



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Pour diffusion immédiate

La population de la MRC du Granit invitée à relever le *Défi 100% local*

Lac-Mégantic, le 31 août 2021 – Au diapason avec les 14 régions du Québec où est déployé le Défi 100 % local, la MRC du Granit invite ses citoyennes et ses citoyens à prendre part à cette initiative visant à valoriser l'achat local.

Durant tout le mois de septembre, les consommateurs sont conviés à découvrir et à soutenir les entreprises bioalimentaires de chez nous en consommant davantage d'aliments ou de produits récoltés ou transformés dans leur région.

« Depuis les dernières semaines, l'abondance des fruits et légumes est perceptible sur les tablettes des marchés et des supermarchés, mais aussi directement à la ferme et dans les différents marchés publics. Et en septembre, il est possible d'avoir facilement accès à des aliments frais et produits localement pour être en mesure de relever ce défi, » a déclaré la préfet de la MRC du Granit.

Cette invitation amicale amène les citoyennes et les citoyens à découvrir les richesses des aliments produits sur notre territoire par des passionnés bien de chez nous qui ont à cœur d'offrir des aliments de qualité.

Les restaurateurs ont également mis l'épaule à la roue en adaptant leurs menus et offrant un ou des repas concoctés avec des ingrédients 100% locaux (voir annexe) puisque l'équipe de l'agriculture de la MRC du Granit a effectué une tournée afin de recruter les restaurateurs et leur partager l'importance de prendre part à ce défi en adoptant les produits des entreprises bioalimentaires locales.

En visitant le <https://www.defijemangelocal.ca/le-defi/>, les citoyens pourront s'inscrire au Défi 100 % local pour recevoir des outils et des conseils tous les jours du mois de septembre et ainsi modifier leurs habitudes de consommation pour poursuivre le défi tout au long de l'année.

– 30 –

Contact :

Véronique Lachance
Agente aux communications
MRC du Granit

☎ 819 583-0181, poste 117

✉ vlachance@mrcgranit.qc.ca

Source :

Sophie Bourassa
Responsable de l'évaluation et de l'environnement
MRC du Granit



Café latté à la citrouille de la Ferme des petits Torrieux

Menu



Magasin général de Piopolis
Tarte aux petits fruits de la Ferme Maraîchère
Roy et poutine aux saucisses locales



Le restaurant Malte'lo est également en train de mijoter une offre de plat 100% local, découvrez ce plat surprise en allant les visiter!



Plutôt envie d'un souper en tête à tête à la maison?
Composez-vous un repas 100% local grâce aux commerces et aux producteurs de la région.

Pour connaître d'autres façons d'ajouter du local dans votre assiette, visitez le defijemangelocal.ca et inscrivez-vous au défi!

Menu 100% local!
Cipaille PPL pour 4-6 personnes
Sanglier, bœuf, porc et volaille
Accompagné de marinade la Martine
-
Chausson aux pommes et caramel d'érable
-
Bagels multigrains ou sésames
Boîte duo 4 bagels et creton de porc

Producteurs locaux participants :
Deça Deci
La Martine
Ferme Couture
La meunerie Milanaise
Miel l'été doré
Érablière Roy-Philippon
Ferme des petits Torrieux

Nous tenons à souligner qu'une majorité impressionnante des restaurants invités à participer ont été emballés par l'idée mais en cette saison estivale déjà pleine de défis, ils ont dû décliner l'offre. Ils promettent par contre d'être au rendez-vous lors de la prochaine édition du défi!