





Au cours des 30 premières années de son existence, Olymel a connu une croissance ininterrompue. À travers trois décennies de développement et de défis, notre entreprise s'est toujours efforcée de veiller à ce que ses activités laissent à nos enfants une planète viable. Et cela va se poursuivre dans les décennies à venir.

Aujourd'hui, alors que nous nous dirigeons rapidement vers le 2e quart de ce 21e siècle, les moyens de communications modernes et la science ne nous permettent pas d'ignorer les dommages que les activités humaines infligent à notre planète. Pour agir, les entreprises ont plus que les individus, le devoir de montrer l'exemple.

Dans les pages qui suivent, il est clair que notre responsabilité sociale s'articule autour des trois grandes valeurs d'Olymel que sont l'intégrité, le respect et la confiance. Mais notre responsabilité sociale se concrétise réellement dans notre façon de travailler au mieux-être de nos employés, de veiller au bien-être des animaux dont nous avons la charge, à notre façon de produire sans détruire, d'utiliser les ressources énergétiques et l'eau, d'inventer, de commercialiser, de transporter et même de croître, en ayant toujours à l'esprit de faire mieux.

Nous sommes bien conscients qu'à elle seule, Olymel ne pourra résoudre tous les problèmes qui assaillent la planète. Nous pourrons cependant dire que, tous les jours, Olymel améliore ses façons de faire dans tous les domaines, parce que c'est la volonté de ses dirigeants autant que celle de ses employés, et parce que c'est ce que les générations futures attendent de nous.

Nous serons encore plus fiers d'exercer notre passion de nourrir le monde si nous le faisons en sachant que nous le rendons meilleur.

Bonne navigation.





# NOURRIR LE MONDE EN PENSANT À DEMAIN

# Innover 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.

# **ALIMENTS**



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.



#### 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 nitrites.



#### **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



# BIEN-ÊTRE ANIMAL: UNE OBLIGATION MORALE

#### Favoriser les meilleurs traitements pour les animaux

Pour Olymel, le bien-être animal a toujours été une priorité. C'est pourquoi l'entreprise s'assure que toutes les mesures nécessaires sont prises pour améliorer leur confort, réduire leur stress, prévenir les blessures et éviter la souffrance.

Adoptée en 2012, sa politique sur le bien-être animal exige qu'employés et fournisseurs qui sont appelés à manipuler des animaux vivants suivent une formation appropriée et respectent la réglementation en vigueur et les codes de pratiques reconnus dans l'industrie afin d'assurer le bien-être des animaux.

De plus, afin de toujours mieux répondre aux standards élevés de bien-être animal, Olymel encourage les initiatives visant à améliorer les pratiques d'élevage, de transport, de réception et d'abattage. De plus, elle favorise l'adoption des technologies les plus évoluées et participe à la réalisation de recherches appliquées afin de contribuer au développement de codes de conduite en bien-être animal basés sur la science.

#### Ressources

Dans le but de s'assurer que les producteurs, fournisseurs et employés respectent les codes de bonnes pratiques, mais aussi pour améliorer les conditions de vie des animaux, Olymel a constitué une équipe entièrement consacrée au bien-être animal.

#### Formation

Les formations et les campagnes de sensibilisation destinées aux employés, fournisseurs et partenaires permettent à toutes les personnes qui interviennent auprès des animaux de développer les connaissances et compétences indispensables au bien-être animal.

## • Contrôle

Tout geste pouvant porter atteinte au bien-être des animaux ou encore leur infliger des souffrances fait l'objet d'une tolérance zéro. C'est pourquoi Olymel surveille les activités de près, autant dans ses fermes que dans ses usines d'abattage.

#### Amélioration des pratiques

Olymel contribue à différentes initiatives visant à améliorer la gestion des maladies, les pratiques d'élevage et d'abattage ainsi que la prévention de la souffrance.

# BIEN-ÊTRE ANIMAL

Pour s'assurer que les producteurs, les fournisseurs et les employés respectent les codes de conduite et les règles de bonnes pratiques, mais aussi pour améliorer les conditions de vie des animaux, Olymel a constitué une équipe entièrement consacrée au bien-être animal.



Le personnel s'occupant de bien-être animal est regroupé 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. L'équipe compte aussi des membres certifiés PAACO (Professional Animal Auditor Certification Organization) et peut donc réaliser des audits afin d'améliorer la supervision du traitement des animaux.

L'équipe d'Olymel veille à ce que tous les employés et fournisseurs qui manipulent des animaux vivants respectent les réglementations fédérale et provinciales applicables ainsi que les codes de pratiques reconnus dans l'industrie. Elle a mis en place un programme couvrant tous les aspects du bien-être animal en s'appuyant notamment sur les codes de pratiques du CNSAE et sur les recommandations de Temple Grandin, une spécialiste de renommée internationale du traitement humain des animaux

Olymel assiste également chacun de ses établissements dans l'application des codes de bonnes pratiques, la formation du personnel impliqué dans la manipulation des animaux, l'utilisation adéquate des équipements et la conception d'espaces qui tiennent compte du comportement de l'animal et de son bien-être. Toute action pouvant affecter le bien-être des animaux vivants ou leur infliger des souffrances, ainsi que tout comportement irrespectueux envers les animaux, fait l'objet d'une tolérance zéro et peut entraîner des sanctions.



#### Le bien-être animal repose sur les 5 libertés individuelles :

- Absence de faim, de soif et de malnutrition : l'animal doit avoir accès à de l'eau et à une nourriture en quantité appropriée et correspondant aux besoins de son espèce.
- Absence de peur et de détresse : les conditions d'élevage ne doivent pas causer de souffrances psychiques.
- Absence de stress physique et/ou thermique : l'animal doit disposer d'un certain confort physique.
- Absence de douleur, de lésions et de maladie : l'animal ne doit pas subir de mauvais traitements pouvant lui faire mal ou le blesser et il doit être soigné en cas de maladie.
- Liberté d'expression d'un comportement normal de son espèce : son environnement doit être adapté à son espèce (il doit être en groupe si c'est une espèce sociale, par exemple).

Ces 5 libertés ont permis d'élaborer des méthodes d'évaluation du bien-être animal et de définir la plupart des réglementations nationales et internationales de protection animale. De ces normes et règles ont découlé des codes de pratiques, comme ceux du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE) au Canada, dont la mise en œuyre est supervisée par les associations nationales ou provinciales de producteurs.



Les formations et campagnes de sensibilisation destinées aux employés, fournisseurs et partenaires permettent à toutes les personnes qui interviennent auprès des animaux de développer les connaissances et compétences indispensables au bien-être animal.

#### FORMATION

#### **Guides d'intervention**

Dans le cadre de son programme de bien-être animal, Olymel a élaboré des guides qui présentent l'essentiel des pratiques attendues des différents intervenants (élevage, transport, abattage) dans les secteurs du porc et de la volaille. Ces guides visent à s'assurer que ses employés et fournisseurs affectés à la manipulation d'animaux vivants utilisent des pratiques uniformes dans toutes les activités, que ce soit à la ferme, pendant le transport, à la réception ou dans les usines d'abattage. Voici quelques exemples des mesures destinées à éviter le stress et les blessures à l'abattoir.

PORC	VOLAILLE			
L'animal doit jeûner de 16 à 24 heures avant l'abattage, car un porc à jeun avant le chargement est plus facile à manipuler et le risque de blessure ou de mort est moindre.	Les oiseaux ne doivent pas être soulevés par la tête, le cou ou les ailes.			
L'utilisation de bâtons électriques est interdite.	La ventilation doit être suffisante dans l'aire de réception.			
Les rampes de déchargement doivent être ajustées pour éviter les blessures, les sols doivent être antidérapants, l'éclairage ne doit pas éblouir les animaux et le bruit doit être réduit au minimum. Les animaux doivent se déplacer à leur propre rythme sans être bousculés.	L'utilisation de brumisateurs est requise en période chaude.			
L'accès à l'eau, l'arrosage pendant les périodes de chaleur et un espace suffisant pour que les animaux puissent se coucher sont requis dans l'aire de réception.	Les aires d'attente doivent bénéficier d'un éclairage doux et être dotées d'un abri d'une capacité suffisante.			
Les animaux blessés doivent être examinés par un vétérinaire.	Le temps d'attente doit être le plus court possible.			

#### Formation en ligne sur le bien-être des porcs

Depuis 2018, Olymel offre des modules d'apprentissage en ligne sur le bien-être animal, le comportement des porcs et les techniques de manipulation afin de diminuer le stress chez les porcs.

Les 6 modules de formation d'une durée d'environ 15 à 20 minutes chacun ont d'abord été déployés dans les fermes corporatives, puis proposés gratuitement aux établissements d'abattage, aux fermes des partenaires, puis à l'ensemble des fournisseurs d'Olymel qui ne disposaient pas d'une telle formation. À ces 6 modules offerts en français, en anglais et en espagnol s'ajouteront éventuellement 12 capsules sur les opérations courantes dans les fermes porcines.

Ce programme permet d'assurer une formation initiale standardisée, qui complète la formation traditionnelle sur les lieux de travail. Grâce à leur accès facile, les modules en ligne offrent une flexibilité accrue et s'intègrent mieux aux horaires de travail des travailleurs.

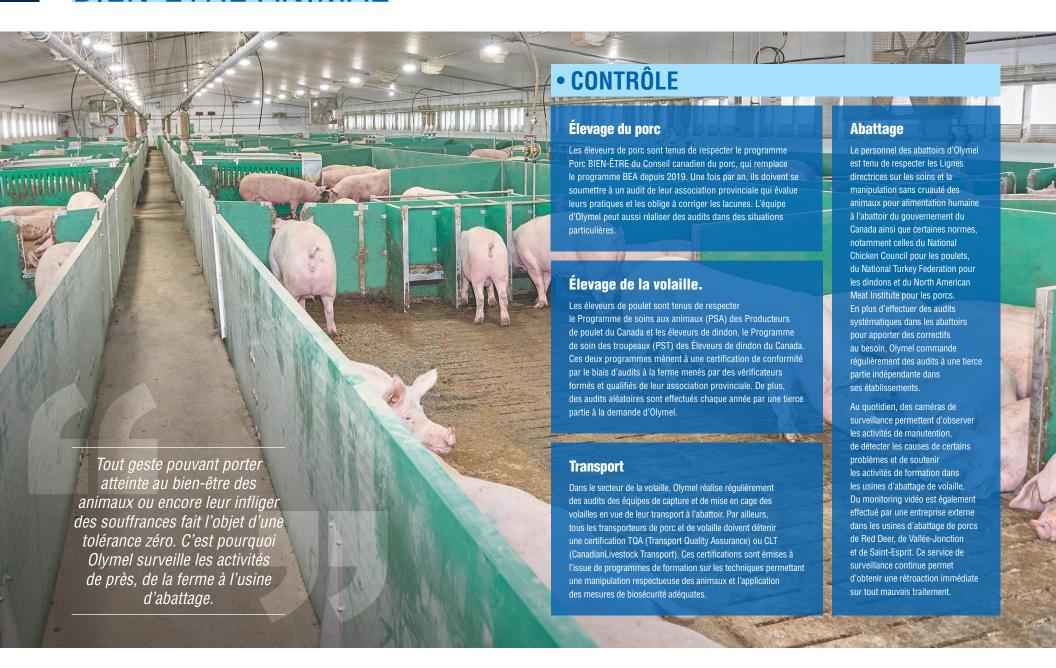
#### Formation sur la manipulation des volailles

La manipulation des oiseaux qui sont transférés des poulaillers aux abattoirs implique des procédures particulières afin d'éviter le stress, les blessures et la souffrance. Olymel a élaboré, en 2021, une formation d'environ une heure et demie offerte en présentiel aux travailleurs responsables de l'attrapage et de la capture des volailles, aux transporteurs, au personnel des abattoirs qui manipulent des oiseaux vivants et au personnel du service de l'approvisionnement en volaille. Complémentaire aux cours offerts par les entreprises, ce programme « pratico-pratique », proposé en français, en anglais et en espagnol, vise à montrer comment et pourquoi respecter les exigences réglementaires et celles des clients à partir d'exemples concrets. Il tente notamment de combler des lacunes sur le plan des communications et de développer un processus opérationnel plus fluide entre les différents intervenants de la filière.

#### **Programme « See it Stop it »**

Depuis 2015, Olymel organise des activités de sensibilisation et des séances de formation afin de renseigner les producteurs de porc sur la mise en œuvre du programme « See it Stop it ». 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.

# BIEN-ÊTRE ANIMAL



# AMÉLIORATION DES PRATIQUES

Olymel contribue à différentes initiatives visant à améliorer la gestion des maladies, les pratiques d'élevage et d'abattage ainsi que la prévention de la souffrance.

#### **Utilisation du CO2**

Le système d'anesthésie au CO2 est l'une des mesures prises par Olymel pour réduire le stress et les blessures chez les animaux, en plus d'améliorer l'environnement de travail et la qualité de la viande. Ce type d'étourdissement sous atmosphère contrôlée (EAC) entraîne une perte de conscience et insensibilise les animaux avant l'abattage.

Tout a commencé au printemps 2011, lorsqu'Olymel et son partenaire Exceldor ont marqué une première au Canada en modernisant le système d'abattage de dindons de l'usine Unidindon de St-Jean-Baptiste. Le déchargement des remorques a été entièrement automatisé pour éviter les manipulations stressantes des oiseaux et les blessures. Les cages contenant les dindons sont ensuite acheminées automatiquement dans un tunnel où les oiseaux sont étourdis au CO2.

Ces dernières années et grâce à des investissements massifs, Olymel a installé ce système dans la presque totalité de ses abattoirs, soit dans 5 établissements d'abattage de porcs et dans 3 de ses 4 établissements d'abattage de volailles. Si le système est identique pour les poulets et les dindons, les porcs sont plutôt menés en petits groupes vers un carrousel où ils sont exposés au CO2.

#### **Utilisation judicieuse des antibiotiques**

Le bon état de santé d'un animal contribue en grande partie à son bien-être, d'où l'importance de prévenir et de traiter les maladies. Olymel reconnaît la nécessité de recourir à des antibiotiques, mais préconise leur usage judicieux comme le recommandent les experts spécialisés en pharmacologie vétérinaire.

Olymel proscrit donc l'usage des antibiotiques comme facteur de croissance et privilégie une réduction importante de leur utilisation préventive. En production porcine, elle encourage la réduction progressive de l'utilisation des antibiotiques à des niveaux acceptables tout en préservant la santé et le bien-être des animaux et privilégie le traitement individuel lorsque cela peut s'appliquer. En production de volaille, elle appuie la position des Producteurs de poulet du

Canada sur l'élimination des antibiotiques des catégories I et II pour les usages préventifs et accepte l'utilisation des antibiotiques de classe III pour traiter les oiseaux, mais recommande une réduction importante de cette catégorie en prévention.

À noter que les antibiotiques sont classés selon l'importance qu'on leur accorde en médecine humaine. Ceux de catégorie I, de très haute importance, sont réservés au traitement des infections graves pour lesquelles il n'y a pas d'autre solution. Ceux de catégorie II, de haute importance, traitent les infections graves pour lesquelles on dispose toutefois d'autres options de traitement. Viennent ensuite ceux de catégorie III, d'importance moyenne, et de catégorie IV, de faible importance.

#### Usage des antibiotiques visé par Olymel

Comme Olymel ne contrôle que 50 % de son approvisionnement dans le secteur du porc et 0 % dans le secteur de la volaille, les objectifs suivants ne peuvent être atteints sans l'accord et la collaboration des associations d'éleveurs.

	PORC				VOLAILLE			
CATÉGORIE	PRÉVENTIF		THÉRAPEUTIQUE		PRÉVENTIF		THÉRAPEUTIQUE	
	ACTUEL	OLYMEL	ACTUEL	OLYMEL	ACTUEL	OLYMEL	ACTUEL	OLYMEL
I	Interdit	Interdit	Dernier recours	Dernier recours	Interdit	Interdit	Dernier recours	Dernier recours
II	Réduction	Dernier recours	Réduction	Dernier recours	Interdit	Interdit	Réduction	Dernier recours
III	Réduction	Dernier recours	Réduction	Réduction	En discussion	Dernier recours	Réduction	Réduction
IV	Autorisé	Autorisé	Autorisé	Autorisé	Autorisé	Autorisé	Autorisé	Autorisé

Olymel participe également à différents projets de recherche afin de réduire, voire d'éliminer, les antibiotiques pendant l'élevage, tout en assurant la sécurité alimentaire et en maintenant un coût accessible pour les consommateurs. Elle est notamment partenaire 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. En collaboration avec l'Université Laval et Agriculture et Agroalimentaire Canada, elle participe également au projet Évaluation des effets des solutions de rechange aux antibiotiques sur la qualité et la salubrité des viandes supporté financièrement par le Réseau canadien d'innovation en alimentation. Dans une perspective plus large, Olymel contribue à la Chaire de recherche MAPAQ sur la qualité et la salubrité de la viande (MuscULo) de l'Université Laval afin de développer une nouvelle génération d'interventions sanitaires pour améliorer la qualité des produits carnés.

# BIEN-ÊTRE ANIMAL: UNE OBLIGATION MORALE

#### Stabulation libre 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, Olymel s'est engagée en faveur de stalles qui permettent la libre circulation des truies. Elle a donc entrepris la conversion de ses maternités corporatives et encouragé ses fournisseurs dans cette voie. Toutefois, comme le remplacement des cages par un système d'hébergement qui permet aux truies de se déplacer librement implique des changements majeurs, il faudra attendre 2029 pour que l'ensemble des porcs abattus dans les installations d'Olymel (fournis par les fermes corporatives et les producteurs partenaires) proviennent de maternités à logement ouvert.

#### **Transport et aires d'attente**

Réalisées au cours des dernières années, un certain nombre de mesures et de recherches visent à réduire les blessures et accroître le confort des animaux. Certaines de ces initiatives

ont également contribué à l'amélioration des conditions de travail du personnel et de la sécurité des équipes de capture :

- Dispositifs pour faciliter le transfert des oiseaux dans les remorques.
- Installation de toits amovibles sur les remorques et ajout de sondes de température et de ventilation.
- Ajout de portes et de systèmes de chauffage et de ventilation dans les aires d'attente des abattoirs.
- Études visant à améliorer le transport des porcs en température extrême pour éviter les mortalités (en collaboration avec la Chaire de recherche industrielle du CRSNG en bien-être des porcs).
- Études sur l'utilisation d'outils technologiques de planification de trajets pour réduire le temps de transport et le temps d'attente des animaux.











# NOURRIR LE MONDE EN PRÉSERVANT NOTRE PLANÈTE

#### Réduire notre empreinte pour protéger la planète et lutter contre les changements climatiques

Pour un chef de file de l'industrie agroalimentaire comme Olymel, il est essentiel de préserver l'environnement et de mettre en œuvre des pratiques durables afin de nourrir les milliards d'humains qui peuplent la planète. Très tôt, Olymel a adopté une politique environnementale qui l'engage à respecter ses obligations en matière d'environnement. Elle met également tout en œuvre pour améliorer ses performances en réduisant sa consommation d'énergie, en préservant les ressources naturelles comme l'eau et en optimisant la gestion de ses matières résiduelles.

Dans le cadre de différents programmes, Olymel encourage ses établissements et ses filiales à suivre de près leur consommation d'eau, d'énergie et de carburant, à se doter d'équipements écoénergétiques et à prendre des mesures pour réduire leur utilisation des ressources naturelles limitées de la Terre. Par exemple, le projet Atis, qui prévoit l'installation de systèmes de récupération de chaleur dans les établissements, permettra de réduire de 20 % les émissions de gaz à effet de serre des sites industriels.

La gestion des matières résiduelles est également l'un des facteurs qui contribuent à réduire l'empreinte écologique de l'entreprise. En exploitant la valeur de ses sous-produits organiques résiduels et en privilégiant les 3R-V, Olymel contribue à réduire la quantité de déchets produits.

## • Politique environnementale

Consciente de ses répercussions sur l'environnement, Olymel a adopté une politique environnementale qui s'inscrit dans les valeurs de l'entreprise et s'applique à l'ensemble de ses filiales et établissements.

# • Énergie

Olymel participe à la lutte contre le changement climatique en multipliant les efforts pour améliorer l'efficience énergétique de ses installations et de sa flotte de transport afin de réduire ses émissions de GES.

#### Eau

L'eau est une ressource essentielle dans le système alimentaire. Pour la préserver, Olymel ne cesse d'améliorer l'efficacité de son utilisation, que ce soit en réduisant sa consommation ou en optimisant son recyclage.

#### Matières résiduelles

Chez Olymel, la gestion des matières résiduelles vise à détourner les déchets des sites d'enfouissement en valorisant les matières organiques et en favorisant la réduction à la source et le recyclage.

# **PLANÈTE**

# POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE

Consciente de ses répercussions sur l'environnement, Olymel a adopté une politique environnementale qui s'inscrit dans les valeurs de l'entreprise et s'applique à l'ensemble de ses filiales et établissements.

#### **Respect des lois**

Olymel s'assure que ses filiales, établissements, activités et produits respectent les lois et les règlements environnementaux applicables au Canada et dans chacune des provinces où elle exerce ses activités. Au besoin, des vérifications de conformité environnementale sont réalisées dans le but de connaître et d'optimiser le niveau de conformité des opérations et des installations.

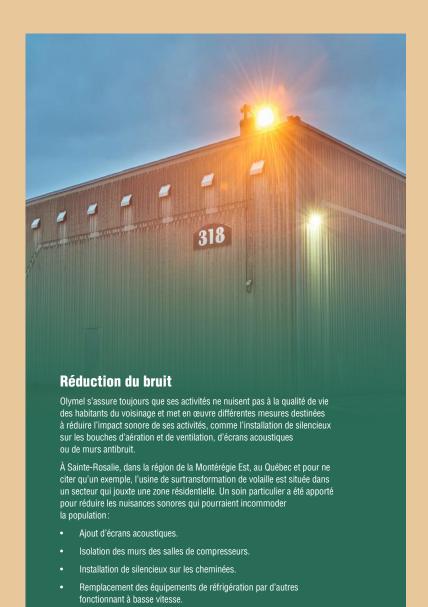
#### Plans d'urgence

Dans chaque établissement, un plan de mesures d'urgence décrit la marche à suivre pour gérer les situations imprévues afin d'assurer la protection des occupants et du public, et de limiter la contamination de l'environnement, qu'il s'agisse d'une fuite de gaz naturel, d'un déversement de matières dangereuses ou d'un bris de canalisation. Ces plans sont régulièrement mis à jour, et une formation permet aux employés de les mettre en application.

De plus, dans le cadre du Règlement fédéral sur les urgences environnementales (RUE), les établissements qui entreposent des quantités importantes d'ammoniac et/ou de propane doivent élaborer des scénarios d'accidents, en estimer les conséquences potentielles et rédiger un plan d'urgence pour y faire face. Ces établissements ont l'obligation d'informer la population environnante des risques et des procédures d'urgence liés à la présence de substances dangereuses. Ils doivent aussi mettre en place un système d'alerte pour l'aviser en cas d'incident. La mise en œuvre du plan d'urgence et du système Comalerte pour aviser la population est complétée dans tous les établissements visés par le RUE.

#### **Relations avec les citoyens**

Bien implantée au Canada, dans des régions souvent rurales, Olymel a à cœur de tisser des relations harmonieuses avec les communautés environnantes. C'est pourquoi elle reste à l'écoute de la population et tente, dans la mesure du possible, d'atténuer les impacts de ses activités et de gérer les risques de manière efficace.



Modification des lattes sur les équipements de ventilation.



# • ÉNERGIE

La hausse des températures, la concentration en CO2 dans l'atmosphère, la variabilité des précipitations et l'augmentation d'événements extrêmes exercent une pression croissante sur les productions agricoles et sur le secteur agroalimentaire dans son ensemble. Alors que la lutte contre le changement climatique exige une réduction importante des émissions de gaz à effet de serre, au Canada, environ 82 % des émissions proviennent de la production et de la consommation énergétiques. La réduction et la conservation de l'énergie constituent donc des enjeux fondamentaux auxquels Olymel s'attaque en améliorant ses équipements, ses procédés de fabrication et sa flotte de transport.

#### **USINES**

#### Outils de mesure et de contrôle

Pour une entreprise, la meilleure façon de gérer les émissions de GES est d'en connaître les sources. Olymel a donc entrepris la mise en place d'un système d'information sur la gestion de l'énergie (SIGE) afin d'assurer le suivi de la performance énergétique et d'aider à mettre en œuvre des mesures efficaces pour réduire la consommation d'énergie et les coûts. Ce système s'ajoute aux outils de mesure propres à chaque établissement.

Les établissements d'Olymel participent également à des programmes de gestion de la demande de puissance en Alberta et au Québec. Dans le cadre de ces programmes, les fournisseurs d'énergie électrique (Alberta Electric System Operator et Hydro-Québec) remettent un crédit aux consommateurs d'énergie des secteurs commercial et industriel qui réduisent leur consommation d'énergie ou qui passent temporairement à une production d'appoint pendant les périodes de demande de pointe.

#### Comités d'économie d'énergie

Au cours des dernières années, l'équipe Énergie du siège social d'Olymel a veillé à consolider les activités des comités d'économie d'énergie dans certains établissements en organisant des

rencontres trimestrielles afin de cibler les initiatives de réduction les plus efficaces et les plus rentables. Ces rencontres sont l'occasion d'analyser les performances énergétiques et les consommations (électricité, gaz naturel, eau, vapeur, air comprimé, etc.), d'identifier des projets et possibilités d'améliorations menant à un gain en efficacité énergétique ou à des réductions de consommation ainsi qu'à diffuser les meilleures pratiques de conservation d'énergie. En voici quelques exemples :

- Détection et réparation régulière des fuites d'air comprimé.
- · Audit des purgeurs de vapeur.
- Nettoyage des chaudières.
- Surveillance de l'état des buses de lavage.
- Surveillance des banques de condensateurs.

#### Programme de récupération de chaleur et d'énergie

Grâce aux technologies de récupération, l'énergie résiduelle (chaleur ou froid) issue d'un procédé (système frigorifique, épuration des eaux, etc.) et non utilisée peut être stockée et valorisée pour d'autres usages, comme la ventilation, la réfrigération ou le chauffage, ce qui permet de réduire à la fois la facture énergétique et les émissions de GES. Pour récupérer la chaleur perdue lors de ses opérations et réaliser ainsi d'importantes économies de gaz naturel, Olymel a mis en place en 2019 un vaste programme de récupération de chaleur, le projet ATIS.

Dans un premier temps, six usines présentant un bon potentiel de récupération d'énergie ont été sélectionnées. Des études d'efficacité énergétique des systèmes en place sont en voie d'être réalisées pour identifier les mesures de récupération et de valorisation les plus efficaces. Elles comprennent principalement l'installation d'échangeurs de chaleur et de pompes à chaleur à proximité des équipements qui émettent de l'énergie résiduelle. À terme, le projet ATIS, dont la réalisation complète est prévue en 2023, permettra de réduire de 20 % les émissions de GES des sites industriels\*.

\* Données basées sur les émissions de 36 sites (mai 2021).

# **PLANÈTE**



# Récupérer la chaleur et réduire les GES : l'exemple de l'usine de Yamachiche

En matière de réduction des GES, Olymel a réalisé en 2021 un projet ambitieux d'efficacité et de gestion d'énergie à son usine d'abattage et de découpe de porcs de Yamachiche, projet rendu possible grâce aux programmes mis en place par :

- Hydro-Québec (Programme Solutions efficaces).
- Energir (Programme implantation de mesures efficaces).
- et grâce au Ministère de l'Énergie et des Ressources naturelles du Québec (Programme ÉcoPerformance).

En plus du soutien financier et des conseils de ses experts et de ses partenaires, Olymel a également formé une équipe multidisciplinaire de spécialistes comprenant des membres de l'équipe d'ingénierie d'Olymel, accompagnés par les spécialistes de la firme ATIS Technologies afin de développer une vision globale de l'efficacité et de la gestion de l'énergie. Cette approche a permis le décloisonnement de l'utilisation de l'énergie grâce à la mise en place de réseaux de transport d'énergie transversaux.

De plus, d'importantes diminutions de consommation d'énergie résultent de la récupération d'énergie, valorisée grâce à l'utilisation combinée de thermopompes industrielles et de batteries thermiques. Cette méthode prometteuse a permis à Olymel de remplacer d'importantes quantités d'énergies fossiles pour répondre à ses besoins énergétiques, notamment pour la production d'importantes quantités d'eau chaude utilisée pour les opérations de transformation de son usine de Yamachiche, ainsi que pour alimenter d'autres équipements.

#### **Une réduction de GES de 60%**

À partir d'une analyse détaillée de l'ensemble des équipements de l'usine de Yamachiche, ainsi que de ses données opérationnelles, une conception rigoureuse de systèmes requis a mené à l'installation et éventuellement à l'utilisation de nouveaux équipements permettant la rationalisation et la valorisation d'énergie, avec comme résultat : une diminution importante de la consommation d'énergie. Le résultat fait en sorte que l'usine a pu ainsi réduire ses

émissions de GES de plus de 60% en plus de générer des économies appréciables. Olymel a été une des premières entreprises agroalimentaires au Québec à mettre en place ce type de système de récupération et d'optimisation d'énergie en récupérant de grandes quantités d'énergie rejetées autrefois dans l'atmosphère par des système de réfrigération, des effluents ou des rejets de procédés.

Yamachiche était le deuxième site à profiter de cette vision et de ce virage vert après l'usine de St-Esprit dans Lanaudière, réalisation complétée en 2020. Des projets similaires sont en cours pour les usines d'Olymel à Vallée-Jonction, en Beauce et à Ste-Rosalie, en Montérégie Est.

#### Élimination des halocarbures

Les halocarbures utilisés dans les systèmes de climatisation ou de refroidissement contribuent au réchauffement de la planète lorsqu'ils sont libérés dans l'atmosphère. De plus, certains d'entre eux, comme les HCFC-R22 qui servent de réfrigérant, appauvrissent la couche d'ozone. Afin de se conformer aux divers règlements fédéraux et provinciaux adoptés en vertu du Protocole de Montréal, Olymel remplacera d'ici 2030 les systèmes aux hydrochlorofluorocarbures (HCFC) R-22 présents dans 19 de ses établissements. Les nouveaux systèmes de refroidissement contribueront à réduire son empreinte écologique comme ceux au CO2 ou à l'ammoniac.

#### **Bornes de recharge**

Pour encourager la transition vers l'utilisation de transport à faible émission de carbone comme les véhicules électriques, Olymel installe depuis 2014 des bornes de recharge dans les stationnements de ses établissements. Au dernier trimestre de 2021, sept projets d'installation étaient en cours ou complétés.

Éclairage DEL. Proposant des économies d'énergie de 60 à 80 % par rapport aux produits d'éclairage halogènes et à incandescence, les diodes électroluminescentes (DEL) constituent une solution efficace en matière d'économie énergétique. Depuis 2017, Olymel a remplacé des milliers de lampes halogènes et halogénures métalliques par de l'éclairage DEL qui nécessite moins d'énergie.

# TRANSPORT

Le transport constitue une importante source d'émissions de gaz à effet de serre. Transbo, une filiale d'Olymel, fait appel à diverses méthodes et technologies pour réduire la consommation de carburant de sa flotte de camions afin de diminuer substantiellement les émissions de GES.

#### Mise à niveau de la flotte

Chaque année, la flotte est mise à niveau avec l'achat de camions neufs qui se distinguent pour leur performance énergétique. L'ajout d'équipements sur les camions-remorques lors de leur renouvellement permet également de réduire l'impact environnemental des activités de transport:

- Installation de jupes aérodynamiques sur les côtés des remorques afin de réduire la traînée et d'accroître le rendement du carburant.
- Achat de chauffe-cabine pour tenir le conducteur au chaud sans qu'il ait à faire tourner son moteur.
- Programmation du moteur, comme les limiteurs de vitesse réglés à 95 km/h pour le transport local.

#### **Gestion de la flotte**

Depuis 2015, le logiciel de gestion de flotte Sinexo aide l'équipe de répartition à prendre des décisions judicieuses afin de réduire le nombre de voyages à vide et d'optimiser les déplacements. Depuis 2017, le logiciel ISAAC permet de consigner avec exactitude les heures quotidiennes de travail des chauffeurs, tel qu'exigé par la loi, mais aussi d'obtenir plusieurs données pertinentes (kilométrage, voyages à vide, voyage sans remorque, etc.). Ces indicateurs contribuent à accroître la performance de la flotte tout en améliorant l'efficacité énergétique. De plus, grâce à ce logiciel, 50 % des carnets de route sont actuellement transmis directement sur la tablette des chauffeurs, ce qui permet d'optimiser le travail, de réduire les formulaires papier et de limiter les erreurs.

#### Programme de récompenses

Pour réduire la consommation de carburant, le logiciel ISAAC comprend un outil qui évalue les comportements relatifs à la vitesse, au régime du moteur, au freinage et au ralenti tout en offrant une rétroaction en temps réel aux chauffeurs. Par exemple, il peut les inciter à ralentir ou à changer de vitesse pour réaliser des économies de carburant. De plus, Transbo offre une rémunération aux chauffeurs qui adoptent de bons comportements. Cette initiative donne des résultats très positifs : la note moyenne des chauffeurs est de 80 %.

#### **Partenaire SmartWay**

Dans le cadre du programme SmartWay, un programme géré par Ressources naturelles Canada, Transport Transbo s'engage à faire le suivi de sa consommation de carburant et à améliorer son rendement d'année en année. Les données recueillies auprès des membres leur permettent également de se comparer avec l'industrie.

#### **Bornes électriques**

Grâce aux bornes électriques installées dans certains établissements, les remorques stationnées dans la cour peuvent faire fonctionner les unités de réfrigération à l'électricité plutôt qu'au diesel coloré.



De 2018 à 2021, grâce aux mesures mises en œuvre dans le secteur du transport, la consommation annuelle de diesel clair utilisé comme carburant a diminué de 2 litres par 100 km, soit de près de 5 %.

# **PLANÈTE**

# • EAU

#### Comités d'économie d'eau

Dans de nombreux établissements, des comités d'économie d'eau enregistrent et surveillent la consommation quotidienne d'eau potable à l'aide de compteurs d'eau à l'entrée de l'usine et du centre de traitement des eaux usées. Ces données, qui font partie des indicateurs de performance des usines, permettent aux gestionnaires d'intervenir rapidement en cas d'augmentation injustifiée et de déterminer les possibilités de réduction en fonction d'une cible propre à chaque établissement.

Selon la situation ou les problèmes identifiés, les comités mettent de l'avant des mesures correctives ou des actions plus importantes en fonction de leurs activités et du processus de renouvellement des équipements. Ces initiatives vont de l'automatisation de différents procédés à l'optimisation de l'assainissement des installations.

#### **Traitement des eaux usées**

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

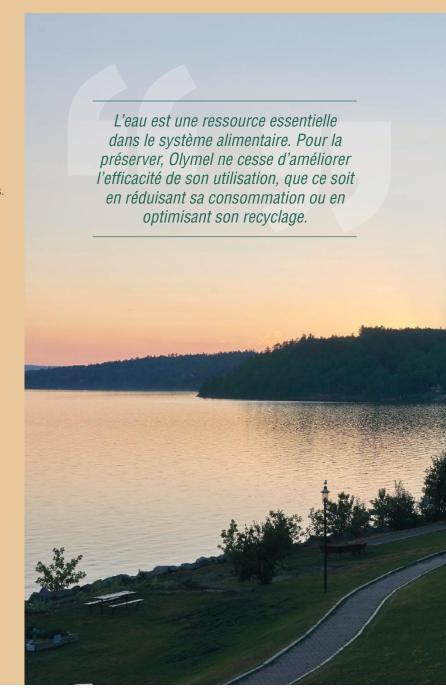
#### Comment Olymel économise l'eau?

- Dans les abattoirs Sunnymel (Nouveau-Brunswick), Port Colborne (Ontario) et Unidindon (Québec), un programme de réutilisation de l'eau des refroidisseurs à oiseaux permet d'économiser 7,5 millions de litres d'eau par année.
- À l'usine de Cornwall (Ontario), de petits compteurs d'eau électroniques ont été fixés sur les tuyaux afin de surveiller avec précision la consommation d'eau dans les différents départements, en particulier pendant le processus d'assainissement. De plus, l'automatisation du système de nettoyage et de filtration du fumoir permet de réutiliser la saumure plusieurs fois et d'économiser 15 000 litres d'eau par semaine.
- Dans de nombreuses usines, différentes mesures visent à réduire la consommation d'eau pendant les activités d'assainissement, qu'il s'agisse de l'inspection régulière et du contrôle du débit des buses de lavage ou de l'utilisation de méthodes plus économiques en eau comme le grattage des planchers, le trempage des bacs de production et l'utilisation de vadrouilles au lieu de buses de lavage.



C'est le cas à l'usine d'abattage et de découpe de porcs de Saint-Esprit, au Québec, où un système par filtration membranaire permet de transformer les eaux usées en eau potable sans compromettre la qualité de la production ni l'innocuité des aliments. En activité depuis 2014, ce système a été bonifié en 2021 avec l'ajout d'unités d'ultrafiltration et d'osmose inverse qui fournissent maintenant 50 % de l'eau potable nécessaire pour combler les besoins quotidiens de l'usine de Saint-Esprit, comparativement à 30 % au départ.

Depuis la mise en œuvre du système, la qualité de l'eau recyclée fait l'objet d'un suivi continu, et les performances du système de filtration membranaire surpassent les attentes. Le développement de ce projet a contribué à l'émergence de nouvelles pratiques en matière de recyclage des eaux usées, susceptibles de diminuer la consommation d'eau de nos établissements partout au Canada.



# • MATIÈRES RÉSIDUELLES

#### **MATIÈRES ORGANIQUES**

#### Zéro enfouissement

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 sous-produits des abattoirs, comme la peau, les os, le sang ou le gras, et des résidus des usines de transformation alimentaire, comme la panure, le gras de cuisson et les huiles végétales usées. La totalité de ces matières organiques, soit environ 350 000 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.

Quant aux biosolides, ce sont les boues d'épuration qui proviennent des centres de traitement des eaux des établissements. Une entente avec le Centre de traitement de la biomasse de la Montérégie permet de traiter l'ensemble des boues générées annuellement par les usines d'Olymel du Québec et de les diriger vers différentes filières de valorisation, soit la biométhanisation/valorisation énergétique (62 %), la valorisation agricole (36 %) et le compostage (2%).

Olymel fabrique également pour le marché des animaux de compagnies et dans des installations acquises à Bécancour en 2020 (Guiltan et Norpur), des produits de nourriture humides et déshydratés. Des sous-produits de porc et de volaille, principalement des abats, mais également des viscères et certains organes, représentent la matière première utilisée dans ce procédé qui permet de valoriser des sous-produits de porc et de volaille issus des abattoirs. 15 000 tonnes métriques de sous-produits peuvent ainsi être valorisées chaque année avec un minimum de pertes (0,5 %).

Chez Olymel, la gestion des matières résiduelles vise à détourner les déchets des sites d'enfouissement en valorisant les matières organiques et en favorisant la réduction à la source et le recyclage.

#### **MATIÈRES NON ORGANIQUES**

#### **Emballages**

Olymel a mis en place un processus d'amélioration continue des emballages pour réduire leur incidence sur l'environnement, sans compromettre la qualité et la sécurité des aliments. Différents facteurs, comme le choix des matériaux et l'épaisseur du carton utilisé, sont régulièrement évalués afin d'accroître leur capacité à être recyclés ou réutilisés et de réduire leur poids. Cela permet de diminuer la quantité de matières résiduelles tout en optimisant le transport. Voici quelques initiatives importantes pour réduire les impacts des emballages sur l'environnement:

- Utilisation de papier HP pour les boîtes de carton ondulé qui sont ainsi aussi robustes mais plus légères.
- Diminution de l'épaisseur du carton des petites boîtes de produits vendus au détail.
- Élimination des vernis UV et utilisation d'encres végétales.
- Utilisation de composantes recyclées dans les cartons et les cabarets de polystyrène.
- Élimination des composés chlorés dans les pellicules plastique de produits sous vide.
- Optimisation de la palettisation pour réduire le nombre de palettes transporté et le poids dans les camions.

Par ailleurs, les services de R-D et de marketing effectuent une veille technologique des nouveautés en matière d'emballage écoresponsable et transmettent l'information aux intervenants concernés des marques privées et nationales. De plus, en collaboration avec des partenaires internes et externes, Olymel évalue les solutions de rechange aux plateaux et barquettes de polystyrène, comme les cabarets biodégradables en carton moulé ou en polyéthylène recyclé.

#### **Fournitures**

Olymel privilégie l'approvisionnement de produits en vrac afin de réduire la quantité de matières résiduelles d'emballage. Plusieurs initiatives ont également été mises en place pour réduire la consommation de papier grâce à l'utilisation de processus numérisés (comptes de dépenses, rapports, formulaires). C'est le cas notamment du système de sécurité alimentaire et qualité utilisé dans l'ensemble des sites de production et de distribution. Les 2600 formulaires papier sont en voie d'être numérisés et déployés sur la plateforme logicielle Datahex, ce qui permettra de réaliser des économies de papier, mais aussi d'avoir une meilleure efficacité opérationnelle.

#### Récupération et recyclage

Des programmes sont en place dans la plupart des 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.



# MILIEUX DE TRAVAIL, DE VIE ET DE RECONNAISSANCE

#### Créer des milieux de travail motivants dans des collectivités prospères

Toute entreprise doit pouvoir compter sur l'engagement de ses employés pour offrir aux consommateurs des produits de première qualité. Considérant le bien-être et la satisfaction du personnel comme les fondements de son succès, Olymel voit à créer des lieux de travail à la fois sécuritaires et inclusifs.

Olymel s'assure également de contribuer à la prospérité des communautés locales partout où elle est implantée au Canada. Elle le fait au quotidien en tant qu'employeur de choix, mais aussi en tant que citoyen responsable. À ce titre, elle encourage diverses initiatives visant à améliorer la qualité de vie dans ses collectivités, notamment en soutenant les banques alimentaires et en invitant ses employés à s'engager bénévolement dans leur milieu de vie.

#### Réponse à la COVID-19

En cette période extraordinaire de pandémie, Olymel a déployé des efforts considérables pour assurer la sécurité et le bien-être de son personnel.

#### Mobilisation du personnel

La pénurie de main-d'œuvre exerce une pression sans précédent sur le recrutement de personnel. En plus d'offrir des emplois stables et d'excellentes perspectives de carrière, Olymel améliore et adapte constamment ses pratiques et programmes de gestion des ressources humaines afin de recruter, de motiver et de fidéliser ses employés.

#### Santé et sécurité au travail

La santé et sécurité des employés est une priorité pour Olymel, qui veille à l'application des lois et règlements en vigueur et offre une foule de ressources et d'outils pour prévenir les accidents et les maladies professionnelles.

#### Diversité et inclusion

Face à la diversité qui caractérise le marché du travail, Olymel s'engage à ce que les personnes œuvrant dans ses établissements soient accueillies avec ouverture et à l'abri de toute forme de harcèlement et de discrimination fondée sur les origines, les croyances religieuses ou l'orientation sexuelle.

#### Soutien aux collectivités

En accord avec sa mission de « nourrir le monde », le programme de philanthropie et d'engagement social d'Olymel fait de la sécurité alimentaire des Canadiens et Canadiennes dans le besoin son principal cheval de bataille.

# COMMUNAUTÉS



En cette période extraordinaire de pandémie, Olymel a déployé des efforts considérables pour assurer la sécurité et le bien-être de son personnel.



# • RÉPONSE À LA COVID-19

En 2020, Olymel a élaboré et mis en œuvre un programme de mesures respectant les recommandations des autorités de la santé publique notamment pour les abattoirs et l'industrie de la transformation agroalimentaire. Voici les faits saillants de ce programme :

- Dès le début de la crise, Olymel a recruté un médecin-conseil pour la guider dans les mesures à mettre en place, créé une cellule de coordination de la crise et élaboré un guide d'information pour le personnel d'encadrement. Pendant les mois qui ont suivi, l'entreprise a régulièrement fait le point auprès des employés, recruté du personnel de surveillance afin de faire appliquer les règles de distanciation et effectué des audits pour vérifier l'efficacité des mesures mises en place.
- Pour assurer la gestion des cas symptomatiques, de nombreuses communications en plusieurs langues (bulletins, avis, affiches, etc.) ont été faites sur les symptômes de la COVID-19 et sur l'interdiction de se présenter dans les établissements avec ces symptômes. Les travailleurs et les visiteurs sont également évalués à l'entrée des établissements.

- Lors d'une déclaration de symptômes d'un employé, une enquête épidémiologique est déclenchée et les employés considérés avoir été en contact étroit avec lui sont retirés préventivement en attendant les résultats du test.
- De l'information et de l'équipement, comme des dispensateurs de solution hydroalcoolique, contribuent à la promotion de l'hygiène des mains et de l'étiquette respiratoire.
- Le télétravail pour tout le personnel dont les tâches le permettent, la suspension des visites entre les établissements, l'utilisation des vidéoconférences permettent de réduire les contacts et les risques de contamination. Au travail, des changements dans les mouvements de main-d'œuvre (transferts de quart, horaires des pauses, etc.) pour éviter les croisements, l'adaptation des aires communes, l'aménagement des postes de travail pour maintenir la distanciation, l'installation de barrières physiques au besoin et l'obligation de porter le masque de procédure si les distances minimales ne sont pas respectées (ce qui correspond à moins de 20 % des postes) assurent le respect des règles de distanciation physique.
- Un protocole de désinfection des cafétérias, salles à manger et aires communes est instauré, en plus des procédures d'assainissement déjà en place dans de nombreux établissements. De plus, tous les vêtements et équipements de protection du personnel sont lavés quotidiennement ou changés au besoin.

 Des campagnes de sensibilisation permettent de promouvoir la vaccination, tout comme l'offre d'un incitatif de 25 \$ par dose et l'organisation de loteries internes destinées au personnel entièrement vacciné.

## • MOBILISATION DU PERSONNEL

La pénurie de main-d'œuvre exerce une pression sans précédent sur le recrutement de personnel. En plus d'offrir des emplois stables et d'excellentes perspectives de carrière, Olymel améliore et adapte constamment ses pratiques et programmes de gestion des ressources humaines afin de recruter, de motiver et de fidéliser ses employés.

L'industrie agroalimentaire est un milieu stimulant qui se renouvelle sans cesse pour suivre les tendances de consommation et respecter les standards élevés de production des aliments, qu'il s'agisse de répondre aux besoins du marché domestique ou des débouchés des exportations. Des facteurs démographiques comme le vieillissement de la population, les départs à la retraite, la rareté des candidats à l'emploi dans les régions où sont situés un grand nombre des établissements d'Olymel ont fait du recrutement de personnel un enjeu important de croissance au cours des dernières années. Maillon indispensable de la chaîne alimentaire, le secteur de la transformation offre pourtant des emplois stables et des possibilités de carrière qu'on retrouve peu ailleurs. De plus, Olymel offre une rémunération concurrentielle, des avantages appréciables et du soutien à toutes les étapes du cheminement professionnel afin de mobiliser son personnel.

#### **Conditions de travail**

Olymel veille donc à offrir à ses employés des conditions de travail extrêmement favorables, dont un programme de rémunération concurrentiel, un régime d'assurances collectives, un programme d'aide aux employés (PAE), des rabais avantageux sur les produits ainsi que des activités sociales et familiales qui consolident les liens entre les membres des équipes. En plus d'accéder à une grande diversité d'emplois et à un programme de développement des compétences, les employés peuvent bénéficier de possibilités d'avancement intéressantes au sein de l'entreprise et de ses filiales.

#### Plan cadre de rétention

Soucieuse de mieux répondre aux attentes de la main-d'œuvre, Olymel a mené des ateliers Kaizen dans certains de ses établissements afin d'identifier les irritants et problèmes susceptibles de nuire à la rétention du personnel. Cet exercice a permis d'identifier les facteurs clés qui favorisent la mobilisation et la fidélisation de la main-d'œuvre. Ces facteurs ont été présentés, en juin 2021, dans le Plan-cadre visant la rétention de la main-d'œuvre dans les établissements. À partir de ce

plan-cadre, chaque établissement doit élaborer un plan d'action proposant des solutions concrètes et durables visant à améliorer les facteurs clés identifiés, dont voici quelques exemples :

- Définition claire des rôles et responsabilités.
- Accompagnement et encadrement suffisants des nouveaux employés.
- Intégration progressive au travail lors d'une première affectation ou d'un retour au travail.
- Reconnaissance des bons coups.
- Prévention des conflits.

#### Programme de perfectionnement professionnel

Pour développer les compétences et les connaissances de ses employés et leur permettre d'atteindre leurs objectifs professionnels, Olymel améliore constamment ses programmes de perfectionnement, tant pour les gestionnaires et le personnel technique que pour l'ensemble des travailleurs. En 2020, pour mieux structurer la démarche de formation, faciliter l'accès aux ressources et créer une culture de leadership, toute l'offre de formation a été regroupée dans le programme Continuum, qui propose quatre parcours adaptés aux besoins des employés. Trois parcours visent le développement de compétences en gestion et en leadership en fonction de l'échelon du candidat, alors que le quatrième comporte un ensemble de formations à la carte axées sur le développement de compétences techniques ou professionnelles.

#### Programme de reconnaissance

Depuis 2008, le programme STAR vise à reconnaître les années de service des employés par des initiatives originales et personnalisées. Après 1 an et 3 ans, puis tous les 5 ans, les employés reçoivent un diplôme soulignant 2 qualités pour lesquelles ils sont reconnus. Au sein du programme STAR, le Club Quart de siècle célèbre les membres du personnel qui comptent plus de 25 ans de service.



# COMMUNAUTÉS

# • SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

La santé et la sécurité des employés est une priorité pour Olymel, qui veille à l'application des lois et règlements en vigueur et offre une foule de ressources et d'outils pour prévenir les accidents et les maladies professionnelles.



#### **Comités SST**

Dans les bureaux, les centres de distribution et les usines, des comités SST s'assurent que le travail est effectué dans un environnement sécuritaire et productif. Les membres des comités contribuent notamment :

- à la transmission des connaissances et des habiletés requises pour effectuer le travail de facon sécuritaire.
- à ce que les employés aient le matériel et l'équipement pour effectuer leur travail en toute sécurité.
- à ce que les employés utilisent efficacement le matériel de protection qui leur est fourni.
- à l'identification des mesures de contrôle des risques sur le site.

Ce comité sensibilise également les employés aux dangers de leur environnement de travail et les incite à adopter des comportements sécuritaires au moyen de communications, de formations et d'affichage.

#### Programme de gestion intégrée des risques (AGIR)

En 2015, Olymel a mis en œuvre une démarche systématique, continue et proactive afin de gérer les risques à la source, de déterminer les moyens pour les atténuer et de former les employés. Dans le cadre du programme AGIR, les superviseurs font régulièrement des tournées des postes de travail pour repérer les situations susceptibles de présenter un danger ou un risque pour les travailleurs, établir les niveaux de risque et proposer des mesures d'atténuation. Cette démarche permet notamment de mettre en lumière certains enjeux plus généraux, comme le cadenassage des équipements ou la conduite de charriot élévateur, et de mettre en œuvre les actions requises afin de prévenir la survenance d'un événement.

#### Programme ergonomique

Ce programme, qui est présentement en cours dans six établissements de l'entreprise, vise à identifier et à contrôler les risques ergonomiques ainsi qu'à former et à accompagner les intervenants qui mettront en place des mesures correctives.

#### Rencontres de gestion trimestrielles SST

Tous les trois mois, la direction de chaque établissement se réunit pour discuter des enjeux en matière de santé et sécurité au travail. Lors de ces rencontres, les participants s'assurent également de l'application des programmes critiques et de l'avancement des plans d'action mis de l'avant.

#### Protection de la vie privée et des renseignements personnels

La numérisation à vitesse grand V de l'économie et des entreprises a entraîné la croissance exponentielle du volume de données et de leur circulation, soulevant de nombreux enjeux en matière de sécurité et de confidentialité. Pour assurer la saine gestion et la protection des données de l'entreprise, y compris les renseignements sur ses employés, Olymel a élaboré une politique de gouvernance de l'information à l'intention de ses administrateurs, dirigeants, employés, consultants et contractants. En plus de privilégier les meilleures pratiques en matière de création, de conservation, de stockage, d'archivage et de destruction des données, ce cadre de responsabilité vise à assurer la confidentialité et la sécurité de toute information privée, personnelle et confidentielle ainsi qu'à gérer le risque et la sécurité associée aux informations numériques. Cette politique est conforme aux exigences légales et réglementaires en matière de conservation et de destruction de l'information applicables dans chaque province au Canada.



# • DIVERSITÉ ET INCLUSION

Face à la diversité qui caractérise le marché du travail, Olymel s'engage à ce que les personnes œuvrant dans ses établissements soient accueillies avec ouverture et à l'abri de toute forme de harcèlement et de discrimination fondée sur les origines, les croyances religieuses ou l'orientation sexuelle.

#### Processus d'accueil et d'intégration des travailleurs

Alors qu'elle connaît une forte croissance organisationnelle et enregistre un nombre important de départs à la retraite, Olymel doit se préparer à l'arrivée de nouveaux travailleurs qui, de plus en plus, sont issus de la diversité. Elle s'est donc adjoint les services de professionnels pour orienter ses actions afin d'accueillir et d'intégrer ces travailleurs dans une perspective d'inclusion. Dans les établissements, des activités de sensibilisation, de communication et de formation ont été organisées à l'intention des gestionnaires, des superviseurs, des formateurs, des syndicats et des employés afin de faciliter l'intégration des nouveaux employés, notamment dans les milieux de travail jusqu'alors plus homogènes sur le plan de la diversité.

#### Conseillers en intégration et en fidélisation

Dans la plupart de ses établissements, Olymel a créé des postes de conseillers en intégration et en fidélisation pour veiller à l'application et au suivi du processus d'accueil et d'intégration des nouveaux employés, toutes origines confondues. En plus de planifier et d'organiser toutes les activités nécessaires à l'accueil et à l'intégration des travailleurs, les conseillers doivent faire la promotion d'une culture d'inclusion en sensibilisant, formant et conseillant les intervenants concernés par l'arrivée des nouveaux employés.

#### Accueil des travailleurs étrangers

Dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre, Olymel effectue des démarches de recrutement importantes au niveau international et engage des travailleurs étrangers temporaires chaque année en se conformant aux programmes gouvernementaux en vigueur au pays. Pour favoriser leur intégration dans l'entreprise, mais aussi dans la collectivité qui les accueille, Olymel réalise différentes interventions, dont les suivantes :

- Liaisons avec les instances municipales et régionales pour sensibiliser les communautés à l'arrivée de travailleurs étrangers.
- Vérification de la disponibilité de logements convenables, abordables et bien équipés.
- Organisation du transport entre le domicile et le travail.
- Partenariats avec des organismes locaux d'aide aux nouveaux arrivants.
- Formation des superviseurs sur le protocole d'intervention en cas de harcèlement ou de discrimination.
- Semaine de familiarisation avec la vie dans la collectivité d'accueil (inscriptions administratives diverses, épicerie, magasinage d'articles essentiels, ouverture d'un compte bancaire, entretien de l'appartement, codes de bon voisinage, etc.).
- Suivi régulier par les conseillers en intégration à l'interne et par des partenaires externes.
- Soutien juridique et administratif pour la demande de résidence permanente.

# Politique contre le harcèlement, le harcèlement sexuel, la discrimination et la violence au travail

Par cette politique, Olymel reconnaît le droit de ses employés à œuvrer dans un milieu de travail exempt de harcèlement, de harcèlement sexuel, de discrimination et de violence au travail. Elle s'engage à enquêter promptement sur tout incident, à traiter les plaintes de manière équitable, à mettre en œuvre des mesures correctives appropriées et à soutenir les victimes. La politique définit les rôles et responsabilités de chacun dans la création d'un milieu de travail sain, décrit la procédure à suivre pour signaler un incident et interdit toute forme de représailles.

#### Politique sur la civilité, la diversité et l'inclusion

Pour assurer un milieu de travail sain, sécuritaire, respectueux et harmonieux, Olymel travaille actuellement, en collaboration avec l'IRIPI (Institut de recherche sur l'intégration professionnelle des immigrants), à la rédaction d'une politique qui vise à promouvoir la civilité et à prévenir toute forme de harcèlement en milieu de travail. Cette politique établira des lignes directrices afin de préserver le respect de la dignité et de l'intégrité physique et psychologique des personnes et encouragera l'adoption par tous les travailleurs d'attitudes et de comportements fondés sur le respect, la collaboration, la politesse, la courtoisie et le savoir-vivre. Elle définira également le processus de traitement des plaintes lors de situations contrevenant à la politique.

# COMMUNAUTÉS

# SOUTIEN AUX COLLECTIVITÉS

En accord avec sa mission de « nourrir le monde », le programme de philanthropie et d'engagement social d'Olymel fait de la sécurité alimentaire des Canadiens et Canadiennes dans le besoin son principal cheval de bataille.

#### Vitalité économique

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. Depuis sa création en 1991, Olymel connaît une forte expansion, et le nombre de ses employés a augmenté de 30 % de 2016 à 2021. L'entreprise s'est d'ailleurs illustrée aux Prix Créateurs d'emplois du Québec en remportant le Grand Prix

Créateur d'emplois et de prospérité du Québec en 2018 et en 2019. Ce prix célèbre la création, le maintien et la croissance exceptionnelle d'emplois de qualité dans une perspective de développement durable.

#### **Causes caritatives**

Olymel a toujours incité ses employés et les membres de la direction à s'engager activement dans leur milieu, à redonner à ceux qui éprouvent des difficultés et à appuyer certaines causes. L'entreprise répond aussi régulièrement à l'invitation de ses clients de contribuer aux causes qui leur tiennent à cœur. Les contributions prennent la forme de dons en argent, de dons en denrées alimentaires, de bénévolat et de participation à des collectes de fonds.

#### Sécurité alimentaire

À la fin de 2016, Olymel a élaboré sa première stratégie visant l'établissement d'un programme de dons structuré afin de maximiser l'effort caritatif de l'entreprise. Porté par les valeurs et les objectifs en matière de sécurité alimentaire de l'entreprise, le programme « Ensemble, on redonne » est axé sur le soutien des banques alimentaires nationales et locales et de l'organisme La Tablée des Chefs. Olymel leur remet des dons en argent, en produits et en services, grâce à l'appui enthousiaste des employés. Chaque année, ces derniers organisent des activités de financement et offrent des heures de bénévolat à des banques alimentaires ou des organismes communautaires partout au Canada.

