



On nourrit le monde

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIALE D'OLYMEL





NOURRIR LE MONDE EN PENSANT À DEMAIN

Innové pour produire des aliments de qualité irréprochable, sains et sécuritaires

Pour Olymel, nourrir le monde, c'est assurer l'accès à des produits alimentaires de qualité, à la fois sûrs, nutritifs et respectueux de l'environnement. En tant que producteur, transformateur et distributeur alimentaire, Olymel s'engage à mettre en œuvre les meilleures pratiques de l'industrie à chaque étape de fabrication et à assurer l'innocuité, la salubrité, la traçabilité et la qualité des produits tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Son système de gestion de la sécurité alimentaire certifié, son laboratoire centralisé de microbiologie et la formation de son personnel contribuent à garantir à ses clients du Canada et de l'étranger que les aliments qu'elle distribue peuvent être consommés en toute confiance.

Olymel mise également sur un processus d'innovation et d'amélioration continue pour accroître la valeur ajoutée de ses produits. Ses équipes de recherche-développement analysent les nouveautés et tendances alimentaires afin d'étendre la gamme de produits et d'optimiser les façons de faire. Par exemple, elles peuvent améliorer la qualité nutritionnelle des aliments, en réduisant le sel, les matières grasses ou les allergènes, mettre en œuvre de nouveaux procédés dans les usines pour accroître le rendement ou réduire le gaspillage alimentaire ou encore travailler avec des firmes expertes dans les emballages écoresponsables qui assurent la salubrité des aliments.

• Sécurité alimentaire

Ayant la satisfaction et la protection des consommateurs à cœur, Olymel voit à respecter les normes de salubrité les plus strictes dans le monde et à développer une solide culture d'entreprise dans ce domaine.

• Nutrition

Olymel multiplie les initiatives pour améliorer le profil nutritif de ses produits, notamment en réduisant ou en éliminant certains ingrédients. Elle vise également à aider les consommateurs à faire des choix éclairés.



Ayant la satisfaction et la protection des consommateurs à cœur, Olymel voit à respecter les normes de salubrité les plus strictes dans le monde et à développer une solide culture d'entreprise dans ce domaine.

• SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Olymel respecte toutes les exigences réglementaires des gouvernements et les meilleures pratiques de l'industrie en matière de salubrité. Chaque établissement de transformation a mis en œuvre un plan de contrôle préventif requis par le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada afin d'implanter les procédures relatives aux dangers et aux risques pour les aliments. Ces plans sont basés sur les principes HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques), une méthode de contrôle rigoureuse conçue pour prévenir, réduire ou éliminer les dangers biologiques (microorganismes), chimiques (allergènes, produits nettoyants, pesticides, etc.) et physiques (fragments de verre, rognures de métal, etc.) qui menacent la salubrité des produits.

L'entreprise a également mis en place un programme de gestion des fournisseurs de matières premières et de produits alimentaires afin de contrôler les risques tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Pour être approuvé, un fournisseur fait l'objet d'une revue minutieuse et doit soumettre des lettres de garantie ainsi qu'une preuve d'audit d'une tierce partie. De plus, Olymel effectue aussi des audits à une fréquence déterminée par le risque que présente le fournisseur.

Certifications reconnues par la GFSI

La Global Food Safety Initiative (GFSI), ou Initiative mondiale de la sécurité alimentaire, fait la promotion de l'amélioration continue des systèmes

de gestion afin d'assurer la confiance dans la distribution de produits alimentaires à l'échelle mondiale. Tous les établissements de transformation d'Olymel détiennent une certification à une norme sur la qualité et la sécurité des aliments reconnue par la GFSI, soit le Code SQF (le programme de salubrité et de qualité du Safe Quality Food Institute) ou le BRC (la norme de sécurité des denrées alimentaires du British Retail Consortium). Ces programmes de certification garantissent que les produits alimentaires sont fabriqués, traités, préparés et manipulés selon la méthode du système HACCP et les exigences réglementaires applicables.

Le Code SQF et le BRC sont reconnus par l'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire (GFSI pour Global Food Safety Initiative), qui a été créée afin de valider les normes de sécurité alimentaire utilisées dans différents secteurs et pays et d'assurer la fiabilité du système de distribution des produits alimentaires à l'échelle mondiale.

Formation et sensibilisation du personnel

Olymel offre le programme SAPHYR, un programme interne de formation et de certification en sécurité alimentaire pour les employés des usines de transformation et les équipes de gestion.

Les 11 modules de formation portent sur l'ensemble des aspects de la sécurité alimentaire : évaluation du risque, conception hygiénique des équipements et de l'usine, nettoyage et assainissement, gestion des allergènes, microbiologie, gestion des matières étrangères, cuisson, réfrigération et congélation, validation, plans d'échantillonnage, étiquetage et réglementation. Un module est également consacré à la culture de la sécurité alimentaire, qui présente les attitudes, les valeurs et les croyances que doit partager le personnel en matière de salubrité.

De plus, des campagnes de sensibilisation sont diffusées dans les établissements afin de développer les bons réflexes des employés. Les employés sont invités à rapporter à leurs superviseurs toute situation inhabituelle pouvant compromettre la sécurité des produits.

Consolidation du système de gestion de la sécurité alimentaire

Depuis septembre 2019, Olymel utilise les formulaires numérisés Paperless Forms de Datahex dans ses sites de production et de distribution. Le logiciel facilite l'analyse de données essentielles au maintien et à l'amélioration des systèmes de qualité et salubrité dans le but de guider les entreprises dans leurs décisions. En éliminant les formulaires papier, cette solution permet d'uniformiser, de centraliser et de traiter plus efficacement les données provenant de tous les établissements. Elle facilite l'accès à l'information, le suivi des non-conformités et la présentation de statistiques et de rapports.



Laboratoire central de microbiologie

Les analyses microbiologiques sont indispensables pour vérifier la salubrité des aliments et de l'environnement de production ainsi que leur conformité aux réglementations en vigueur. En 2021, Olymel a entrepris l'installation d'un laboratoire de microbiologie afin d'offrir des services d'analyse adaptés aux besoins de ses usines. Le Laboratoire s'est doté d'équipements et de techniques d'analyse de pointe qui permettent d'automatiser le travail de laboratoire, d'accroître la capacité et de réduire les délais d'analyse. Un logiciel assure une traçabilité complète des échantillons, de l'arrivée jusqu'à l'émission des certificats d'analyse alors que du personnel hautement qualifié supervise les activités.

Déjà en opération, les services du laboratoire sont en déploiement pour être à la disposition de l'ensemble des usines d'Olymel et pourront, à terme, réaliser au-delà de 100 000 tests par année, qu'il s'agisse de dénombrement de bactéries indicatrices (bactéries aérobies mésophiles, entérobactéries, coliformes, bactéries lactiques, levures et moisissures, etc.) ou de détection d'agents pathogènes (*Listeria*, *Salmonella*, *Campylobacter*, etc.).

Implication dans le milieu

Olymel participe régulièrement à différents événements pour discuter des développements, questions et tendances dans le domaine de la salubrité des aliments. Olymel collabore également à des programmes de formation collégiale et universitaire en donnant des cours, des conférences ou des démonstrations sur divers sujets liés à la qualité et à la salubrité des viandes ou en accueillant des stagiaires. De plus, certains membres du personnel siègent aux comités de plusieurs associations afin de partager les meilleures pratiques en matière de sécurité alimentaire. Ils collaborent notamment avec les organismes suivants :

- Conseil des viandes du Canada.
- Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles.
- Conseil de la transformation alimentaire du Québec.
- Comité consultatif technique de Safe Quality Food.
- Aliments et boissons Canada .
- International Association for Food Protection.
- Institute of Food Technologists.
- Mouvement québécois de la qualité.
- Association québécoise pour l'innocuité alimentaire (AQIA).

ALIMENTS

Olymel multiplie les initiatives pour améliorer le profil nutritif de ses produits, notamment en réduisant ou en éliminant certains ingrédients. Elle vise également à aider les consommateurs à faire des choix éclairés.

• NUTRITION

Réduction du sodium

La réduction de la consommation de sodium à 2300 mg par jour est l'une des mesures proposées par Santé Canada pour réduire les risques d'hypertension artérielle, à l'origine d'accidents vasculaires cérébraux et de maladies cardiaques. En 2012, l'organisme fédéral avait publié des cibles volontaires de réduction du sodium pour 94 catégories d'aliments transformés, cibles qu'Olymel avait atteintes dès 2012 pour ses produits de volaille et en 2016 pour la majorité de ses produits de porc.

Un rapport d'évaluation produit en 2018 a montré que la consommation moyenne en sodium dans la population canadienne était toujours plus élevée que l'objectif établi au départ. Le gouvernement a donc révisé les cibles en 2020, et Olymel devrait procéder à des ajustements pour certains produits et atteindre les nouvelles cibles d'ici 2025. Ces cibles visent notamment à réduire le sel dans certaines recettes tout en maintenant le goût des aliments grâce à l'utilisation de certaines épices.

Retrait et identification des allergènes

Devant la croissance des allergies alimentaires dans les pays industrialisés, Olymel consacre de nombreux efforts à retirer de ses produits certains des 10 principaux allergènes alimentaires identifiés par Santé Canada, dont les arachides, noix et graines de sésame, le blé et

autres sources de gluten, la moutarde, le soya, le lait et les œufs. En 2021, un peu plus de 50 % des produits d'Olymel vendus au détail, dans les restaurants et à la clientèle institutionnelle ne contenaient aucun allergène. Les arachides et les noix ont toutes été retirées des produits.

Depuis près de 15 ans, Olymel indique clairement sur les sites Web de ses marques vendues au détail (Olymel, Flamingo, Lafleur, Nostrano, Pinty's, Tour Eiffel, La Fernandière, F. Ménard, Chef Georges et La Mère Poule) 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. À noter que les produits de La Mère Poule ne contiennent aucun allergène.



La Mère Poule : le meilleur pour les enfants

La marque La Mère Poule, détenue par Olymel, se distingue par la qualité de ses ingrédients. Les purées pour bébé sont fabriquées avec des ingrédients naturels, sans sucre ni sel ajouté, sans allergène ni agent de conservation. Les recettes nutritives, savoureuses et exemptes d'additifs ne contiennent que des fruits et légumes biologiques et des viandes de premier choix.



Sans gluten

Olymel offre une gamme complète de produits certifiés sans gluten, dont les produits de poulet croustillants Flamingo, afin de répondre aux besoins des consommateurs. Les usines de transformation sont certifiées par l'Association canadienne de la maladie cœliaque, le seul programme de certification volontaire sans gluten au Canada, et chaque année, des auditeurs indépendants s'assurent qu'elles répondent aux exigences du programme. Les produits qui portent le sceau de certification offrent donc la garantie qu'ils sont sécuritaires et sans gluten.



Sans antibiotique

L'élevage d'animaux sans traitement antibiotique constitue un réel enjeu. Les exigences sévères requises pour certifier un élevage sans antibiotique, notamment sur le nombre d'oiseaux nécessaires pouvant permettre à un producteur d'atteindre la rentabilité commerciale, représentent un véritable défi. La prise en compte de la capacité de payer des consommateurs s'ajoute à ce défi. Pour répondre à la demande de produits de viande provenant d'animaux élevés sans antibiotique, Olymel participe aux recherches de différentes filières visant à réduire le coût d'élevage sans antibiotique afin de rendre cette offre plus accessible et sécuritaire.

- Chaire de recherche industrielle du CRSNG sur les activités métaboliques et la fonctionnalité des cultures lactiques bioprotectrices.
- Évaluation des effets des solutions de rechange aux antibiotiques sur la qualité et la salubrité des viandes.

Ingrédients sains

Consciente de l'impact de ses choix sur la santé des consommateurs, Olymel privilégie des ingrédients qui favorisent une alimentation saine. Par exemple, elle utilise exclusivement des huiles végétales non hydrogénées et sans gras trans pour la cuisson de ses produits. De plus, elle offre plusieurs découpes de poulet, de porc et de dindon plus maigres dont la teneur en protéines est plus élevée.

Olymel accorde aussi une attention particulière à l'élaboration de produits qui sont à la fois bons pour la santé et bons au goût. Au fil des ans, elle a notamment développé des charcuteries plus saines et naturelles en limitant les agents de conservation artificiels et les nitrates.



Équipes de recherche-développement

L'innovation est la clé pour se démarquer et rester compétitif dans une industrie en constante évolution. En 2020, Olymel a restructuré son service de recherche-développement en trois équipes pour répondre efficacement aux attentes des consommateurs et aux exigences du marché. Ces équipes travaillent en étroite collaboration pour surveiller les tendances du secteur alimentaire, développer ou améliorer des produits et optimiser les processus.

- **L'équipe Science et technologie des aliments** est la référence scientifique pour tout ce qui touche les aliments. Elle voit à préparer Olymel pour demain en assurant une vigie des nouveaux ingrédients, procédés et équipements. Elle s'assure de maîtriser tous les aspects du comportement et de la fonctionnalité des ingrédients. Par exemple, elle analyse les nouveaux composés les plus prometteurs pour déterminer s'ils peuvent remplacer certains ingrédients.
- **L'équipe Développement et innovation** répond aux besoins de développement de produits en s'assurant de mener les différents projets avec efficacité dans des délais raisonnables. En plus de voir à la création de nouveaux produits, à l'extension des gammes existantes ou à la modification de recettes, elle supervise le développement de nouveaux emballages et collabore avec l'équipe marketing pour la commercialisation des projets innovateurs.
- **L'équipe Optimisation produits et processus** travaille avec les usines de transformation alimentaire afin d'améliorer les produits, les procédés et les équipements. Ses principaux objectifs sont d'améliorer le rendement et de réduire les coûts de production, de veiller à l'uniformité de la qualité des produits et de réduire les pertes et les rejets afin d'éviter tout gaspillage alimentaire.

- Charcuteries sans agents de conservation artificiels Olymel
- Charcuteries Smart & Naturel Olymel
- Bacon Naturel Lafleur
- Saucisses à hot dog Naturel Lafleur