



Le Bulletin de

Cacasseuse



**j'craque pour
toi mon coco®**
Producteurs d'œufs de l'Ontario
2022 mai

Publication Agr. No: 40068941



Publication de recettes

La EFO partage avec
les consommateurs de
l'Ontario de nouvelles façons
délicieuses d'apprécier les
œufs.

MAI FAIT ÉCLORE SES RECETTES

La publication de recettes s'est poursuivie au mois de mai avec des annonces placées dans plusieurs magazines d'alimentation et de vie moderne.

Notre recette des [Œufs nuages au prosciutto croustillant et parmesan](#) a été primée dans le magazine edible Ottawa, celle [des Barres au citron et bleuets](#) a pris la vedette dans l'encart Global Heroes des journaux Toronto Star, Globe and Mail et National Post et, enfin, une sélection de desserts a été incluse dans le magazine Foodism pour la fête des Mères.

Les publications imprimées ont atteint un nombre combiné d'environ 4 000 000 d'impressions. Les recettes ont paru dans tous nos canaux numériques et sociaux, en même temps que notre annonce de campagne, atteignant plus de 3,970,000 impressions.



PROCHAINES RÉUNIONS DU CONSEIL :

- 27 mai
- 6 et 7 juillet

DANS CE NUMÉRO

Mises à jour découlant de
la réunion des 4 et 5 mai du
Conseil d'administration

Activités de la Zone 4

Recette du mois:
[des Barres au citron et
bleuets](#)

Publication : Concours
d'arbres de Pâques

MISE À JOUR DES *informations*

Principaux sujets abordés à la réunion du Conseil de la Egg Farmers of Ontario (EFO), tenue les 4 et 5 mai 2022

Influenza aviaire confirmée dans 25 troupeaux alors que les intervenants de la volaille de l'Ontario restent en mode de biosécurité renforcée

Le 16 mai 2022, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) confirmait la présence d'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), du sous-type H5N1, dans 25 élevages de l'Ontario.

Le Feather Board Command Centre (FBCC), exploité par les quatre offices du secteur avicole de l'Ontario, dont la EFO, a poursuivi son travail pour gérer la situation tous les jours, 24 heures sur 24, depuis qu'il a émis un Avis de biosécurité renforcée, entré en vigueur le 26 mars, à tous les producteurs de volailles, les éleveurs de petits troupeaux et les employés de l'industrie de la volaille à l'échelle de la province.

Toutes les fermes avicoles dans un rayon de 10 km des lieux infectés ont été contactées.

L'information cartographique sur ces sites est disponible dans le site Web du FBCC et on demande à tous les intervenants d'éviter de se rendre inutilement dans ces zones afin de réduire le risque de propager la maladie.

La biosécurité adéquatement appliquée demeure votre première et plus importante ligne de défense contre les maladies infectieuses. Les protocoles biosécuritaires de votre ferme devraient être bien conçus, bien implantés et continuellement suivis. Des mesures constantes de biosécurité devraient être appliquées en tout temps.

Veillez consulter la mise à jour du FBCC ci-jointe, publiée le 16 mai 2022, pour obtenir des détails sur la situation, des liens vers les mises à jour sur les éclosions dans toutes les provinces canadiennes ainsi que des informations sur les circonstances graves qui prévalent aux États-Unis en la matière.

Les détenteurs de contingents d'œufs et de poulettes de l'Ontario qui souscrivent à une assurance de la Poultry Insurance Exchange (PIE) sont couverts par l'assurance contre l'influenza aviaire.

La PIE complète l'indemnisation fournie par l'ACIA.

Les producteurs sont priés de NE PAS contacter la PIE, sauf s'ils se trouvent dans les zones infectées et s'ils sont touchés par les directives de destruction de l'ACIA.

La situation demeure extrêmement fluide.

Le FBCC est déterminé à fournir des communications opportunes à l'industrie ontarienne de la volaille et continuera à vous tenir au courant des développements. Veuillez visiter le site Web du FBCC pour obtenir les plus récentes informations.

Entre-temps, si les oiseaux montrent tout signe de maladie, les producteurs doivent téléphoner à leur vétérinaire sans délai. On vous recommande également de contacter la ligne de soutien 24 heures du FBCC, au 1-877-SOS-BYRD.

Mise à jour sur le marché des œufs

Comme on le disait dans la mise à jour du mois dernier, la demande d'œufs tend en général à demeurer forte et, avec l'économie qui reprend de la vigueur, la demande d'œufs transformés est restée constamment plus élevée que la demande des années antérieures.

Le marché global est demeuré en position de pénurie dans les dernières semaines, alors qu'il n'y avait pas d'œufs en entrepôt et que le nombre de boîtes importées a légèrement augmenté pour répondre à la demande du marché.

On continuera de surveiller de près le marché et des plans de contingence seront en place afin d'utiliser les outils disponibles pour équilibrer le marché si les conditions requièrent davantage de mesures.

Avec ce numéro :

- Mise à jour du FBCC - 16 mai 2022
- Fiche de renseignements du MAAARO sur l'IAHP

DANS LA

Zone



Dons d'œufs dans la Zone 4

Récemment, la Zone 4 faisait don de quatre caisses d'œufs au Third Space Café de Niagara Falls, pour contribuer à son programme de déjeuners gratuits servis quotidiennement aux sans-abris.

Le producteur d'œufs John Vanderwerff (Zone 4), heureux de livrer les œufs au café, les a remis aux membres du personnel Amanda Williams (au centre) et Elizabeth VanderKlippe (à droite).

Pour en savoir davantage sur le Third Space Café et sur ses œuvres au sein de sa communauté, cliquez sur <https://www.thirdspaceonqueen.ca>.

DIFFUSION SUR LA NUTRITION

En mai, la diffusion s'est poursuivie avec la diététiste Michelle Jaelin lors d'une campagne médiatique sur les réseaux sociaux, dans le cadre de la stratégie nutritionnelle de la EFO.

Pour souligner le Mois du patrimoine asiatique, Michelle a partagé avec ses abonnés une recette d'Okonomiyaki, des crêpes aromatiques japonaises. Au contraire des crêpes de style western servies avec du sirop d'érable, cette version légère incluait plusieurs ingrédients et démontrait la versatilité des œufs dans toutes les cultures.

Dans sa démonstration de la recette, publiée sur Instagram et sur TikTok, Michelle a joint des messages sur les œufs de l'Ontario. Pour voir la recette, cliquez sur <https://www.instagram.com/p/Cdv4Nf-FgrG/>.



FARMER UPDATES

À vendre

Diamond - 100 caisses à l'heure – tout inoxydable avec empileur, en excellente condition.

Contact : 519-872-0472 (cellulaire)

RSS Feed: Don't miss out on important updates!

A feature of the farmer website, www.getcracking.ca/members, offers a Rich Site Summary (RSS). This is a format for delivering regularly changing web content.

Egg and pullet farmers who subscribe to this feed will receive any updates to the website via email on a weekly basis.

Please visit www.getcracking.ca/members/member-farmer-news to sign up.

AVIS SUR LES POLITIQUES ET LES PROCÉDURES

Rappel : Les nouvelles politiques et procédures seront mises à jour et publiées sur le site Web des producteurs de la EFO, à www.getcracking.ca/members/operations-quota, à mesure qu'elles entrent en vigueur.

Veillez vérifier votre courriel ou visitez le site Web des producteurs ci-dessus pour obtenir ces mises à jour.

Veillez consulter ce site Web fréquemment.

follow us online!



STATISTIQUES DE PRODUCTION

(dans des boîtes de 15 douzaines)

Production en Ontario (Semaine terminée #16)

2022 – 6,329,035

2021 – 5,867,192

Produit industriel en Ontario (Semaine terminée #16)

2022 – 1,412,374

2021 – 1,000,966

OPT Ontario (Semaine terminée #16)

2022 – 104,992

2021 – 221,886

Importations des E.U. en Ontario (Semaine terminée 14 mai, 2022 - #20)

2022 – 469,500

2021 – 579,080

recette

DU MOIS

BARRES AU CITRON ET BLEUETS



Ingrédients

Croûte du sablé :

1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
½ tasse (125 mL) de sucre granulé
2 tasses (500 mL) de farine tout-usage

Garniture au citron et bleuets :

6 œufs
3 tasses (750 mL) de sucre granulé
1 tasse (250 mL) de farine tout-usage
2 c. à soupe (30 mL) de zeste de citron finement râpé
1 tasse (250 mL) de jus de citron frais
½ c. à thé (2 mL) de sel kascher ou de sel marin
1½ tasse (375 mL) de bleuets frais
sucre à glacer

Directions

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Couvrir un moule à gâteau en métal de 13 x 9 po (3.5 l) de papier parchemin, en le laissant dépasser de 1 po (2,5 cm) à chaque bout pour les poignées. Réserver.

Croûte du sablé : Dans un grand bol, prendre un batteur à main ou sur socle pour mélanger le beurre et le sucre jusqu'à une consistance crémeuse, légère et aérienne. Incorporer la farine en deux coups jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Verser l'appareil et presser de façon égale dans le moule préparé et réfrigérer pendant 20 minutes.

Faire cuire 20 minutes. Laisser refroidir dans le moule, sur une grille.

Garniture au citron et bleuets : Dans un grand bol, battre les œufs, le sucre, la farine, le zeste de citron, le jus de citron et le sel jusqu'à une bonne combinaison. Verser sur la base refroidie, puis parsemer de bleuets. Faire cuire 25-30 minutes, ou jusqu'à ce que le centre soit solide. Laisser refroidir complètement dans le moule, sur la grille. Réfrigérer non couvert au moins 2 heures avant de servir. Découper en 16 barres de même taille; saupoudrer de sucre à glacer et servir.

Donne : 16 barres

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 40 à 45 minutes

LES ŒUFS DANS L'ACTUALITÉ

La MEF célèbre 50 ans en distribuant des sandwichs aux œufs gratuits

par Canadian Poultry
Le 19 mai 2022

Récemment, la Manitoba Egg Farmers (MEF) invitait le public à se joindre à elle sur la Place du vieux marché de Winnipeg pour profiter d'un bon café frais et de délicieux sandwichs aux œufs. Les gens ont également eu la chance de rencontrer des producteurs d'œufs et de leur poser des questions sur les œufs et sur leur production. Ils ont pu ramener à la maison un sac aux couleurs de la MEF contenant des

œufs spongieux, des fouets ou des livres de cuisine, entre autres choses. La station de radio QX104 était sur place pour animer l'événement avec de la musique et pour inviter les gens à s'arrêter pour fêter.

« La Manitoba Egg Farmers est très heureuse de célébrer ce jalon de 50 ans », de dire Catherine Kroeker-Klassen, présidente de la MEF.

« Nous pensions que la meilleure façon de souligner ce demi-siècle d'existence était que les producteurs viennent en ville, discutent d'agriculture avec les gens en leur donnant de savoureux sandwichs confectionnés avec des œufs produits localement. Nous sommes enthousiasmés d'être des producteurs d'œufs et nous voulons le dire à tout le monde ! »

La MEF a travaillé avec le chef Karl Oman pour préparer les sandwichs frais sur place au Red River College Polytechnic's Exchange District Campus. Oman est un instructeur dans le programme d'arts culinaires du RRC Polytech, qui a obtenu les ingrédients locaux pour les sandwichs et qui a supervisé les étudiants, qui ont profité de l'occasion pour mettre en pratique les compétences qu'ils ont acquises.

« Les œufs sont délicieux, remplis de protéines et très versatiles – parfaits pour les brunchs du week-end, les collations après le gymnase, la cuisine des fêtes et pour commencer chaque journée d'une façon rapide et nutritive », ajoute Kroeker-Klassen.

MISE À JOUR DE LA SENSIBILISATION

Activités de Pâques !

Pour célébrer Pâques de façon amusante et engageante, la EFO présentait pour la deuxième année son concours d'arbres de Pâques sur les réseaux sociaux.

Les participants pouvaient soumettre leurs photos d'arbres décorés sur le compte Instagram de la EFO ou par courriel pour avoir la chance de gagner l'un des huit prix dans quatre catégories. Une nouveauté cette année était la catégorie « Arbres d'apprentissage » où les classes pouvaient mettre en lice leur arbre.

En préparation pour Pâques, la productrice d'œufs Tonya Haverkamp a présenté un événement en direct sur Instagram, le 9 avril, obtenant un rayonnement de 1 102 489 visionnements et 12 partages. Durant l'événement, se sont joints à Tonya les influenceurs @Cucina_Kids et @Extrasparklesplease pour augmenter le rayonnement.

Une vidéo a également été produite où Tonya créait des recettes avec le contenu des œufs évidés qui ont été décorés

durant l'événement sur Instagram.

La diététiste Michelle Jaelin s'est amusée pour Pâques durant son segment sur CHCH Morning Live, le 4 avril.

Michelle a délaissé le contenu habituel de ses recettes santé pour promouvoir des façons amusantes de fêter la saison de Pâques, publiant une recette de brownies au beurre d'arachide et aux œufs bonbons. De plus, elle a montré comment s'amuser à décorer des œufs durant son segment.

La maman qui sait [Mom in the Know] Julie Findlay a visité CTV Morning Live (Ottawa), le 13 avril, afin de présenter des activités de Pâques conçues pour les enfants et de donner des informations sur le concours d'arbres de Pâques de la EFO. Le segment comprenait une référence à getcracking.ca ainsi que la page cible du concours de Pâques.

On a reçu plus de 128 entrées au concours, qui ont été jugées par un panel de trois producteurs d'œufs, dont Colin Vyn, Audrée Arthur et Mirielle Leroux.



Zone	Director	adresse e-mail	téléphoner
1	Scott Helps	shelps@ymail.com	519-464-2744
2	Lorne Benedict	lbenedict@eastlink.ca	519-281-3321
3	Dan Veldman	dveldd@gmail.com	519-801-5216
4	Roger Pelissero	rpelisseroeggs@gmail.com	905-984-0279
5	Brian Miller	bwmiller@quadro.net	519-521-1325
6	Sally Van Straaten	sallyvanstraaten@gmail.com	519-301-4408
7	Scott Brookshaw	scott@grayridge.com	519-671-7568
8	George Pilgrim	georgepilgrim@hotmail.com	905-376-6869
9	Ian McFall	imcfall@burnbraefarms.com	613-498-8526
10	Marcel Jr. Laviolette	marcel@falaviolette.com	613-806-2847
Pullet	Alvin Brunsveld	brunsvelda@gmail.com	519-319-1874

INSPIRATION DE MAI

“La vie, c’est comme une bicyclette, il faut avancer pour ne pas perdre l’équilibre.”

- Albert Einstein

Le Bulletin de
La Cacassense


j'craque pour toi mon coco.
Producteurs d'œufs de l'Ontario
7195 Millcreek Drive,
Mississauga, ON L5N 4H1

ÉNONCÉ DE MISSION DE LA EGG FARMERS OF ONTARIO

La Egg Farmers of Ontario est un organisme dirigé par les producteurs qui administre l'offre et la mise en marché ordonnée des œufs de façon à ce que les consommateurs puissent bénéficier d'une protéine fraîche, salubre, de grande qualité et à juste prix.