



# SOMMET SUR LA CONFIANCE DU PUBLIC 2018

## Des idées... à l'action



LE CENTRE CANADIEN POUR  
L'INTÉGRITÉ DES ALIMENTS

AIDER LE SYSTÈME AGROALIMENTAIRE CANADIEN À  
GAGNER LA CONFIANCE DU PUBLIC

# CANADA'S FAVOURITE COFFEE



Based on #1 brewed coffee sales in Quick Service Restaurants in Canada according to The NPD Group/Crest, year ending Feb 2015. ©Tim Hortons, 2015



# Bienvenue

Bienvenue au Sommet sur la confiance du public

Le Centre canadien pour l'intégrité des aliments est heureux d'organiser cet événement important qui s'inscrit dans le cadre de son mandat qui consiste à être un service de soutien et à aider à renforcer la confiance du public à l'égard du système agroalimentaire.

Avoir la confiance du public est important pour n'importe quelle industrie... et ça l'est particulièrement pour une industrie qui a la responsabilité de nourrir les gens et d'assurer la bonne intendance des terres, de l'eau, des animaux et de la faune.

Aujourd'hui, la confiance se mesure en transparence. Celle-ci est la plus efficace lorsqu'elle est partagée. Et, le partage d'informations, la réflexion et les actions... c'est précisément l'objet du Sommet sur la confiance du public.

Le Centre canadien pour l'intégrité des aliments a un rôle important à jouer pour soutenir le système agroalimentaire du Canada. Nous nous engageons à mener et à coordonner des recherches sur les consommateurs (écouter ce que pense et dit le public) et à traduire ces idées pour que les acteurs du système puissent concrétiser leurs initiatives visant à faire avancer la confiance du public. Ces acteurs comprennent, entre autres, les groupes de producteurs, les entreprises agroalimentaires et les détaillants, les associations de l'industrie, les gouvernements et les groupes comme Agriculture en classe, Agriculture More Than Ever, et Farm & Food Care.

La création de forums permettant de mettre en commun des informations et des idées est un autre service proposé par le Centre canadien pour l'intégrité des aliments. Des webinaires aux forums comme ce Sommet, l'objectif consiste à aider le système agroalimentaire à renforcer la confiance du public.

Profitez du Sommet. Mettez-vous en relation avec de nouvelles personnes provenant d'autres provinces, d'autres secteurs et d'autres chaînes de valeurs. Mettez en commun des idées et réfléchissez à comment vous pourriez intégrer ces informations dans vos efforts lorsque vous rentrerez chez vous.

Nous vous remercions de vos commentaires sur comment le Centre canadien pour l'intégrité des aliments peut revêtir encore plus de valeur pour vous et peut vous proposer encore de meilleurs services.

L'aventure continue ...



**Kim McConnell, C.M.**

Président, Centre canadien pour l'intégrité des aliments



# Ordre du jour

jour 1

Mardi 13 novembre 2018

---

## Bienvenue

13 h

*Président de la séance de l'après-midi : Jean-Claude Dufour*

*Doyen de la faculté d'agriculture et d'alimentation, Université Laval*

---

## Aperçu : Étude sur la confiance du public du CCIA 2018 : qu'est-ce qui rend les informations sur la nourriture dignes de foi?

13 h 15

En 2016, le CCIA a étudié le Modèle de la confiance du public et a découvert que les valeurs communes sont de 3 à 5 fois plus puissantes que les faits lorsqu'il s'agit de renforcer la confiance des Canadiens. Mais quelles sont ces valeurs et ces motivations? Le travail du CCIA de cette année exploite sa base de données sur les tendances qui remontent à 2006 et lance une étude révolutionnaire ayant pour objet les croyances et les valeurs des Canadiens à l'égard des informations sur les aliments. Ces points de vue qui susciteront votre réflexion changeront aussi votre modèle à l'égard de vos publics cibles et créeront de nouvelles opportunités pour les mobiliser plus efficacement.

*Crystal Mackay, présidente du CCIA*

*Ashley Bruner, coordinatrice de la recherche du CCIA*

---

## Aborder le gaspillage et les pertes alimentaires

14 h 20

Le gaspillage et les pertes alimentaires sont sur le radar des consommateurs, des gouvernements et des acteurs du système agroalimentaire partout dans le monde. Que pouvons-nous améliorer ensemble? Ce programme propose une direction et un financement pour aider les entreprises agroalimentaires canadiennes à trouver et mettre en place des solutions contre le gaspillage et les pertes alimentaires. Cette initiative entraîne le retour sur la table de milliers de tonnes de nourriture et génère d'énormes avantages environnementaux. Ajoutez-y des pratiques exemplaires en matière de gestion et de communication sur le sujet grâce à [www.bestfoodfacts.org](http://www.bestfoodfacts.org) et vous obtiendrez un véritable cadre de travail sur la confiance du public en pleine action.

*Cher Mereweather, directrice générale, Provision Coalition*

*Paighton Smyth, Coordinatrice, Confiance du consommateur, CCIA*

*Tim Hortons.*

## Pause réseautage



14 h 45 – 15 h 15

## Actions : Confiance du public et sécurité des produits alimentaires

15 h 15

Ron Bonnett, président, Fédération canadienne de l'agriculture  
Comité directeur sur la confiance du public



## Opinion : L'écart des attentes du consommateur

15 h 30

Le consommateur d'aujourd'hui semble difficile à satisfaire. Il demande des produits personnalisés au même prix bas, mais ne récompense pas les entreprises qui les lui proposent. Dans quelle situation cette attitude laisse l'industrie agroalimentaire?

Daniel Lemin, auteur et commentateur, marketing numérique

## Réflexions et clôture

16 h 30

Sylvie Cloutier, Conseil canadien des transformateurs alimentaires (CCTA) du Québec

## Clôture

16 h 45

## Réception

18 h

## Le Canada au menu

18 h 45

Un dîner progressif pour des réflexions progressives : célébration des produits alimentaires canadiens et de toutes les personnes sans qui tout ça ne serait pas possible!

Maîtres de cérémonie

Jill Harvie, Canadian Cattlemen's Association

Marty Seymour, Farm Credit Canada

*Tim Hortons.*



# Ordre du jour

## Petit-déjeuner



7 h 30 – 8 h 30

## Bienvenue

8 h 30

Présidente de la séance de la matinée: Adele Buettner, Agribiz Communications Corp.

## Allocution: S'intéresser à l'avenir de l'alimentation

8 h 30 – 9 h 30

Une manière de renforcer la transparence et la confiance envers notre système agroalimentaire est de s'y intéresser. Au lieu de l'observer, engagez-vous avec celui-ci, regardez sans relâche derrière les gros titres, parlez à des personnes en chair et en os et songez aux conséquences du changement. La manière dont nous cultivons, transformons et déplaçons nos produits vit des changements révolutionnaires. Il est temps de comprendre notre chaîne de valeurs pour découvrir les opportunités qui attendent les entrepreneurs. Rendre la chaîne d'approvisionnement visible à des fins d'innovation est un objectif qui vaut la peine pour les consommateurs conscients

D<sup>e</sup> Robyn Metcalfe,  
The University of Texas at Austin



## Changer les conversations sur la nourriture

9 h 30 – 10 h 15

Animatrice : Lorelee Orr, Corteva Agriscience

Ce panel interactif fera part de sa passion et de ses plans pour changer les conversations au sujet de l'alimentation et des liens avec les consommateurs. Nous leur demanderons de partager leurs points de vue et leurs conseils sur ce que nous pouvons tous faire pour aider les Canadiens à prendre des décisions éclairées au sujet de leur alimentation à l'avenir.

Panelistes:

Mayssam Samaha – Rédactrice spécialisée sur l'alimentation et les voyages  
Dylan Sher – Producteur du documentaire *Before the Plate*, qui retrace le trajet de la nourriture du restaurant *Canoe* jusqu'à la ferme  
Dara Gurau - Diététiste professionnelle et experte

*Tim Hortons.*

---

## Pause réseautage



10 h 15 – 10 h 40

---

## Atelier : Parlons transparence

10 h 40 – 11 h 30

Si la transparence n'est plus facultative, quelles mesures prenez-vous pour l'aborder et comment vous positionnez-vous par rapport à celle-ci? Cette séance interactive vous enseignera les éléments fondamentaux de la transparence et vous aidera à analyser votre propre travail en la matière, à l'aide des résultats de l'étude sur la confiance du public du CCIA.

*J.J. Jones du Center for Food Integrity américain*

---

## Centre canadien pour l'intégrité des aliments : aider le système agroalimentaire canadien à renforcer la confiance du public à son égard

11 h 30

Bilan sur les progrès à date et les plans à venir du Centre canadien pour l'intégrité des aliments : coordination de la recherche, dialogues, ressources et formations. Quoi encore? Comment vous impliquer?

*Crystal Mackay, présidente du CCIA*

---

## Ce que nous avons entendu, ce que nous avons appris. Quoi ensuite?

*Kim McConnell, président du CCIA*

---

## Clôture du Sommet

12 h

---

## Séance réservée aux commentaires avec les membres du CCIA et commanditaires du Sommet

12 h 15 – 13 h 30



## Ashley Bruner

Coordinatrice de la recherche  
Centre canadien pour l'intégrité des aliments

Ashley s'est jointe au CCIA en tant que nouvelle coordinatrice de la recherche. Elle se réjouit d'apporter ses expériences dans les domaines des études de marché et de la politique publique à l'équipe.

Après avoir obtenu sa maîtrise en Politique publique à l'Université Simon Fraser, elle s'est jointe à l'une des plus grandes entreprises d'étude de marché du Canada - Ipsos. Au cours des 6 dernières années, et dernièrement en tant que gestionnaire principale de la recherche, elle a travaillé sur des centaines de projets pour le compte de clients dans les secteurs publics, privés et sans but lucratif. Ashley a une vaste expérience avec diverses méthodologies de recherche : en ligne, par téléphone, les groupes de discussion, les entretiens approfondis et les réunions publiques.

Ashley comprend que chaque donnée représente les opinions d'une personne en chair et en os. Avec cela à l'esprit, elle se réjouit de transformer les résultats des études du CCIA en connaissances exploitables qui aideront les acteurs du système agroalimentaire du Canada à mieux comprendre et mieux répondre aux besoins du public qu'il desservent.



## Crystal Mackay

Présidente  
Centre canadien pour l'intégrité des aliments

Crystal est la présidente du Centre canadien pour l'intégrité des aliments. Sa vision consiste à renforcer la confiance du public envers le système agroalimentaire du Canada en menant des recherches, proposant des ressources, des formations et en entamant des dialogues. Crystal est une présentatrice dynamique qui a fait des centaines de présentations à divers publics, des agriculteurs aux étudiants universitaires, en passant par les chefs de la direction d'entreprises partout en Amérique du Nord.

Crystal a plus de 20 ans d'expérience professionnelle dans les domaines des communications et des postes de direction orientés vers le renforcement de la collaboration entre le public et le secteur agroalimentaire. Elle a occupé des postes au sein de Farm & Food Care, du Ontario Farm Animal Council, d'AGCare et de Ontario Pork à l'échelle provinciale et nationale.

Crystal est fière de ses racines agricoles dans la Vallée d'Ottawa. Diplômée de l'Université de Guelph et de plusieurs programmes exécutifs en leadership, elle est présidente sortante de l'Association des anciens élèves OAC de l'Université de Guelph. C'est également l'ancienne directrice de la Ontario 4-H Foundation et du Poultry Industry Council (*conseil de l'industrie de la volaille*). Elle aime passer du temps avec sa jeune famille et jouer au hockey dès qu'elle en a l'occasion!

### **Cher Mereweather, M.Sc., PMP**

Directrice générale  
Provision Coalition

Cher est l'une des leaders du domaine de la durabilité dans la fabrication alimentaire canadienne. En tant que directrice générale de Provision Coalition, un organisme qu'elle a fondé avec les associations professionnelles de boisson et d'alimentation les plus importantes au pays, Cher travaille directement avec les fabricants pour transformer leur culture d'affaires et leurs opérations. Défenseuse du changement et porte-parole passionnée, elle a consacré sa carrière à faire avancer le concept de durabilité dans l'industrie agroalimentaire canadienne ainsi que les solutions de durabilité à l'échelle de l'entreprise. Plus récemment, elle a orienté l'objectif de Provision Coalition sur le gaspillage et les pertes alimentaires, l'approvisionnement responsable et le changement climatique en développant des technologies novatrices ainsi que des outils en ligne qui moderniseront le traitement en entreprise.

Elle a passé une partie de sa carrière au sein du Guelph Food Technology Centre, où elle a fondé et dirigé la Sustainability Consulting Business Unit. Elle a également occupé des postes de direction dans le domaine de l'économie et de la politique environnementale avec un think-tank canadien consacré à l'agroalimentaire, le George Morris Centre. Cher détient un baccalauréat et une maîtrise en Politique et économie environnementale. Elle a aussi reçu le Prix Canadian Grocer Generation Next pour son leadership, son innovation et son excellence en matière de durabilité dans l'industrie agroalimentaire.



### **Daniel Lemin**

Marketing numérique  
Auteur et intervenant

Daniel Lemin est cofondateur d'une *start-up*, conseiller de confiance, auteur à succès sur la gestion de la réputation et spécialiste du marketing numérique et des médias sociaux. Membre de la première heure de l'équipe des communications mondiales de Google, Daniel a mené le lancement de produits en Amérique du Nord et dans la région Asie-Pacifique et il a édité le rapport hebdomadaire de recherche Google Zeitgeist présent sur plus de 40 marchés dans le monde. Il est directeur du marketing et cofondateur de Selectivor, une entreprise de personnalisation alimentaire qui aide le public à créer et partager ses préférences alimentaires. Il fait également partie de l'équipe de conseillers de Convince & Convert, une entreprise de stratégie en marketing numérique et expérience client qui sert des organisations, comme les Nations-Unies, Comcast, Hilton Worldwide, Best Buy et 3M. L'entreprise est dirigée par Jay Baer, l'auteur à succès du New York Times et investisseur dans la technologie. Daniel intervient souvent à la télévision pour faire part de ses opinions ainsi que dans de grandes publications, comme le New York Times, USA Today, CBS Radio et Fox News. Il présente et anime également des ateliers partout au pays. Il rédige des billets pour le blogue marketing le plus populaire du monde qui est présenté sur le site Convince & Convert. En 2015, il a publié son premier livre, *Manipurated*. Originaire de l'Ohio, Daniel a obtenu sa maîtrise en Communications et leadership à l'Université Gonzaga. Il habite à Los Angeles et aime les plaisirs simples, comme les gins-martinis, le jazz et goûter à la gastronomie partout dans le monde. Il essaie tout... tant que ça ne mord pas!





## Dr. Robyn Metcalfe

Director of Food & City  
The University of Texas at Austin

La Docteure Robyn Metcalfe est professeure invitée et conférencière au Collège des sciences naturelles à l'Université du Texas à Austin. Elle est également directrice de Food+City, un projet novateur qui se penche sur l'avenir de notre système agroalimentaire.

Food+City nous explique comment nous nourrissons les villes et soutenons les entrepreneurs du secteur, par le biais de son site Web et de magazines imprimés. Food+City organise également le Challenge Prize : un événement annuel pour les start-ups qui se consacrent aux améliorations de la chaîne d'approvisionnement mondiale.

L'activité professionnelle de la docteure Metcalfe couvre l'édition (chez Sunset Magazine) et la planification stratégique pour le compte d'Arthur D. Little, Inc. Elle a fondé une ferme de conservation, Kelmscott Rare Breeds Farm, dans le Maine, pour le bétail en voie de disparition en activité depuis 10 ans.

Elle a reçu son baccalauréat en Études américaines de l'Université du Michigan et sa Maîtrise et son PhD en Histoire avec concentration sur l'histoire culinaire européenne moderne de l'Université de Boston. Son troisième livre parle de l'avenir de la chaîne d'approvisionnement mondiale qui devrait être publié en 2019.



## J.J. Jones

US Center for Food Integrity  
Roots & Legacies Consulting Inc.

Bien que le nord-ouest du Kansas sera toujours son « chez lui », J.J. habite et travaille depuis Kansas City. Il renforce ses compétences en matière d'agriculture et de leadership grâce à la solide base acquise en se développant dans son agro-entreprise familiale et en étant membre actif de 4-H et de la FFA. Ayant obtenu des diplômes en Sciences animales et industrielles et en Agriculture internationale de l'Université Kansas State, J.J. est un leader dans le domaine de la gestion des associations et sait communiquer avec les divers acteurs du secteur agroalimentaire, mais il sait également mettre sa passion pour l'agriculture internationale à l'œuvre pour développer les marchés mondiaux pour le compte des clients de Roots & Legacies. J.J. a travaillé pour plus de 30 pays au nom d'agriculteurs, de ranchers et d'agro-entreprises pendant sa carrière et fait souvent des présentations sur les attitudes et les tendances agroalimentaires, ainsi que sur l'agriculture mondiale. J.J. travaille avec Kansas Agriculture and Rural Leadership, Inc., le Centre pour l'intégrité des aliments et Kansas Corn. En plus de ses nombreux projets et de ses interventions, il est membre de l'Agribusiness Council of Kansas City, membre de l'équipe consultative de Sheffield Place, doyen du Country Club Christian Church et Governor for the American Royal. J.J. et son partenaire, Kevin, adore manger... et le vin!



## Lorallee Orr

Principale, Marketing et communications – Canada  
Corteva Agriscience

La passion et la vie de Lorallee ont toujours été dans l'agriculture. Grandir dans la ferme familiale et son amour des gens l'ont inspirée à suivre une carrière dans cette industrie.

En tant que membre de l'équipe des cadres commerciaux et de l'équipe « People Leader », elle est responsable de la supervision de toutes les communications marketing de l'organisation et du soutien du service des communications marketing. Elle s'assure que les stratégies en la matière s'alignent avec les objectifs commerciaux et elle travaille en étroite collaboration avec une agence externe pour s'assurer de la réalisation de toutes les campagnes et tactiques de communication marketing.

Lorallee a commencé sa carrière chez Dow AgroSciences en tant que représentante des ventes en 1997, quelques jours seulement après l'obtention de son diplôme (Baccalauréat) en Sciences agronomiques de l'Université du Manitoba. En 2006, elle a déménagé à Calgary et se consacre à la gestion de projet Six Sigma. De 2012 à 2017, elle était leader en communications pour Canadian business.

## Dylan Sher

Créateur de Before the Plate

Sher, l'esprit artistique à l'œuvre derrière Before The Plate, a commencé son projet en réponse aux idées fausses circulant sur l'industrie agroalimentaire. Ayant grandi hors de Toronto, la première impression de Dylan sur l'agriculture a tout d'abord été nourrie par les sources d'information des villes qui portent un regard très négatif sur les pratiques agricoles modernes. Après s'être inscrit à l'Université de Guelph pour y étudier les affaires agricoles, Dylan s'est rendu compte du poids et de l'ampleur de la désinformation à laquelle sont exposés les consommateurs et qui place les agriculteurs sous un mauvais jour. Dylan prévoit d'utiliser son éducation urbaine comme un avantage pour le projet, car il comprend mieux les domaines qui suscitent les préoccupations des citoyens, mais aussi les complications sociales que ces dernières entraînent.



## Mayssam Samaha

Rédactrice sur les voyages et les produits alimentaires basée à Montréal

Mayssam Samaha est une journaliste de gastronomie et de voyage basée à Montréal. Son blogue Will Travel for Food a été finaliste des Blog Awards du magazine Saveur dans la catégorie Voyage culinaire deux années de suite. Elle est la fondatrice de SAISONS, une série de repas intimes et saisonniers mis en scène dans un cadre unique et mettant en vedette des chefs montréalais travaillant avec des ingrédients régionaux et de saison et dont la mission est de promouvoir la cuisine distincte du Québec. Elle collabore régulièrement au blogue de Tourisme Montréal. Mayssam est née et a grandi au Liban et a vécu à New York avant de s'installer à Montréal. Elle parcourt le monde à la recherche de la prochaine découverte culinaire entre les restaurants étoilés de la planète et jusqu'au dernier bouiboui.



## Dara Gurau

Diététiste professionnelle et experte

Dara Gurau est diététiste professionnelle et experte en alimentation. À ce titre, elle travaille en tant que clinicienne dans un grand hôpital d'enseignement et est la cofondatrice de How To Eat, une équipe de communication spécialisée dans la nutrition dont la mission consiste à aider les gens à faire de bons choix en matière d'alimentation et à vivre une vie heureuse en cuisinant et en mangeant de bons plats. Grâce à la préparation de recettes, aux vidéos de formation motivantes, aux billets de blogues et au contenu dans les médias sociaux, ils encouragent et inspirent les familles à cuisiner et apprécier ensemble plus de plats préparés à domicile. Le blogue consacré à l'alimentation How To Eat a été présélectionné pour le prix Lauréats des saveurs du Canada 2018 dans la catégorie Meilleure santé et régime particulier. Dara est une ardente défenseuse de l'agriculture canadienne et travaille à sensibiliser les consommateurs à l'origine de leurs produits et à faire la promotion des agriculteurs et de l'alimentation du Canada. Dara vit à Toronto avec son mari et ses deux filles.



## Merci aux membres du CCIA d'avoir présidé et fait part de leur point de vue à notre ordre du jour



**Jean-Claude Dufour**, Ph.D, Agr, C.Dir.  
Doyen de la faculté d'agriculture et de l'alimentation, Université Laval



**Adele Buettner**  
Fondatrice et présidente  
AgriBiz Communications Co.



**Sylvie Cloutier**  
Chef de la direction  
Conseil canadien des transformateurs alimentaires (CCTA) du Québec



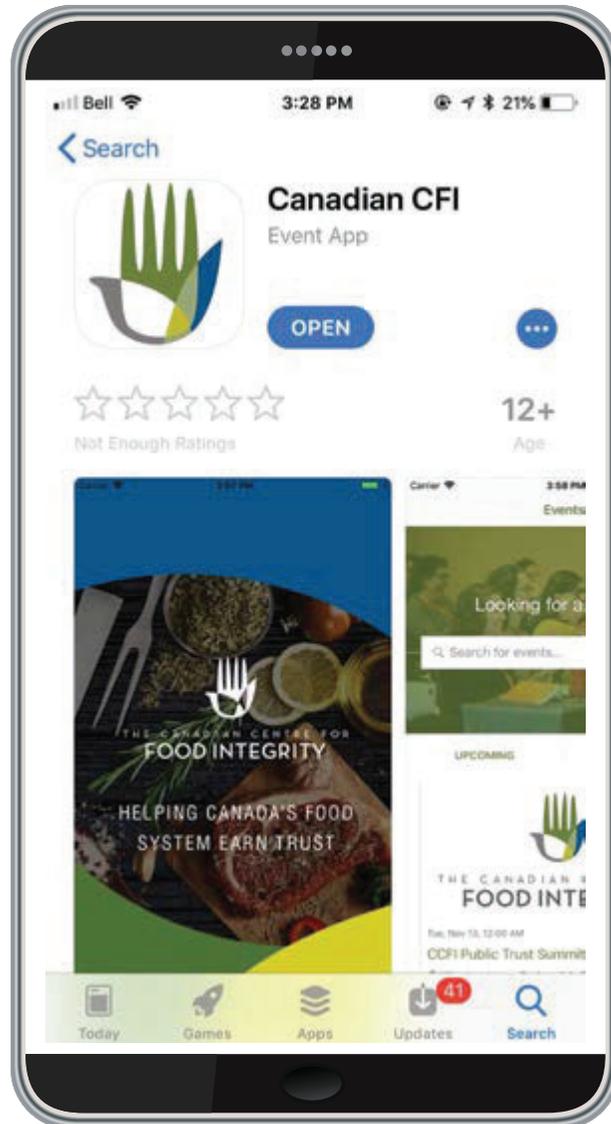
**Jill Harvie**  
Gestionnaire, Mobilisation du public et des intervenants  
Canadian Cattlemen's Association



**Marty Seymour**  
Directeur, Relations avec l'industrie et les intervenants  
Farm Credit Canada

**Lisa Hughes**  
Directrice principale, Achats  
A&W Food Services of Canada Inc.

Il existe une **APPLI** pour ça!



## Téléchargez l'Appli du CCFIA

Le Sommet en français et en anglais... du bout des doigts!

Le programme, les intervenants et les caractéristiques interactives



LE CENTRE CANADIEN POUR  
L'INTÉGRITÉ DES ALIMENTS

AIDER LE SYSTÈME AGROALIMENTAIRE DU CANADA  
À GAGNER LA CONFIANCE DU PUBLIC

## MISSION

Aider le système agroalimentaire canadien à renforcer la confiance du public à son égard en coordonnant des recherches, proposant des ressources, entamant des dialogues et en offrant des formations.

## VISION

Être le fournisseur de services reconnu du Canada pour renforcer la confiance du public à l'égard du système agroalimentaire.

## VALEURS

Intégrité  
Autonomisation  
Excellence  
Responsabilisation  
Transparence

[www.foodintegrity.ca](http://www.foodintegrity.ca)





*Des questions au sujet de vos aliments?*



*Nous avons vos réponses!*

**Visit [www.BestFoodFacts.org](http://www.BestFoodFacts.org)**

*Plus de 200 universités et experts sont prêts à n'importe quelle question sur vos aliments dès aujourd'hui.*

**Retrouvez-nous sur votre chaîne en ligne préférée!**



# Membres

## du CCIA

Merci aux membres suivants pour leur leadership, leur investissement ainsi que leurs contributions ayant permis la fondation du Centre canadien pour l'intégrité des aliments. Il s'agit du premier pas d'un long périple qui nous permettra d'adopter une approche coordonnée pour gagner la confiance du public envers le système agroalimentaire canadien. Rejoignez-nous. Devenez membre du CCIA dès aujourd'hui.

### MEMBRES CORPORATIFS NORD-AMÉRICAINS



### MEMBRES CORPORATIFS CANADIENS



### MEMBRES DE L'ASSOCIATION NATIONALE





## LE CENTRE CANADIEN POUR L'INTÉGRITÉ DES ALIMENTS

AIDER LE SYSTÈME AGROALIMENTAIRE CANADIEN À  
GAGNER LA CONFIANCE DU PUBLIC

### ASSOCIATIONS PROVINCIALES MEMBRES



### PARTENAIRES GOUVERNEMENTAUX ET ACADÉMIQUES



# NATURAL from the farm®



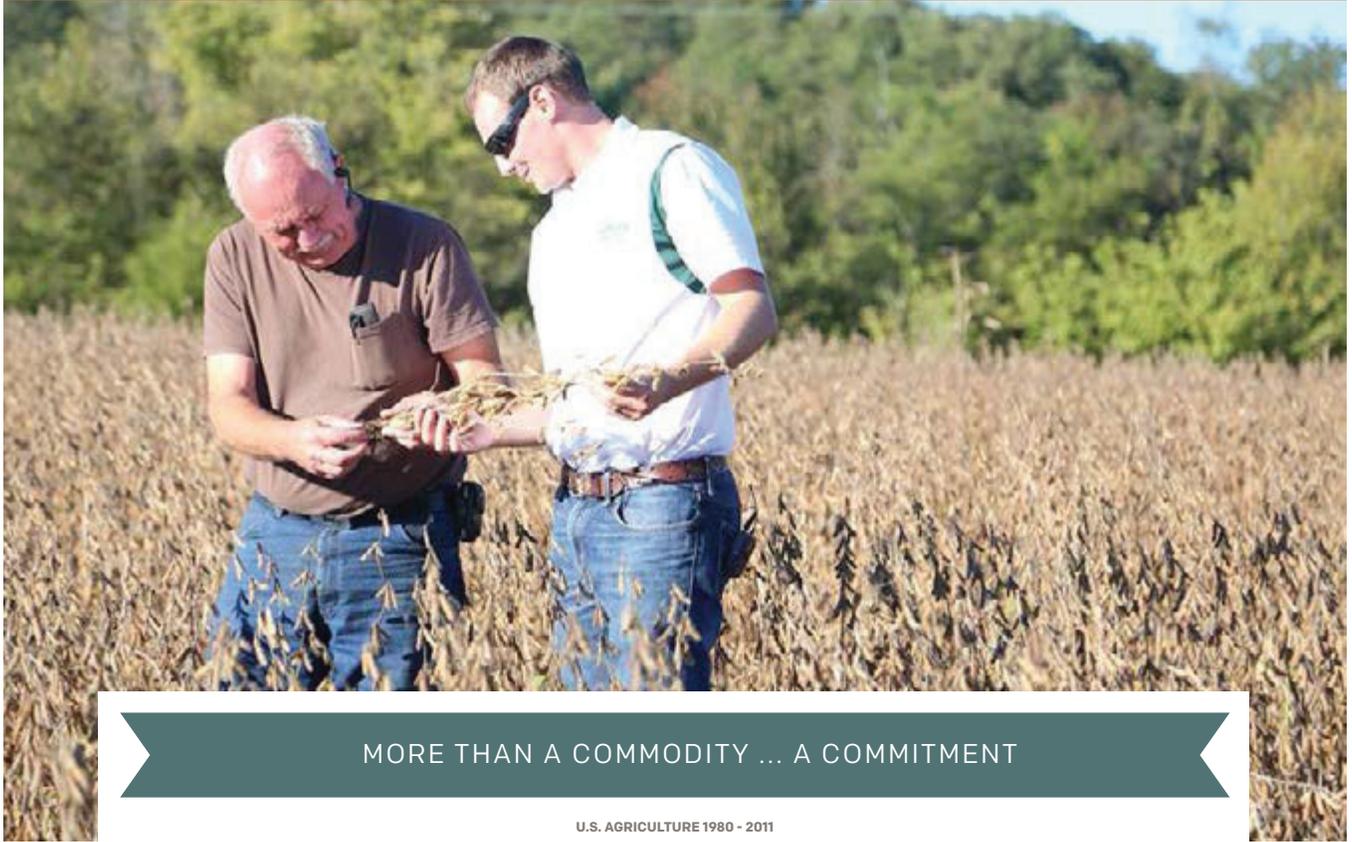
## BREAKFAST SPONSOR

---

## COMMANDITAIRE DU PETIT DÉJEUNER

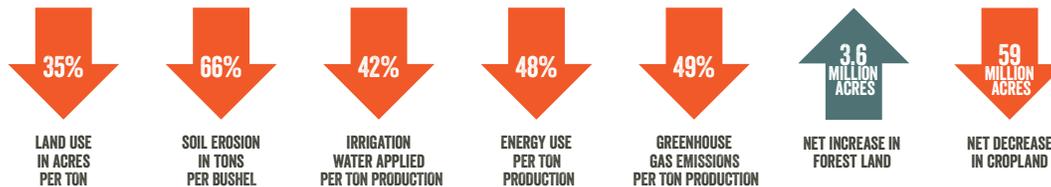


# Sustainable U.S. SOY



## MORE THAN A COMMODITY ... A COMMITMENT

U.S. AGRICULTURE 1980 - 2011



For more than 80 years, U.S. Soy farmers have continuously improved sustainable practices in their endeavor to feed a growing world population while minimizing impact on the environment. It is this long-term commitment that positions Sustainable U.S. Soy as a leader of the sustainability movement.

The U.S. Soybean Sustainability Assurance Protocol (SSAP) is one way that U.S. farmers demonstrate their commitment to sustainability and continuous improvement. To learn more, please visit [ussoy.org](http://ussoy.org).

**SOY.ORG**





**FIER COMMANDITAIRE**  
*du sommet sur la*  
**CONFIANCE DU PUBLIC DU**  
**CENTRE CANADIEN POUR**  
**L'INTÉGRITÉ DES ALIMENTS**



**VRAI BON BURGER**

© 2017 A&W Trade Marks Limited Partnership



**Our roots**  
*run deep*

Chances are, you've seen us around the house, or around the yard. In the store, or even out in the field. In fact, families and farmers have turned to Bayer for six generations and counting.

Because for over 150 years, we've been right by your side. Advancing the health of the people, plants and pets you love.

**Thank you for trusting us, then and now.**

bayer.ca @Bayer4cropsCA Bayer4CropsCA



Science for a **better life**

Les producteurs d'œufs de la Colombie-Britannique sont fiers de commanditer le sommet sur la confiance du public 2018 du Centre canadien pour l'intégrité des aliments



**BCegg.com**

Facebook  
 Instagram BCegg  
 Twitter @bceggs




**De notre famille à la vôtre<sup>MC</sup>**

Les Fermes Burnbrae sont une entreprise canadienne de production d'œufs de cinquième génération, détenue et exploitée par la famille Hudson.

Fiers fournisseurs de produits d'œufs novateurs de première qualité.



fermesburnbrae.com

1-800-387-3232

fac.ca

# Hommage aux PRODUCTEURS AGRICOLES



Financement agricole Canada  
Pour l'avenir de l'agroindustrie

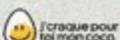


**DERRIÈRE CHAQUE ŒUF DE  
CATÉGORIE A, IL Y A UNE BONNE  
POULE, ET DE BONS PRODUCTEURS  
COMME TIM.**

La famille Corput, éleveurs de poulettes, Bainsville, ON *The Corput Family*



QUI A FAIT VOS ŒUFS AUJOURD'HUI?



## Ce qui compte pour vous compte pour nous

- Programme de bien-être des animaux
- Plans environnementaux pour les fermes
- Certification du SQF et de l'HACCP
- Programme Propreté d'abord - Propreté toujours

**L. H. GRAY & SON LIMITED**



**LES ŒUFS CANADIENS,  
ON S'Y CONNAÎT<sup>TM</sup>**



**Notre vision est d'être la  
première entreprise spécialisée  
en produits de protéine  
durables de la planète.**



**Aliments de  
qualité**



**Meilleurs  
soins**



**Communautés  
florissantes**



**Planète  
en santé**

[www.lesalimentsmapleleaf.com](http://www.lesalimentsmapleleaf.com)

**L'œuf, naturellement.**

[nutrigroupe.ca](http://nutrigroupe.ca)

Comme vous, nous partageons la passion des producteurs canadiens pour les aliments sains et nutritifs, le bien-être des animaux et la gérance de l'environnement.

Ensemble, nous pouvons faire croître la confiance du public dans le système alimentaire canadien.

À titre de fiers commanditaires du Sommet 2018 sur la confiance du public du CCI, nous sommes impatients de nous entretenir et de collaborer avec les leaders d'opinion, les décideurs et les influenceurs qui façonnent l'avenir de notre système alimentaire.

Allez à [rbc.com/communauterbcc](http://rbc.com/communauterbcc)

©/TM Marqu(e)s de commerce de Banque Royale du Canada. RBC et Banque Royale sont des marques déposées de Banque Royale du Canada.

**SeCan**  
Cultivons la confiance

« Seul, nous pouvons faire très peu. Ensemble, nous pouvons accomplir tant de choses. »  
*Helen Keller*

Réunissons-nous.  
Partagez votre histoire.

**t'Ag**  
You're it

[secan.com](http://secan.com)

**Creating more value together**  
**Ensemble, créons plus de valeur**

As leaders in animal nutrition we pride ourselves in working with our Canadian customers bringing innovative nutritional solutions to their operations.

En tant que chef de file en nutrition animale, nous sommes fiers de travailler avec nos clients canadiens afin de rendre disponibles des solutions nutritionnelles innovantes pour leurs entreprises.

[nutrecocanada.com](http://nutrecocanada.com)

Avec nos remerciements les plus chaleureux à tous les commanditaires du sommet

COMMANDITAIRE PRINCIPAL

**Tim Hortons**

COMMANDITAIRES D'APPUI



BREAKFAST COMMANDITAIRE DU PETIT-DÉJEUNER

COMMANDITAIRE DE L'INTERPRÉTATION



COMMANDITAIRE DES INSCRIPTIONS

COMMANDITAIRE DES PAUSES

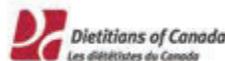
**L. H. GRAY & SON LIMITED**



COMMANDITAIRES DES CHAMPIONS



PARTENAIRES STRATÉGIQUES





## LA TABLE EST MISE.

JOIGNEZ-VOUS AUX CONVERSATIONS POUR AIDER LE SYSTÈME ALIMENTAIRE  
À GAGNER LA CONFIANCE DE PUBLIC AU CANADA... POUR L'AVENIR



LE CENTRE CANADIEN POUR  
L'INTÉGRITÉ DES ALIMENTS

AIDER LE SYSTÈME AGROALIMENTAIRE CANADIEN À  
GAGNER LA CONFIANCE DU PUBLIC

[www.foodintegrity.ca](http://www.foodintegrity.ca)

519.265.4234