



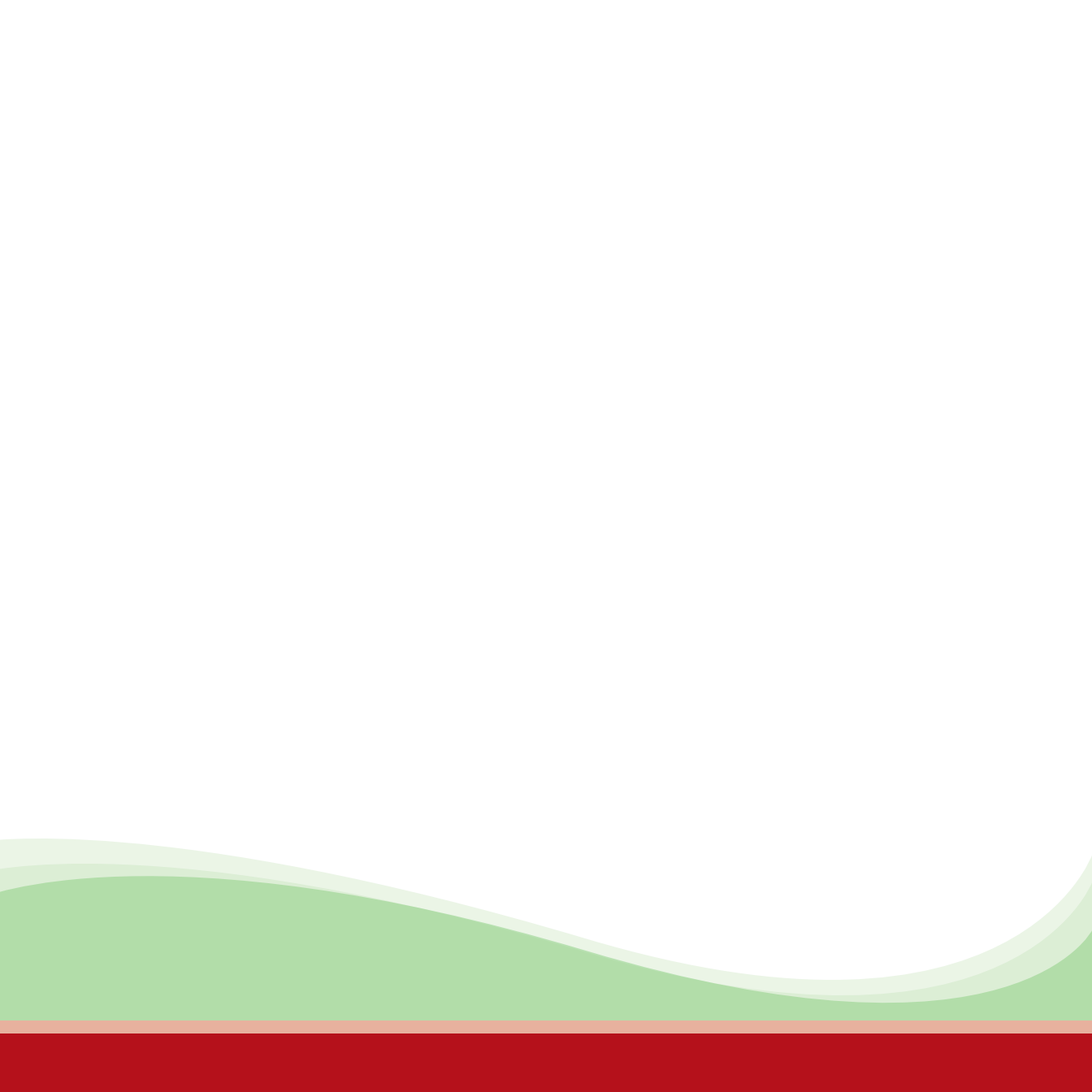
**Prix du premier ministre pour
l'excellence en innovation
agroalimentaire**



Célébrez

L'Ontario fête sa moisson d'idées nouvelles !
2008

Listowel



Les 55 lauréats du Prix du premier ministre pour l'excellence en innovation agroalimentaire de 2008 sont annoncés en 2009.

Table des matières

Message du premier ministre de l'Ontario	2
Message de la ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales	3
Lauréat du Prix du premier ministre	4
Lauréat du Prix ministériel	5
Lauréats des Prix régionaux (en ordre alphabétique)	6

Message du premier ministre de l'Ontario

Message du premier ministre de l'Ontario

Au nom du gouvernement de l'Ontario, je souhaite transmettre mes chaleureuses salutations aux dirigeants et aux groupes d'intérêts des industries agricole et alimentaire, en cette occasion où nous rendons hommage aux exploitants agricoles innovateurs qui ont apporté une contribution inestimable au secteur agroalimentaire de notre province.



Pour acquérir un avantage concurrentiel dans le contexte de l'économie mondiale actuelle et pour assurer notre prospérité soutenue, tous les secteurs de l'économie – y compris le secteur agroalimentaire – doivent se tourner vers l'innovation. Ce prix témoigne de la vigueur de la culture de l'innovation qui caractérise l'industrie agroalimentaire de notre province et rend hommage aux hommes et aux femmes talentueux qui alimentent cette culture. Notre gouvernement demeure fermement résolu à reconnaître et à encourager l'innovation dans l'agriculture en Ontario et à assurer la vitalité de notre industrie agroalimentaire.

À titre de premier ministre, je tiens à exprimer ma gratitude aux exploitants agricoles qui, par leur esprit innovateur, se sont démarqués dans un secteur fortement concurrentiel : je vous félicite de votre dévouement, de votre créativité et de votre action soutenue. Aux lauréats de cette année : je vous adresse mes plus vives félicitations pour votre immense succès à concevoir de nouveaux produits, créer des emplois et ouvrir des perspectives d'avenir.

Je vous souhaite un avenir couronné de succès – et poursuivons ensemble notre travail de mise en valeur de l'innovation afin que l'Ontario soit encore plus fort.

A handwritten signature in black ink, reading "Dalton McGuinty". The signature is stylized and cursive.

Dalton McGuinty, Premier ministre de l'Ontario

Message de la ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales

Un message de l'honorable Leona Dombrowsky

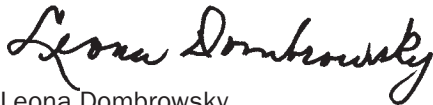
Le Prix du premier ministre pour l'excellence en innovation agroalimentaire souligne le fait que les producteurs primaires, les entreprises agroalimentaires et les organismes associés à l'agroalimentaire ont toujours dirigé leurs activités de façon innovatrice et favoriseront encore plus d'innovations dans tout le secteur agroalimentaire de l'Ontario.

Nous avons reçu plus de 180 candidatures pour le prix de cette année, et je continue d'être impressionnée par le calibre et l'ampleur des idées présentées par les candidats.

Les idées qui naissent grâce aux innovations liées à l'agroalimentaire vont non seulement continuer de garantir la vitalité de notre secteur agroalimentaire, mais elles vont aussi laisser un héritage aux générations à venir. Certaines pourraient même changer le visage du secteur agroalimentaire.

Je suis fière de souligner la contribution de la personne qui a remporté le Prix ministériel pour l'excellence en innovation agroalimentaire de 2008. Au nom du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario, je félicite les 55 lauréats – chacune des personnes qui ont remporté le prix du premier ministre, le prix ministériel ou l'un des prix régionaux en récompense de leur excellence en innovation agroalimentaire –, et je remercie tous ceux et toutes celles qui osent sortir des sentiers battus et ouvrir énormément de possibilités, pour nous tous.

La ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales,



Leona Dombrowsky



Lauréat du Prix du premier ministre

Fifth Town Artisan Cheese Company – Comté de Prince Edward

Fifth Town Artisan Cheese Company allie tradition et innovation – l'art délicat de l'artisan fromager dans un environnement moderne et écologique. La laiterie est la plus grande installation de fabrication artisanale de fromages dans l'Est de l'Ontario à traiter le lait de chèvre et de brebis. C'est également la seule laiterie du Canada qui a obtenu la certification de niveau platine de LEED (Leadership in Energy and Environmental Design).

Les technologies d'énergie solaire, éolienne et géothermique ont contribué à réduire de 60 pour 100 la consommation énergétique de cette installation ultramoderne. Le principe de viabilité sur lequel repose la laiterie se manifeste dans tous les aspects de l'entreprise, depuis le traitement écologique des déchets jusqu'à l'utilisation de produits de nettoyage verts et de matériel d'emballage biodégradable. L'emballage du chèvre, par exemple, est un contenant à base de maïs entièrement biodégradable. La laiterie a également créé des caves souterraines faites de béton coulé pour le vieillissement des fromages. Aucun produit de finition n'est appliqué aux murs qui restent naturels et procurent un environnement stable et frais ne nécessitant qu'une faible dépense énergétique.

Fifth Town Artisan Cheese Company a reçu de nombreux prix décernés par l'industrie au « bâtiment écologique » pour avoir utilisé des matériaux écosympathiques, comme du bois venant de forêts durables et un mélange novateur de béton écologique. La laiterie, qui a également récolté d'importantes distinctions pour ses produits, encourage l'éducation fromagère en offrant des séminaires réguliers de dégustation de fromage, des cours et des stages d'été.

Lorsqu'il s'agit de fabriquer des produits de qualité, d'adopter le virage écologique et de diffuser des connaissances, on peut dire que cette laiterie est vraiment la « crème de la crème ».



Hillside Gardens Limited – Comté de Simcoe

Hillside Gardens Ltd. est une ferme familiale qui fournit aux consommateurs des légumes frais depuis plus de quarante ans. Sa toute dernière innovation vise à assurer la confiance des consommateurs dans la sécurité et la traçabilité des produits alimentaires en renforçant le parcours « du champ à l'assiette ».

Ron Gleason, président de l'entreprise, a remanié un logiciel qui existait déjà pour en faire un programme novateur de traçabilité à usage agricole. L'entreprise a organisé un projet pilote de traçabilité et communiqué ses connaissances à d'autres agriculteurs au moyen de visites guidées sur les lieux et de présentations durant des manifestations agricoles. Cette innovation peut servir à d'autres agriculteurs pour gérer leur inventaire matériel, les dates de plantation, les registres d'arrosage, la planification de la production et les besoins en personnel, et améliorer la sécurité et la traçabilité des produits alimentaires.

Le logiciel peut suivre toutes les activités agricoles, de la récolte à l'emballage, ainsi que les dates d'expédition et les destinations. À la ferme, un numéro de lot est attribué à chaque étape du procédé, et le produit final est daté au moyen d'un code à barres. Le système informatisé, qui fonctionne sans fil, permet de limiter la cueillette et le balayage électronique aux produits assignés à un chargement. Ce procédé améliore de nombreux aspects de l'entreprise, de la rotation des stocks à la qualité des produits, en passant par l'efficacité des rappels et la gestion des stocks. Le système suit les stocks en temps réel et on travaille actuellement à en élargir les fonctions.

Cette innovation donne au secteur agroalimentaire de nouveaux outils pouvant rehausser la confiance des consommateurs dans les aliments de l'Ontario, de la fourche à la fourchette.



Lauréats des Prix régionaux



**Bert Fisher
Farms Limited –
Comté de Perth**

Bert Fisher Farms a répondu à la demande croissante du marché qui veut des poulets sans antibiotique. En 2007, l'exploitation agricole a commencé à livrer 15 000 poulets par semaine à une chaîne nationale d'épicerie. La demande a depuis augmenté pour atteindre 60 000 poulets par semaine – et la ferme y pourvoit. Grâce à son procédé novateur de gestion de l'élevage sans antibiotique, le poids des poulets de sept jours a augmenté en moyenne de 40 à 70 pour 100, certains troupeaux atteignant un gain de plus de cinq fois le poids au placement. L'entreprise a également construit une installation de recherche commerciale et a effectué plus de 50 essais qui ont contribué à renforcer et à parfaire ses réussites.



**Best Baa Farm –
Comté de
Wellington**

Eric Bzikot ne compte pas de moutons la nuit, il compte des idées. Cet innovateur a créé une activité commerciale à valeur ajoutée sur son exploitation agricole qui bénéficie également à d'autres producteurs. Une usine de fabrication et une petite coopérative ont été établies pour la vente de produits faits de lait de brebis. La coopérative produit actuellement 12 types de fromages de brebis de facture artisanale et deux types de yogourt, et envisage des possibilités sur le marché de la crème glacée. Best Baa, qui distribue ses produits à quelque 60 magasins et restaurants, ouvre de nouvelles possibilités de croissance pour le marché des produits de lait de brebis.

Lauréats des Prix régionaux



**Lawrence
Brubacher –
Comté de
Wellington**

Dans le comté de Wellington, on traite les veaux comme des rois en leur apportant leur lait sur demande. Lawrence Brubacher a consacré des mois à créer un système automatisé comprenant un réservoir extérieur et des tuyaux chauffés. Il était convaincu qu'il devait y avoir un moyen d'économiser le temps qu'il lui fallait pour nourrir tous ses veaux à la main avec de simples seaux. Aujourd'hui, Lawrence est content, les veaux sont contents et en santé, et ce système pourrait bien se retrouver très bientôt dans d'autres fermes de l'Ontario et du Canada.



**Enviro Mushroom
Farm Inc. –
Région de Halton**

« À toute vapeur », ça veut dire cultiver de meilleurs champignons et réduire les dépenses énergétiques à cette ferme dans la région de Halton. La vapeur émanant de deux chaudières stérilise le substrat sur lequel poussent les champignons. La chaleur non utilisée de la vapeur et de l'eau chaude se trouvant dans un compartiment de l'autoclave est recyclée pour fournir de l'énergie et du chauffage pour la ferme. Pour réduire encore davantage les coûts, on a construit le système à partir de pièces recyclées. Les champignons sont plus moelleux, la facture énergétique mensuelle est réduite de 7 000 \$ et les affaires sont en plein essor.

Lauréats des Prix régionaux



**Hilton Soy Foods –
Comté de Perth**

Des milliers de personnes au Canada souffrent d'allergies aux noix pouvant être fatales, et de nombreuses écoles interdisent le beurre d'arachide dans les classes. Les consommateurs demandent plus de produits ne contenant pas d'arachide. Hilton Soy Foods répond à l'appel. L'entreprise novatrice a créé un produit à base de soya qui a le goût du beurre d'arachide. Ce « beurre de soya » est sorti victorieux de nombreux tests de dégustation et est utilisé par divers fabricants pour créer de nouveaux produits sans arachide. Les traiteurs servant des écoles et des colonies de vacances réclament également ce produit à leurs fournisseurs. Cette innovation a bénéficié aux producteurs de soya, créé de nouveaux emplois et des débouchés commerciaux dans le secteur de la transformation alimentaire tout en apportant la tranquillité d'esprit aux consommateurs.



**Oakridge
Acres Country
Meat Store –
Région de Waterloo**

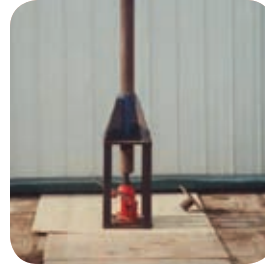
Oakridge Acres Country Meat Store n'a rien du petit magasin de village typique. Les propriétaires, Mark et Cindy Gerber, ont d'abord établi un magasin de produits locaux provenant de 40 fermes de la région. En peu de temps, les ventes ont augmentées de façon exponentielle. Aujourd'hui, ils vendent leur bœuf Black Angus dans leur nouveau magasin de 3 000 pieds carrés, ainsi qu'une gamme complète de produits agricoles locaux. Une cuisine sur les lieux fournit des produits à valeur ajoutée qui mettent en vedette des ingrédients venant des fermes des environs. Les clients peuvent aussi faire leurs achats en ligne. Ces innovateurs font un marketing actif en organisant des journées « portes ouvertes » dans les fermes de la région et en établissant des liens à l'occasion d'activités axées sur la santé et le bien-être, ce qui leur a permis de créer un réseau croissant de professionnels de la santé qui font valoir à leurs clients les vertus des produits du magasin.

Lauréats des Prix régionaux



**Ontario Farm
Animal Council –
Comté de
Wellington**

Vous voulez en savoir plus sur l'agriculture? L'Ontario Farm Animal Council offre la brochure « L'agriculture : de bonnes réponses terre-à-terre », l'une des nombreuses publications créatives que le conseil a élaboré au cours des vingt dernières années pour sensibiliser la population aux réalités de l'agriculture. Le conseil trouve constamment de nouvelles façons de raconter l'histoire des agriculteurs de l'Ontario. Près de 100 000 internautes ont accédé aux « Virtual Farm Tours » en cliquant simplement sur leur souris. Le calendrier « Faces of Farming » est tellement populaire que chaque année il se vend jusqu'au dernier. Cet organisme éducatif à but non lucratif est un chef de file pour ce qui est d'élaborer des ressources et de participer aux activités qui contribuent à informer le public et à mieux lui faire connaître le secteur agroalimentaire de l'Ontario.



**Jim Shea –
Comté de Huron**

Jim Shea peut bien être fier de son invention. Grâce à sa cabine de métal, son vérin hydraulique et son bras de levage extensible, le « Non-Kick Jack Cage » rend plus sécuritaires les tâches de réparation et de construction à la ferme. Cette merveille d'ingénierie réduit le risque que le vérin ait un rebond latéral sous extrême pression. Qu'il s'agisse de soulever le coin de la grange ou un simple wagon, cette invention est certainement à la hauteur de la tâche.

Lauréats des années antérieures

Lauréats du Prix du premier ministre :

2007 – Bill et Caroline Nightingale, B&C Nightingale Farms (comté de Norfolk), pour le travail qu'ils ont fait afin d'accroître le rendement des cultures de légumes frais ontariens, en adaptant de hauts tunnels pour que ceux-ci puissent recouvrir des cultures de plein champ.

2006 – David VanderDussen, NOD Apiary Products Ltd. (comté de Hastings), pour avoir mis au point le Mite-Away II, un produit respectueux de l'environnement qui sert à protéger les abeilles contre les infestations par des acariens. Le Mite-Away II est exporté un peu partout dans le monde.

Lauréats du Prix ministériel :

2007 – David Freeman, Freeman Farms (comté de Grey), pour avoir mis au point une technique de séchage par lyophilisation et construit une usine de pointe, capable de lyophiliser des plantes qui entrent dans la fabrication d'aliments nutraceutiques et complets.

2006 – Fritz et Paul Klaesi, (comté de Renfrew), pour avoir adapté en Ontario une technique produisant de l'électricité à partir du fumier.

Prix du premier ministre pour l'excellence en innovation agroalimentaire

Pour de plus amples renseignements :

www.ontario.ca/maaaro

1 877 424-1300