



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DES AFFAIRES RURALES



ACCUEIL | LE MINISTÈRE | AGRICULTURE | ALIMENTS | RURAL | RECHERCHE | PUBLICATIONS | NOUVELLES | POUR NOUS JOINDRE

Quick Links

Agricultural Information Contact Centre

Foodland Ontario

Ministry Locations

Statistics

Inspection Programs

Minister's Office

Job Opportunities

ServiceOntario

Sujets

Explorer le gouvernement

Ressources

Pour nous joindre

IMPRIMER AD PARTAGER

Les visages des aliments locaux de l'Ontario : Rapport sur les produits alimentaires locaux 2018-2019

Table des matières

- 1. Message du ministre
- 2. Promouvoir la littératie en matière de produits alimentaires locaux
- 3. Prix des détaillants Ontario, terre nourricière - donner une voix aux consommateurs grâce aux nouveaux concours *Choix des consommateurs*
- 4. Champions des produits alimentaires locaux – honorer les champions de la collectivité qui donnent la priorité aux produits alimentaires locaux
- 5. Élargir l'accès aux produits alimentaires locaux
- 6. Ouvrir la porte aux produits alimentaires locaux dans le secteur parapublic
- 7. Champions du secteur parapublic honorés pour avoir démontré des pratiques optimales dans l'approvisionnement en produits alimentaires locaux
- 8. Rendre l'industrie des produits alimentaires locaux de l'Ontario ouverte aux affaires

Message du ministre

Les aliments locaux sont le cœur de l'industrie agroalimentaire de l'Ontario. Ils nous réunissent; que ce soit pour partager un repas, pour faire croître une entreprise ou pour collaborer à une innovation, les aliments locaux nourrissent nos collectivités tout comme ils nourrissent nos familles.

Le présent rapport sur les aliments locaux présente des travailleurs acharnés qui composent l'économie des aliments locaux de l'Ontario, de la ferme à la fourchette.

La chaîne de valeur des aliments locaux de l'Ontario comprend des agriculteurs, des entreprises de transformation, des distributeurs, des détaillants, des restaurants et d'autres organismes de services alimentaires qui travaillent à offrir des produits de qualité à la population ontarienne.

Le gouvernement continue de démontrer notre engagement à faire croître une chaîne de valeur agroalimentaire résiliente, innovatrice et prospère. Nous croyons qu'en réduisant les fardeaux réglementaires non nécessaires, en créant des occasions pour les entreprises et en protégeant ce qui compte le plus, l'industrie alimentaire de l'Ontario s'épanouira.

Nous voulons nous assurer que l'industrie des aliments locaux de l'Ontario a une place pour croître, raison pour laquelle notre gouvernement a créé le troisième objectif de la *Loi de 2013 sur les aliments locaux*, qui ouvre la porte aux aliments locaux à l'échelle du secteur parapublic. Mon ministère continue de mettre en place des outils et d'offrir des ressources pour aider les entreprises à déployer des occasions pour les aliments locaux à l'échelle du secteur public.

La production alimentaire locale est un volet important de l'économie vigoureuse de la province. Lorsque nous savons d'où proviennent nos aliments et soutenons ceux qui les cultivent, les récoltent et les fabriquent, nous renforçons nos collectivités, favorisons un environnement viable, créons des emplois et stimulons l'économie.

Depuis plus de 40 ans, Ontario, terre nourricière a aidé les consommateurs à identifier, choisir et acheter les bonnes choses qui poussent chez nous. Cette année, nous avons aussi invité les consommateurs à jouer un rôle en reconnaissant le travail incroyable que font les détaillants pour présenter les aliments frais et délicieux cultivés ici. Nous pouvons tous exercer un rôle dans le renforcement de notre industrie alimentaire locale.

La table des aliments locaux de l'Ontario est assez vaste pour que tous s'y assoient - prenez-vous une chaise!

Ernie Hardeman, ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales



Texte équivalent - Le parcours des aliments de L'Ontario : de la ferme à l'assiette

Le rapport sur les produits alimentaires locaux 2018-2019 démontre l'engagement du gouvernement à faire croître l'industrie alimentaire locale de l'Ontario. En réduisant les formalités administratives et en dotant les entreprises d'aliments locaux de solides outils spécialisés, la chaîne de valeur agroalimentaire ontarienne prospérera. Voici certains des nombreux visages de notre industrie alimentaire locale qui investissent, font croître et célèbrent ses possibilités.

Le programme d'achat local de Chartwells utilise le logo Ontario, terre nourricière pour inciter les étudiants de toute la province à choisir des aliments locaux.

Chartwells, le plus important fournisseur de services alimentaires en milieu éducatif et une division du Groupe Compass Canada, a lancé un nouveau programme d'achat local qui permet à ses chefs d'inviter des fournisseurs d'aliments locaux de leur collectivité à devenir des fournisseurs autorisés grâce à un processus virtuel d'accueil et d'intégration. Le programme d'achat local fait partie du pilier « Alimentation » de la nouvelle vision de Chartwells, « Planifier de redonner ». Œuvrant avec plus de 500 écoles partenaires partout au Canada, « Planifier de redonner » est l'engagement de Chartwells d'agir comme un partenaire collaborateur afin d'aborder les valeurs et les besoins des clients et des étudiants pour offrir une expérience de premier plan aux étudiants.

Les fournisseurs participants du programme d'achat local doivent respecter les normes sévères de salubrité alimentaire de Chartwells. Lorsqu'ils deviennent des fournisseurs autorisés, les chefs peuvent directement s'approvisionner auprès d'eux en produits alimentaires locaux.

Le programme ne remplace pas les méthodes courantes d'approvisionnement de Chartwells, mais il

entraîne plus de souplesse en invitant les fournisseurs de produits alimentaires locaux à adhérer à un processus d'autorisation simplifié et efficace.

Chartwells prépare également des outils de communication, comme des affiches ou des cartes-tente pour les collèges, les universités et les écoles, afin de promouvoir les produits alimentaires locaux sur leurs campus. En Ontario, le logo Ontario, terre nourricière sera ajouté à ces outils de communication pour aider à attirer l'attention sur les ingrédients et les agriculteurs locaux. La possibilité qu'a le programme d'achat local d'avoir des effets positifs sur les aliments locaux achetés par les institutions est l'un des motifs du partenariat entre Ontario, terre nourricière et Chartwells.



*« Les étudiants de nos écoles partenaires demandent de plus en plus des ingrédients et des concepts de menu provenant davantage de fournisseurs locaux. Le programme d'achat local nous permet de combler ce besoin tout en contribuant aussi à la viabilité générale des collectivités locales dans lesquelles nous œuvrons. Nous sommes enchantés d'avoir le soutien d'Ontario, terre nourricière afin d'attirer l'attention sur le secteur alimentaire de l'Ontario et d'y contribuer » , a déclaré **Eli Browne, directrice de la viabilité et de l'innovation culinaire chez Chartwells Canada.***

Promouvoir la littératie en matière de produits alimentaires locaux

La **Loi de 2013 sur les aliments locaux** a établi trois objectifs pour accroître les connaissances relatives aux aliments locaux. Afin d'encourager la **littératie alimentaire**, les objectifs visent à augmenter le nombre d'Ontariennes et d'Ontariens ayant les compétences suivantes :

- savoir quels sont les produits alimentaires locaux disponibles;
- savoir comment et où obtenir des aliments locaux;
- préparer des repas à base d'aliments locaux pour leur famille et leurs amis, et accroître la disponibilité des aliments locaux par le truchement des fournisseurs de services alimentaires.

Que ce soit lors d'un repas familial cuisiné avec des produits frais achetés dans un marché de producteurs local ou en prenant une bouchée avec des amis au restaurant, savoir d'où provient ce que vous mangez est un volet important de la vie de tous les Ontariennes et Ontariens.

Le marché de producteurs de North Bay utilise la certification MyPick® pour renforcer la littératie alimentaire de ses clients

La mission du marché de producteurs de North Bay ne consiste pas seulement à vendre des aliments aux gens, mais aussi à créer un accès fiable à des aliments frais et sains, et à favoriser le bien-être et l'éducation en matière d'agriculture. Depuis l'ouverture du marché en 2001, il a grossi au point de devenir l'un des marchés les plus achalandés du Nord de l'Ontario avec en moyenne 100 fournisseurs par année. Il est de plus ouvert presque toute l'année, avec un marché estival et un marché hivernal.

Le marché est devenu un chef de file incontesté en ce qui concerne la transparence, l'authenticité et l'assurance qu'il s'agit véritablement d'un marché local avec des répercussions économiques locales. Le programme de vérification MyPick® des marchés de producteurs de l'Ontario garantit aux consommateurs que le fournisseur dont ils achètent les produits vend ce qu'il a cultivé et produit dans son exploitation agricole locale. Depuis 2012, tous les fournisseurs du marché de producteurs de North Bay doivent vivre dans un rayon de 100 km du marché et tous les producteurs doivent être vérifiés par le

programme MyPick®. C'est le seul marché du Nord ontarien qui exige que ses membres soient vérifiés par le programme MyPick®. Cela aide à instaurer la confiance des consommateurs, lesquels peuvent être certains de la provenance de leurs produits alimentaires et qu'il s'agit d'un agriculteur local.

En février 2019, le marché de producteurs de North Bay a gagné le tout premier prix d'excellence des marchés de producteurs et a été désigné le « marché de l'année » pour la saison 2018.



*« Nos politiques du 100 km et MyPick® ont aidé à faire de notre marché la destination véritablement locale qu'il est devenu. Nous sommes fiers du solide partenariat qu'a forgé le marché de producteurs de North Bay avec la collectivité et du renforcement de l'industrie agricole de base qu'il a favorisé dans le Nord de l'Ontario », explique **Wayne Chalmers des Spring Hill Farms, fournisseur et vice-président du marché de producteurs de North Bay.***

Prix des détaillants Ontario, terre nourricière - donner une voix aux consommateurs grâce aux nouveaux concours *Choix des consommateurs*

Le gouvernement de l'Ontario soutient des programmes et travaille avec des partenaires afin d'améliorer la littératie en matière de produits alimentaires locaux chez la population ontarienne.

Les Prix des détaillants Ontario, terre nourricière, sont un concours annuel prestigieux reconnaissant l'excellence des pratiques de l'industrie agroalimentaire en matière d'étalage et de promotion en magasin afin de soutenir les produits alimentaires de l'Ontario. Les prix honorent le soutien exceptionnel de détaillants envers les aliments cultivés en Ontario.

Les détaillants peuvent participer à six concours d'étalages saisonniers, d'avril à novembre. En 2018, plus de 4 250 participations ont été soumises, avec près de 6 000 photos d'étalages alléchants mettant en vedette des produits agricoles frais de l'Ontario.

Pour la première fois en plus de 30 ans, les consommateurs peuvent désormais voter dans le cadre du concours « Choix des consommateurs » pour les meilleurs étalages d'asperges, de petits fruits, de fruits tendres, de pommes et de légumes de la récolte d'automne.

En suivant Ontario, terre nourricière sur Instagram et Facebook, les consommateurs votent en « aimant » la photo qu'ils préfèrent parmi les trois photos les plus populaires.

En permettant aux consommateurs d'avoir leur mot à dire sur l'épicerie qui a créé l'étalage le plus emballant de fruits et de légumes frais de l'Ontario, le gouvernement mobilise les Ontariennes et les Ontariens qui veulent jouer un rôle plus actif en ce qui concerne les aliments qu'ils achètent, préparent et partagent avec les membres de leur famille.

Champions des produits alimentaires locaux – honorer les champions de la collectivité qui donnent la priorité aux produits alimentaires locaux

Une autre initiative prometteuse que le gouvernement a mise en place pour favoriser et célébrer l'engagement envers les aliments locaux est le programme de reconnaissance des champions des produits alimentaires locaux.

Un champion des produits alimentaires locaux peut être une personne, un organisme ou une entreprise qui a fait preuve d'esprit d'initiative en mettant en premier lieu des aliments locaux sur les tables des gens de leur collectivité. On dénombre une quantité incroyable de champions des produits alimentaires locaux autour de nous qui ont contribué de façon exceptionnelle à l'essor du secteur des produits alimentaires locaux.

Les députés de toute la province ont l'occasion d'honorer des chefs de file des produits alimentaires locaux dans leurs collectivités grâce à la nouvelle initiative des champions des produits alimentaires locaux. Les membres de la collectivité ou les entreprises qui sont identifiés comme des chefs de file recevront un certificat de champion des produits alimentaires locaux et seront honorés dans leurs collectivités grâce aux médias locaux, comme des journaux ou des médias sociaux. Les célébrations

seront encouragées durant la Semaine des aliments locaux qui se déroule en juin, ou durant la Semaine de l'agriculture en Ontario qui se tient en octobre.

Un projet issu d'une passion qui devient une entreprise familiale en donnant la priorité aux consommateurs dans une entreprise alimentaire locale

Ayant commencé comme un projet d'été pour recueillir des fonds pour l'université, Bre's Fresh Market est devenu un magasin multiservice pour les produits agricoles, les produits de boulangerie, les viandes, les fromages, etc., tous frais évidemment! Sa mission est de vendre tous les meilleurs produits locaux des comtés d'Oxford, Elgin et Norfolk sous un même toit.

En février 2019, Bre's Fresh Market a été honoré par l'Ontario Farm Fresh Marketing Association qui lui a remis son Foodland Merchandising Award annuel pour l'excellence dont l'entreprise a fait preuve en matière de présentation et de promotion des produits alimentaires ontariens et du soutien qu'elle donne à l'Ontario, terre nourricière. Bre's Fresh Market se démarque non seulement en raison de sa créativité, mais aussi de son slogan qui témoigne de ce qu'est véritablement l'entreprise : « Votre lien avec les aliments locaux ».



« Nous sommes dans une riche collectivité agricole, mais nourrir votre famille avec des produits agricoles locaux frais demeure un défi. Nous faisons ce que nous pouvons pour rendre plus facilement accessible à nos clients des produits locaux frais provenant de notre ferme et de celles de nos voisins », expliquent Breann et Kyle Gillespie.

Élargir l'accès aux produits alimentaires locaux

Favoriser la conscientisation sur les produits alimentaires locaux n'est pas suffisant pour accroître la consommation de produits alimentaires locaux. Les Ontariennes et Ontariens doivent avoir accès à des choix d'aliments locaux là où ils font leurs achats, mangent et vont à l'école.

Le gouvernement de l'Ontario protège ce qui compte le plus pour la population en aidant à rendre les aliments et les boissons qui sont cultivés, récoltés et produits localement plus facilement accessibles à l'ensemble de la population ontarienne partout dans la province, que ce soit directement dans une ferme, un marché de producteurs, une épicerie, une cafétéria scolaire ou des services alimentaires hospitaliers.

La **Loi de 2013 sur les aliments locaux** établit trois objectifs ambitieux pour aider à accroître l'accès aux aliments locaux :

- **Objectif n° 1** : Augmenter les possibilités pour toute la population ontarienne de choisir des aliments locaux.
- **Objectif n° 2** : Accroître la variété des offres de produits alimentaires locaux afin de célébrer la diversité de l'Ontario et de ses produits alimentaires.
- **Objectif n° 3** : Accroître les collaborations et renforcer les partenariats entre les producteurs, les collectivités et les secteurs publics et privés afin d'accroître l'accessibilité des aliments locaux.

Une part importante de l'augmentation de l'accès à des aliments locaux nécessite de réduire les fardeaux réglementaires afin de réduire les coûts d'exploitation des petites et moyennes entreprises agroalimentaires en Ontario.

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales cible les règlements indûment coûteux et contraignants dans le secteur agroalimentaire, tout en conservant les règles qui aident à garder la population ontarienne en sécurité et en santé.

Dans le cadre de cet effort, le gouvernement modernise les programmes de protection financière de l'Ontario pour les entreprises agricoles et circonscrit des façons de simplifier les processus de délivrance de permis et de certification pour plus de 20 programmes offerts par le ministère.

De plus, dans le cadre de la *Loi de 2019 visant à rétablir la compétitivité de l'Ontario*, le ministère a proposé des changements à des règlements coûteux découlant de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*, comme l'obligation d'obtenir un permis une seule fois pour les établissements de traitement des viandes, tout en conservant toutes les autres exigences nécessaires en matière de salubrité des aliments.

Mike McKenzie et son entreprise locale Seed to Sausage sont un bon exemple de la manière dont la réduction des fardeaux réglementaires peut simplifier la vie des entreprises agroalimentaires en Ontario.

Des entreprises de produits alimentaires locaux sains prennent leur essor lorsque les obstacles sont éliminés

Mike McKenzie est le fondateur de Seed of Sausage, une entreprise de l'Est ontarien qui prépare des viandes artisanales allant du salami fermenté à la pancetta et au guanciale, en passant par de simples saucisses et un éventail de viandes de style déli et de viandes fumées. Tout est fait à la main et en petits lots afin de respecter des normes de qualité supérieure.

Au départ, c'était un loisir - faire ses propres viandes, mais Mike a constaté qu'il y avait très peu de choix pour les viandes salaisonnées artisanales ici en Ontario. Il a donc décidé qu'il était temps de démarrer une petite entreprise de vente de viandes salaisonnées de première qualité.

L'entreprise Seed to Sausage a eu une importante croissance. Il y a huit ans, elle a ouvert ses portes comme une petite usine de transformation des viandes inspectée par la province à Tichborne, et vendait des produits carnés salaisonnés et transformés dans l'Est ontarien et la ville d'Ottawa. En 2014, elle s'est agrandie dans une installation de 500 pieds carrés ayant pignon sur rue au centre-ville d'Ottawa, et a ouvert plus récemment deux marchés qui remportent un vif succès à Mississauga et à Newmarket. Ses produits ont même été présentés à Rideau Hall.

Seed to Sausage planifie maintenant de construire un établissement de transformation des viandes inspecté par le fédéral pour favoriser sa pénétration d'un plus grand nombre de marchés en Ontario et par delà les frontières de la province.



*« Lorsque j'ai lancé Seed to Sausage, c'était parce que j'étais incapable de trouver des produits comme ceux que je faisais à la maison. Pas seulement locaux et avec moins d'additifs, mais surtout d'un point de vue du goût et de la qualité. Je crois sincèrement que la réussite de l'entreprise Seed to Sausage est liée à son engagement à mettre de l'avant le goût et la qualité lorsqu'elle crée ses produits. À l'avenir, j'aimerais me concentrer sur la création d'aliments sains pour ma famille. À l'aide d'ingrédients fonctionnels, je veux créer des produits qui peuvent non seulement améliorer notre santé, mais aussi m'assurer qu'ils sont remplis de micronutriments comme du zinc ou des probiotiques et améliorent des choses comme la fonction cognitive. Je souhaite créer des aliments sains pour alimenter nos esprits ainsi que nos corps. Et ça aura très bon goût! » , déclare **Mike McKenzie, fondateur, Seed to Sausage.***

En rendant les produits alimentaires plus identifiables dans un éventail de canaux de distribution, le gouvernement de l'Ontario s'assure qu'un plus grand nombre d'Ontariennes et d'Ontariens dans la province peuvent avoir accès à des viandes, des produits laitiers, des produits de boulangerie, des fruits et des légumes d'origine ontarienne.

Les efforts de promotion et de commercialisation d'Ontario, terre nourricière donnent aux

consommateurs le pouvoir d'identifier et de demander des aliments de l'Ontario lorsqu'ils font des achats à l'épicerie, dans un marché de producteurs et dans un marché à la ferme.

L'étude de consommation du programme démontre que l'environnement en magasin influence directement les décisions d'achat. Par exemple, 61 pour cent des décisions d'acheter des produits frais sont prises au point d'achat.

Les efforts d'Ontario, terre nourricière en matière de services de détail et à la clientèle augmentent la visibilité du logo Ontario, terre nourricière sur les tablettes et aident les consommateurs à identifier et à choisir des produits de l'Ontario lorsqu'ils font des achats.

Au cours des cinq dernières années, il y a eu une augmentation moyenne de 222 ententes sur l'utilisation du logo chaque année. Actuellement, il y a plus de 1 550 ententes sur l'utilisation du logo conclues avec des producteurs, des détaillants et des services alimentaires. Huit consommateurs sur dix associent le logo à des produits alimentaires frais de l'Ontario.

L'approche régionale de Sobeys soutient les collectivités en s'assurant que les clients ont accès à plus de produits alimentaires cultivés et fabriqués localement

Le Programme de participation des fournisseurs du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales a été lancé en 2011 et établit désormais des liens entre plus de 2 500 entreprises de transformation d'aliments et de boissons et d'exploitants de services alimentaires à l'échelle de l'Ontario. À ce jour, Longos, Loblaws, Metro, Whole Foods et plus récemment Sobeys, ont forgé de tels partenariats.

Le programme comprend des rencontres entre entreprises, des présentations en tableaux, des programmes dans les marchés et de salons commerciaux, ainsi que des séminaires sur l'art de la vente. Près de 830 rencontres avec des fournisseurs préapprouvés et sélectionnés ont eu lieu, ce qui a permis aux fournisseurs de présenter leurs produits de l'Ontario, tout en aidant les détaillants à s'approvisionner en produits locaux. On estime que plus de 70 millions de nouvelles ventes supplémentaires pour l'Ontario ont été générées depuis le lancement du programme.

Grâce à Sobeys Ontario, les petits et moyens fournisseurs peuvent désormais approvisionner les magasins sur une base régionale. Sobeys Ontario a travaillé avec le ministère afin d'offrir trois événements destinés à pousser plus loin son programme d'approvisionnement local. Le premier événement s'est tenu en 2018 et a permis de conclure 14 nouvelles ententes de fournisseurs, dont des producteurs primaires et des entreprises de transformation qui approvisionneront les magasins Sobeys avec 50 à 75 nouveaux produits de l'Ontario. Sobeys continuera d'examiner les comptes de chaque nouveau fournisseur. Si les produits démontrent de fortes ventes, ils pourraient alors être vendus dans un plus grand nombre de magasins, y compris à l'échelle provinciale.



« Chez Sobeys, nous croyons au renforcement des collectivités dans lesquelles nous sommes présents grâce au soutien des entreprises locales. Aucun fournisseur local n'est trop petit pour que nous en tenions compte, et chez Sobeys nous sommes très fiers d'aider les entreprises locales à croître à une échelle plus grande. Travailler avec le Programme de participation des fournisseurs permet d'offrir à nos consommateurs des produits locaux faits au Canada – ce qui est une priorité pour notre entreprise », explique **Sheri Evans, directrice du développement local, responsable du merchandising en Ontario, Sobeys.**

Ouvrir la porte aux produits alimentaires locaux dans le secteur parapublic

Le gouvernement de l'Ontario s'est engagé à réduire les formalités administratives afin que les entreprises alimentaires locales de toute la province puissent prospérer. Acheter et soutenir les aliments locaux permet de créer des emplois et stimule l'économie dans les collectivités de toute la province.

En mars 2018, le gouvernement de l'Ontario a mis en place le troisième objectif ambitieux de la *Loi de 2013 sur les aliments locaux*.

- **Objectif** : Éliminer les obstacles administratifs et favoriser l'adoption de produits alimentaires

locaux dans le secteur parapublic, pour qu'il soit plus facile pour les organismes comme les collèges, les universités, les hôpitaux et les municipalités d'acheter ces produits.

Afin de favoriser l'utilisation d'un plus grand nombre de produits alimentaires locaux par le secteur parapublic grâce à des processus d'approvisionnement, le gouvernement a conçu une gamme de ressources en matière de pratiques optimales, notamment des vidéos et des outils comme des études de cas, des fiches de conseils et une carte pour aiguiller les entreprises vers les carrefours alimentaires de tout l'Ontario.

Plusieurs institutions augmentent déjà significativement leur consommation de produits alimentaires locaux en déployant des pratiques exemplaires pour réduire les obstacles à l'approvisionnement en aliments locaux. Voici certaines de leurs histoires.

MEALsource aide une entreprise alimentaire locale à développer une nouvelle viande riche en protéines pour les patients hospitalisés

MEALsource est un organisme à but non lucratif d'achats groupés qui conclut des ententes avec des fournisseurs et des distributeurs alimentaires au nom de 30 organismes de soins de santé qui font partie du Système de santé St-Joseph. MEALsource a réalisé une vérification d'origine de ses achats de produits alimentaires locaux et a identifié les protéines comme l'une des cinq catégories pour lesquelles il était possible de trouver un plus grand nombre d'agriculteurs et d'entreprises de transformation à l'échelle locale.

En 2013, MEALsource a publié une demande de propositions pour des produits protéinés et a ensuite travaillé à éduquer les agriculteurs et les entreprises de transformation sur le contrat et le processus pour présenter une soumission. Cela a permis à MEALsource d'actualiser ses critères d'évaluation afin de les axer sur le coût par gramme de protéine plutôt que sur le coût par portion. Cela a redéfini la manière dont les organismes de soins de santé membres de MEALsource évaluent la valeur en termes de densité de protéines qui répond mieux aux besoins de leurs patients au lieu de rechercher simplement le coût le plus bas par unité.

VG Meats est une entreprise familiale de transformation et de production de produits carnés de Simcoe, en Ontario. Depuis 1970, l'entreprise offre ses produits dans ses propres magasins et chez les grands détaillants. Lorsque MEALsource a actualisé ses critères d'évaluation afin de mesurer les caractéristiques des aliments auxquelles elle donnait le plus de valeur, VG Meats a surpassé les fournisseurs sortants et tous les autres fournisseurs qui avaient soumissionné grâce à sa capacité de préparer des produits de qualité supérieure, comme des portions déterminées avec une plus grande densité de protéines, pour l'industrie des soins de santé.

Ensemble, MEALsource et VG Meats ont pu démontrer comment il est possible d'obtenir la meilleure valeur qui soit d'un approvisionnement public.



*« À titre d'institutions publiques au sein des collectivités que nous desservons, les établissements de soins de santé sont responsables de s'assurer qu'ils obtiennent non seulement la meilleure valeur possible avec l'argent des contribuables, mais que le processus qu'ils utilisent pour prendre des décisions est accessible et transparent pour tous les fournisseurs potentiels. MEALsource comprend cette mission et travaille à aider ses membres à obtenir la meilleure valeur qui soit grâce à l'éducation et à la mobilisation communautaires pour améliorer la production alimentaire locale et l'expérience du patient, » déclare **Wendy Smith, spécialiste en approvisionnement chez MEALsource avec le Système de santé St-Joseph, organisme d'achats groupés.***

Champions du secteur parapublic honorés pour avoir démontré des pratiques optimales dans l'approvisionnement en produits alimentaires locaux

La réalisation d'une vérification de l'origine des produits alimentaires est un outil efficace pour accroître les achats de produits alimentaires locaux. En identifiant les origines des aliments et des boissons servis dans une institution, la vérification peut servir à établir une base de référence des achats de produits alimentaires locaux, aider à établir des objectifs pour l'approvisionnement en aliments locaux, ainsi qu'à faire le suivi et rendre compte des progrès réalisés.

La province a récemment lancé un nouveau Programme de reconnaissance des champions du secteur parapublic pour récompenser les institutions qui volontairement font le suivi et rendent compte au ministère de l'Agriculture, des Aliments et des Affaires rurales de leurs objectifs en matière d'achats d'aliments locaux. En avril et mai de chaque année, les institutions seront encouragées à répondre à un sondage virtuel en présentant leurs données de référence sur les achats de produits alimentaires locaux et leur objectif d'achats de produits alimentaires locaux pour l'année en question. Au cours des mois de février et de mars qui suivent, chaque institution participante se verra demander de répondre à un sondage virtuel de suivi afin de présenter ses données finales sur les achats de produits alimentaires locaux pour l'année en question.

Les institutions participantes recevront une lettre du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, laquelle sera accompagnée d'un logo pour souligner leurs efforts lors de chaque Semaine des aliments locaux qui se tient annuellement en juin.

La chaîne de valeur des produits alimentaires locaux signifie que plus de produits alimentaires locaux sont disponibles pour les patients de l'organisme Halton Healthcare

Halton Healthcare est un organisme de soins de santé constitué de trois hôpitaux communautaires – l'Hôpital de Georgetown, l'Hôpital du district de Milton et l'Hôpital Trafalgar Memorial d'Oakville. L'organisme sert annuellement plus de 700 000 repas à des patients hospitalisés grâce à une variété de modèles de livraison de repas personnalisés, notamment le service de livraison de repas sur commande téléphonique, servis à la chambre ou à la salle à manger « Call to Order, Room Service, Dining Room Service and Hostess Meal Delivery » lauréat d'un prix.

Sa mission est de forger des partenariats avec ses collectivités afin d'offrir d'excellents soins et services alimentaires et sa vision consiste à donner le pouvoir à son équipe d'être des chefs de file dans la prestation de soins alimentaires et d'expérience culinaire guidée par des normes factuelles, en valorisant la diversité, les aliments de source locale et la responsabilité financière.

Pendant un certain temps, l'équipe des services alimentaires dirigée par Marianne Katusin, directrice des services alimentaires de l'Hôpital Trafalgar Memorial d'Oakville, a travaillé à mettre en place une approche « de la ferme à la table » pour les repas des patients. Elle a créé de nouvelles recettes et de nouveaux menus qui offrent une valeur aux patients en plus d'avoir bon goût, tout en gérant attentivement les ressources financières disponibles pour soutenir les services alimentaires.

L'équipe a travaillé avec son distributeur partenaire - Gordon Food Service - afin de garantir la viabilité des articles locaux sur les menus de ses patients. Le transfert de connaissances d'un chef de file du secteur de la distribution a aidé l'organisme Halton Healthcare à trouver des solutions créatives et innovatrices pour améliorer l'offre de produits alimentaires locaux pour ses patients. En comprenant mieux ce qui était possible, Marianne a travaillé avec son équipe de direction afin de créer une déclaration d'approvisionnement en produits alimentaires locaux pour favoriser l'actualisation des objectifs visant à acheter plus de produits locaux et à former le personnel à leur sujet.

Marianne a œuvré à forger des partenariats clés avec des fabricants et des fournisseurs qui vendent des produits locaux. De plus, l'équipe a examiné la possibilité de préparer davantage de recettes sur place à l'aide d'ingrédients locaux. Les partenaires clés comprennent maintenant les exploitations agricoles Martin's Family Fruit Farm et Cohn Farm. Des fruits, des légumes et des protéines brutes frais de l'Ontario sont maintenant achetés pour favoriser la production sur place de soupes, d'entrées et de mijotés. Marianne s'est aussi alliée à l'entreprise Stemmler Meats afin d'élaborer des produits protéinés locaux qui respectent les normes nutritionnelles, de qualité, de prix et de salubrité alimentaire, qui doivent être respectées dans les établissements de santé.

Halton Healthcare a maintenant augmenté ses achats locaux de 30 pour cent. Les patients ont déclaré être enthousiastes à l'idée de voir des renseignements sur les agriculteurs ontariens accompagner leurs repas et se disent très satisfaits lorsque des ingrédients de l'Ontario sont mis en vedette sur les menus destinés aux patients.



« Chez Halton Healthcare, nous croyons que faire de bons choix alimentaires est une part importante de la santé et du bien-être. Dans notre effort pour concrétiser notre mission et notre vision, nous avons démontré que nous sommes des champions des produits alimentaires locaux. Nous continuons notre

*cheminement grâce à l'innovation en offrant de nouveaux modèles de livraison de repas et en collaborant avec notre réseau de fabricants et de producteurs d'aliments de l'Ontario afin de créer des options alimentaires nutritives pour les menus hospitaliers. Accroître la sensibilisation sur les produits locaux et les connaissances à leur propos de nos patients renforcera les relations dans la chaîne de valeur entre l'industrie alimentaire locale, notre collectivité et nos partenaires de l'industrie », explique **Marianne Katusin, directrice intérimaire, services de nutrition clinique et services alimentaires, Halton Healthcare.***

Rendre l'industrie des produits alimentaires locaux de l'Ontario ouverte aux affaires

Au cours de la prochaine année, le gouvernement continuera d'accroître les occasions de mobilisation publique pour appuyer l'agriculture, les produits alimentaires locaux et le développement rural. Il est important d'offrir des occasions à la population ontarienne de faire entendre sa voix et de participer à un dialogue significatif pour aider à cerner les problèmes, aborder les enjeux et déployer des solutions pour garantir la viabilité de l'industrie agroalimentaire.

Le gouvernement s'est engagé à encourager les résultats positifs en matière d'agroalimentaire et de développement rural en faisant des efforts pour favoriser et stimuler la croissance économique grâce à l'éducation, la sensibilisation, des outils et des ressources, des événements agroalimentaires, des collaborations et d'autres activités. Par exemple, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales a créé une **carte des carrefours alimentaires** (agrégateurs) de l'Ontario comme outil de référence pour ceux qui souhaitent trouver des petites et moyennes entreprises qui regroupent des aliments à des fins commerciales ou pour des programmes communautaires.

À l'échelle de l'Ontario, plusieurs organismes travaillent sur des manières innovatrices de stimuler le secteur agroalimentaire et les collectivités rurales de la province. Afin de favoriser les possibilités de croissance des entreprises alimentaires locales de toute la province, le gouvernement conçoit des ressources, abolit les obstacles et accroît les débouchés qui renforceront l'industrie alimentaire locale de l'Ontario.

Les produits alimentaires locaux sont importants pour la population ontarienne et c'est pourquoi le gouvernement continue de créer un climat favorable pour les entreprises alimentaires locales et les entrepreneurs leur permettant de croître et de grandir, de créer des emplois et de mettre davantage de produits alimentaires locaux dans les assiettes des Ontariennes et Ontariens.

Pour plus de renseignements :
Sans frais : 1 877 424-1300
Local : 519 826-4047
Courriel : ag.info.omafra@ontario.ca