

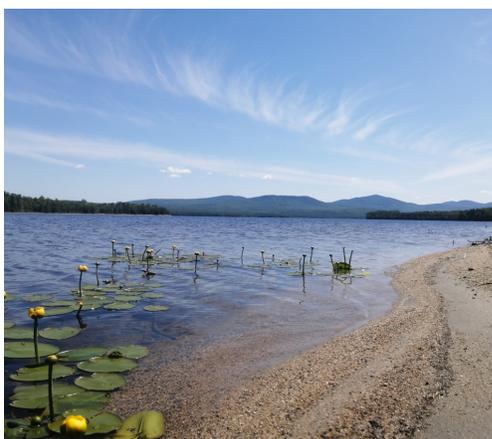
Une saveur d'agriculture

Le magazine des saveurs locales de la MRC du Granit



Une saveur d'environnement

Portraits d'initiatives locales / Événements / Actualités



La MRC du Granit

De l'agriculture dans les bureaux de la MRC?

Hé oui! Le plan de développement de la zone agricole (PDZA) est un document de planification visant à favoriser le plein développement du potentiel agricole, forestier et agroalimentaire du territoire de la MRC du Granit.

Un plan d'action permet à la MRC, de concert avec différents acteurs du milieu, de mettre en œuvre ce PDZA sur un horizon de 5 ans. Achat local, acériculture et agrotourisme sont parmi les sujets qui sont sous la loupe de l'équipe de la MRC et qui seront traités dans ce magazine!

Un environnement naturel à protéger

À bien des niveaux, la MRC du Granit fait figure de pionnière en matière de protection de l'environnement.

Que ce soit dans le domaine de la protection des cours d'eau et des forêts, autant qu'en gestion des matières résiduelles ou en agriculture, nous avons tous un rôle à jouer pour assurer la préservation des richesses naturelles qui font la renommée de notre territoire. Par ce magazine, vous trouverez des façons d'ajouter votre contribution à ce grand objectif collectif.

Un petit mot de l'équipe

« Nous vous présentons cette première édition du magazine des saveurs locales de la MRC du Granit. Cette publication est issue de la volonté de notre organisation et de nos élus de faire rayonner l'agriculture et l'environnement de notre région.

Portraits de producteurs ou de projets inspirants, actualités et événements de tous horizons seront mentionnés dans ces pages.

Étroitement liées et au cœur de nos valeurs communes, l'agriculture et la protection de l'environnement de notre MRC sont portées par des gens d'ici et ce magazine se veut une occasion de leur donner une voix pour vous informer.

Faites-nous part de vos commentaires pour une deuxième édition bonifiée! »

Bonne lecture!

Sophie Bourassa, Mélanie Boucher et Isabelle Rioux
Équipe Agriculture-Environnement, MRC du Granit

Collaboration : Sonia Pagé, SADC région de Mégantic

Crédits photos : Collection privée MRC du Granit, Claude Grenier, Chantale Lapierre, Ferme Deça Deci, Véronique Mercier



Portrait

par Sonia Pazié, SADC région de Mégantic



Deça Deci Au pays des animaux

Bêê! Wouf wouf! Coin coin! Hi-han! Bzzzz! Une cacophonie de cris d'animaux vous accueille lors d'une visite à la ferme agrotouristique Deça Deci depuis maintenant 4 ans. Sylvain Denoual et Marie Bourassa élèvent plus d'une dizaine d'animaux différents, soit pour leurs produits (œufs, cire, laine), leur chair ou même pour leur aide (chat, chien)! Tous sont choyés par un environnement champêtre leur permettant de gambader, sentir ou brouter à leur aise, et comblés par les soins attentionnés des membres de la famille.

Mais ne vous méprenez pas, c'est beaucoup de travail de s'occuper de plus de 320 animaux! Une chance que la motivation de Sylvain et Marie ne faiblit pas : ils adorent partager leur passion des animaux avec les visiteurs et les voir s'émerveiller lorsqu'ils sont en contact avec leurs animaux.

« Ce qu'on aime le plus de l'agrotourisme, c'est de favoriser le contact entre l'humain et les animaux, la rencontre entre des mondes à la fois si proches et parfois si étrangers. »

En effet, en plus de la vente de leurs produits, ils offrent des visites guidées de la ferme de la fin juin à la mi-octobre pouvant être combinées à des ateliers éducatifs et d'artisanat. De plus, les jeudis et samedis soirs d'été, on peut aller s'asseoir sur les balles de foin dans l'ambiance de la grange pour écouter Sylvain raconter une série d'histoires mettant en vedette toutes sortes d'animaux et autres acteurs du monde rural. Des histoires souvent simples et drôles avec une petite touche de sagesse.

Des projets plein la tête!

D'autres projets? Bien sûr! Mieux faire connaître l'offre Contes à la Ferme (car c'est génial d'avoir une telle qualité de conteur selon Marie!), bâtir une cuisine pour offrir davantage de produits transformés (autres que les recettes maison de saucisses et burgers faits à la main dans les cuisines collectives du CAB du Granit) et appuyer leur fils Guilhem dans sa vente de barbe à papa (7 saveurs) lors des journées de visites animées! Qu'attendez-vous pour y aller?



Les produits disponibles :

(voir le site web pour les heures d'ouverture de la boutique à la ferme (298 route 263 sud, Marston) ou le formulaire de commande en ligne)

- viande de porc, d'agneau, de poulet, de pintade, de canard nourris au grain biologique, sans hormone et sans antibiotique
- œufs de poules, pintades, cailles et canards (selon les périodes de ponte spécifique à chaque espèce)
- produits de la fibre d'angora et d'alpaga (laine brute, filée et produits personnalisés)

<http://www.deca-deci.ca>

[@fermeDecaDeci](https://www.facebook.com/fermeDecaDeci)

Les animaux de la ferme

Lapins agoras satin et agoras anglais
Alpagas
Poney, cheval miniature, âne miniature
Cochons, truies
Poules, coqs, poulets de chair
Pintades, cailles, dindes, canards
Moutons, agneaux
Abeilles
Chats
Chiens Border Collie (portées disponibles)

Un projet agricole en tête?

Contactez les conseillers aux entreprises de la SADC région de Mégantic pour en discuter et en apprendre plus sur leurs produits financiers et l'accompagnement possible pour sa mise en oeuvre.



www.sadcmegantic.ca
819 583-5332

La tournée Mangeons local dans le Granit

La préfet de la MRC du Granit a récemment effectué une tournée de certains producteurs et productrices agricoles inscrits sur l'application *Mangeons local plus que jamais*, une création de l'Union des producteurs agricoles (UPA).

Cette application met en lumière les productions agricoles d'ici en proposant des parcours gourmands et en offrant à ces entreprises une visibilité provinciale. Elle y recense les lieux où de la vente directe à la ferme est offerte



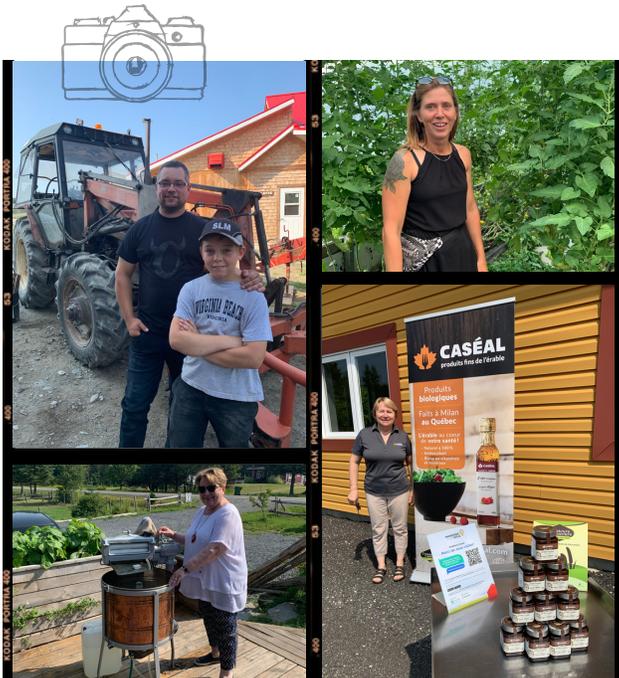
Mme Fecteau à la ferme!



Voici les fermes visitées lors de la tournée :

- Ferme des petits Torrieux de Frontenac
- Ferme Kamau de Lac-Mégantic
- Ferme agrotouristique Deça Deci de Marston
- Érablière Caséal de Milan
- Ferme maraîchère Roy de Nantes

Visitez le [site web](#) ou téléchargez l'application *Mangeons local* afin de découvrir encore plus de fermes où il est possible de garnir son panier de provisions d'aliments produits par les producteurs passionnés de notre région!



Passer le mot!



Une nouvelle offre de recyclage pour la tubulure acéricole dans la MRC du Granit

Les tubulures (5/16 et maîtres-lignes) sans composantes de métal (broches, collets, etc.) sont dorénavant acceptées **gratuitement** au site de collecte, situé chez l'entreprise AIM (anciennement SLM) au 9109, route 204 à Frontenac.

Les tubulures seront ensuite granulées et incorporées à de nouveaux objets en plastique. Le recyclage est une alternative simple et écoresponsable à l'enfouissement ou au brûlage de ces plastiques, deux pratiques très néfastes pour l'environnement.



Événements

Un road trip automnal pour découvrir les saveurs locales, ça vous dit?

Le **Parcours des saveurs**, un événement agrotouristique unique dans la région aura lieu les **9 et 10 octobre prochains**.

De multiples arrêts gourmands sont prévus sur l'ensemble du territoire. Obtenez gratuitement la carte des producteurs participants et profitez d'une **dégustation gratuite à chaque arrêt**. Une bouchée ce n'est pas assez? Prévoyez l'achat d'un livret de dégustations supplémentaires pour en profiter au maximum! Cet événement est présenté par la Chambre de commerce région de Mégantic en collaboration avec la MRC.



Surveillez les réseaux sociaux durant le mois de septembre pour tous les détails!

Les restaurateurs de la MRC du Granit relèvent le défi!

Durant tout le mois de septembre, à la grandeur de la province, c'est le **Défi 100% local**. Tous les québécois sont invités à relever le défi en mettant davantage de produits locaux dans leur assiette. Besoin d'un coup de main? Les restaurateurs de la région viennent à la rescousse en vous proposant un plat 100% local au menu!

Pour cette première édition granitoise, les restaurateurs participants sont **Les petits plaisirs du lac** à Nantes, le **Magasin général de Piopolis**, le **Café Bistro la Brûlerie** de Lac-Mégantic et le **Malte'lo** à Lac-Mégantic.



Café latté à la citrouille de la Ferme des petits Torrieux

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



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!



Portrait



Lac-Mégantic

Les Solutions gourmandes

Une double mission environnementale et sociale

Les Solutions gourmandes est un projet en sécurité alimentaire porté par la Corporation de développement communautaire (CDC) du Granit et soutenu par plusieurs partenaires. Il est né en mai 2020 et depuis il ne cesse de croître. Il vise trois grands objectifs : réduire le gaspillage alimentaire, favoriser la sécurité alimentaire des gens en situation de vulnérabilité et offrir un lieu de formation et d'intégration socioprofessionnelle.



Chaque semaine l'équipe récupère des denrées non vendues chez les épiciers, les producteurs et autres ressources. Les dons sont triés : une partie de la nourriture est distribuée au FrigoDons (un frigo libre-service à Lac-Mégantic) et à la Banque alimentaire. L'autre partie est cuisinée pour en faire des repas congelés. Ces derniers sont ensuite distribués à moindre coût pour les gens en situation de vulnérabilité qui leurs sont référés.

Les Solutions gourmandes c'est aussi un lieu de formation qui accueille des étudiants en stage et des personnes en réinsertion socioprofessionnelle. De généreux bénévoles complètent également l'équipe en place. Parmi cette équipe, c'est Véronique Mercier qui est chargée de mettre en œuvre ce beau projet.

« Je suis très animée par ce projet qui rejoint en tout point mes valeurs et je suis très fière de la mobilisation qu'il suscite. J'ai le sentiment que je contribue à faire une réelle différence au niveau environnemental mais aussi au niveau social dans ma région »



Elle ajoute : « Le projet est rendu possible grâce à la contribution de tous les gens qui s'y impliquent. Vous pouvez vous aussi participer en devenant bénévole. C'est très satisfaisant de transformer toute cette nourriture qui autrement aurait pris le chemin du compost ou des poubelles et en plus, nous avons beaucoup de plaisir dans la cuisine! Vous pouvez également nous aider en nous apportant les surplus de votre jardin ou des articles non entamés que vous avez acheté en trop. »

N'hésitez pas à contacter cette belle équipe pour avoir de plus amples informations!

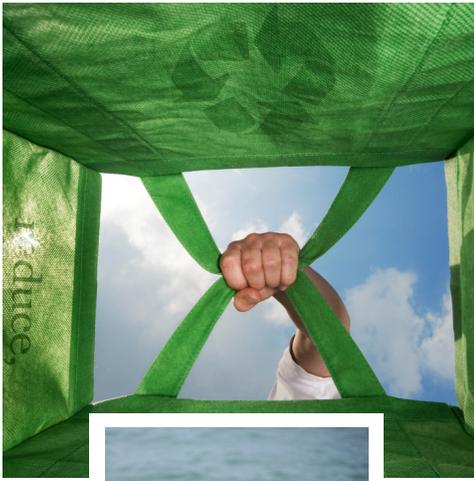
Psst! Quelques trucs anti-gaspillage!

- Recycler le vieux pain pour en faire de la chapelure;
- Préparer les fruits ramollis pour en faire des compotes, des smoothies, des sorbets ou autres desserts fruités;
- Cuisiner de bons potages avec les légumes défraîchis;
- Concocter de délicieuses recettes de «touski» avec les restes de viande;
- Congeler les restes de sauces, pesto, pâte de tomates dans des cubes à glace pour une utilisation ultérieure.

Et si vous avez de la nourriture en trop dans votre frigo ou votre garde-manger... avant qu'elle ne périsse pensez à la donner : Solutions gourmandes, Banque alimentaire ou FrigoDons.



Actualités



Avez-vous besoin d'un sac?

La pandémie a fait reculer nos efforts collectifs de lutte contre le plastique à usage unique mais c'est maintenant le temps de revenir à nos bonnes habitudes!

Les **sacs de plastique à usage unique** seront bientôt bannis dans la MRC du Granit. Commerçants et consommateurs seront sollicités afin de mettre en œuvre ce bannissement. Mais pourquoi est-ce si important?

- Bien que recyclables en théorie, les sacs de plastique peuvent contaminer les ballots de certaines autres matières recyclables et en faire diminuer la valeur de revente.
- Pour éviter que ces sacs se retrouvent dans nos lacs et cours d'eau!



Pas familier avec la collecte des boues de fosses septiques?

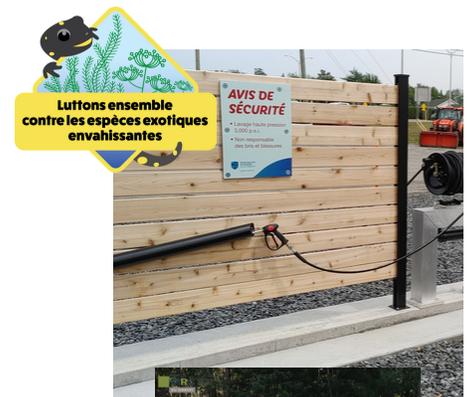
Une nouvelle vidéo vous amène dans le siège passager du camion de collecte et vous explique les quelques consignes simples à respecter pour une vidange sans tracas et un été sans dégât!

[Visiter la chaîne YouTube de la MRC pour visionner la vidéo](#)

On se lave pour la santé des lacs!

Laver notre embarcation avant de visiter un nouveau plan d'eau, c'est la base! Pour limiter la propagation des espèces exotiques envahissantes nuisibles, de **nouvelles stations de lavage de bateaux** sont maintenant disponibles aux utilisateurs des lacs Mégantic, aux Araignées et du Petit lac Lambton, en plus de celle déjà existante à Lambton au Grand lac Saint-François.

En plus des effets bénéfiques sur la biodiversité, limiter la présence des espèces exotiques envahissantes dans nos lacs permet de conserver les usages récréotouristiques tels que la baignade et la navigation et de préserver également la valeur des propriétés riveraines.



Visionnez [une courte vidéo sur la chaîne YouTube de la MRC](#) pour apprendre comment bien laver votre embarcation!



Oyez, oyez!



Citoyens de la MRC du Granit, vous serez bientôt invités à nous partager vos réflexions en termes de transport durable par le biais de sondages et de consultations publiques qui débiteront cet automne.

Que voyez-vous dans 10 ans sur le territoire? Comment intégrer le transport durable dans vos déplacements quotidiens? Venez nous en parler!

Votre poubelle déborde? Choisissez le bon bac!



Retrouvez d'autres informations dans la brochure *Suivez le guide*, en visitant le www.mrcgranit.qc.ca ou en consultant l'application *Ça va où?*

Le meilleur déchet est celui qu'on NE PRODUIT PAS

Tournez, triez et le tour est joué!

Visitez le bureau de la MRC pour obtenir votre exemplaire de la roulette "Tournez, triez et le tour est joué!", l'outil de tri par excellence!