



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



Célébrez

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

Tweed

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	1
Message de la ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales	2
Lauréat du Prix du premier ministre	3
Lauréat du Prix ministériel	4
Lauréats des Prix régionaux (en ordre alphabétique)	5

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 fluid 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

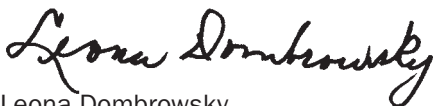
Le Prix du premier ministre pour l'excellence en innovation agroalimentaire souligne le fait que les producteurs primaires, les entreprises agroalimentaires et les organismes associés à l'agroalimentaire ont toujours dirigé leurs activités de façon innovatrice et favoriseront encore plus d'innovations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



Lauréat du Prix ministériel

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



**CIPM Inc. –
Comté de Hastings**

Les profits gonfleront tout comme la pâte venant de la farine produite à cette meunerie. Pat Hastings cultive des céréales patrimoniales, comme le blé Red Fife, sur une terre de 400 acres, les moule et en fait une farine fabuleuse qu'il vend à des épiceries, des restaurants et des boulangeries et pâtisseries de la région. La production initiale de 8 tonnes qui a servi de test de marketing a remporté un franc succès et montre bien que le produit peut faire face à la concurrence sur le marché. L'exploitation à intégration verticale améliore le flux de trésorerie durant tout l'exercice, fournit des emplois durant la saison morte et a un tel succès que l'entreprise envisage de conclure des contrats avec d'autres producteurs de céréales.



**The County
Cider Company –
Comté de
Prince Edward**

Grâce au microclimat du comté de Prince Edward, les pommes restent aux arbres une bonne partie de l'hiver. Cette entreprise novatrice a vu là une bonne occasion d'appliquer à ces pommes la formule à succès du vin de glace. Après des années de recherche patiente et d'expérimentation soignée, elle a transformé ces pommes gelées en un nouveau produit appelé « cidre de glace ». Cette innovation offre un meilleur rendement aux pomiculteurs et crée davantage d'emplois saisonniers. Le cidre de glace est une exclusivité canadienne parce que le jus est pressé à partir des pommes qu'on laisse geler sur l'arbre. Dès la première année de vente commerciale, le cidre a obtenu une médaille d'or au Toronto International Wine and Food Show. C'est là une distinction bien méritée pour une innovation qui nous met « le cidre » à la bouche.

Lauréats des Prix régionaux



**County Roots –
Food Focus
Program,
Prince Edward
Collegiate Institute
– Comté de
Prince Edward**

Les adolescents du comté de Prince Edward apprennent à découvrir l'industrie alimentaire, de la fourche à la fouchette – et certains en tirent même de l'argent. L'école secondaire locale s'est associée à 30 fermes et restaurants pour élaborer un cours d'un semestre donnant droit à quatre crédits pour les élèves de la 11^e et 12^e année. L'apprentissage fait appel à des cours en classe, des conférenciers invités, cinq visites d'étude approfondie et deux stages de trois semaines de formation en milieu de travail. Trois élèves ont obtenu un emploi sur des exploitations agricoles locales après avoir suivi ce cours. Le programme est si populaire, qu'il y a déjà une liste d'attente pour l'année prochaine.



**Durham Farm
Fresh Marketing
Association –
Région de Durham**

La Durham Farm Fresh Marketing Association sait comment promouvoir l'hospitalité à la mode d'autrefois. Les agriculteurs de la région de Durham ont accueilli quelque 1 500 visiteurs durant la fin de semaine annuelle « clôtures ouvertes », Savour Durham Tour, une visite autoguidée de deux jours dans 16 exploitations agricoles offrant de la musique, de bonnes choses à manger et beaucoup de plaisir. Les visiteurs goûtent à de bons petits plats préparés par des chefs cuisiniers et peuvent assister à une gamme variée de démonstrations d'activités agricoles. Onze restaurants et gîtes touristiques offrent également des mets locaux sur leur menu durant cette fin de semaine qui remporte un franc succès. Cette manifestation a aidé à forger des liens durables entre les chefs d'entreprise et les producteurs agricoles. Ce programme, dirigé par les agriculteurs, favorise l'appréciation du public pour la région, les aliments locaux et les gens qui les produisent.

Lauréats des Prix régionaux



**Fifth Town Artisan
Cheese Company –
Comté de
Prince Edward**

C'est vraiment la crème de la crème. Fifth Town Artisan Cheese Company 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 qui a obtenu la certification de niveau platine de LEED (Leadership in Energy and Environmental Design) en Amérique du Nord. 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. La laiterie a obtenu des prix tant pour ses produits que pour ses bâtiments écologiques. La laiterie a même construit des caves souterraines pour le vieillissement des fromages qui procurent un environnement stable et frais ne nécessitant qu'une faible dépense énergétique.



**Paul Goddard –
Comté de
Northumberland**

Paul Goddard a découvert de l'or au bout des rayons de soleil pour les pomiculteurs. Il a développé un paillis réfléchissant qui dirige les rayons du soleil vers le dessous des pommes. Le paillis est répandu sous le feuillage des pommiers et favorise une coloration plus uniforme des fruits. Ce procédé aide les pomiculteurs à satisfaire aux normes élevées exigées par les chaînes de détaillants qui veulent des fruits et légumes qui plaisent à l'œil. Après de multiples essais et erreurs, Goddard a enfin créé le premier système viable pouvant avoir une vaste utilisation commerciale. Le paillis réfléchissant, déjà adopté par 13 producteurs commerciaux, améliore les récoltes et rehausse la qualité, en plus de contribuer à renforcer la compétitivité de l'industrie pomicole de l'Ontario.

Lauréats des Prix régionaux



**Kawartha
Ecological
Growers (KEG) –
Comté de
Kawartha Lakes**

KEG garde les producteurs agricoles de Kawartha sur la voie de la viabilité en leur fournissant des services de distribution, ce qui leur permet de se concentrer sur l'exploitation de leur ferme. Quatre fois par semaine, KEG conduit un seul véhicule chargé de produits locaux provenant de 15 fermes à plus de 30 restaurants et boucheries de Toronto. KEG protège l'environnement tout en augmentant le chiffre d'affaires des producteurs, et prévoit d'ajouter d'autres exploitations agricoles afin d'accroître le volume et la variété des produits offerts. Les ventes ont triplé entre 2006 et 2008. En 2008, KEG a également lancé un programme d'agriculture soutenue par la communauté qui compte aujourd'hui 160 membres dans la RGT.



**Ontario Lamb
Improvement
Breeding Strategy
Replicating
Breeder's
Association –
Comté de
Peterborough**

Conscient du fait que les consommateurs demandaient depuis longtemps deux fois plus d'agneaux produits en Ontario que ce que l'industrie était capable d'offrir, cet organisme novateur a élaboré une méthode systématique et normalisée pour produire un grand nombre de reproducteurs ovins de qualité uniforme. Cette méthode a aidé l'installation à augmenter son troupeau qui est passé de 200 à plus de 2 400 brebis en huit ans. En plus de concevoir le système, l'organisme a élaboré une stratégie de marketing pour faire connaître la méthode aux entreprises commerciale d'élevage de mouton intéressées à accroître leur troupeau de reproducteurs et de maximiser leurs profits.

Lauréats des Prix régionaux



Ontario Water Buffalo Company – Comté de Hastings

Traire une bufflonne d'Inde est plus facile qu'on serait porté à croire. Cet animal produit un lait à haute teneur de gras et de protéine qui est très facile à digérer. Martin Littkemann et Lori Smith sont des éleveurs de Red Angus qui ont décidé d'élever des buffles d'Inde pour accroître le revenu de leur ferme. Ils possèdent maintenant la première opération de traite pour les bufflonnes d'Inde en Ontario. Ces innovateurs ont établi des protocoles pour créer une industrie pour le lait de bufflonne qui pourrait un jour répondre à la demande des consommateurs à l'échelle nationale. Ils ont obtenu un contrat pour approvisionner un fabricant de fromages fins à Toronto, et ils prévoient de vendre la viande de buffle à des restaurants de renom. Voilà un bon exemple d'un marketing de créneaux qui rapporte.



Ottawa Valley Food Co-operative – Comté de Renfrew

Les communications sont électroniques, mais les aliments sont purs, savoureux et frais dans le comté de Renfrew, où un catalogue d'aliments locaux diffusé sur le Web permet aux membres de commander en ligne et d'aller chercher leurs provisions dans un lieu facilement accessible au sein de leur collectivité. Le système efficace de commande, de collecte et de redistribution créé par la Ottawa Valley Food Co-op permet d'établir facilement des liens entre les consommateurs membres et les agriculteurs locaux. Par conséquent, ces derniers vendent plus de produits, ce qui bénéficie à l'économie locale. Le nombre de membres ne cesse de croître, la coopérative comptant 190 consommateurs, dont 29 sont également des producteurs, et offrant plus de 370 produits différents.

Lauréats des Prix régionaux



**Quinte Organic
Farmers
Cooperative Inc. –
Comté de Hastings**

Ce groupe de bioagriculteurs certifiés savent que l'union fait la force. Ils mettent en commun leurs ressources et travaillent ensemble pour réaliser des économies en matière de marketing et de production. Les neuf membres formant cette coopérative échangent leurs connaissances, leur expérience et leur savoir-faire et coordonnent leurs activités de production et de marketing. La coopérative crée un lien entre les agriculteurs locaux et fournit des aliments biologiques locaux à la collectivité. Ces innovateurs font une promotion active de la formule coopérative dans les foires agricoles, les conférences et les assemblées locales d'agriculteurs. Ils entendent également lancer un programme de mentorat pour apprentis afin de donner aux jeunes fermiers et aux fermiers débutants une introduction à peu de frais à l'agriculture et au marketing. L'entraide agricole – c'est bien là l'heureuse renaissance d'une bonne vieille tradition.



**Vicki's Veggies –
Comté de
Prince Edward**

Il n'y a rien de vieillot dans l'attitude de Tim Noxon et de Vicki Emlaw à l'égard de leurs légumes biologiques patrimoniaux. En plus de cultiver leurs légumes et de les vendre à un étal sur le bord du chemin, ils dirigent un programme d'agriculture soutenue par la communauté, organisent une vente de semences patrimoniales et approvisionnent des restaurants. Tout cela avec huit acres et demi de culture maraîchère et quatre acres de jardin. L'ancien est de nouveau à la mode à la faveur de l'intérêt accru pour les légumes du patrimoine. Les affaires vont bien et les profits ont quadruplé entre 2004 et 2007.

Lauréats des Prix régionaux



**Wendy's
Mobile Market –
Comté de Leeds
et Grenville**

Wendy Banks prend très au sérieux le mouvement en faveur de l'alimentation locale, c'est pourquoi elle s'active, offrant un service de livraison de produits locaux, porte à porte. Un site Web convivial offre la liste des produits locaux venant de plus de 35 exploitations agricoles locales, ce qui permet aux consommateurs, qui comprennent de nombreux restaurants, gîtes touristiques et particuliers, de faire leur commande de façon commode. Un an seulement après le début de son entreprise, les affaires roulent à merveille. Elle a récemment ajouté une boutique de détail pour répondre à la demande des consommateurs qui réclament des aliments locaux.



**Windblest Farm –
Comté de Lanark**

Janice et Bryan Lever sont fiers du succès qui a couronné ce qui était d'abord un simple projet pour la retraite. Windblest Farm est un lieu magnifique près de Ferguson Falls dans le comté de Lanark, où ils vendent leur propre filé de tweed – un fil retors de trois brins de couleurs différentes de l'épaisseur de la laine peignée. Ils ont développé leur propre système de lavage et un sac de tissus pour le lavage de la laine. Les exploitants emploient un élève du secondaire durant l'été et pendant la période de la tonte pour les aider à mettre leurs produits sur le marché, de la toison au tricot.

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