécurité des équipes de capture.

- Installation de dispositifs à la ferme pour faciliter le transfert des oiseaux dans les remorques (portes plus larges, balcons et anneaux de sécurité).
- Installation de toits amovibles sur les remorques pour protéger les oiseaux de la pluie et du vent et ajout de sondes de température et de ventilation pour éviter les écarts de température.
- Formation sur la réception et la manipulation des animaux lors de leur arrivée à l'usine.
- Ajout de portes et de systèmes de chauffage et de ventilation dans les aires d'attente des usines d'abattage de volaille.
- Développement de remorques à plancher hydraulique pour réduire le stress des porcelets lors du transport (Fermes Boréales).





Priorité 2 : Surveiller étroitement le respect des codes de bonnes pratiques par les producteurs, les fournisseurs et les employés

STRUCTURE FONCTIONNELLE

En 2015, nous avons regroupé nos ressources s'occupant de bien-être animal au sein d'une structure unique chapeautée par un médecin vétérinaire qui se rapporte au vice-président Sécurité alimentaire et Services techniques, lui-même médecin vétérinaire. La consolidation de cette équipe, composée notamment de 6 vétérinaires et de 4 employés certifiés PAACO, permet d'améliorer la supervision du traitement des animaux et d'assurer l'utilisation de pratiques uniformes dans toutes nos activités, que ce soit à la ferme, pendant le transport ou dans les abattoirs.

CERTIFICATIONS

Depuis longtemps, nous exigeons de tous nos producteurs d'animaux qu'ils respectent la réglementation et les codes de pratiques de leur industrie. Pour nous assurer que nos fournisseurs et nos employés respectent eux aussi des exigences strictes, nous les obligeons à détenir une certification reconnue en matière de bien-être animal.

Certifications TQA et CLT. En 2016, tous les transporteurs détenaient une certification TQA (Transport Quality Assurance) dans le secteur du porc ou CLT (Canadian Livestock Transport) dans le secteur de la volaille.

Par ailleurs, à la suite des acquisitions de fermes porcines dans l'Ouest canadien en 2013, nous avons mis en place un programme de certification TQA, qui s'ajoute à l'accréditation AQC-BEA du Conseil canadien du porc. À la fin de 2016, la majorité du personnel avait suivi la formation, et le processus se poursuivait auprès des employés nouvellement embauchés.

AUDITS

Tout geste pouvant porter atteinte au bien-être des animaux ou encore leur infliger des souffrances inutiles fait l'objet d'une tolérance zéro. C'est pourquoi nous veillons à renforcer la surveillance autant dans les fermes que dans les usines d'abattage.

Programme «See it Stop it» pour les porcs. Depuis 2015, nous organisons des activités de sensibilisation et des séances de formation afin de renseigner les producteurs de porc sur la mise en œuvre de ce programme. Cette initiative du Center for Food Integrity aide les employés à mieux comprendre leur rôle pour protéger les animaux et leur indique quoi faire s'ils sont témoins d'abus, de négligence, de maltraitance ou de mauvaise manipulation.

Réglementation sur la volaille. Au cours des dernières années, nous avons poursuivi notre collaboration avec les associations nationales de production et de transformation de la volaille afin que les règles pancanadiennes soient mises à jour et que des vérifications externes fréquentes, accompagnées de mesures correctives, soient réalisées auprès des producteurs.

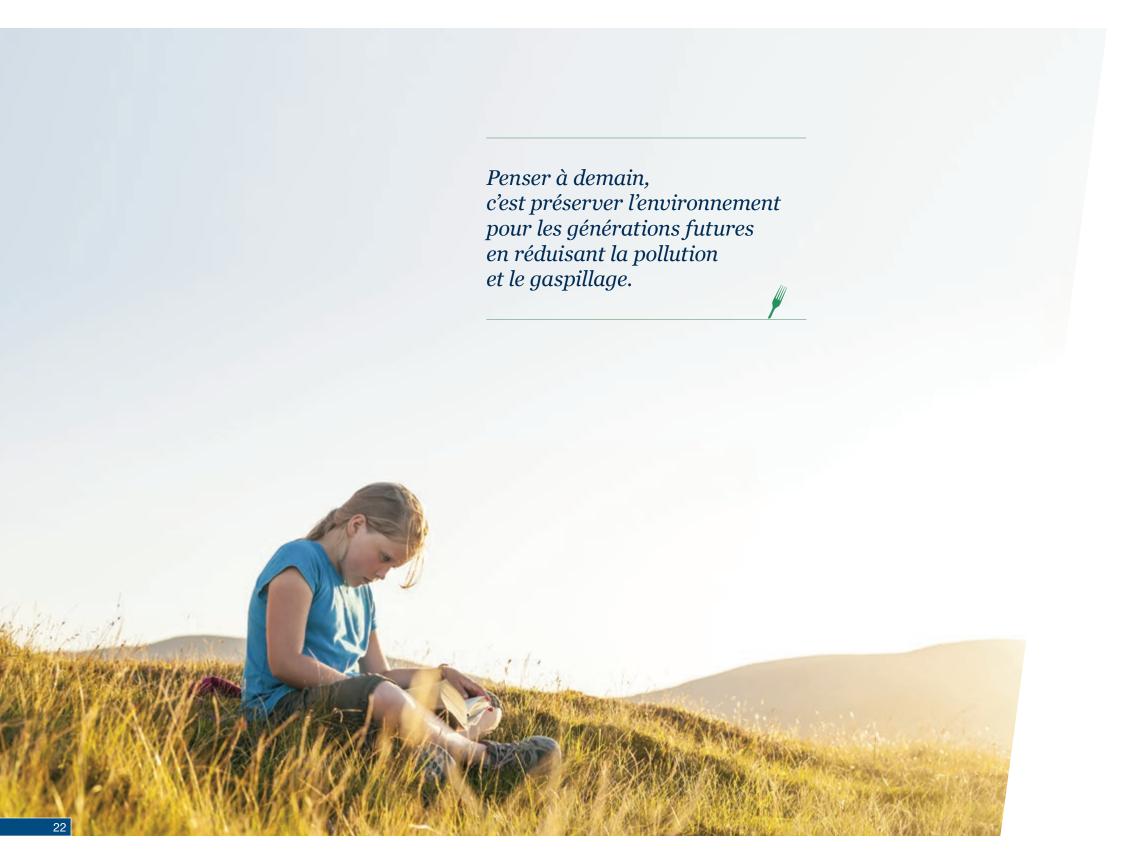
Surveillance dans les usines d'abattage. Afin de pouvoir observer les activités de manutention et de soutenir les activités de formation, des caméras de surveillance ont été installées dans toutes les usines d'abattage de volaille en 2015.

En 2015 également, nous avons lancé un projet pilote de monitoring vidéo effectué par un tiers dans nos usines d'abattage de porcs de Red Deer et de Vallée-Jonction. S'il se révèle efficace, ce service de surveillance continue, qui permet d'obtenir une rétroaction immédiate sur tout mauvais traitement, devrait être étendu à toutes nos usines d'abattage de porcs.

- Élaboration et mise en place d'un programme structuré d'audit pour les producteurs et les transporteurs
- Renouvellement périodique de la certification AQC-BEA dans nos fermes de production porcine
- Introduction de la surveillance vidéo par un tiers dans les usines d'abattage









En matière d'environnement, l'un de nos principaux objectifs consiste à réduire notre consommation de ressources et notre empreinte écologique. Cela implique l'adoption de pratiques moins énergivores et moins polluantes, notamment pour nos activités de transport et celles de production et de transformation alimentaires. Cela signifie de protéger nos ressources naturelles, comme l'eau. Cela suppose également de considérer les matières résiduelles comme des matières premières, que l'on peut récupérer, recycler et valoriser.

Priorité 1 : Réduire notre consommation d'énergie, nos émissions de gaz à effet de serre et notre impact sonore

USINES

Au cours des cinq dernières années, nous avons créé des comités d'énergie dans chaque usine dont l'objectif est de diminuer la consommation d'énergie de 3 % par année. Afin d'atteindre cet objectif, les premières initiatives ont visé essentiellement à mettre en place des méthodes qui nous permettent de cibler les initiatives de réduction les plus efficaces et les plus rentables.

Outils de mesure et de contrôle. Nous avons doté toutes nos usines au Québec d'outils d'analyse de consommation électrique tels que Visilec et Vigieligne. Ces outils sont d'une grande utilité pour établir notre profil de consommation électrique, suivre les pointes de consommation et déterminer les économies possibles.

Nous avons également fait l'acquisition d'un logiciel d'intelligence énergétique EnerNOC pour l'usine de Red Deer, en Alberta, et le centre de distribution de Saint-Bruno, au Québec, afin de mieux gérer les pics de consommation. L'utilisation de cette technologie nous a permis de réduire la consommation d'énergie pendant les heures de pointe.

Formation. Afin de sensibiliser les différents intervenants concernés par les questions énergétiques dans nos établissements, nous avons offert une formation sur la facturation de l'électricité et du gaz naturel. Cette formation a permis de renseigner les contrôleurs, chefs de maintenance et directeurs

d'usine sur les divers éléments qui font varier les factures et de favoriser une saine gestion énergétique de leur site.

Bilan énergétique. En 2016, nous avons mené une étude en profondeur à l'usine de transformation de volaille de Sainte-Rosalie. Ce projet pilote, qui sera étendu à toutes les usines, permet de quantifier toutes les formes d'énergie utilisées dans chaque secteur, d'améliorer la gestion énergétique et d'apporter des mesures correctives au besoin. Par exemple, nous avons pu réaliser des économies d'énergie dès 2016 en repérant et en réduisant les fuites dans le circuit de distribution d'air comprimé.











Procédés plus verts. Nous visons à équiper nos établissements d'équipements performants, moins énergivores et peu polluants. C'est pourquoi nous demeurons à l'affût des plus récents appareils et procédés de fabrication. De 2012 à 2016, nous avons mis en branle divers projets visant l'amélioration des processus, dont certains seront réalisés dans d'autres usines au cours des prochaines années.

- Remplacement du système de refroidissement au CO₂ de l'usine de Sainte-Rosalie par un système à l'ammoniac, qui a moins d'effet sur le réchauffement climatique, ce qui nous a permis de réduire nos émissions de gaz carbonique de 15 000 tonnes métriques par an.
- Remplacement des chauffe-eau par des unités plus performantes.
- Planification de la conversion vers l'éclairage DEL.

Transport. Le transport des animaux et des produits transformés constitue une importante source d'émissions de gaz à effet de serre. Nous avons donc fait appel à diverses technologies pour réduire la consommation de carburant de notre flotte de transport afin de diminuer substantiellement les émissions de GES. De 2012 à 2016, la consommation de diesel clair, utilisé pour propulser les véhicules, est passée de 42,8 à 40,02 litres/100 km, soit une réduction de 6,5 %.

Consommation de carburant (diesel clair)

Litres / 100 km



Gestion de flotte. En 2015, nous avons fait l'acquisition d'un logiciel de gestion de flotte (Kolombo) afin de réduire le nombre de voyages à vide et d'optimiser les déplacements. L'installation des derniers modules de gestion et de géolocalisation a été complétée en octobre 2016.

Bornes électriques. L'installation de bornes électriques, dont celles à l'usine de Sainte-Rosalie en 2013 et au centre de distribution de Saint-Bruno en 2015, permet de faire fonctionner le chauffage, la ventilation ou la réfrigération à l'intérieur des remorques stationnées dans la cour à l'électricité plutôt qu'au diesel coloré, habituellement utilisé pour faire fonctionner l'équipement auxiliaire.

15 % (diesel coloré)

Transformation de la flotte. L'ajout d'équipements sur nos camions-remorques lors de leur renouvellement permet de réduire l'impact environnemental de nos activités de transport.

- Achat de chauffe-cabine pour tenir le conducteur au chaud sans qu'il ait à faire tourner son moteur.
 1,4 % (diesel clair)







Programme de récompenses. Nous évaluons les gains de productivité relatifs à la vitesse, au régime du moteur, au freinage et au ralenti pour chaque chauffeur afin de récompenser ceux qui adoptent des comportements susceptibles de réduire la consommation de carburant. Cette initiative donne des résultats très positifs : la proportion de chauffeurs ayant obtenu une note de 95 % ou plus est passée de 32 % à 55 % de 2015 à 2016.

Partenaire SmartWay. Transbo, notre principal fournisseur de transport, est devenu partenaire SmartWay en 2014, un programme géré par Ressources naturelles Canada. Les membres de ce programme s'engagent à faire le suivi de leur consommation de carburant et à améliorer leur rendement d'année en année. Les données recueillies auprès des membres permettent également de se comparer avec l'industrie.

Atténuation du bruit. Nous nous assurons que nos activités ne nuisent pas à la qualité de vie du milieu où nous sommes installés et nous mettons en œuvre différentes mesures destinées à réduire l'impact sonore de nos activités, comme l'installation de silencieux sur les bouches d'aération et de ventilation, d'écrans acoustiques ou de murs antibruit.

À Sainte-Rosalie, où notre usine de transformation de volaille est située dans un secteur qui jouxte une zone résidentielle, nous avons apporté un soin plus particulier à réduire les nuisances sonores qui pourraient incommoder la population.

- · Ajout d'écrans acoustiques.
- Isolation des murs des salles de compresseurs.
- Installation de silencieux sur les cheminées.
- Remplacement des équipements de réfrigération par d'autres à basse vitesse.
- Modification des lattes sur les équipements de ventilation.



Priorité 2 : Réduire notre consommation d'eau

PLAN D'ACTION

- Poursuite des initiatives d'économie d'eau dans les usines
- Étude visant à augmenter le recyclage des eaux usées à l'usine de Saint-Esprit

AU POTABLE

Dans chaque usine, des comités d'économie d'eau ont pour mandat d'enregistrer et de surveiller la consommation d'eau potable afin de déterminer les possibilités de réduction en fonction d'une cible propre à chaque établissement. Au cours des cinq dernières années, les usines ont mis de l'avant diverses initiatives en fonction de leurs activités et du processus de renouvellement des équipements.

- Installation de minuteries et d'instruments optiques, notamment sur les lignes de production et aux lavabos, afin d'interrompre automatiquement l'alimentation en eau
- Utilisation de buses limitant le débit sur les pulvérisateurs utilisés par les équipes de nettoyage et mise en place de procédures d'inspection et de remplace ment des buses défectueuses
- Installation de douches à faible débit sur les lignes de production.
- Installation de cabinets sanitaires à faible débit lors de leur remplacement.
- I Itilisation d'eau de refroidissement en circuit fermé
- Installation de nouveaux systèmes d'ultrafiltration visant à accroître le taux de réutilisation de l'eau salée servant au refroidissement des produits fabriqués dans les usines de bacon.

FALIX LISÉES

La plupart de nos établissements de production disposent de filières de traitement des eaux usées qui permettent de délester les stations d'épuration municipales. Nous explorons également des avenues de traitement afin de récupérer les eaux pour notre propre usage.

Traitement tertiaire des eaux usées. En 2012, nous avons entrepris les démarches pour implanter ur système de traitement tertiaire des eaux usées par filtration membranaire à l'usine d'abattage et de découpe de porcs de Saint-Esprit. Ce projet, qui vise à recycler l'eau pour en faire de l'eau potable sans compromettre la qualité de la production ni l'innocuité des aliments permet d'économiser plus de 500 000 litres d'eau par jour, soit 30 % de la consommation d'eau de l'usine.

En activité depuis 2014, ce système a remporté le prix Innovation du Conseil de la transformation alimentaire du Québec dans la catégorie Grande entreprise/Technologie et Productivité en 2014 ainsi que deux prix aux Grands Prix du génie-conseil québécois en 2016.











Priorité 3 : Réduire et valoriser les matières résiduelles

MATIÈRES ORGANIQUES

Depuis de nombreuses années, Olymel respecte la règle du «zéro enfouissement» relativement à la gestion des viandes non comestibles et des biosolides agroalimentaires produits chaque année.

Les viandes non comestibles sont constituées des sousproduits de nos abattoirs, comme la peau, les os, le sang ou le gras, et des résidus de nos usines de transformation alimentaire, comme la panure, le gras de cuisson et les huiles végétales usées. La totalité de ces matières organiques, soit environ 250000 tonnes par année, sont récupérées et valorisées par des entreprises spécialisées dans ce domaine. Elles sont principalement converties en farines animales ainsi qu'en graisses et huiles.

Les biosolides proviennent des centres de traitement des eaux usées de nos établissements. Ces boues font l'objet de biométhanisation (47 %), de valorisation agricole (31 %), de compostage (18 %) et de valorisation thermique (4 %).

Projet Jupiter. En 2016, nous avons conclu une entente avec le Centre de traitement de la biomasse de la Montérégie (CTBM), à Sainte-Pie-de-Bagot, pour la gestion agronomique de nos biosolides et l'exploitation d'une usine de production de biohuiles et de farines animales, que nous construirons en 2017 sur le site du CTBM grâce à un investissement de six millions de dollars Cette entente permettra de traiter les 100000 tonnes de biosolides générés annuellement par nos usines au Québec et de les diriger vers la filière de traitement la plus appropriée en fonction de leur potentiel.

MATIÈRES NON ORGANIQUES

Notre politique de gestion de matières résiduelles applique le principe des 3R-V (réduire, réutiliser récupérer et valoriser). En 2014, nous avons adopté une stratégie d'achats qui privilégie l'approvisionnement de produits en vrac afin de réduire la quantité de matières résiduelles d'emballage.

En matière de récupération et de recyclage, des programmes sont en place dans la plupart de nos établissements pour les cartouches d'encre usées, les batteries sèches et humides, le matériel informatique désuet, le papier et le carton ainsi que les palettes de bois.

EMBALLAGES

Ces dernières années, nous avons entamé un processus d'amélioration des emballages de nos marques privées et nationales pour réduire leur incidence sur l'environnement, sans compromettre la qualité et la sécurité des aliments. Nous nous sommes efforcés d'accroître leur capacité à être recyclés ou réutilisés et de réduire leur poids, ce qui permet d'optimiser leur transport et de diminuer la quantité de matières résiduelles.

Voici quelques-uns des projets réalisés ou en cours pendant la période 2012-2016.

 Diminution de l'épaisseur du carton plat utilisé pour la fabrication des petites boîtes (24 pts à 18 pts).
 \$\square\$ 27 % (poids)

- Remplacement de certains emballages combos er carton par des paniers en broche.

 √ 31 % (poids)
- Remplacement des boîtes cirées de 18 kilos pour les aliments réfrigérés par des boîtes sans cire recyclables.
- Élimination du PVC dans les films d'emballage, car il est difficile à recycler.
- Utilisation d'encres d'imprimerie à faible teneur en COV et remplacement du vernis UV par un vernis à base d'eau, sans solvant.
- Optimisation de la palettisation afin de réduire le nombre de camions-remorques sur les routes

















Milieux de travail et de vie

Chaque jour, nos 11 500 employés sont au cœur de l'action, et nous sommes déterminés à leur offrir un milieu de travail sécuritaire et stimulant, dans lequel ils peuvent se réaliser pleinement. Toutefois, notre vision ne se limite pas à créer un meilleur endroit où travailler, mais aussi un meilleur endroit où vivre en appuyant des causes variées dans les régions où nous sommes présents.

Priorité 1 : Maintenir un milieu de travail sécuritaire et motivant

SANTÉ ET SÉCURITÉ

Leader en SST dans son industrie, Olymel poursuit constamment ses efforts pour améliorer ses performances. Le point de départ de nos initiatives remonte à 2006, lorsque nous avons mis en place une approche structurée afin de développer une culture de la prévention des accidents de travail et des maladies professionnelles. Les résultats de 2006 servent donc d'étalon pour mesurer nos progrès.

En 2016, le nombre d'accidents avec perte de temps avait diminué de 54 % par rapport à 2006 et le nombre de jours perdus, de 67 %. Par ailleurs, les coûts de CSST ont diminué de plus de la moitié pendant la même période.

Programme SCORE. En 2014, Olymel a reçu un prix Mercure dans la catégorie Santé et sécurité au travail/ grande entreprise pour sa stratégie avant-gardiste en matière de prévention des accidents. Le programme SCORE (Stratégie, Communication, Observation, Rétroaction, Évaluation) sensibilise les employés aux dangers dans leur environnement de travail et les incite

à modifier leurs comportements en conséquence. Cette approche favorise la réduction des accidents de travail.

Programme AGIR. En 2015, nous avons enrichi le programme SCORE en intégrant un volet pour accentuer la gestion intégrée des risques (AGIR). Grâce à une analyse des risques pour chaque poste de travail, ce système permet de gérer les risques à la source, de déterminer les moyens pour les atténuer et de former les employés. En 2016, le programme AGIR était en œuvre dans 50 % de nos usines.

ENGAGEMENT

Nous savons qu'il est important que chaque personne se sente reconnue et valorisée dans son travail. Nous misons donc sur des programmes et des initiatives qui mettent en valeur nos ressources humaines et reconnaissent leurs compétences et leur loyauté.

Nouvelle stratégie de communication. En 2013, nous avons revu les communications de l'entreprise pour qu'elles reflètent davantage l'actif le plus précieux d'Olymel : ses

employés. Toutes les activités de recrutement et les communications internes (vidéo d'entreprise, formations, campagnes de sensibilisation, etc.) donnent maintenant la vedette aux véritables acteurs du succès de l'entreprise. Cette nouvelle orientation a contribué à rehausser la fierté et le sens de l'appartenance de tous les employés.

Programme STAR. Ce programme vise à reconnaître les années de service des employés par des initiatives originales et personnalisées. Après 1 an et 3 ans, et tous les 5 ans, les employés reçoivent un diplôme soulignant 3 qualités pour lesquelles ils sont reconnus. En 2016, 16 738 employés avaient été reconnus par le programme STAR depuis sa création en 2008.

Au sein du programme STAR, le Club Quart de siècle célèbre les membres du personnel qui comptent plus de 25 ans de service, soit plus de 1 800 en 2016. Un nombre qui témoigne avec force de la fidélité et de l'attachement de nos employés.

En 2013, le prix Mercure dans la catégorie Gestion proactive de la main-d'œuvre/grande entreprise soulignait la qualité et l'originalité de ce programme.

PERFECTIONNEMENT

Les compétences de nos employés sont au cœur de notre succès. Nous poursuivons sans cesse nos efforts pour les enrichir avec le développement et le déploiement de programmes de perfectionnement, tant pour les gestionnaires et le personnel technique que pour l'ensemble des travailleurs.

En plus des formations pour les nouveaux arrivants et les mises à niveau dans des domaines pointus, trois grands programmes contribuent de façon régulière à l'accroissement des compétences de nos ressources humaines.

Programme Everest. S'adressant aux gestionnaires, ce programme vise à harmoniser les cultures diversifiées héritées des fusions et acquisitions réalisées par l'entreprise au fil des ans. Il permet d'uniformiser les pratiques de gestion et les relations avec les clients des différents centres d'opérations et de services. En 2016, plus de 160 gestionnaires étaient diplômés du programme Everest depuis sa création en 2010.

En 2015, ce programme a obtenu le prix Mercure dans la catégorie Formation professionnelle et technique/grande entreprise.

Programme Sentinelle. Ce programme consacré à la gestion des dossiers d'indemnisation familiarise les participants avec les techniques et les méthodes de pointe dans ce domaine. En 2016, plus d'une trentaine de gestionnaires avait suivi ce programme depuis sa création en 2009.

Programme Envol. Ce programme de gestion des talents a pour but de repérer les individus les plus prometteurs et de les préparer à des postes de responsabilité. En 2016, ce programme a permis d'assurer la relève de huit postes de direction au sein de l'entreprise.

- Poursuite des efforts pour réduire le nombre d'accidents et l'absentéisme
- Mise en œuvre du programme AGIR dans toutes les usines
- Poursuite des activités de reconnaissance et de développement des compétences du personnel

Priorité 2 : Soutenir les communautés où nous sommes établis

CONTRIBUTIONS

Solidement implantée dans une douzaine de régions du Québec et comptant des installations en Ontario, en Alberta, au Nouveau-Brunswick et en Saskatchewan, Olymel contribue, en tant qu'employeur, à la vitalité des nombreuses communautés où elle possède des établissements

Nous invitons également tous les employés et les membres de la direction à s'engager activement dans leur milieu, à redonner à ceux qui éprouvent des difficultés et à s'associer à nos clients pour appuyer certaines causes. Nos contributions prennent la forme de dons en argent, de dons en denrées alimentaires, de bénévolat et de participation à des collectes de fonds. Au cours des cinq dernières années, nous avons remis trois millions de dollars à divers organismes locaux et nationaux.

OPÉRATION «ENSEMBLE. ON NOURRIT LE MONDE»

À la fin de 2016, nous avons élaboré notre première stratégie visant l'établissement d'un programme de dons structuré afin de maximiser l'effort caritatif de l'entreprise.

Portée par les valeurs et les objectifs en matière de sécurité alimentaire d'Olymel, cette stratégie est axée sur le soutien des banques alimentaires nationales et locales et de l'organisme La Tablée des Chefs, notamment en leur offrant des dons de produits, l'expertise de nos spécialistes en nutrition, en transport ou en logistique et l'aide de nos employés.

Organismes appuyés par l'entreprise de 2012 à 2016

- Banques alimentaires du Québec
- Moisson Maskoutaine
- Tablée des Chefs
- Centraide
- Maison du Père
- Fondation Olympique
- Opération Nez Rouge
- The Grocery Foundation (Ont.)
- Fondation Rêves d'enfants
- Tel-Jeunes
- Fondation de l'Hôpital de Montréal pour enfants

- Fondation St-Hubert
- Opération Enfant Soleil
- Fibrose kystique Canada
- Leucar
- Fabrique Saint-Esprit
- Institut du Nouveau Monde
- Fondation du TNM
- Expo de Saint-Hyacinthe
- Salon de l'agriculture
- Agri-Marché

- Déploiement de la stratégie
 - «Ensemble, on nourrit le monde»
- Poursuite des efforts pour inciter les employés à s'investir dans leur communauté





« Nous n'avons pas hérité de la Terre de nos ancêtres, mais l'empruntons à nos enfants. »

Antoine de Saint-Exupéry