

Rapport sur les produits alimentaires locaux 2024

Découvrez les personnes, les entreprises et les organismes qui travaillent avec succès à renforcer l'économie des produits alimentaires locaux de l'Ontario.

Message de la ministre

Sans aucun doute, la meilleure partie du travail de ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales est de collaborer étroitement avec les vaillants agriculteurs de l'Ontario, et cette année, durant la Semaine des aliments locaux qui se déroule du 3 au 9 juin, nous braquons les projecteurs sur les personnes incroyables qui cultivent nos aliments. Il s'agit d'une occasion unique pour la population ontarienne de célébrer les personnes derrière les produits que nous connaissons et aimons tous. Comme ministre, j'ai aussi le plaisir de lancer le Rapport annuel sur les produits alimentaires locaux de l'Ontario, où vous pouvez découvrir toutes les bonnes choses cultivées, récoltées et préparées en Ontario!

Cette année, nous profitons de la Semaine des aliments locaux et du Rapport sur les produits alimentaires locaux de l'Ontario pour honorer et remercier les personnes derrière les aliments que nous consommons quotidiennement. L'industrie agricole et alimentaire de l'Ontario emploie plus de 836 000 personnes à l'échelle de la province, ce qui représente un emploi sur dix. Cela comprend les agriculteurs ontariens, qui cultivent plus de 200 produits agricoles dans plus de 48 000 exploitations agricoles, plus de 54 000 détaillants alimentaires et entreprises de services alimentaires, ainsi que plus de 4 900 entreprises d'aliments et de boissons qui fabriquent et transforment 42 % des aliments et des boissons du Canada. L'industrie agricole et alimentaire de l'Ontario est un moteur économique, et les agriculteurs ainsi que les personnes à travers la chaîne d'approvisionnement alimentaire locale en sont le cœur.

Qu'il s'agisse de protéines de viande ou de produits laitiers, de légumes ou de fruits frais, de poisson ou de crème glacée, de miel ou de sirop d'érable, de produits de boulangerie-pâtisserie ou de nombreux autres produits alimentaires et boissons, la population ontarienne a accès à de formidables aliments locaux chaque jour de l'année. Et nous savons que lorsque nous choisissons des produits de l'Ontario, nous soutenons nos concitoyens ontariens et renforçons nos collectivités, nos régions et notre province.

Nous pouvons être fiers en sachant que les aliments de l'Ontario ne sont pas savourés seulement chez nous, mais qu'ils sont recherchés au Canada, en Amérique du Nord et partout dans le monde. Je tiens à féliciter les agriculteurs, les entreprises de transformation et toutes les personnes qui œuvrent dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire locale de l'Ontario de leur travail acharné, 365 jours par année. Leurs efforts nous aident à concrétiser les objectifs de la stratégie Cultiver l'Ontario. La contribution de l'industrie agroalimentaire ontarienne au PIB provincial et la valeur des exportations agricoles et alimentaires de l'Ontario sont toutes en hausse depuis le lancement de la stratégie. Nous travaillons pour aider les agriculteurs ainsi que les entreprises de transformation et de fabrication d'aliments et de boissons à accroître la production d'aliments cultivés et préparés en Ontario de 30 % d'ici 2032 en soutenant la recherche et l'innovation, en aidant les entreprises à investir dans les nouvelles technologies et en promouvant les carrières dans l'industrie agricole et alimentaire. Nous sommes activement engagés et déterminés à établir la position de l'industrie agricole et alimentaire ontarienne comme l'une des meilleures au monde.

Afin de lancer la Semaine des aliments locaux, je vous convie à regarder ma vidéo (<https://youtu.be/ep3mhv5wv8w>) , puis de faire preuve de créativité et de trouver des façons amusantes de célébrer les personnes qui cultivent, fabriquent, achètent et préparent les aliments les plus frais et les plus délicieux de la planète.

Lisa M. Thompson

Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales

Stimuler la littératie sur les aliments locaux en Ontario

Nous savons que l'abordabilité est une priorité pour les consommateurs de l'Ontario. Des

facteurs comme les coûts de production ou du carburant et les variations du taux de change du dollar canadien, ainsi que la distribution et l'approvisionnement du marché contribuent tous au prix des denrées de consommation courante à l'épicerie, notamment le pain et le lait.



Le logo Ontario, terre nourricière permet aux consommateurs de savoir qu'ils appuient les agriculteurs de l'Ontario.

Selon une recherche d'Ontario, terre nourricière, les consommateurs sont motivés par plusieurs facteurs différents lorsqu'ils achètent des aliments locaux. Même si le prix est souvent la priorité, les consommateurs nomment d'autres facteurs comme la fraîcheur, la qualité, la salubrité des aliments et le fait d'appuyer les agriculteurs de leurs collectivités pour expliquer pourquoi ils choisissent d'acheter des produits alimentaires cultivés et préparés en Ontario. Les fruits et les légumes locaux sont souvent plus savoureux puisqu'ils sont récoltés alors qu'ils sont au sommet de leur fraîcheur et peuvent être moins coûteux que des produits importés. Par exemple, les asperges de l'Ontario sont une grande culture légumière et printanière locale si attendue que plusieurs détaillants ne s'approvisionnent pas en asperges importées durant la saison.

En plus de promouvoir toutes les bonnes choses qui sont cultivées en Ontario, Ontario, terre nourricière aide aussi la population à maximiser son budget alimentaire. En offrant des recettes de repas adaptés aux familles (<https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/recettes>), des trucs sur la manière de cuisiner un ingrédient principal une fois et de le décliner dans plusieurs différents repas durant la semaine, ainsi que des tendances comme la manière d'optimiser votre facture d'épicerie en adaptant des recettes afin d'utiliser ce que vous avez dans votre frigo, les conseils éclairés d'Ontario, terre nourricière (<https://www.instagram.com/terenourriciere/>) vous aident à profiter au maximum des aliments cultivés et préparés ici.

Donner l'exemple

Le programme du logo Ontario, terre nourricière (<https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/page/comment-utiliser-le-logo-ontario-terre-nourriciere>) — depuis plus de 45 ans, Ontario, terre nourricière a bâti une riche tradition autour de la promotion du large éventail de produits alimentaires cultivés et préparés chez nous. Les consommateurs peuvent rapidement repérer les aliments cultivés et préparés localement dans les épiceries et les marchés de producteurs grâce au logo Ontario, terre nourricière. Le logo Ontario, terre nourricière et le logo Ontario, terre nourricière — Biologique se retrouvent sur une variété de viandes, de légumes, de produits laitiers, de fruits, de produits spécialisés comme le miel et le sirop d'érable, de noix, etc. À ce jour, plus de 1 700 entreprises alimentaires utilisent le logo sur leurs emballages.

L'Ontario au menu (<https://www.ontario.ca/fr/page/lontario-au-menu>) — en 2023, l'Ontario a célébré la 25^e édition de la Semaine de l'agriculture en Ontario en encourageant les restaurants à participer à l'initiative « L'Ontario au menu » afin de promouvoir les aliments locaux et d'appuyer le secteur des services alimentaire et culinaire. Dans le cadre de cette initiative, les restaurants participants ont mis en vedette sur leur menu un produit de l'Ontario, qu'ils ont jumelé à une bière artisanale, un vin ou un cidre d'ici.

Restaurants Canada (<https://www.restaurantscanada.org/>) et la Culinary Tourism Alliance (<https://www.culinarytourismalliance.com/>), dans le cadre de leur programme Feast On (<https://www.culinarytourismalliance.com/feast-on>), se sont alliés au gouvernement pour offrir des activités complémentaires liées à L'Ontario au menu, comme de la publicité imprimée et numérique, de la promotion du biologique sur les médias sociaux, ainsi que l'impression et la distribution de plus de 60 000 documents promotionnels pour les restaurants participants.

Avec près de 160 restaurants participants, la campagne a suscité plus de 2,1 millions de commentaires de consommateurs et plus de 8 500 consultations uniques sur les pages Web de la campagne dédiées aux consommateurs (<https://www.ontario.ca/fr/page/lontario-au-menu>) et à l'industrie (<https://www.ontario.ca/fr/page/lontario-au-menu#section-2>). Cette initiative gouvernementale a permis aux consommateurs de repérer des aliments locaux ailleurs que dans les marchés de producteurs et les épiceries et de choisir des produits d'ici quand ils mangent au restaurant avec des amis ou leur famille.

Regardez la vidéo (<https://twitter.com/MAAARO/status/1709221782077792490>) qui explique pourquoi des chefs accordent une grande valeur aux ingrédients locaux et renseignez-vous sur le partenariat entre le Graffiti Market (<https://graffitimarket.ca/>), un

restaurant de Kitchener unique en son genre, et la fromagerie de New Hamburg Mountain Oak Cheese (<https://mountainoakcheese.ca/>) .

Mucci Farms

L'entreprise Mucci Farms (<https://www.muccifarms.com/>) est un producteur de fruits et de légumes de deuxième génération sise à Kingsville, Ontario, qui cultive plus de 350 acres de tomates, de poivrons, de concombres, de laitues et de fraises dans ses serres.



Gianni Mucci et Danny Mucci inspectent leurs fraises cultivées localement en serre à Kingsville, ON.

Il y a plus de six décennies s'est amorcé un humble parcours pour deux frères italiens qui ont immigré au Canada avec une passion pour cultiver des fruits et légumes éclatants et

délicieux. Aujourd'hui, les enfants de Tony et de Gino ont propulsé l'entreprise vers une réussite sans précédent, élargissant son offre et établissant une exploitation intégrée verticalement, des semences à la vente au détail.

« Chez Mucchi Farms, notre engagement envers le local est indéfectible et est intégré dans chaque aspect de notre mission. Nous appuyons activement les organismes de bienfaisance et les événements locaux, et donnons aussi des denrées aux programmes scolaires afin d'accroître l'accès aux fruits et aux légumes frais et l'affinité pour ceux-ci chez les jeunes. Notre investissement dans de la technologie de lampes de serre à la fine pointe ne fait pas que hausser la production locale, mais il garantit aussi que nos collectivités sont approvisionnées avec des denrées fraîches et de qualité toute l'année durant, ce qui atténue les limitations liées aux contraintes saisonnières. Avec le plus important programme de culture avec des lampes de serre de l'industrie canadienne de la culture en environnement contrôlé, nous sommes immensément fiers d'offrir des possibilités d'emploi durables tout au long de l'année, aidant à redessiner le paysage d'un secteur traditionnellement saisonnier. »

— Bert Mucci, PDG

Les fraises gagnantes d'un prix d'innovation de l'entreprise sont cultivées dans la plus grande exploitation agricole de fraises à climat contrôlé en Amérique du Nord et sont offertes toute l'année durant à la population ontarienne. L'entreprise vise de façon importante à élargir son programme hivernal grâce à la technologie de culture avec des lampes de serre afin d'offrir un plus grand éventail de produits cultivés en serre.

Depuis 15 ans, l'entreprise a été une fière partisane du programme Ontario, terre nourricière, apposant son logo sur plusieurs de ses produits cultivés localement.

Picard's Peanuts

Picard's Peanuts ([https://picardpeanuts.com/?](https://picardpeanuts.com/?gad_source=1&gclid=EAlaIqobChMI4P_tip2ShQMVSDfUAR1n6QJ1EAAYASAAEgLxz_D_BwE)

[gad_source=1&gclid=EAlaIqobChMI4P_tip2ShQMVSDfUAR1n6QJ1EAAYASAAEgLxz_D_BwE](https://picardpeanuts.com/?gad_source=1&gclid=EAlaIqobChMI4P_tip2ShQMVSDfUAR1n6QJ1EAAYASAAEgLxz_D_BwE))

est une entreprise familiale ayant de profondes racines au Canada. L'entreprise a d'abord planté des arachides dans les sols sableux du comté de Norfolk dans le Sud-Ouest ontarien en 1979, et sa passion, sa détermination et son travail acharné font qu'elle continue de s'engager à cultiver de délicieuses arachides ontariennes qui vont directement de sa ferme familiale au bol de grignotines de votre famille.

« Nous avons commencé à cultiver des arachides Valencia à la fin des années 1970, une culture de rechange au maïs et au soya traditionnels. Depuis le début, nous avons offert des arachides cultivées localement à nos clients et avons créé une grande variété d'arachides rôties et d'autres produits de confiseries depuis plus de 40 ans. »

— James Picard Jr.



Jim Picard Sr. était un véritable innovateur qui a aidé à lancer la culture des arachides en Ontario lorsqu'il a planté sa première culture en 1979. Aujourd'hui, vous pouvez trouver le logo Ontario, terre nourricière sur les arachides Valencia de Picard's, ce qui garantit que les consommateurs savent qu'ils appuient les producteurs locaux d'arachides.

Comme première famille de producteurs d'arachides en Ontario, l'entreprise a innové depuis sa première culture. Les arachides Valencia cultivées en Ontario sont nouvelles dans le programme Ontario, terre nourricière, et quelque chose qu'il vous faut rechercher quand vous visitez les points de vente au détail de Picard dans le Sud-Ouest ontarien ou que vous magasinez en ligne. L'entreprise s'efforce continuellement de trouver des produits nouveaux et innovateurs pour élargir encore plus la gamme de produits de Picard Peanut.

Champignons Belle Grove

Les champignons de la marque Belle Grove (<https://www.bellegrove.ca/>) sont produits dans une exploitation agricole de Campbellville, Ontario. L'entreprise cultive une grande variété de champignons frais, naturels et savoureux pour les recettes de tous les jours, allant des champignons de Paris aux champignons crimini, sans oublier les portobellos et les champignons déshydratés pour une durée de conservation accrue. Au cours des années, elle a aussi élargi son choix de champignons exotiques de provenance particulière comme les champignons King Oyster, shiitake et pleurotes.



Trois travailleurs de Monaghan Mushrooms tiennent des emballages des champignons de la marque Belle Grove qui comportent le logo Ontario, terre nourricière. Ces champignons sont cultivés à Campbellville.

« Notre passion est d'offrir au consommateur un aliment polyvalent et durable, regorgeant de vitalité pour soutenir notre style de vie moderne. »

En adoptant l'approvisionnement local, Belle Grove célèbre les saveurs et les caractéristiques uniques de l'Ontario, favorisant une impression de connexion avec la terre et les gens qui la cultive.

Histoires de réussite liées à la littératie sur les aliments locaux

Première Nation crie de la Moose



Le travail accompli par la Première Nation crie de la Moose pour renforcer les racines traditionnelles grâce aux jardins communautaires a été reconnu par la ministre Thompson avec un prix d'excellence en agriculture. Anthony Chum est photographié alors qu'il accepte le prix.

La Première Nation crie de la Moose (<https://www.moosecree.com/>) , située sur la rive ouest de la baie James en Ontario, a reçu le prix Excellence pour les entreprises et communautés autochtones du Programme des prix d'excellence en agriculture (<https://www.ontario.ca/fr/document/recipientaires-des-prix-dexcellence-en-agriculture/programme-des-prix-dexcellence-en>) de l'an dernier. Son projet de jardins communautaires s'est amorcé en mars 2019 avec deux jardins et comporte désormais 21 parcelles de terre qui soutiennent plus de 40 familles de la communauté de Moose Factory.

En partenariat avec l'Université d'Ottawa et l'Université Lakehead, la Première Nation crie de la Moose a réintroduit des programmes de jardinage qui se concentrent sur les techniques de jardinage, la distribution de semences et les accessoires de jardinage, et a mis en place des jardins communautaires qui aident à enseigner aux membres de la communauté comment cultiver leurs propres aliments tout en intégrant des connaissances et des pratiques traditionnelles dans les activités de jardinage.

« Cette initiative vise à donner de l'autonomie à la population, à renforcer les liens communautaires et à s'assurer que tout un chacun peut accéder à des aliments sains et frais près de son domicile. Voir les répercussions positives qu'a eues à ce jour l'initiative a été formidable et j'ai hâte de voir nos jeunes en apprendre plus sur l'agriculture dans les serres que nous prévoyons construire. Grâce à nos efforts concertés, nous guérissons avec la terre et nous nous assurons d'avoir un système qui peut subvenir à nos besoins pour les années à venir. »

— Anthony Chum

En plus de soutenir les efforts pour récolter des aliments traditionnels, la Première Nation prévoit par ailleurs un projet de serre avec les écoles locales. La Première Nation crie de la Moose vise à lancer ces serres semi-permanentes en 2024 comme projet pilote commençant dans l'une des écoles locales. Grâce à ces efforts concertés et de développement communautaire, la Première Nation crie de la Moose et ses partenaires universitaires affichent un esprit collectif en bâtissant des productions alimentaires durables et résilientes au sein des communautés autochtones de l'Ontario.

École polytechnique Seneca

Le programme de formation pour les agriculteurs urbains de Toronto (TUFT) de l'école polytechnique Seneca (<https://employees.senecapolytechnic.ca/spaces/257/urban-agriculture-at-seneca/wiki/view/16079/toronto-urban-farmer-training-tuft>) a reçu une mention honorable de la catégorie Excellence en formation agroalimentaire du

Programme des prix d'excellence en agriculture (<https://www.ontario.ca/fr/page/programme-des-prix-dexcellence-en-agriculture>) 2023.

En se concentrant sur la mobilisation communautaire, la durabilité environnementale et la découverte de façons autres de cultiver des végétaux et d'élever des animaux comme entreprise viable en milieu urbain, ce programme éducatif virtuel de 10 semaines stimule la passion pour l'agriculture urbaine grâce à l'enseignement sur le jardinage communautaire, l'agriculture sur les toits et la réadaptation de lots vacants dans la ville.



Des élèves et des instructeurs du programme de formation pour les agriculteurs urbains de Toronto (TUFT) discutant de techniques d'agriculture durable.

« Je suis très heureux que notre programme ait été reconnu dans le cadre du Programme des prix d'excellence en agriculture, a affirmé Andrew Paton, chef de la recherche du programme TUFT, qui a aidé à faire de l'initiative un projet de recherche appliquée du Collège Seneca. Nous avons reçu des commentaires positifs et de voir le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario remettre un prix à la formation en agriculture urbaine est un coup de pouce pour l'ensemble du secteur. »

Utiliser des espaces urbains pour l'agriculture encourage les résidents à cultiver leurs propres aliments tout en favorisant un lien plus profond avec leur environnement. Grâce à des programmes d'éducation agricole comme celui-ci, l'Ontario célèbre des façons innovatrices de faire de l'agriculture que la population de toutes les régions de la province peut utiliser.

Améliorer l'accès aux produits alimentaires locaux

Augmenter les possibilités pour la population de trouver et d'acheter des produits d'ici est une étape cruciale pour atteindre les objectifs décrits dans la stratégie Cultiver l'Ontario, ce qui signifie aussi accroître la visibilité des produits cultivés en Ontario.

Donner l'exemple

Les Prix des détaillants Ontario, terre nourricière (<https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/page/programme-prix-des-detaillants>) célèbrent le dévouement et la créativité dont font preuve les épiceries de la province dans leurs étalages uniques et innovateurs qui font la promotion des aliments cultivés localement. Depuis plus de 35 ans, des détaillants ont inscrit leurs photos d'étalages de fruits et de légumes frais, cultivés localement et de saison. Ce programme annuel continue d'être le principal concours de l'industrie

maraîchère qui souligne les efforts consentis par les détaillants en alimentation pour sensibiliser les consommateurs à la diversité d'aliments cultivés ici et récoltés dans la province de l'Ontario.



Des épiceries de toute la province ont construit des étalages créatifs pour aider les clients à repérer et à acheter des aliments cultivés et préparés localement qui sont offerts durant la saison. Cet étalage gagnant du magasin Starsky Fine Foods de Hamilton met en vedette les fraises de l'Ontario.

Plus de 4 500 photos d'étalages locaux au soutien de 1 680 inscriptions au programme 2023 ont été reçues, permettant à Ontario, terre nourricière de remettre des prix à 60 épiceries de la province pour leur travail visant à mettre en lumière toutes les bonnes choses qui poussent en Ontario.

En participant au Programme des prix des détaillants Ontario, terre nourricière, les détaillants en alimentation sensibilisent les consommateurs sur les produits saisonniers afin qu'ils puissent repérer et choisir ce qui est cultivé chez nous. Les Prix des détaillants Ontario, terre nourricière 2023 commenceront à être annoncés durant la Semaine des aliments locaux de cette année.

L'initiative Cultiver l'Ontario pour le développement des marchés (<https://www.ontario.ca/fr/page/lignes-directrices-de-linitiative-cultiver-lontario>) est un investissement conjoint de 12 millions de dollars des gouvernements de l'Ontario et du Canada, dans le cadre du Partenariat canadien pour une agriculture durable (<https://www.ontario.ca/fr/page/partenariat-canadien-pour-lagriculture-durable>) (PCA durable). L'initiative offre aux producteurs primaires, aux entreprises de transformation et aux organismes de l'industrie une aide financière à frais partagés pour les aider à augmenter leurs ventes dans les marchés nationaux et étrangers grâce à une analyse du marché et à de la planification, le

développement de nouveaux produits et de la commercialisation. C'est la première année de ce programme quinquennal et cette initiative fait déjà une différence pour les entreprises agricoles et alimentaires de l'Ontario qui souhaitent faire croître leurs débouchés à l'échelle nationale et internationale, en renforçant à la fois leur entreprise et l'économie provinciale.

Turkey Farmers of Ontario

Dans le cadre du Programme pour la croissance communautaire (<https://www.ontario.ca/fr/page/programme-pour-la-croissance-communautaire>), Turkey Farmers of Ontario (<https://turkeyfarmers.on.ca/>) a reçu 100 000 \$ pour accroître la sensibilisation sur les produits locaux de dindon dans les épiceries et sa campagne de promotion « Taste Turkey ». Grâce à de la publicité et à des échantillons en magasin, à un essai de service de livraison en magasin et à du matériel promotionnel, la campagne s'est fondée sur le site Web destiné au public (<https://ontarioturkey.ca/>) de l'association qui donne des conseils gourmands et des recettes pour le dindon de l'Ontario.

« Avec le soutien du gouvernement, nous avons pu promouvoir les produits de dindon de l'Ontario locaux directement auprès des consommateurs. Nous voulions nous assurer que les consommateurs ontariens connaissent la variété de produits de dindon offerts dans des points de vente partout dans la province. Nous sommes heureux des résultats atteints et nous allons continuer à promouvoir l'achat de dindon toute l'année durant. »

— **Jon-Michael Falconer, directeur général**
Turkey Farmers of Ontario



La campagne de commercialisation de Turkey Farmers of Ontario comprenait un programme d'échantillons dans les épiceries et d'autres événements dans la province où la population ontarienne pouvait goûter à du dindon avant d'en acheter.

Turkey Farmers of Ontario a pu rejoindre des millions de consommateurs en Ontario grâce à des activités numériques et sur les médias sociaux. Plus de 17 000 échantillons de produits de dindon ont été distribués dans des épiceries et lors d'événements à grande échelle, entraînant plus de 4 millions d'impressions pour la campagne entre mars et octobre.

Exploitation agricole Walkabout

L'exploitation Walkabout Farm de Thunder Bay (<https://www.walkaboutfarm.ca/>) a reçu une mention honorable dans la catégorie Excellence pour les entreprises du Nord du Programme des prix d'excellence en agriculture (<https://www.ontario.ca/fr/page/prix-dexcellence-en-agriculture>) pour ses contributions importantes à l'agriculture ontarienne.



L'exploitation agricole Walkabout de Thunder Bay a ajouté le fromage de lait de brebis à sa gamme de produits.

« Ayant grandi dans un milieu agricole, nous avons la passion

de continuer cette tradition au sein de notre propre famille. L'accroissement de notre production et la capacité d'offrir de nouveaux produits uniques en leur genre dans le Nord ontarien se sont avérés être un parcours stimulant. »

— Janice Groenheide, exploitation agricole Walkabout Farm

Ouverte en 2011, l'exploitation agricole est rapidement devenue connue pour la production d'agneaux et de porcs. En 2018, elle a élargi ses activités afin d'inclure des ovins à lait et s'est alliée à l'entreprise Thunder Oak Cheese Farm pour produire un éventail de fromages, notamment un fromage de type féta local.

En 2020, elle s'est de nouveau agrandie en construisant sur place une usine de transformation laitière, ce qui lui permet d'offrir aux magasins et aux restaurants de la région du fromage et des produits de crème glacée au lait de brebis. Elle a également augmenté ses ventes en ligne.

Accroître l'accès aux produits alimentaires locaux dans le secteur parapublic

Dans la *Loi de 2013 sur les aliments locaux*, le gouvernement exposait son engagement à accroître les options à base d'aliments locaux à l'échelle du secteur parapublic, ce qui inclut les écoles, les garderies, les hôpitaux et les établissements de soins de longue durée. L'Ontario continue à abattre les embûches et à ouvrir les portes pour encourager la présence d'un plus grand nombre d'options locales sur les menus quotidiens.

Donner l'exemple

Initiative de développement des entreprises ontariennes

L'Initiative de développement des entreprises ontariennes (<https://www.supplyontario.ca/fr/nouvelles/initiative-de-developpement-des-entreprises-ontariennes-ideo/>) (IDEO) fait partie de l'engagement de l'Ontario à appuyer les entreprises. L'IDEO vise à réduire les embûches et à offrir aux entreprises ontariennes un plus grand accès aux opportunités de

marchés publics, ce qui les aide à vendre plus de biens et de services, à créer des emplois dans leurs collectivités locales et à promouvoir la croissance économique.

La *Loi de 2022 sur l'initiative favorisant l'essor des entreprises* (<https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/22b02>), entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2024, profite du pouvoir d'achat de l'Ontario pour optimiser l'argent des contribuables. Un nouveau règlement pris en vertu de la *Loi de 2022 sur l'initiative favorisant l'essor des entreprises*, entré en vigueur le 1^{er} avril 2024, appuie une stratégie aux termes de l'IDEO et exige que les acheteurs du secteur public — y compris les hôpitaux, les écoles, les collèges et les universités — priorisent les entreprises de l'Ontario au-dessous de seuils déterminés au moment d'effectuer l'achat de biens et services, comme l'achat d'aliments pour des cafétérias.

Lorsqu'une entité du secteur public achète un bien ou un service au-dessous d'un seuil déterminé par la réglementation, elle peut utiliser une des deux méthodes prévues pour privilégier les entreprises ontariennes. L'entité du secteur public peut :

- limiter la participation aux processus d'achats aux seules entreprises de l'Ontario
- accorder un avantage de 10 % à l'évaluation des entreprises ontariennes si la possibilité d'approvisionnement n'est pas limitée aux entreprises de l'Ontario

En offrant aux entreprises ontariennes un plus grand accès aux possibilités d'approvisionnement, le gouvernement s'assure d'avoir un solide marché intérieur et une chaîne d'approvisionnement résiliente pour l'Ontario. Le gouvernement a fixé un objectif de 3 milliards de dollars devant être dépensés pour des contrats accordés à des entreprises ontariennes d'ici 2026.

Nous forgeons aussi un partenariat avec des groupements de producteurs spécialisés qui travaillent avec les écoles afin d'offrir davantage d'aliments locaux dans leurs collectivités.

Fraîcheur de la ferme

Le programme Fraîcheur de la ferme est dirigé (<https://www.freshfromfarm.ca/?lang=fr-CA>) par l'Association des fruiticulteurs et des maraîchers de l'Ontario et est soutenu par le ministère de l'Éducation et le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales. Avec une décennie d'expérience à encourager les écoles à collecter des fonds en vendant des paquets de fruits et de légumes de l'Ontario, Fraîcheur de la ferme a vu près de 350 écoles mettre en place une campagne en 2023.



Événement Fraîcheur de la ferme à l'école catholique Our Lady of Wisdom de Scarborough, Ontario, avec les représentants (de gauche à droite) : Steve Martin, Martin's Family Fruit Farm, Nathan Streef, Streef Produce, Jason Verkaik, Carron Farms, Lisa Thompson, ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario, David Smith, député de Scarborough-Centre.

« L'Association des fruiticulteurs et des maraîchers de l'Ontario s'est alliée au gouvernement de l'Ontario pour offrir le programme de collecte de fonds Fraîcheur de la ferme depuis 2013. C'est un bon exemple de la façon dont la collaboration et un solide partenariat entre les secteurs privé et public peuvent produire des résultats positifs tant pour le gouvernement que pour l'industrie et les consommateurs de l'Ontario. »

— **Shawn Brenn, président**

Association des fruiticulteurs et des maraîchers de l'Ontario

Collectivement, ces écoles ont vendu plus de 28 000 paquets, équivalant à près de 650 000 \$ en ventes d'aliments locaux. Les écoles ont conservé plus de 250 000 \$ pour investir dans des activités scolaires. Depuis le lancement du programme, il a réalisé bien plus que 5 millions de dollars en ventes d'aliments d'ici pour les producteurs, les conditionneurs à forfait et les distributeurs.

Réussites du secteur parapublic

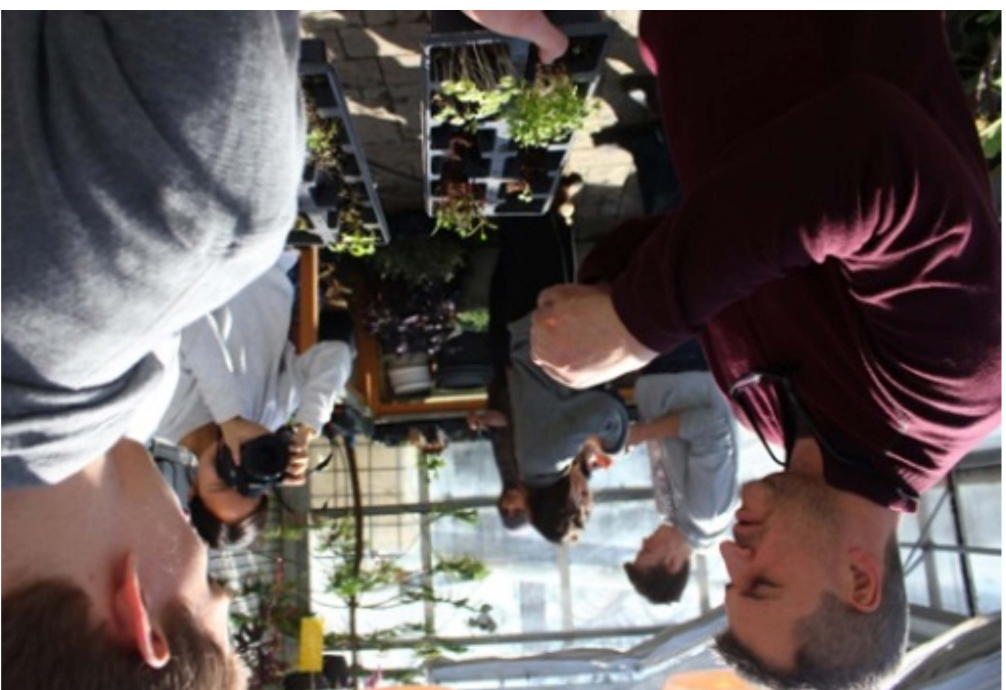
Don Mills Collegiate Institute

Dan Kunanec, un enseignant avec 23 années d'expérience au Don Mills Collegiate Institute de Toronto a conçu un programme innovateur qui se concentre sur l'agriculture, la conception technologique, l'accueil et le tourisme.

Ses cours vont au-delà de l'enseignement traditionnel et utilisent une approche pratique à l'apprentissage qui aide les élèves à accéder et à découvrir une gamme de pratiques agricoles, de l'aquaponie à la culture de champignons, en passant par les méthodes de culture autochtones.

Grâce à cette approche, les élèves acquièrent une connaissance approfondie de l'agriculture durable dans un environnement urbain. Ils ont créé une serre, une ferme urbaine, une cuisine extérieure, des vignes, un verger et un jardin sur une butte comme le fait la Première Nation des Haudenosaunee, le tout sur les terrains de l'école. Les élèves ont créé plusieurs tables et chaises extérieures, suffisamment pour 400 élèves dans la cour d'école.

Dan explique que : « Nos mesures de rendement ne sont pas basées sur la quantité de fruits et de légumes produits, mais sur le nombre d'élèves qui choisissent ces cours. Par exemple, nous avons doublé le nombre de classes qui est passé de 6 à 12 l'année suivante. Notre production est basée sur un concept de laboratoire vivant. Nous ne sommes pas motivés par le profit. C'est pourquoi nous sommes libres d'apporter des améliorations en fonction des compétences et des connaissances qu'acquièrent nos élèves auprès de nos partenaires, des bases du passé et de l'innovation requise pour l'avenir. La production est par conséquent meilleure chaque année en quantité et en qualité.



Dan Kunanec éduque les élèves sur les pratiques d'agriculture urbaine dans une serre dans le cadre du programme sur les industries vertes, l'accueil et la conception technique du Don Mills Collegiate Institute de Toronto.

« Les élèves d'un centre urbain peuvent souvent être déconnectés des réalités concernant la manière dont sont produits les aliments qu'ils consomment ou leur provenance. La compréhension des produits frais et des variations saisonnières est interrompue par ce qui est offert à l'épicerie toute l'année durant, provenant de sources qui ne sont pas locales. Le fait de planter et de prendre soin de ce qu'on a planté et cultivé des semis à la table est une expérience importante qui ouvre les esprits. Le concept du régime des 100 kilomètres est réduit à des mètres au Don Mills C.I. Ces jeunes bâtisseurs de la ville de demain se rappelleront toujours les répercussions de ces expériences simples, mais puissantes. »

— **Dan Kunanec, enseignant au Don Mills Collegiate Institute**

Les fruits et les légumes cultivés et les produits préparés sont vendus, les fonds recueillis profitant à l'école et à la collectivité locale. Dans le programme sur les industries vertes, l'accueil et la conception technique, les élèves acquièrent une expérience utile dans la conception et l'entretien de l'agriculture urbaine durable. L'esprit d'initiative de M. Kunanec a fait du Don Mills Collegiate Institute un chef de file dans l'agriculture urbaine, tout en inspirant la collectivité grâce à des aliments et à des produits locaux.

Des cours comme celui-ci introduisent les jeunes au large éventail de carrières offertes dans le secteur de l'agriculture et de l'alimentation.

St. Joseph's Health Care London

L'équipe des services alimentaires et de nutrition du St. Joseph's Health Care London (<https://www.sjhc.london.on.ca/>) (St. Joseph's) a été l'un des sept organismes choisis pour participer à la cohorte d'ancrage 2021–2023 du programme Nourrir la santé.

Nourrir la santé (<https://www.nourishleadership.ca/accueil>) est une initiative simple œuvrant à faire des bons aliments sains la pierre angulaire d'un système de santé plus

durable, équitable et axé sur la prévention. Le programme de la cohorte d'ancrage vise à améliorer l'équité en santé, l'action climatique et le bien-être communautaire.

L'équipe des services alimentaires et de nutrition s'est donné des objectifs pour réduire l'emballage, augmenter le compostage et rediriger les surplus alimentaires. Elle a aussi essayé des possibilités de culture sur place afin de fournir des aliments ou des fruits et légumes frais pour les repas des patients et des résidents, tout en faisant activement la transition vers un modèle avec un approvisionnement plus localisé qui profite aux agriculteurs ontariens.

Une initiative clé au cœur de ce programme est une stratégie d'approvisionnement innovatrice pour acheter des produits locaux. En lançant un appel d'intérêt par le truchement du Portail des appels d'offres de l'Ontario, les hôpitaux peuvent susciter l'intérêt d'agriculteurs et d'entreprises de leur région pour fournir des fruits et des légumes frais. Cet abandon des distributeurs alimentaires classiques, qui offrent principalement des biens surgelés ou préemballés avec un certain nombre de produits agricoles frais locaux, vise à susciter l'intérêt des agriculteurs et des entreprises de l'Ontario tout en cernant les problèmes potentiels en matière d'approvisionnement local.



De gauche à droite : Sula Larochelle, spécialiste des loisirs thérapeutiques, santé mentale, Madison Arruda, analyste des systèmes de services alimentaires et de nutrition, services alimentaires et de nutrition, Michelle Stranges, spécialiste de l'amélioration des processus des services alimentaires et de nutrition, Deana D'Ambrosio, directrice des services alimentaires et de nutrition, et Mary Ann Linley, directrice, santé mentale, sont membres des services alimentaires et de nutrition du St. Joseph's Health Care London et se trouvent dans leur jardin urbain au Parkwood Institute qui produit une variété de fines herbes et de légumes.

« Nous tentons de bâtir un lien avec nos producteurs et agriculteurs locaux pour tenter d'obtenir plus de produits agricoles de ceux qui font partie de notre collectivité et y parvenir, a expliqué Lindsay Botnick, directrice des services alimentaires et de nutrition au St. Joseph's. En agissant de cette manière, nous faisons de notre mieux pour rejoindre certains de ces producteurs et agriculteurs qui n'ont peut-être pas toujours eu ce lien avec les hôpitaux, mais qui sont situés à côté de nous. »

Le St. Joseph's continue d'appuyer les efforts de durabilité et de renforcer les collectivités de l'Ontario en utilisant des aliments locaux. L'équipe se dévoue à améliorer le menu de l'hôpital en intégrant davantage de choix alimentaires locaux et en établissant des partenariats à long terme afin de promouvoir la durabilité dans le secteur des soins de santé.

L'équipe du St. Joseph's chargée de l'approvisionnement continuera son travail durant le prochain programme de cohorte d'ancrage 2023-2025.

Faire croître la réussite future grâce à l'innovation

La recherche, l'innovation et les nouvelles technologies propulsent l'industrie agricole et alimentaire de l'Ontario vers l'avenir. C'est pourquoi le gouvernement priorise les projets de recherche et d'innovation conçus en Ontario qui stimulent la productivité, favorisent la croissance des entreprises, créent des emplois et renforcent l'économie.

Escarpment Labs

Les bières artisanales de l'Ontario remportent des prix internationaux pour leurs mélanges uniques de levures, de houblons et d'autres ingrédients spécialisés. Financée par le volet commercialisation de l'Initiative ontarienne pour la recherche agroalimentaire (<https://>

www.ontario.ca/fr/page/initiative-ontarienne-pour-la-recherche-agroalimentaire) (IORA) du Partenariat canadien pour une agriculture durable, l'entreprise Escarpment Labs (<https://escarpmentlabs.com/>) a reçu un peu plus de 96 000 \$ pour concevoir des technologies innovantes qui réduiront de façon importante les coûts de développement d'une levure personnalisée.



Les cofondateurs de l'entreprise Escarpment Labs (de gauche à droite) : Richard Preiss, Nate Ferguson, Angus Ross, debout devant des bioréacteurs de levure à leur installation de Guelph.

« Le programme de l'IORA nous a permis d'accélérer notre développement de nouvelles souches de levure personnalisées, conçues en fonction des commentaires des brasseurs artisanaux. Ces souches de levure entrent maintenant sur le marché et ont un effet sur les saveurs et les gains d'efficacité accessibles aux brasseurs artisanaux canadiens et du reste du monde. »

— Richard Preiss, cofondateur de l'entreprise Escarpment Labs

Ce projet appuie les plus petits brasseurs artisanaux parce qu'historiquement, le développement d'une levure personnalisée était inaccessible en raison des coûts élevés de développement. Ces souches uniques de levure permettent d'ajouter des saveurs et réduisent le temps de brassage. Alors que l'industrie de la bière artisanale canadienne continue de croître, les brasseries ont besoin d'une levure fiable provenant d'ici. L'entreprise Escarpment Labs travaille avec ses clients pour concevoir une levure qui répond à leurs besoins, qu'il s'agisse de saveurs ou de facteurs économiques.

Growcer

Donner à la population l'accès à des denrées agricoles fraîches et locales, sans égard au climat ou à l'emplacement, était le point de départ du projet Osiris 2.0 de l'entreprise Growcer (<https://www.thegrowcer.ca/>) . Alida Burke et Corey Ellis, les cofondateurs de l'entreprise Growcer, visaient à construire une ferme verticale modulaire pour permettre aux collectivités, aux détaillants et aux organismes partout dans la province et le pays d'avoir accès à des denrées agricoles fraîches et cultivées localement, toute l'année durant.

« Nous avons réalisé que plusieurs personnes souhaitent cultiver des aliments locaux, mais ne savent pas par où commencer. C'est là que nous entrons en jeu. Cette aide financière nous a permis de créer et de faire l'essai d'une ferme modulaire clé en main que tout le monde peut utiliser pour cultiver des légumes verts toute l'année durant. Le projet soutenu par le MAAARO nous a permis d'améliorer l'efficacité, la productivité et la fiabilité générales de notre technologie créée au Canada. »

— **Corey Ellis, PDG et cofondateur**

Ce projet de recherche a reçu 150 000 \$ grâce à un investissement par les gouvernements du Canada et de l'Ontario dans le cadre du volet commercialisation de l'Initiative ontarienne pour la recherche agroalimentaire du Partenariat canadien pour une agriculture durable exécutée par la société Bioentreprise afin de faire l'essai de son prototype de ferme.



Kylee Tarbell et Rhonda Adams du Conseil des Mohawks d'Akwesasne récoltent du basilic dans une ferme verticale au Rootcamp de l'entreprise Growcer.

« L'aide financière a été essentielle pour rendre ce type de technologie agricole plus accessible, que les gens aient des connaissances en agriculture ou non. Voir ensuite les répercussions qu'ont ces gens sur leurs collectivités en cultivant des aliments — et d'en faire un peu partie — est incroyablement gratifiant. »

— **Alida Burke, directrice générale des finances et cofondatrice**

Les conclusions du projet ont mené au développement du produit phare de l'entreprise Growcer, la ferme modulaire Osiris. La ferme Osiris est plus efficace, fiable et facile à utiliser pour les producteurs, et a été déployée dans une douzaine d'emplacements en Ontario ainsi que dans plus de 80 emplacements à l'échelle canadienne. Des entrepreneurs, des écoles, des entreprises et des Premières Nations passionnés utilisent

les fermes pour cultiver de délicieuses denrées fraîches toute l'année durant, que ce soit dans une communauté nordique éloignée ou dans le terrain de stationnement d'une épicerie.

Université de Guelph

Même si l'Ontario ne produit pas de café, il est intégré dans une entreprise mondiale qui a un lien avec l'innovation locale. Des chercheurs soutenus par le programme de l'Alliance pour l'innovation agroalimentaire en Ontario (<https://www.uoguelph.ca/alliance/>) de l'Université de Guelph ont reçu 100 000 \$ pour concevoir un matériau compostable au prix raisonnable qui pourrait être une solution de rechange aux emballages actuels de café, lesquels sont faits de plastiques à base de pétrole et de film aluminium pour préserver la fraîcheur du café.

Il y a une très forte demande pour un produit comme celui-ci en tant que solution de rechange durable pour régler la durabilité de matériaux qui sont très performants et rentables, tout en offrant des avantages environnementaux liés à la réduction de l'enfouissement et des émissions de gaz à effet de serre.

« Il s'agit d'un projet stimulant où la technologie que nous avons développée au cours des années est précisément adoptée pour répondre aux demandes avec de nombreux obstacles pour les emballages par l'industrie du café. Je suis enchantée de travailler avec les entreprises Club Coffee et Competitive Green Technologies pour concevoir cette technologie en Ontario, qui pourrait être utilisée partout dans le monde. »

— **D^{re} Manjusri Misra, PhD, FAICHE; FSPE; FRSC (R.-U.), professeure et titulaire de la chaire de recherche du Canada en biocomposites durables**

Université de Guelph



Cet appareil est une chaîne d'extrusion qui est utilisée pour fabriquer un film plastique soufflé.

La première année de ce projet de trois ans donne des résultats prometteurs. De nouveaux matériaux ont été développés avec succès, présentant de bonnes propriétés mécaniques et de barrière contre les gaz. Au cours des deux années restantes, l'équipe de recherche fera l'essai de la production de matériaux de rechange à l'aide d'installations de fabrication existantes dans des établissements industriels et évaluera la facilité de son compostage. Ce projet est une collaboration entre l'Université de Guelph, Club Coffee, Competitive Green Technologies et leurs partenaires.

Pleins feux sur l'innovation

Le Conestoga Food Research and Innovation Lab du Collège Conestoga (<https://research.conestogac.on.ca/conestoga-food-research-and-innovation-lab>) (CFRIL) a remporté le Prix ministériel pour l'excellence en innovation agroalimentaire et le prix Excellence en recherche et en innovation (https://www.ontario.ca/fr/document/recipientaires-des-prix-dexcellence-en-agriculture/programme-des-prix-dexcellence-en?utm_campaign=/en/release/1003751/ontario-celebrating-excellence-in-the-agriculture-and-food-industry&utm_medium=email&utm_source=newsroom&utm_term=public#section-1) du Programme des prix d'excellence en agriculture (<https://www.ontario.ca/fr/page/programme-des-prix-dexcellence-en-agriculture>). Le CFRIL s'allie à des petites et moyennes entreprises alimentaires pour offrir des solutions innovatrices et du soutien tout au long du cycle de développement d'un produit, y compris la création de formules, des études sur la durée de conservation et des essais d'emballage. Il aide aussi des entreprises à intensifier leurs activités grâce à des services d'usine pilote.



Un étudiant mesurant le pH pour évaluer la salubrité d'une sauce dans le laboratoire d'analyses alimentaires du CFRIL.

« Le Conestoga Food Research & Innovation Lab vise à aider les entreprises alimentaires de l'Ontario à concrétiser leurs objectifs de commercialisation. Nous sommes très fiers de la

reconnaissance par la ministre Thompson du rôle important que joue la recherche appliquée pour renforcer le secteur agricole et alimentaire de l'Ontario, a expliqué Nicole Detlor, administratrice du CFRIL. Grâce à ce programme, le gouvernement de l'Ontario démontre sa reconnaissance du travail acharné des personnes et des organismes qui œuvrent au sein de cette industrie. »

Avec plus de 50 partenaires mobilisés pendant plus de cinq ans et 1,75 million de dollars en projets financés, le CFRIL continue de renforcer le secteur agricole et alimentaire de l'Ontario en aidant les petites et moyennes entreprises à résoudre des problèmes, à pénétrer de nouveaux marchés et à faire croître leurs entreprises.

Résumé

L'avenir de l'agriculture et de l'alimentation est radieux en Ontario parce que le gouvernement travaille en collaboration avec les agriculteurs, les entreprises de transformation, les chercheurs, les distributeurs, les consommateurs et tous ceux qui œuvrent à l'échelle de la chaîne d'approvisionnement agricole et alimentaire afin de développer de nouvelles technologies et de trouver des solutions innovantes qui permettent à l'industrie de réaliser tout son potentiel.

On utilise souvent l'expression « de la ferme à la fourchette » pour décrire le système alimentaire. Cette expression reconnaît que les aliments proviennent d'une exploitation agricole. L'Ontario a la très grande chance de posséder sur son territoire 48 000 exploitations agricoles, où les agriculteurs travaillent fort 365 jours par année pour produire certains des meilleurs aliments qui soient sur la planète. C'est pourquoi durant la Semaine des aliments locaux de cette année nous nous concentrons à célébrer les agriculteurs ontariens, sans qui nous n'aurions pas le grand éventail d'aliments sains, goûteux et locaux qui est le nôtre pour nourrir nos familles.

Liens connexes

Les aliments locaux en Ontario (<https://www.ontario.ca/fr/page/les-aliments-locaux-en-ontario>)

Mis à jour : 06 juin 2024

Date de publication : 03 juin 2024