



# Le Bulletin de Cacasseuse



**j'craque pour  
toi mon coco®**  
Producteurs d'œufs de l'Ontario  
**2021 DÉCEMBRE**

Publication Agr. No: 40068941

À droite : annonce présentée dans un encart spécial  
de recettes des Fêtes du magazine Foodism pour  
décembre.

## Eggs: The Secret Ingredient to Simplify the Season

The holidays are just around the corner, and much time is spent together in the kitchen, preparing and enjoying the season's special meals. The holiday season calls for indulgence, and what better way to indulge than with a rich and decadent Flourless Brownie Cake?

Responsibility, safety and all the ingredients of mind, the time is now to make the best brownie cake you can. It's not just about the ingredients, but the love and care that goes into every bite. This is the perfect time to try a new recipe, and what better way to indulge than with a rich and decadent Flourless Brownie Cake?

Ingredients:

- 1/2 cup (125 mL) granulated sugar
- 1/2 cup (125 mL) unsweetened cocoa powder
- 1/2 cup (125 mL) unsweetened cocoa powder
- 1/2 cup (125 mL) unsweetened cocoa powder
- 1/2 cup (125 mL) unsweetened cocoa powder

Instructions:

1. Preheat oven to 325°F (160°C). Line bottom of 8-inch (20 cm) springform pan with parchment paper.
2. In a large mixing bowl, whisk together the cocoa powder and sugar. Sift together a double batch of the cocoa powder into the bowl. Stir in the egg whites until just combined.
3. In a large mixing bowl, whisk together the cocoa powder, cocoa powder, orange juice, orange juice, vanilla, and salt until fully combined.
4. Using a hand mixer or stand mixer on high speed, whip the egg whites until peaks form, about 3 minutes. Fold egg whites into the chocolate mixture until fully combined.
5. Pour batter into prepared pan. Bake for 45 to 55 minutes until a toothpick inserted in the center comes out clean. Cool in pan to a wire rack for 5 minutes. Remove the springform ring and cool the cake completely. It will fall apart easily. Slice and serve with fresh fruit and chocolate.



Ci-dessus : Recette primée dans les publiportages du Globe & Mail et du Toronto Star.  
Ci-dessous : Bannière publicitaire accompagnant le publiportage.



## DÉCADENCE DE DÉCEMBRE

Peu importe ce que les fêtes nous réservent cette année, les desserts sont toujours une distraction bienvenue. Dans cet esprit, la EFO a placé une annonce à l'aspect délicieux dans plusieurs publications populaires, conçue pour inspirer et sucrer les tables à travers la province !

Le [gâteau brownie sans farine](#) était la principale attraction de notre publication de recettes pour le mois de décembre, avec le gâteau genre fudge mis en vedette dans les magazines *Chatelaine*, *City Parent*, *Food & Drink* et *Foodism*, en plus d'un encart dans les journaux *Globe & Mail*, *National Post* et *Toronto Star*.

Pour cette recette festive et d'autres, visitez [getcracking.ca/recipes](http://getcracking.ca/recipes).



### PROCHAINES RÉUNIONS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION:

- 5 et 6 janvier (via teleconference)

## DANS CE NUMÉRO

Mises à jour découlant de la réunion des 7 et 8 décembre du Conseil d'administration

Mises à jour des agriculteurs

Recette du mois : [Croque Madame](#)

Mises à jour sur la nutrition : Activités de décembre

# INFORMATION *update*

## Faits saillants découlant de la réunion des 7 et 8 décembre 2021 du Conseil de la Egg Farmers of Ontario (EFO)

### Mise à jour sur le marché des œufs

La poursuite des réouvertures dans le secteur économique contribue à améliorer les conditions du marché des œufs; cependant, les tendances changeantes des consommateurs et la consommation de repas à l'extérieur continuent de créer une incertitude et une volatilité de la demande pour les œufs.

Le rapport sur le marché des Producteurs d'œufs du Canada (POC) indique qu'en 2021, la demande totale d'œufs de table à la semaine 48 était inférieure de 3,1 pour cent à ce qu'elle était dans la même semaine en 2020 alors que comparativement à la même semaine en 2019, elle était plus élevée de 14,8 pour cent.

La demande d'œufs de transformation à la semaine 49 était plus élevée comparativement à la semaine précédente. Par rapport à la même semaine en 2020, la demande d'œufs de transformation était plus élevée de 27 pour cent. Par ailleurs, elle était inférieure de 4 pour cent comparativement à la même semaine en 2019.

À la semaine 49, les importations se situaient autour de 48 000 boîtes. À la fin de la semaine 49, on comptait 3 600 boîtes en entrepôt. Le marché devrait retourner à une position déficitaire d'ici la semaine 50.

Les commerces sont optimistes avec les services alimentaires et les commerces de gros qui rapportent toujours une forte demande à l'échelle du pays. Pour l'avenir, les restrictions additionnelles en raison de la COVID-19 posent un risque, surtout avec le nouveau variant COVID et la hausse des taux d'infection, mais les taux élevés de vaccination et les passeports vaccinaux dans plusieurs régions devraient permettre aux

commerces de demeurer fonctionnels et de soutenir les niveaux élevés de la demande.

Le marché continuera de faire l'objet d'un suivi étroit et notre système sera prêt à utiliser tous les outils disponibles pour équilibrer le marché en supposant que les conditions reviennent à une situation de surapprovisionnement.

### En 2022, les réunions d'élection de Zones se dérouleront sur une plateforme virtuelle

Le Conseil a décidé que toutes les réunions d'élection de Zones seront tenues virtuellement dans la semaine du 10 janvier 2022. Cette décision a été prise en raison de la hausse récente des taux d'infection et l'incertitude qui se poursuit en lien à la COVID-19 et les restrictions de sécurité imposées dans toutes les régions de l'Ontario, ainsi que pour assurer l'intégrité de la coordination et des résultats des élections.

Les avis de réunion et l'information concernant l'inscription seront adressés aux producteurs très prochainement.

Les réunions de Zones en personne pourraient toujours avoir lieu en janvier ou février, selon les directives régionales de la Santé publique.

### Approbation du Plan d'affaires et du budget 2022

Le Plan d'affaires et le budget 2022 ont été approuvés tels que présentés. Le taux de redevances de 45,45 cents demeure inchangé à compter du 1er janvier.

### Les frais d'élevage de poulettes sont maintenus à 2,50 \$

Nous rappelons aux producteurs que les frais d'élevage de poulettes demeurent à 2,50 \$, mais qu'un tarif de 2 cents par jour est en place pour les poulettes placées LE ou APRÈS le 1er janvier 2022 (c'est-à-dire une date du 15 mai ou plus tard à 19 semaines) et qui demeurent dans les poulaillers de poulettes

pendant plus de 19 semaines. Ce tarif de 2 cents ne s'applique qu'aux poulettes placées après cette période et qui demeure ensuite dans le poulailler pendant plus de 19 semaines.

### Financement additionnel des Zones en 2021

Le Conseil a décidé de fournir aux Zones un financement additionnel avant la fin de l'année. Un montant de 5 000 \$ servira à répondre à la demande accrue des banques d'aliments et d'autres secteurs dans le besoin suite à l'impact économique de la COVID-19.

### Les révisions à la politique sur les contingents entrent en vigueur le 1er janvier 2022

Suite à un examen détaillé, le Conseil a approuvé un certain nombre de révisions et de mises à jour aux Politiques et Règlements de la EFO à l'égard des contingents qui seront affichées dans le portail EFOOnline et adressées par la poste aux producteurs enregistrés sous forme de communication non numérique. Les modifications seront aussi affichées sur le site Web de la EFO et mise en vedette dans la Cacasseuse.

Les Politiques qui ont été mise à jour incluent la Politique sur la réserve de location des poulettes, la Politique sur l'attribution des troupeaux, la Politique sur le statut « en règle », la Politique sur les crédits de contingents, la Politique sur la location spéciale de pondueuses, les Règlements généraux de la EFO, la Politique à l'égard des contingents d'œufs et la Politique à l'égard des contingents de poulettes. Un avis sera adressé par courriel aux producteurs une fois que les politiques seront affichées en ligne et les producteurs sont encouragés à en prendre connaissance et à se familiariser avec les modifications.

## DANS LA

# *Zone*

### Soumissions demandées !

Nous savons que les producteurs d'œufs et éleveurs de poulettes sont des membres très actifs de nos communautés, mais nous ne voyons pas toujours ce qui se passe au niveau local. Nous avons besoin de votre aide !

Si vous aimeriez partager des initiatives communautaires – photographies, donations d'œufs, publications sur les réseaux sociaux ou quoi que ce soit d'autre –, veuillez les faire parvenir à Donna Lange ([dlange@getcracking.ca](mailto:dlange@getcracking.ca)). Afin d'assurer la continuité de notre chronique Dans la zone, comme prévu, nous avons besoin de ce contenu.

Nous serions enchantés de pouvoir partager le travail acharné et les réussites dans les activités de votre Zone !

# Modifications aux politiques à compter du 1er janvier 2022

Plusieurs mises à jour aux politiques ont été approuvées lors de la réunion de décembre 2021 du Conseil et ces politiques modifiées ont été affichées sur le site Web de la EFO à l'adresse <https://www.getcracking.ca/members/operations-quota>. De plus, le personnel affichera ces politiques modifiées dans le portail EFOOnline de sorte que les producteurs puissent consulter les sections modifiées desdites politiques.

Résumé des modifications approuvées par le Conseil et qui doivent entrer en vigueur le 1er janvier 2022 :

## Règlements généraux

- Mise à jour des interprétations et définitions
- Application de la Politique sur le statut « en règle » incluse
- Processus EFOOnline et numérique en appui à la stratégie de communication du Conseil avec les producteurs, également inclus

## Politique à l'égard du contingent d'œufs

- La répétition des définitions dans les Règlements généraux est supprimée dans toutes les politiques
- Alignement des dates de déclaration conformément au nouveau processus intégré de commande de poules
- Si l'acheteur est en défaut par rapport aux paiements des contingents ou s'il est en retard, les sanctions appropriées sont indiquées
- La section sur le maintien du contingent a été mise à jour pour indiquer les conditions spécifiques qui peuvent résulter en l'annulation du contingent. Cette modification a pour but de minimiser l'existence de contingents dormants dans l'industrie.

## Politique à l'égard du contingent de poulettes

- Nouvelles exigences obligatoires d'information pour les installations enregistrées nouvellement approuvées
- Le contingent de production sous-utilisé n'est pas admissible à un rabais dans le cadre de la réserve de location des poulettes si l'éleveur obtient ses poulettes d'une source hors province
- Le contingent vendu au cours de l'année est disponible pour l'acheteur et non le vendeur

## Politique sur l'attribution des troupeaux

- L'intégration des délais pour les commandes intégrées de poules est clarifiée

## Politique sur la réserve de location de poulettes

- Exigences d'un rapport à deux (2) et à dix (10) semaines incluses
- Les poulettes provenant d'une source autre qu'en Ontario et conséquences de la sous-utilisation du contingent de poulettes de l'Ontario

## Politique sur les crédits de contingents

- La EFO respectera les crédits de contingents reconnus par les Producteurs d'œufs du Canada
- Réalignement des troupeaux admissibles aux crédits de contingents
- L'administration des crédits de contingents est clarifiée davantage, y compris les crédits pour placements déficitaires

## Location spéciale de poudeuses

- Seules les poulettes élevées en Ontario sont admissibles aux programmes de la EFO
- Modification des taux de location

## Politique sur le statut « en règle »

- Suite à l'achèvement d'une inspection satisfaisante, ou à toute autre action corrective, le personnel de la EFO avisera le producteur d'œufs ou l'éleveur de poulettes que son statut « en règle » est rétabli

Si vous avez des questions, veuillez les diriger à Ray Hinton, Directeur des Affaires réglementaires, Contingents et Technologie de l'information par courriel à [rhinton@getcracking.ca](mailto:rhinton@getcracking.ca) ou par téléphone au 519-943-4334.

## Réunions électorales dans les Zones en 2022

Comme l'incertitude persiste autour de la santé et des restrictions sanitaires concernant la COVID-19 dans diverses régions à travers l'Ontario et afin d'assurer la bonne coordination des élections et des résultats, toutes les réunions électorales des Zones devront se tenir virtuellement durant la semaine du 10 janvier 2022. Les avis de réunion et les renseignements sur l'inscription seront envoyés aux producteurs d'ici peu. Les réunions de Zones en personne peuvent encore avoir lieu en janvier ou février, selon les lignes directrices régionales en matière de santé publique.

Zone	Date	Fois
1	jeudi 13 janvier 2022	midi
2	jeudi 13 janvier 2022	19h30
3	mardi 11 janvier 2022	16h30
4	lundi 10 janvier 2022	13h00
5	mardi 11 janvier 2022	19h30
6	jeudi 13 janvier 2022	16h30
7	mercredi 12 janvier 2022	midi
8	Lundi 10 janvier 2022	16h30
9	mercredi 12 janvier 2022	18h00
10	mardi 11 janvier 2022	midi

## RAPPEL : LES PRODUCTEURS D'ŒUFS ET LES ÉLEVEURS DE POULETTES DOIVENT DÉGAGER LA NEIGE ET LA GLACE DES ALLÉES ET DES COURS

La Egg Farmers of Ontario (EFO) rappelle à tous les producteurs d'œufs et éleveurs de poulettes qu'ils doivent dégager la neige et la glace des allées et des cours de leur ferme. Il s'agit d'une question de sécurité essentielle pour les conducteurs des classificateurs qui ramassent vos œufs, pour le personnel de l'industrie et de la EFO qui se rend dans les fermes pour effectuer les tâches requises et pour tous les visiteurs potentiels de la ferme. En plus des questions de sécurité, le maintien d'un accès sûr et facile réduit également les coûts.

Fournir des conditions sûres pour le ramassage des œufs est plus qu'une courtoisie - c'est l'obligation de chaque agriculteur en vertu des sections applicables de la Loi sur la santé et la sécurité au travail de l'Ontario. De plus, la Politique de sécurité des visiteurs et des inspecteurs à la ferme pour les fermes d'œufs et de poulettes de la EFO stipule que « les zones générales autour de la maison, de la cour du poulailler et des bâtiments doivent être sûres contre les trébuchements, les glissades, les chutes et les collisions (glace, neige, circulation des véhicules et des équipements agricoles). »

## FIL RSS:NE RATEZ PAS LES MISES À JOUR IMPORTANTES !

Une fonctionnalité du site des producteurs, [www.getcracking.ca/members](http://www.getcracking.ca/members) offre un Sommaire de site enrichi (de l'anglais Rich Site Summary - RSS). C'est un format de publication de contenu Web qui change régulièrement.

Les producteurs d'œufs et éleveurs de poulettes abonnés à ce fil recevront par courriel toutes les mises à jour du site Web.

Rendez-vous sur [www.getcracking.ca/members/member-farmer-news](http://www.getcracking.ca/members/member-farmer-news) pour vous inscrire.



Le bureau de la EFO fermera pour les fêtes le vendredi 24 décembre et rouvrira le lundi 3 janvier 2022. En cas d'urgence, veuillez contacter Ryan Trim, au 905-464-6590, ou Ryan Brown, au 289-834-4582.

## MISES À JOUR DES AGRICULTEURS

À VENDRE

### MISE À JOUR SUR LE PERSONNEL - DIRECTEUR DES OPÉRATIONS

Veuillez prendre note que Albert Visser, directeur des opérations, n'est plus à l'emploi de Egg Farmers of Ontario depuis le 30 novembre 2021. Prière d'adresser toutes vos demandes d'information à Ryan Trim ([rtrim@getcracking.ca](mailto:rtrim@getcracking.ca)) ou faites le 905-464-6590, qui a été nommé directeur des opérations intérimaire.

### AVIS : MESURES CORRECTIVES

À tous les producteurs d'œufs et de poulettes, prenez note que tous les suivis des mesures correctives concernant les audits doivent être envoyés à Cassandra Chornoboy ([codonnell@getcracking.ca](mailto:codonnell@getcracking.ca)) pour les fermes situées de Toronto à l'Ouest et à Guylain Levac ([glevac@getcracking.ca](mailto:glevac@getcracking.ca)) pour les fermes situées de Toronto à l'Est.

Si vous avez toute question à ce sujet, veuillez contacter Cassandra ou Guylain, selon le cas.

Appareil de classement d'œufs Volker VDX 12000 :

- Évalué à 12 000 œufs/heure
- Dimensions approximatives 12' x 8'
- Fabriqué en 2011
- Obtenu avec l'achat d'une ferme mais aucun besoin pour l'exploitation
- 10 000 \$ - toute offre sera considérée
- 2 x appareils d'emballage d'œufs Prinzen EasyPack 7R :

- Adaptés avec un dispositif de transfert manuel pour collecter 30 œufs à la fois
- Dimensions approximatives 2.5' x 9.5'
- Fabriqué en 2010/2011
- Obtenu avec l'achat d'une ferme mais aucun besoin pour l'exploitation
- 5 000 \$ chacun - toute offre sera considérée

Lattes de plastique Vencomatic :

Modèle plus ancien de lattes de plastique Vencomatic

- Dimensions approximatives de chaque latte 2' x 4'
- Milliers de pieds carrés disponibles
- Se montent sur des barres galvanisées en forme de U
- Barres de montage galvanisées également disponibles
- 5 \$/latte - toute offre sera considérée

Nathan Hutten

Courriel : [nathan@huttenshenhaven.com](mailto:nathan@huttenshenhaven.com)

Cellulaire : 289-257-0421

## 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](http://www.getcracking.ca/members/operations-quota), à mesure qu'elles entrent en vigueur.

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

Veuillez consulter ce site Web fréquemment.

## STATISTIQUES DE PRODUCTION

(dans des boîtes de 15 douzaines)

### Production en Ontario (Semaine terminée #36)

2021 - 13,728,634

2020 - 13,071,937

### Produit industriel en Ontario (Semaine terminée #36)

2021 - 2,879,094

2020 - 2,440,156

### OPT Ontario (Semaine terminée #36)

2021 - 474,186

2020 - 813,607

### Importations des E.U. en Ontario (Semaine terminée

16 octobre, 2021 - #42)

2021 - 1,208,396

2020 - 1,041,332

follow us online!



# reçette DU MOIS

## Croque Madame



Portions : 4

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

### INGRÉDIENTS

#### Sauce béchamel

6 c. à soupe de beurre non salé, divisé, plus 4 c. à thé

3 c. à soupe de farine tout-usage

1 ½ tasse de lait

1 ½ tasse de fromage gruyère râpé, divisé

Pincée de muscade

Sel et poivre, au goût

#### Sandwiches

8 tranches de pain brioché ou de pain aux œufs challah de ½ pouce (1 cm) d'épaisseur

2 c. à soupe de moutarde de Dijon

12 tranches minces de jambon de charcuterie fumé

4 œufs

### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

**Sauce béchamel :** Dans une casserole de taille moyenne, à feu doux, faire fondre trois c. à soupe (45 mL) de beurre; incorporer la farine en fouettant. Laisser cuire 2 à 3 minutes jusqu'à une coloration dorée. Verser graduellement le lait en battant pour combiner. Ajouter ½ tasse (125 mL) de fromage, fouetter 4 minutes jusqu'à ce que la sauce soit lisse et qu'elle recouvre légèrement le dos de la cuillère. Retirer du feu. Incorporer la muscade en mélangeant et assaisonner au goût avec sel et poivre.

**Sandwiches :** Étaler les 3 c. à table (45 mL) de beurre qui restent sur un côté de chaque tranche de pain. Placer, côté beurré dessous, sur une planche à découper; étaler la moutarde sur 4 des tranches et mettre 3 tranches de jambon dessus. Transférer dans une grande poêle allant au four (12 po/30 cm). Avec une cuillère, napper le jambon avec 2 c. à soupe (30 mL) de sauce béchamel et saupoudrer avec 3 c. à soupe (45 mL) de fromage. Recouvrir avec les autres tranches de pain, côté beurré dessus.

À feu moyen, faire cuire les sandwiches jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 3 minutes de chaque côté.

Avec une cuillère, verser ¼ de tasse (50 mL) de sauce sur chaque sandwich; saupoudrer avec le reste du fromage. Faire cuire 20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bouillonnant.

Dans une petite poêle, à feu doux, faire fondre 1 c. à thé (5 mL) de beurre et faire cuire les œufs jusqu'à ce que les blancs soient opaques. Placer un œuf cuit sur chaque sandwich grillé.

**CONSEIL:** Pour une légère variation, essayer un fromage fumé et poivré.

## LES ŒUFS FONT LA MANCHETTE

### Tout simplement brillant, le brunch !

Ottawa Sun

Le 7 décembre 2021

par Rita DeMontis

S'il y a un repas du jour sur lequel les Canadiens peuvent s'entendre, c'est bien le brunch ! En outre, une étude parue récemment révèle que, non seulement le brunch est de plus en plus populaire dans le monde, mais que les Canadiens en particulier aiment bien se faire plaisir en prenant ce repas en mi-journée.

À Toronto seulement, la demande pour les brunches a explosé de 423 % : « En plus d'être championne des brunches au Canada, la ville fait partie des 20 plus grandes capitales du brunch sur la planète, arrivant au 18e rang ! »

Stromboli à la dinde et aux œufs (recette gracieuseté de getcracking.ca)

2 c. à table de beurre non salé, divisé

1 tasse de poivron rouge coupé en petits dés

½ tasse d'oignon blanc coupé en petits dés

1 gousse d'ail hachée finement

2 tasses de dinde cuite hachée

1 tasse de bébés épinards emballés

½ c. à table de sel de mer

6 œufs

¼ de tasse de lait + 1 c. à table

1 c. à table CHACUNE de persil frais haché finement

et de ciboulette hachée

1 paquet (450 g) de pâte feuilletée au beurre

congelée, décongelée et réfrigérée

1 tasse de fromage cheddar râpé

Dans une poêle de taille moyenne, à feu moyen, faire fondre 1 c. à soupe de beurre. Faire cuire le poivron rouge, les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils dégagent bien leurs parfums. En mélangeant, incorporer dinde, épinards et sel. Faire cuire 2 minutes ou jusqu'à ce que les épinards soient affaiblis. Transférer l'appareil dans un bol de taille moyenne et réfrigérer pour refroidir, environ 20 minutes.

Préchauffer le four à 450° F. Dans un bol de grandeur moyenne, fouetter ensemble 5 œufs, ¼ de tasse de lait, le persil et la ciboulette. Dans une

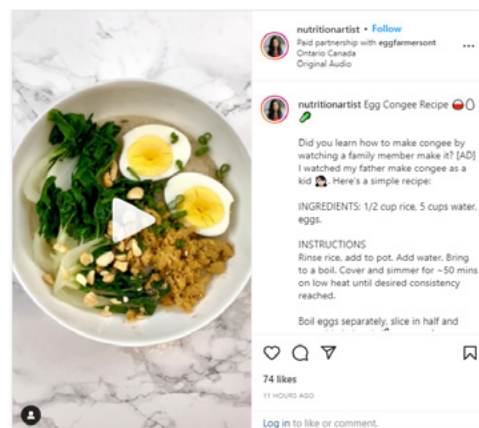
poêle moyenne, à feu moyen, faire fondre le reste du beurre et faire cuire le mélange d'œufs. Plier délicatement les œufs dans la poêle, pour obtenir des œufs moyennement brouillés, environ 3 minutes. Transférer dans un bol moyen et réfrigérer pour refroidir, environ 15 minutes.

Dérouler 1 pâte feuilletée et laisser sur un papier parchemin. Placer sur une tôle à biscuits. Avec une cuillère, étaler la moitié du mélange de dinde sur la moitié droite de la pâte feuilletée, en laissant une bordure de ½ pouce. Disposer en étages la moitié des œufs brouillés et la moitié du fromage sur le mélange de dinde. Replier doucement le côté gauche de la pâte feuilletée par-dessus les ingrédients. Presser les bords de la pâte ensemble, rentrer et plier les bords en dessous. Faire des incisions sur le dessus de la pâte avec un couteau bien tranchant; réfrigérer. Répéter.

Dans un petit bol, fouetter ensemble 1 œuf et 1 c. à soupe de lait. Badigeonner cette dorure sur chaque stromboli. Faire cuire au four 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et levée, en tournant les contenants à mi-parcours. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

# MISE À JOUR SUR LA

# nutrition



Ci-dessus : (à gauche) Nicole Osinga sur Global News Peterborough.  
 Au centre : Illustration créée pour promouvoir Instagram Direct avec Andrea D'Ambrosio.  
 À droite : Histoire Instagram de Michelle Jaelin.

Nos publications sur la nutrition se sont poursuivies au mois de décembre avec une variété d'activités.

La diététiste Nicole Osinga était en vedette sur Global News Peterborough, le 7 décembre, pour préparer des repas des fêtes avec des œufs et donner des conseils pour maintenir le cap durant cette saison des plus occupées. Le 10 décembre, Nicole apparaissait dans un autre segment virtuel de Global Morning Live (Kingston) pour partager des idées santé pour les brunches des fêtes.

Le 17 décembre, la diététiste Andrea D'Ambrosio participait à un segment en direct sur Instagram, présenté sur le compte de la EFO. Durant l'événement, Andrea a partagé deux délicieuses recettes réalisées avec des œufs – la trempette aux œufs à la diable et les brownies aux haricots noirs et à la canne de Noël – pour démontrer que des recettes festives peuvent être délicieuses et bonnes pour la santé.

Enfin, la diététiste Michelle Jaelin a présenté une campagne sur les réseaux sociaux utilisant les œufs dans une recette traditionnelle chinoise de congee aux œufs dans une vidéo TikTok, un reel Instagram et des histoires Instagram.

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	Tonya Haverkamp	tutzhaverkamp@hotmail.com	519-274-2574
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



## 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, saine, de grande qualité et à juste prix.