



Dans ce numéro...

- Points à considérer concernant la production commerciale de quinoa
- Cryptosporidium et Giardia: description et conseils pour les tenir à l'écart des fruits et légumes frais
- Nouvelles MAAO et MAR ressource
- Possibilités de financement
- Programme de gestion des risques
- Possibilités d'apprentissage
- Conférences
- Liens vers des informations du Agrobio

Bienvenue à Agrobio

Evan Elford, spécialiste en culture de remplacement, MAAO et MAR

Le mois d'octobre est à notre porte et avec la saison des récoltes qui se poursuit, on peut se poser certaines questions concernant les normes de production biologique. Le Comité d'interprétation des normes biologiques accepte les questions en lien avec l'interprétation de la Norme biologique canadienne auxquelles votre organisme de certification n'est pas en mesure de répondre. On peut consulter les directives pour formuler des questions sur le site Web de la Fédération biologique du Canada (FBC) à <http://www.organicfederation.ca/fr>. Par ailleurs, la période de commentaires de la FBC concernant les questions et réponses proposées en lien avec la Norme biologique canadienne se termine le 28 octobre 2013. Voir les réponses suggérées sur le site Web de la FBC et faire parvenir les commentaires avant le 28 octobre 2013.

En outre, rappelons que les Ecological Farmers of Ontario (EFAO) tiendront leur assemblée générale annuelle le 23 novembre 2013 au Centre communautaire Marden à Guelph. Pour plus d'information, consulter le site Web de l'EFAO à www.efao.ca ou consulter la section de ce bulletin portant sur les événements.

Nous tenons à remercier encore une fois nos collaborateurs de même que CBC, l'EFAO, l'OCO ainsi que d'autres organisations qui distribuent régulièrement notre bulletin.

L'abonnement à ce bulletin est facile et gratuit. Pour obtenir plus de détails, aller la page suivante :

<http://www.omafra.gov.on.ca/french/subscribe/index.html#organic>

Ce bulletin est également affiché sur le site Web du MAAARO :

<http://www.omafra.gov.on.ca/french/crops/organic/news/news/organic.html>

Pour la version anglaise :

<http://www.omafra.gov.on.ca/english/crops/organic/news/news/organic.html>

On peut aussi accéder aux pages du MAAARO sur les cultures biologiques en passant par :

<http://www.ontario.ca/organic> et <http://www.ontario.ca/biologique>

L'Équipe d'Agrobio Ontario

Evan Elford – Editor, MAAO et MAR, spécialiste du développement des nouvelles cultures

Jack Kyle – MAAO et MAR, spécialiste des animaux pacageurs

Hugh Berges - MAAO et MAR, directeur, techniques horticoles

Katie Meagher – MAAO et MAR, spécialiste de la commercialisation

Mario Mongeon – MAAO et MAR, spécialiste en productions animales

Melanie Filotas - MAAO et MAR, spécialiste de la lutte intégrée contre les ennemis des cultures spéciales

Jacquie De Fields – MAAO et MAR, préposée au service à la clientèle

Julie Gamache – MAAO et MAR, préposée au service à la clientèle

Points à considérer concernant la production commerciale de quinoa

Evan Elford, spécialiste du développement des nouvelles cultures, MAAO et MAR

L'année 2013 a été déclarée l'Année internationale du quinoa (IYQ) par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Le quinoa (*Chenopodium quinoa*) est une céréale à paille (pseudo-céréale) classée comme culture spéciale qui provient des Andes et qui suscite de plus en plus l'intérêt des producteurs ontariens de cultures biologiques. Cette céréale a d'abord été introduite dans les magasins d'alimentation naturelle il y a quelques années, parce qu'elle ne contient pas de gluten et que sa teneur en protéines est élevée. On la retrouve maintenant dans les principales chaînes d'alimentation au Canada et elle constitue souvent le principal ingrédient de recettes concoctées par des grands chefs dans divers restaurants. Au cours de l'année internationale du quinoa, un certain nombre de programmes et de ressources ont été mis en place pour souligner l'importance de cette culture, notamment un symposium international de recherche sur le quinoa qui a eu lieu en août 2013. On peut consulter diverses présentations données à ce symposium sur le site suivant : [eOrganic website](#). (en anglais seulement)

Grâce à la popularité croissante de cette culture, quelques projets de recherche ont été entrepris en Ontario au cours des quatre dernières années, afin de mieux comprendre les exigences régionales de la production de quinoa dans la province. Des organismes, comme Agriculture et Agroalimentaire Canada, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario et le ministère des Affaires rurales de l'Ontario, l'Association pour l'amélioration des sols et des récoltes de l'Ontario et d'autres, ont commencé à produire de la documentation sur le quinoa à l'intention des producteurs ontariens. Bien que bon nombre d'agriculteurs de l'Ontario aient tenté de cultiver du quinoa à petite échelle, il demeure important de tenir compte de certains éléments avant de se lancer dans la production commerciale de quinoa.

1. L'accès aux semences en vrac. La semence de quinoa n'est pas offerte actuellement en vrac par les fournisseurs de semences ordinaires. Toutefois, de nombreux semenciers accroissent de plus en plus leur offre de semences de quinoa et le nombre de variétés vendues en petites quantités au Canada et aux États-Unis. Étant donné que le quinoa est une plante à pollinisation directe (autogame), il est possible d'accumuler les semences pour les cultures ultérieures en vue de cultiver des superficies plus importantes. La production de semences de quinoa exige des conditions environnementales particulières et le pollen peut devenir stérile à des températures supérieures à 28 °C. Pour accumuler des semences provenant de variétés qui conviennent à une région de production en particulier, il est important d'obtenir le plus grand

nombre de variétés possibles et de les semer dans des parcelles d'essai de l'exploitation. Observer ensuite les variétés qui donnent de bons résultats dans la région et garder les semences pour de futurs semis. Les variétés qui ont bien fonctionné en Ontario jusqu'à maintenant sont *Brightest Brilliant* (Figure 1), *Faro* et *Temuco*.



Figure 1 : Plants de quinoa de la variété *Brightest Brilliant* dans une parcelle d'essai en Ontario, 2012.

2. Lutte contre les mauvaises herbes. Le quinoa est étroitement apparenté au chou gras (*Chenopodium album* L.), une mauvaise herbe répandue en Ontario. Des essais dans des parcelles provinciales ont montré que le chou gras semble un meilleur compétiteur que le quinoa, et la pression de cette mauvaise herbe peut gravement affecter la croissance de la culture. Un désherbage hâtif en saison par un binage entre les rangs ou d'autres moyens mécaniques est important pour assurer une croissance adéquate du quinoa (Figures 2 et 3). D'autres pratiques culturales comme la modification de l'espace entre les rangs peuvent accroître la compétition du quinoa et réduire la pression des mauvaises herbes dans le champ. Jusqu'à maintenant, des espacements de 50 à 75 cm ont été utilisés dans des essais en Ontario et dans les parcelles de démonstration. On a également eu recours à des espacements de 20 cm dans le cadre de recherches réalisées au Danemark. Dans les essais ontariens sur le terrain, ce sont les espacements de 50 cm qui semblaient être associés avec une meilleure compétition du quinoa contre les mauvaises herbes, comparativement aux espacements de 75 cm. Toutefois, les effets de l'espacement plus étroit sur la pression des mauvaises herbes et le rendement n'ont pas été évalués directement. Note : il n'existe pas d'herbicides biologiques ou conventionnels (ou d'autres produits de lutte antiparasitaire) qui sont homologués pour utilisation sur le quinoa au Canada.



Figure 2 : Parcelles d'essai en Ontario, 2011 : mauvaises herbes en début de saison entre les rangs de quinoa avant le désherbage.



Figure 3 : Parcelles d'essai en Ontario, 2011 : parcelles de quinoa en mi-saison avec méthodes de lutte minimale contre les mauvaises herbes.



Figure 4 : Les grains de quinoa sont petits et en forme de disque

3. Récolte et traitement post-récolte. Le quinoa se présente sous forme de petit grain en forme de disque. Il peut être récolté mécaniquement à l'aide d'une moissonneuse-batteuse (**Figure 4**). Des grilles et des contre-batteurs appropriés sont nécessaires pour prévenir les pertes de grains et les dommages. Après la récolte, le quinoa doit être traité en vue de retirer la saponine de la surface des grains avant sa mise en marché. La saponine est une substance amère, d'apparence savonneuse produite par la plante et qui peut être retirée par une laveuse écaleuse. Certains producteurs de quinoa utilisent aussi une polisseuse à riz à la fin pour s'assurer que toute la saponine a été retirée du grain. S'il en reste sur le grain, cela risque de rebuter les consommateurs en raison de l'amertume et nuire ainsi aux ventes futures. Sur certains emballages, il est suggéré de rincer le quinoa avant de le faire cuire afin de s'assurer que toute la saponine a bien été enlevée. Note : si le quinoa est cultivé pour accroître la quantité de semences pour les semis futurs, on ne doit pas traiter les graines afin de préserver leur capacité de germination.

C'était quelques points dont il faut tenir compte lorsqu'on envisage de produire du quinoa en Ontario. Pour de plus amples renseignements de nature agronomique ou sur la lutte antiparasitaire dans le quinoa, consulter la base de données du MAAO et du MAR sur les cultures spéciales à : http://www.omafra.gov.on.ca/CropOp/fr/field_grain/spec_grains/quin.html. On peut aussi trouver de l'information générale sur le site de l'Année internationale du quinoa : <http://www.fao.org/quinoa-2013/fr/>

Cryptosporidium et Giardia: description et conseils pour les tenir à l'écart des fruits et légumes frais

Paul Bailey, coordonnateur de l'identification et de la gestion des risques, et Dr Robert Blenkinsop, scientifique, produits alimentaires horticoles, MAAO et MAR

Qui est *Cryptosporidium*?

Cryptosporidium est un parasite unicellulaire responsable de la cryptosporidiose, une maladie qui provoque la diarrhée. Ce parasite peut se retrouver dans le sol, les aliments, l'eau ou sur les surfaces contaminées avec de la matière fécale provenant d'humains ou d'animaux infectés. Le parasite a absolument besoin d'un hôte humain ou animal (ex. : cerf, bovin, oiseaux, rongeurs) pour se reproduire. Durant la reproduction, *Cryptosporidium* forme des oocystes dotés d'un revêtement protecteur solide lui permettant de survivre pendant des semaines ou même des mois à l'extérieur d'un hôte humain ou animal.

Alors que le parasite peut se propager de différentes manières, c'est surtout par l'eau contaminée qu'il se transmet. La transmission peut aussi se produire entre individus. Le stade vital de *Cryptosporidium* causant l'infection se nomme oocyste. Les oocystes sont sensibles à la déshydratation, mais ils sont extrêmement résistants au chlore.

Quels sont les symptômes de la cryptosporidiose?

Le symptôme le plus courant de la cryptosporidiose est la diarrhée aqueuse. L'infection peut aussi se manifester par des crampes abdominales, la nausée, des vomissements, la déshydratation et la perte de poids. La cryptosporidiose apparaît habituellement de deux à 10 jours après l'infection par le parasite. Les individus sains qui sont infectés peuvent ne pas présenter de symptômes ou éprouver des troubles gastro-intestinaux. Habituellement, les symptômes disparaissent spontanément chez les individus en santé. Chez ceux dont le système immunitaire est affaibli, la diarrhée et la déshydratation peuvent être plus graves et potentiellement mortelles. Les individus peuvent continuer à excréter des oocystes des semaines après que les symptômes aient disparu.

Comment *Cryptosporidium* se retrouve-t-il sur les fruits et légumes?

Le parasite *Cryptosporidium* est répandu dans l'environnement et se retrouve le plus fréquemment dans les eaux de surface (ex. : étangs, ruisseaux, rivières, lacs) ainsi que chez les mammifères, les oiseaux, les reptiles et les amphibiens.

La détection de *Cryptosporidium* sur des fruits et légumes frais démontre qu'à un certain moment, ces derniers ont été en contact avec de la matière fécale contaminée.

Voies de transmission possible sur les fruits et légumes frais :

- eau contaminée utilisée pour l'irrigation ou l'épandage de produits chimiques agricoles;
- eau contaminée provenant du réservoir de drainage ou de l'irrigation par canaux surélevés utilisée pour le lavage des fruits et légumes frais après la récolte;
- travailleurs infectés;
- ruissellement provenant de fumier mal composté;
- animaux sauvages passant ou broutant dans les champs cultivés;
- mouches qui transportent des oocystes.

Comment réduire les risques de contaminer les fruits et légumes frais?

Un programme de gestion de la salubrité alimentaire comportant de bonnes pratiques agricoles (BPA) peut contribuer à atténuer les risques de contamination. On peut réduire ces derniers en appliquant certaines pratiques préventives, portant notamment sur les points suivants :

- la qualité de l'eau (utilisée en production et en post-récolte);
- les pratiques d'hygiène des travailleurs et le lavage de mains;
- la gestion des amendements organiques du sol management (ex. : fumier, compost);
- la séparation du bétail et du fumier des lieux de culture de fruits et légumes frais;
- l'assainissement du matériel et des contenants utilisés au champ;
- la lutte antiparasitaire à la ferme.

Les oocystes de *Cryptosporidium* ne sont pas détruits par les concentrations de désinfectants habituellement utilisées pour le rinçage de fruits et légumes frais en post-récolte. L'action physique du lavage peut éliminer une certaine quantité d'oocystes, sans les éliminer complètement toutefois de la surface des fruits et légumes frais.

Giardia

Qui est *Giardia*?

Giardia est un parasite unicellulaire responsable de la giardiose, une maladie qui provoque la diarrhée. On peut retrouver ce parasite sur diverses surfaces, ou dans le sol, des aliments ou de l'eau contaminés par des matières fécales provenant d'humains ou d'animaux. Le parasite a absolument besoin d'un hôte humain ou animal (ex. : cerf, bovin, oiseaux, rongeurs) pour se reproduire. Durant sa reproduction, *Giardia* forme des kystes infectieux (enveloppe protectrice extérieure) qui lui permettent de survivre à l'extérieur d'un hôte humain ou animal pendant de longues périodes et le rendent tolérant aux concentrations normales de chlore utilisées pour la désinfection.

Alors que le parasite peut se propager de différentes manières, c'est surtout par l'eau contaminée qu'il se transmet. La transmission peut aussi se produire entre individus.

Quels sont les symptômes de la giardiose?

Les symptômes de la giardiose sont la diarrhée, des crampes abdominales, de la flatulence et peuvent aussi inclure des nausées, des vomissements, une légère fièvre, des maux de tête et la déshydratation. Les symptômes de giardiose comment habituellement à se manifester de 7 à 10 jours après l'ingestion des kystes. La maladie dure de deux à six semaines et peut se prolonger dans les cas graves. Les individus sains qui sont infectés peuvent ne pas présenter de symptômes ou éprouver des troubles gastro-intestinaux. Habituellement, les symptômes disparaissent spontanément chez les individus en santé. Chez ceux dont le système immunitaire est affaibli, la diarrhée et la déshydratation peuvent être plus graves et potentiellement mortelles. L'ingestion de quelques kystes seulement suffit à provoquer la maladie. Les humains qui en sont porteurs peuvent excréter des kystes pendant plusieurs mois après la disparition des symptômes.

Comment *Giardia* se retrouve-t-il sur les fruits et légumes frais?

Le parasite *Giardia* est répandu dans l'environnement et se retrouve le plus fréquemment dans les eaux de surface (ex. : étangs, ruisseaux, rivières, lacs) ainsi que chez les mammifères, les oiseaux, les reptiles et les amphibiens.

La détection de *Giardia* sur des fruits et légumes frais démontre qu'à un certain moment, ces derniers ont été en contact avec de la matière fécale contaminée.

Voies de transmission possible sur les fruits et légumes frais :

- eau contaminée utilisée pour l'irrigation ou l'épandage de produits chimiques agricoles;
- eau contaminée provenant du réservoir de drainage ou de l'irrigation par canaux surélevés utilisée pour le lavage des fruits et légumes frais après la récolte;
- travailleurs infectés;
- ruissellement provenant de fumier mal composté;
- animaux sauvages passant ou broutant dans les champs cultivés;
- mouches qui transportent des kystes.

Comment réduire les risques de contaminer les fruits et légumes frais?

Un programme de gestion de la salubrité alimentaire comportant de bonnes pratiques agricoles (BPA) peut contribuer à atténuer les risques de contamination. On peut réduire ces derniers en appliquant certaines pratiques préventives, portant notamment sur les points suivants :

- la qualité de l'eau (utilisée en production et en post-récolte);
- les pratiques d'hygiène des travailleurs et le lavage de mains;
- la gestion des amendements organiques du sol (ex. : fumier, compost);
- la séparation du bétail et du fumier des lieux de culture de fruits et légumes frais;
- l'assainissement du matériel et des contenants utilisés au champ;
- la lutte antiparasitaire à la ferme.

Les kystes de *Giardia* ne sont pas détruits par les concentrations de désinfectants habituellement utilisées pour le rinçage de fruits et légumes frais en post-récolte. L'action physique du lavage peut éliminer une certaine quantité de kystes, sans les éliminer complètement toutefois de la surface des fruits et légumes frais.

Nouvelles ressources du MAAO et MAR

Commercialisation d'aliments d'origine végétale en Ontario : Guide à l'égard des exigences prévues par la loi

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario et le ministère des Affaires rurales (MAAO et MAR) ont mis au point un nouvel outil en ligne pour aider les producteurs de fruits et légumes frais à comprendre les règlements à respecter et les exigences requises pour commercialiser les aliments d'origine végétale. Que les aliments soient vendus à la ferme, dans les marchés locaux de producteurs ou à des détaillants, l'outil en question, intitulé *Commercialisation d'aliments d'origine végétale en Ontario : Guide à l'égard des exigences prévues par la loi*, permet aux producteurs d'accéder aux exigences régionales en matière de salubrité des aliments, d'étiquetage et d'emballage.

Les producteurs du Nord de l'Ontario éprouvaient des difficultés à envisager de quelle manière ils pouvaient offrir leurs fruits, légumes et autres aliments d'origine végétale cultivés localement par l'intermédiaire des divers réseaux de leur collectivité. La réglementation qui régit la vente de ces produits peut être fédérale ou provinciale ou même émaner d'une autorité locale en santé publique. Il était donc difficile de se démêler dans tout ça.

Le nouvel outil permet aux producteurs de se rendre en ligne et d'obtenir des réponses à diverses questions, grâce auxquelles ils sont en mesure de commercialiser leurs produits tout en se conformant aux directives et à la réglementation applicables. Les questions portent, entre autres, sur ce qui peut se vendre, si une transformation minimale est requise avant d'offrir le produit à la vente, l'endroit où peuvent se vendre les produits, etc.

Des liens menant à des renseignements appropriés de sources diverses sont fournis (le cas échéant). Ces liens traitent de la réglementation en vigueur et peuvent porter sur des questions d'emballage, d'étiquetage ou de transformation des aliments.

Bien que cet outil ait d'abord été conçu en raison d'un besoin formulé par des producteurs du Nord de l'Ontario, il est offert en ligne à l'ensemble des producteurs ontariens d'aliments d'origine végétale. Pour consulter l'outil, voir le site : ontario.ca/salubritefruitsetlegumes.

Les producteurs qui ne peuvent accéder à la version Web du document peuvent communiquer avec le Centre d'information agricole au 1 877 424-1300 pour d'autres formats.

Pour plus d'information sur l'outil *Commercialisation d'aliments d'origine végétale en Ontario : Guide à l'égard des exigences prévues par la loi*, veuillez consulter le site : ontario.ca/salubritefruitsetlegumes

Possibilités de financement

Fonds de promotion des produits alimentaires locaux

Le Fonds de promotion des produits alimentaires locaux est une initiative échelonnée sur trois ans qui dispose d'une somme maximale de 10 millions de dollars annuellement en vue de soutenir des projets novateurs en matière d'alimentation locale. L'objectif est de réduire les obstacles au développement économique régional et de contribuer à la durabilité de ce développement tout en permettant des répercussions positives sur l'économie ontarienne.

Le Fonds soutiendra quatre catégories de projets :

1. Réseaux de produits alimentaires locaux et régionaux.
2. Amélioration de la technologie, des capacités et de l'accroissement des petites immobilisations.
3. Recherche et pratiques optimales.
4. Éducation, marketing et sensibilisation.

Pour de plus amples renseignements et des lignes directrices sur le Fonds, veuillez consulter le site Web du MAAO et du MAR à : <http://www.omafra.gov.on.ca/french/about/localfood.htm>

Programmes d'aide financière de Cultivons l'avenir 2 destinés aux producteurs, aux organisations et aux partenariats

Cultivons l'avenir 2 est une initiative fédérale-provinciale-territoriale qui vise à stimuler l'innovation, la compétitivité et le développement des marchés dans le secteur canadien de l'agroalimentaire et des produits agricoles. En Ontario, les exploitations agricoles et les partenariats et organisations des secteurs de l'alimentation et des bioproduits peuvent élaborer leur propre plan et saisir les occasions d'accroître leurs profits, d'élargir leur marché et de gérer les risques.

Secteurs prioritaires pour l'aide financière liée à Cultivons l'avenir 2

Les producteurs, les organisations et les partenariats peuvent présenter une demande d'aide financière dans six secteurs prioritaires qui mettent l'accent sur l'innovation :

- Changements environnementaux et climatiques
- Systèmes d'assurance (salubrité des aliments, traçabilité et bien-être des animaux)
- Développement des marchés
- Santé des animaux et des végétaux
- Amélioration de la productivité au travail
- Développement des affaires et du leadership

Aide financière pour le renforcement des capacités

Une aide financière à coûts partagés est offerte aux clients admissibles pour leur permettre d'acquérir des

compétences supplémentaires, d'effectuer des évaluations et vérifications approfondies et d'élaborer un plan d'affaires.

Le renforcement des capacités est un moyen de préparer les clients à présenter une autre demande d'aide financière à coûts partagés pour la mise en œuvre de projets. Les demandes d'aide financière pour le renforcement des capacités seront acceptées en continu.

Voici des exemples d'activités liées au renforcement des capacités :

- Évaluation effectuée par un conseiller qualifié (p. ex. un ingénieur)
- Rédaction d'un plan et d'un rapport contenant des recommandations sur la mise en œuvre de pratiques exemplaires de gestion améliorées pour l'irrigation et la fertirrigation (p. ex. dans les champs et les serres)
- Évaluation de la consommation d'énergie pour les bâtiments agricoles existants qui vise à réduire la dépendance à l'électricité et aux combustibles fossiles ainsi que les émissions de gaz à effet de serre
- Prévention des dommages causés par la faune en vue de réduire l'endommagement des cultures ou des biens ou les problèmes causés au bétail par la faune
- Évaluation des marchés, élaboration d'un plan de marketing et conception de documents de communication
- Planification de la lutte antiparasitaire intégrée
- Évaluation du coût de production
- Élaboration d'un plan de relève, d'un plan d'expansion, d'un plan de gestion des ressources humaines et d'un plan d'affaires

Aide financière pour la mise en œuvre de projets

Les clients peuvent être admissibles à une aide financière à coûts partagés pour la réalisation de projets qui faciliteront l'atteinte de leurs objectifs d'affaires. Les demandes relatives à la mise en œuvre de projets seront examinées et évaluées en fonction du mérite. Les clients qui établissent un plan de travail ou d'affaires et un budget détaillés et qui obtiennent les permis et approbations applicables avant de présenter une demande augmentent leurs chances d'obtenir une aide financière.

Le montant maximal que peut recevoir une entreprise agricole pendant la durée du programme quinquennal (du 1^{er} avril 2013 au 31 mars 2018) s'élève à 350 000 \$.

On recommande fortement aux producteurs de participer à un atelier gratuit sur le renforcement des capacités, comme celui sur le Programme Canada-Ontario des plans agroenvironnementaux (4^e édition) ou Faites fructifier les profits de votre ferme.

Dates importantes

À compter du 26 juin 2013 – Réception en continu des demandes de tous les clients admissibles qui souhaitent bénéficier de l'aide financière pour le renforcement des capacités

Du 28 octobre au 12 décembre 2013 – Réception des demandes des organisations et partenariats concernant l'aide financière pour la mise en œuvre de projets

Du 16 décembre 2013 au 30 janvier 2014 – Réception des demandes de tous les clients admissibles, c.-à-d. les producteurs, les organisations et les partenariats, concernant l'aide financière pour la mise en œuvre de projets

Veillez consulter le site Web de Cultivons l'avenir 2 à l'adresse suivante : www.ontario.ca/cultivonslavenir2.

La liste complète des programmes et services destinés aux agriculteurs de l'Ontario figure dans le site Web du MAAO et du MAR ainsi que dans la fiche technique intitulée *Programmes et services à l'intention des agriculteurs ontariens*. Pour obtenir d'autres détails, rendez-vous au www.omafr.gov.on.ca/french/busdev/facts/progserv.htm ou communiquez avec le Centre d'information agricole du MAAO et du MAR, au 1 877 424-1300, pour demander une copie papier de la fiche technique.

Occasions d'apprentissage

Cours offerts par FarmStart

Rêvez-vous de devenir propriétaire d'une ferme ou prévoyez-vous déjà vous lancer en agriculture? FarmStart vous offre le cours suivant pour vous aider à réaliser votre rêve!

Digging into Farming (Approfondir l'établissement en agriculture)

Ce cours est destiné aux personnes qui se sont déjà engagées à s'établir en agriculture prochainement. Le cours *Digging into Farming* est conçu pour les futurs producteurs agricoles qui sont prêts à concrétiser leur rêve et à s'attaquer à des objectifs réalistes, ainsi qu'à préciser leur vision d'une entreprise agricole, à évaluer les choix qui s'offrent à eux et à commencer à identifier les ressources et les connaissances qu'ils possèdent déjà et celles qu'ils ont besoin d'acquérir. Le cours permettra aux participants de mieux comprendre les divers atouts, habiletés et ressources requises pour démarrer une exploitation agricole, d'avoir accès aux diverses ressources et possibilités en matière d'apprentissage ainsi qu'à davantage de groupes de

collègues, des conseillers locaux et techniques, des mentors et des consultants.

Prochain cours offert à Guelph en 2013

Date : 3 novembre et 7 décembre – *journées complètes*

Lieu : 10, rue Carden, Guelph

Frais : 200 \$ (+TVH) par personne ou 360 \$ (+TVH) pour deux personnes de la même entreprise agricole" (ex. : membres de la famille, partenaires).

Pour s'inscrire : <http://www.surveygizmo.com/s3/1292473/Digging-Into-Farming-Course-Registration-June-26-2013>

Pour plus d'information sur les cours de FarmStart et le programme :

communiquez avec Rebecca Hodges, coordonnatrice des ressources et de la formation, FarmStart, à rebecca@farmstart.ca ou composez le 519 836-7046, poste 105

Séminaire 2013 sur la fiscalité et les entreprises agricoles 2013 à l'intention des conseillers professionnels

Dates et lieux

Kemptville

Mercredi 6 novembre 2013

Université de Guelph,
Campus de Kemptville – Pavillon Purvis
830, rue Prescott

Guelph / Webinaire

Vendredi 8 novembre 2013

1 Stone Road West
Centre de conférences – salles 1 et 2

Assistez au séminaire sur le Web depuis le confort de votre bureau le vendredi 8 novembre. Le tarif est de 141,25 \$ (TVH incluse) et comprend les actes.

London

Mercredi 13 novembre 2013

Légion royale canadienne
Filiale Victory (Ont. no. 317)
311, avenue Oakland

Stratford

Jeudi 14 novembre 2013

Vétérans des Anciens combattants - Unité 261
151, avenue Lorne Est

Hanover

Mardi 19 novembre 2013

Légion royale canadienne - Filiale no 130
493, 8^e avenue

« Ces séminaires sont offerts en anglais. »

Ordre du jour du séminaire

8 h 45 Déjeuner continental
9 h à 10 h Bilan de l'impôt agricole
10 h PAUSE
10 h 15 à 11 h 15 Répercussions fiscales sur les activités à valeur ajoutée agricoles
11 h 30 à 12 h 15 Cultivons l'avenir 2 et Programmes de gestion des risques d'entreprise
12 h 15 à 12 h 30 Évaluation et ajournement
(L'ordre du jour peut changer sans préavis.)

Crédits d'éducation permanente

4.0 Crédits d'éducation permanente de l'ACCA disponibles
Ces crédits ne sont requis que si vous êtes membre de l'Association canadienne des conseillers agricoles.

Auteurs et présentateurs

Bilan de la fiscalité agricole

- Mises à jour des budgets fédéral et provincial tels qu'ils se rapportent au secteur agricole.
- Sommaires des dossiers judiciaires récents pertinents et interprétations techniques de l'Agence du revenu du Canada.
- Enjeux et conseils liés aux marchandises et aux impôts indirects tels qu'ils se rapportent au secteur agricole.
- Récents territoires de vérification fiscale applicable aux entreprises agricoles.

Répercussions fiscales sur les activités à valeur ajoutée agricoles

- Description des activités à valeur ajoutée telles que la transformation, l'emballage, le triage, l'amélioration, le marketing et la promotion.
- Description des revenus intermittents, d'entreprise et agricole.

Information sur la façon dont l'Agence du revenu du Canada a considéré le revenu à valeur ajoutée agricole (courtes études de cas).

Cultivons l'avenir 2 et programmes de gestion des risques d'entreprise

- Survol de Cultivons l'avenir 2 (CA2).
- Aide financière pour le renforcement des capacités et la mise en œuvre de projets CA.2
- Développement des affaires et du leadership, compétences et formation, évaluations et planification de projets CA2.

Mises à jour du Programme de gestion des risques d'entreprise.

Colloques, réunions et tournées

South West Hort Expo 2013 (Formerly Essex County Associated Growers)

Date : 19 et 20 novembre 2013

Lieu : Leamington Kinsmen Recreation Complex, 249, rue Sherk, Leamington, Ontario

Une séance sur la production biologique aura lieu le matin du 19 novembre. Conférenciers sur l'agriculture biologique :

Dave Lockman, Pro-Cert Organic Systems Ltd.: certification biologique pour les producteurs de fruits et légumes. Que faut-il attendre des organismes de certification?

Melanie Filotas, MAAO et MAR : Biopesticides en production de légumes biologiques.

Pam Fisher, MAAO et MAR : Les problèmes d'insectes dans la production biologique de petits fruits.

Pour plus d'information, consultez le site Web des Essex County Associated Growers à www.ecag.ca (en anglais seulement)

2013 ACORN Conference & Trade Show

Date : 20 au 22 novembre 2013

Lieu : Delta Beauséjour, Moncton, Nouveau-Brunswick
Le colloque ACORN est reconnu depuis une dizaine d'années pour la grande qualité des occasions d'apprentissage et de réseautage qui lui sont associées. Il attire 400 à 500 personnes chaque année, et semble devenir l'événement le plus important en agriculture biologique à l'est de la Guelph Organic Conference. Durant ces trois jours, on présente près de 60 ateliers sur tous les aspects de la production agricole biologique. Voyez le site www.acornconference.org pour l'inscription et consultez le programme du colloque (en anglais seulement)

EFAO – Assemblée générale annuelle

Date : Samedi 23 novembre 2013

Lieu : Centre communautaire Marden, Guelph, Ontario
Joignez-vous à nous pour une brève réunion d'affaires, un repas communautaire et une allocation d'Alison Blay-Palmer, chercheuse dans le domaine des systèmes d'alimentation à l'Université Wilfrid Laurier.

Le programme prévoit aussi une séance d'information sur le nouveau programme de Cultivons l'avenir 2 et un suivi des activités de l'EFAO depuis l'an dernier.

Nous vous attendons en très grand nombre!

Tous sont bienvenus. Faites-nous part de votre intention de participer. Pour vous **inscrire**, veuillez consulter le site Web de l'EFAO à www.efao.ca (en anglais seulement).

Conférence agricole du Sud-Ouest

Date : 7 et 8 janvier 2014

Lieu : Campus Ridgetown de l'Université de Guelph, Ridgetown, Ontario

Un atelier sur l'agriculture biologique est prévu dans le cadre du colloque 2014. Les renseignements sur le conférencier seront diffusés au cours des journées précédant le colloque.

Pour plus d'information, veuillez consulter le site Web suivant : www.southwestagconference.ca

***Catching the Wave* – Colloque et exposition 2014 sur l'agriculture biologique de Guelph**

Date : 30 janvier au 4 février 2014

Lieu : Centre universitaire de Guelph, Ontario

Le MAAO et le MAR présenteront deux ateliers au colloque 2014.

Pour plus d'information, consultez le site Web du colloque au www.guelphorganicconf.ca ou composez le 519 824-4120, poste 56311.

Ontario Fruit and Vegetable Convention (OFVC)

Date : 19 et 20 février 2014

Lieu : Scotiabank Convention Centre, 6815, avenue Stanley, Niagara Falls, Ontario

Un atelier sur l'agriculture biologique accueillera Eric Gallandt (Université du Maine) : Perspective sur les systèmes de lutte contre les mauvaises herbes : désherbage mécanique, rotation, cultures de couverture et banque de semences de mauvaises herbes.

Jason Deveau, MAAO et MAR : Épandage d'amendements et produits de lutte antiparasitaire biologiques.

Melanie Filotas, MAAO et MAR : Lutte antiparasitaire en production horticole biologique.

Pour plus d'information, consultez le site Web de l'OFVC à www.ofvc.ca

Liens vers des informations du Agrobio et des employés

Techniques horticoles

Mike Celetti phytopathologiste, chef du programme de pathologie – Horticulture 519-824-4120, x58910
Jim Chaput Coordonnateur des mesures de lutte à emploi limité/MAAARO 519-826-3539
Hannah Fraser chargée de programme, entomologie des cultures horticoles 905-562-1674
Kristen Callow chargée de programme, lutte contre les mauvaises herbes - cultures horticoles/MAAARO 519-738-1232
Christoph Kessel chargé de programme, nutrition des cultures horticoles 519-824-4120, x52480
Deanna Németh chargée de programme, gestion des éléments nutritifs des cultures horticoles/MAAARO 905-562-1170
Anne Verhallen spécialiste de la gestion des sols 519-674-1614
Poste vacant chargé de programme, production de cultures biologiques 519-826-4587
Denise Beaton chargée du programme de protection des cultures 519-826-6594
Jason Deveau spécialiste de la technologie d'application des pesticides 519-426-8934

Horticulture

Marg Appleby spécialiste des systèmes de lutte intégrée contre les ennemis des cultures 613-475-5850
Eugenia Banks spécialiste de la pomme de terre 519-826-3678
Wendy McFadden-Smith spécialiste de la lutte intégrée des ennemis des fruits tendres 905-562-3833
Jennifer DeEll chargée de programme, qualité des produits maraîchers frais 519-426-1408
Pam Fisher spécialiste de la culture des petits fruits 519-426-2238
Janice LeBoeuf spécialiste de la culture des légumes 519-674-1699
Elaine Roddy spécialiste de la culture des légumes 519-674-1616
Kathryn Carter spécialiste de la culture des fruits tendres et du raisin 905-562-1639
Leslie Huffman spécialiste des pommes 519-738-1256
Kristy Grigg-McGuffin spécialiste de la lutte intégrée contre les ennemis des fruits à pépins 519-426-4322
Marion Paibomesai spécialiste de la culture des légumes 519-826-4963

Serriculture, Agroforesterie et Cultures spéciales

Jim Todd spécialiste en cultures de remplacement 519-426-3823
Melanie Filotas spécialiste de la lutte intégrée contre les ennemis des cultures spéciales 519-426-4434
Sean Westerveld spécialiste de la culture du ginseng et des herbes médicinales 519-426-4323
Evan Elford spécialiste en cultures de remplacement 519-426-4509
Wayne Brown spécialiste de la floriculture en serre 905-562-4141, x179
Graeme Murphy spécialiste de la lutte intégrée contre les ennemis des cultures floricoles en serre 905-562-4141, x106
Shalin Khosla spécialiste de la culture des légumes en serre 519-738-1257
Gillian Ferguson spécialiste de la lutte intégrée contre les ennemis des cultures légumières en serre 519-738-1258
Pam Charbonneau spécialiste de la production du gazon 519-824-4120, x52597
Jennifer Llewellyn spécialiste de la culture en pépinière 519-824-4120, x52671
Todd Leuty spécialiste de l'agroforesterie 519-826-3215
Mahendra Thimmanagari spécialiste des bioproduits à base de plantes 519-826-4593

Grandes cultures

Horst Bohner spécialiste de la culture du soja 519-271-5858
Ian McDonald coordonnateur de la recherche appliquée, grandes cultures 519-482-5129
Peter Johnson spécialiste de la culture des céréales 519-271-8180
Albert Tenuta phytopathologiste et chargé de programme, grandes cultures 519-674-1617
Tracey Baute chargé de programme, entomologie des grandes cultures 519-674-1696
Scott Banks spécialiste des cultures émergentes 613-258-8359
Gilles Quesnel chargé de programme, lutte intégrée contre les ennemis des grandes cultures (bilingue) 613-258-8250
Bonnie Ball spécialiste de la fertilité du sol 519-271-9269
Adam Hayes spécialiste de la culture des fourrages 519-674-1621
Greg Stewart chargé de programme, industrie du maïs 519-824-4120 x54865
Michael Cowbrough chargé de programme, lutte contre les mauvaises herbes - grandes cultures 519-824-4120 x52580
Joel Bagg spécialiste de la culture des fourrages 705-324-5856
Christine Brown chargée de programme, gestion des éléments nutritifs des grandes cultures 519-537-8305
Brian Hall spécialiste de la culture des haricots comestibles et du canola 519-271-0083

Bétail

Tom Wright spécialiste de la nutrition des bovins laitiers 519-824-4120 x56281
Jaydee Smith chargée de programme, systèmes de production porcine 519-674-1542
Mario Mongeon spécialiste de l'élevage du bétail (bilingue) 613-679-0937
Albert Dam spécialiste de l'aviculture 519-824-4120 x54326
Brian Lang chargé de programme, systèmes de production laitière 519-537-8786
Doug Richards spécialiste de l'engraissement et de la finition des porcs 519-482-3133
Ron Lackey spécialiste des ingrédients et des sous-produits, alimentation animale 519-271-7407
Anita O'Brien spécialiste des moutons et des chèvres 613-258-8299
Brian Tapscott spécialiste de l'élevage d'animaux non traditionnels 519-846-3400
Chisptoph Wand spécialiste de la nutrition des bovins de boucherie, des moutons et des chèvres 519-824-4120 x53670
Brian Pogue chargé de programme, bovins de boucherie 519-826-5106
Nancy Noecker spécialiste des exploitations vache-veau 613-258-8476
Delma Kennedy spécialiste, programmes de génétique, de reproduction et de performance des moutons 519-846-3398
Steve Naylor spécialiste de l'aquaculture 519-826-3172
Tom Hamilton chargé de programme, systèmes de production bovine de boucherie 705-647-2087
Jack Kyle spécialiste des animaux de pâturage 705-324-5855

Liens vers des informations biologiques

Organic Council of Ontario (OCO)

(disponible en anglais seulement)

<http://www.organiccouncil.ca>

Cultivons Biologique Canada

<http://www.cog.ca>

Agriculture organique de MAAARO

<http://www.ontario.ca/organic>

Ecological Farmers of Ontario

(EFO)

(disponible en anglais seulement)

<http://www.efao.ca>

Centre d'agriculture biologique du Canada

<http://www.oacc.info>

Agricultural Information

Contact Centre:

1-877-424-1300

E-mail: ag.info.omafra@ontario.ca

www.ontario.ca/omafra

©Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2013

Agrobio decembre 2013