

Okra, aubergines asiatiques et bok choy seront bientôt des légumes ontariens

ICI Radio-Canada, June 14, 2017
Un texte de Claudine Brulé



Légumes cho-ho, mizuma et komatsuna Photo : Radio-Canada/Claudine Brulé

Le ministère de l'Agriculture veut augmenter la production locale d'« aliments du monde » en vue d'offrir aux Ontariens plus d'aliments qui reflètent leur diversité. Il demande au public quels sont les produits alimentaires traditionnellement importés qu'ils apprécient dans leurs assiettes.

L'Ontario souhaite diversifier la production de légumes. C'est le cas de la ferme Simpler Thyme, dans le nord de Hamilton, où l'on fait entre autres pousser bok choy, mizuna, cho-ho, poires asiatiques, komatsuna et aubergines asiatiques.



Bok choy de la ferme Simpler Thyme, à Hamilton Photo : Radio-Canada/Claudine Brulé

« Ce n'est pas important d'où vient [la plante] : s'il y a des étés comme les nôtres, il est possible de faire pousser à peu près n'importe quoi. »

- Bill Orosz, l'un des gérants de la ferme



Bill Orosz, l'un des gérants de la ferme Simpler Thyme, dans le nord de Hamilton Photo : Radio-Canada

Il ajoute que les « aliments du monde » qu'il fait pousser à sa ferme trouvent toujours des acheteurs dans les marchés publics où il allait vendre ses récoltes.

Les légumes non traditionnels représentent des ventes de plus de 61 M\$ par mois seulement pour la grande région de Toronto, rapporte une étude qu'a réalisée en 2011 le professeur Glen Filson, de l'Université de Guelph, avec ses collègues Bamidele Adekunle et Sridharan Sethuratnam.



Le professeur Glen Filson de l'Université de Guelph Photo : Radio-Canada/Claudine Brulé



Poires asiatiques de la ferme Simpler Thyme de Hamilton Photo : Radio-Canada/Claudine Brulé

« Nous devons refaire cette étude pour voir ce qui a changé, mais selon mes estimations, c'est aujourd'hui un marché d'environ 850 M\$ par année », indique le professeur Filson. Son étude révèle aussi que plus de la moitié des répondants se disent prêts à payer davantage pour des produits de qualité supérieure et facilement accessibles.



Aubergines asiatiques du centre de recherche Vineland Photo : Radio-Canada/Claudine Brulé

Demande pour des légumes ethno-culturels chaque mois

En millions de dollars par mois



Source : Growing International: Exploring the Demand for Culturally Appropriate Foods, Adekunle, Bamidele; Filson, Glen; Sethuratnam, Sridharan, 2011

Les agriculteurs ontariens n'ont pas adopté les « aliments du monde » en grand nombre, rapporte le professeur Filson : « Il y a une perception selon laquelle le marché [pour les aliments ethnoculturels] n'est pas aussi vaste que celui des tomates par exemple », dit-il.

Les légumes non-disponibles en quantité suffisante ou d'assez bonne qualité

Chinois	Asiatiques du Sud	Afro-caribéens
Pousse de bambou	Taro	Aubergine africaine
Courge creuse	Moringa	Vernonia
Gombo	Courge indienne	Manioc
Aubergine	Okra (ou gombo)	Taro
Poids gourmand	Citrouille	Gombo
-	Gourde pointue	L'amarante hybride

Source : *Growing International: Exploring the Demand for Culturally Appropriate Foods*, Adekunle, Bamidele; Filson, Glen; Sethuratnam, Sridharan, 2011

C'est une perception que le docteur Viliam Zvalo, du centre de recherche Vineland, tente de démystifier.



Le docteur Viliam Zvalo, du centre de recherche Vineland Photo : Radio-Canada/Claudine Brulé

Dans des serres et des champs de la région du Niagara, il fait pousser des okras et des aubergines asiatiques pour découvrir les meilleures techniques, qu'il partage avec les agriculteurs.

Il a par ailleurs déterminé que la culture de l'okra peut rapporter plus de revenus que la culture de légumes plus traditionnels (comme les carottes).



Okras (ou gombos), fleur d'okra et champ d'okras Photo : Vineland Research and Innovation Centre

En 2015, l'Ontario a importé pour plus de 10 M\$ d'okras et plus de 18 M\$ de toutes les variétés d'aubergines, indique le ministère provincial de l'agriculture. Le ministre de l'Agriculture de l'Ontario, Jeff Leal, affirme que les aliments du monde ont un potentiel de croissance immense.

Son ministère explique qu'en « règle générale, les gens ayant des racines asiatiques du Sud, chinoises et afro-antillaises consomment plus de légumes frais et consacrent une plus grande partie du revenu de leur ménage à des produits frais - jusqu'à 40 pour cent -, comparativement à la moyenne canadienne ».



Les serres du centre Vineland Research & Innovation Photo : Radio-Canada/Claudine Brulé

- Les nouveaux Canadiens consomment de 6 à 10 fois plus de chèvre, de veau, d'agneau et de lapin comparativement à la moyenne canadienne. (Source : ministère de l'Agriculture de l'Ontario)
- Pour mieux cibler ses investissements, le gouvernement ontarien demande aux Ontariens de lui dire quels aliments du monde ils aiment consommer et lesquels ils voudraient voir produits en Ontario - le tout au moyen d'un sondage qui sera en ligne tout l'été.

<http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1039621/okra-aubergines-asiatiques-bok-choy-legumes-ethnos-culturels-ontario>