

Une saveur d'agriculture

*Le magazine des saveurs locales
de la MRC du Granit*



Une saveur d'environnement

*Portraits d'initiatives locales /
Événements / Actualités*





Visitez le site internet de la MRC pour consulter la première édition du Magazine des saveurs locales, parue en édition limitée à l'automne 2021.



Si vous l'avez déjà lu, vous n'avez pas la berlue, deux portraits issus de cette édition sont repris dans le présent magazine!

Pourquoi un magazine des saveurs locales de la MRC du Granit?

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. La MRC du Granit, encouragée par son conseil des maires, souhaite faire rayonner les initiatives, les nouveautés et les bonnes pratiques en agriculture et en environnement afin d'informer et de sensibiliser sa population.



Portraits de producteurs ou de projets inspirants, actualités et événements divers seront présentés dans les pages de ce magazine, diffusé deux fois par année.

En vedette dans cette édition du magazine :



Carte détachable des producteurs et des transformateurs agroalimentaires locaux!

Cette carte répertorie des producteurs et des transformateurs de la MRC du Granit ainsi que plusieurs points de vente de produits locaux. Avec cette carte, créée à l'initiative d'un groupe de producteurs locaux, les saveurs de la région sont maintenant «sur la map»!



Un petit mot de l'équipe

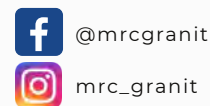
Quelle joie de vous partager cette première édition grand public du Magazine des saveurs locales de la MRC du Granit. Nous espérons que son contenu vous permettra d'en apprendre davantage sur des projets qui sont issus de notre milieu de vie et que certaines informations vous permettront de modifier quelques pratiques du quotidien pour le mieux-être de notre environnement.

Si vous avez des suggestions ou des commentaires au sujet de ce magazine, nous serions heureux de vous lire, n'hésitez pas à nous écrire au environnement@mrcgranit.qc.ca

Bonne lecture!

Sophie Bourassa, Mélanie Boucher, Isabelle Rioux et Chantale Lapierre

Équipe Agriculture-Environnement, MRC du Granit





Portrait

par Sonia Pagé, SADC
région de Mégantic



Deça Deci Au pays des animaux

Bêêê! 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, de sentir ou de 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 de 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 animées de la ferme de la fin juin à la mi-octobre pouvant être combinées à des ateliers éducatifs et d'artisanat. De plus, les vendredis 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 de 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?



Produits en vente :

(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, de pintades, de cailles et de 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 angoras satin et angoras anglais

Alpagas

Chevaux de toutes les grandeurs (de mini au cheval de trait)

Âne miniature

Cochons, truies

Poules, coqs, poulets de chair

Pintades, cailles, dindes, canards

Moutons, agneaux

Abeilles

Chats

Chiens border collie (chiots 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.





Portrait

L'agrotourisme dans la MRC du Granit

Plusieurs producteurs de la région offrent désormais une variété d'activités agrotouristiques, partez à leur découverte cet été!

Cabane à sucre et produits La Martine ② Saint-Romain

Dégustation, visite guidée, repas de cabane, etc.

Deça Deci - Ferme agrotouristique ④ Marston

Visite animée des animaux de la ferme, soirée de contes

Ferme des petits Torrieux ⑤ Frontenac

Rallye découverte des animaux de la ferme, autocueillette de légumes, etc.

Ferme du Pêché Mignon ② Saint-Romain

Autocueillette de fruits, pêche en étang, animaux de la ferme, etc.

Ferme maraîchère Roy ③ Nantes et **Ferme Couture** ① Stratford

Autocueillette

Ferme Terre et Vent ⑥ Notre-Dame-des-Bois

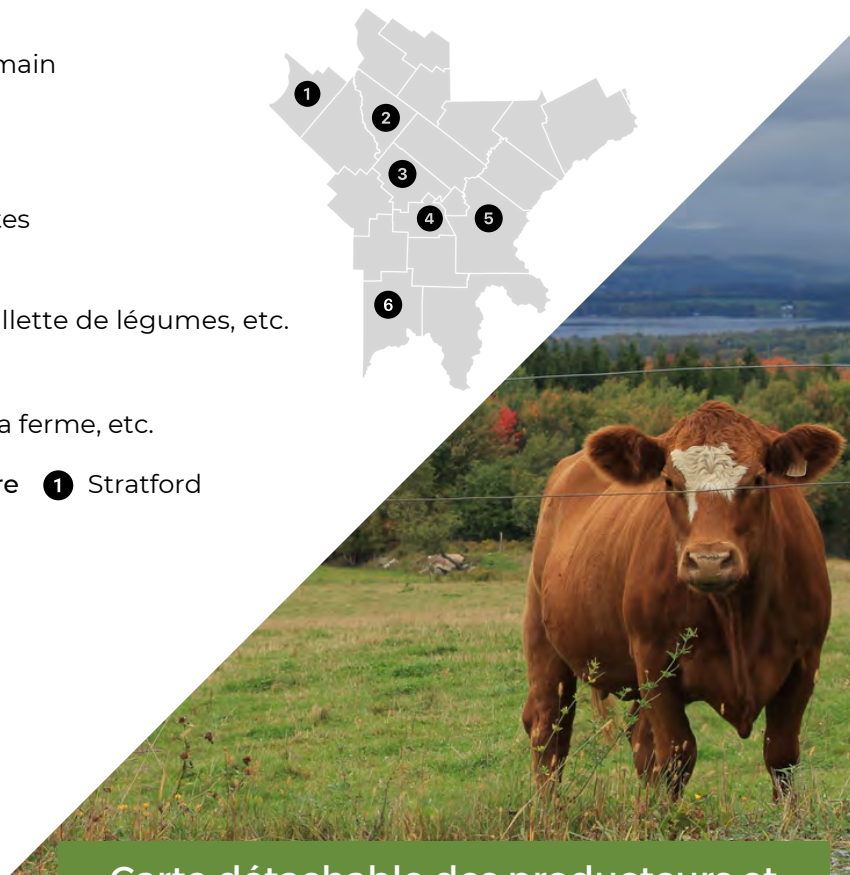
Autocueillette de fleur d'ail

Herboristerie Apoteka ⑥ Notre-Dame-des-Bois

Ateliers et bar à tisane avec vue sur la montagne

Les jardins des Tisânes ① Stratford

Visite de la ferme



Carte détachable des producteurs et des transformateurs locaux!

Page suivante



Actualités



La cohabitation harmonieuse en milieu rural

S'installer dans un milieu rural comporte de nombreux avantages, notamment la tranquillité, l'espace, les beaux paysages, etc. Cependant, il est nécessaire de bien connaître la réalité de la campagne et de savoir composer avec les contraintes, les engagements et les réalités d'un espace dédié avant tout au travail, celui de la terre.

Dans la MRC du Granit, il y a plus de 600 entreprises agricoles appartenant à environ 1 000 producteurs et productrices. Les principales productions sont l'acériculture, le lait et le bovin de boucherie.

Plusieurs étapes essentielles du travail de la terre peuvent entraîner de la poussière, des odeurs ou du bruit: la préparation du sol, l'épandage de fumier, la récolte du foin quand les conditions météo le permettent, etc. La cohabitation est aussi de mise sur la route, car les tracteurs roulent lentement.

Dans tous les cas, il vaut mieux faire preuve de patience, de compréhension et de reconnaissance envers ceux et celles qui participent collectivement à nourrir la population d'ici et d'ailleurs!

PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS LOCAUX

MRC DU GRANIT



01 > FERME COUTURE

983, chemin de Stratford, Stratford
418 443-2383
@fermecouture
Fraises, framboises, bleuets, mais sucré,
légumes de saison, produits transformés
Kiosque hors ferme
2259 rue Laval, Nantes

02 > LES JARDINS DES TISÂNES

485, avenue Centrale Sud, Stratford
819 238-5121
@jardinsdestisanes
Légumes et fruits écologiques de
saison, plantes médicinales, produits
en vrac, produits transformés

03 > PRODUITS ET CABANE À SUCRE LA MARTINE

184, ch. Beauchesne, Saint-Romain
819 237-4701
cabanelamartine.ca
Produits d'érable
04 14 17 F I
J K

04 > BOULANGERIE LAMBTON

248, rue Principale, Lambton
418 486-2839
boulangerielambton.com
Variétés de pains, pâtisseries
et viennoiseries

05 > MARCHÉ PUBLIC DE LAMBTON

Place du presbytère de Lambton
lambton.ca/marche-public-de-lambton
Tous les jeudis du 16 juin au 6 octobre
de 16 h à 20 h

06 > FERME DU PÉCHÉ MIGNON

110, 1^{er} rang, Saint-Romain
418 486-2451
La ferme du péché mignon
Pommes, bleuets, citrouilles

07 > DISTILLERIE CDSR DU GRANIT

346, rue Principale, Saint-Romain
819 446-2219
@distilleriegranit
Alcool fait à partir de sirop d'érable
05 16

08 > FERME DEAUABEL

126, route Dostie, Saint-Romain
418 486-2360
Produits de la ferme Deaubel
Viande (boeuf, veau, agneau,
chevreau, porc et poulet de grain),
miel, ail, produits d'érable et sirop
de bouleau
03 05 L

09 > FERME MARAÎCHÈRE ROY

1919, route 161, Nantes
819 583-3498
@fermemaraicheroy
Fruits et légumes
A J

10 > LES JOYEUX FERMERS

673, 7^e rang, Saint-Ludger
819 548-5705
Les joyeux Fermiers
Viande, granola, prêt à manger,
produits de la région

11 > FERME ROUGE TOMATE

400, 9^e rang, Saint-Ludger
819 548-5557
Ferme rouge tomate
Légumes de saison certifiés bio

DOMAINE DE LA RIVIÈRE SAMSON

Audet
819 583-4345
domainedelarivieresamson.com
Produits d'érable (sauce BBQ,
vinaigrette, sucre, barre, caramel,
gelée, préparation à crêpe, muffin,
biscuit et brownie)
04 14 E J

DOMAINE DES COULÉES

Sainte-Cécile-de-Whitton
domainedescoulees.com
Vins acéricoles : Réserve Étoilée,
Amphora, Rose Des Neiges
et Souvenirs D'hiver
14 16 E F G I

LA NOIX D'ÉRABLE

Saint-Ludger
418 226-6842
lanoixderable.com
Pacanes à l'érable faites maison
14 E F G I

LÉGENDE

- Boutique annuelle
- Boutique saisonnière
- Kiosque saisonnier
- Boutique en ligne
- Sur rendez-vous
- Autocueillette
- Activité agrotouristique
- Créeurs de saveurs Cantons-de-l'Est

POINTS DE VENTE

- (A) Boucherie chez Louis (BL), Lac-Mégantic
- (B) Boutique ICI Santé, Lac-Mégantic
- (C) Camping Aventure Mégantic, Frontenac
- (D) Station touristique Baie-des-Sables, Lac-Mégantic
- (E) Magasin Coop Lac-Drolet
- (F) Intermarché, Lambton
- (G) Magasin général de Piopolis
- (H) Magasin général Notre-Dame-des-Bois
- (I) Marché Lavallée, Lac-Mégantic
- (J) Métro Plus Lac-Mégantic
- (K) Parc national de Frontenac
- (L) Presbytère de Lambton

À NOTER

Avant de vous déplacer chez un producteur, vérifiez
les heures d'ouverture sur son site internet, sa page
Facebook ou contactez celui-ci.

SECTEUR
NORD

← SECTEUR SUD AU VERSO

SECTEUR SUD

12 > **ÉRABLIÈRE CASÉAL**
555, chemin de la Yard, Milan
819 583-8006
caseal.com
Produits d'érable (sirop, vinaigrettes, gelées d'érable (pleurotes, bleuets), beurre d'érable, caramel à l'érable)
[Icons: \$, calendar, 09, 14, E, G, H, I, J, K, star]

13 > **DEÇA DECI**
FERME AGROTOURISTIQUE
298, route 263 sud, Marston
819 214-5152
deca-deci.ca
Œufs, viande de notre élevage (porc, agneau, volailles), produits de la région
[Icons: barn, sun]

14 > **FROMAGERIE LA CHAUDIÈRE**
3226 rue Laval, Lac-Mégantic
819 583-4664
fromagerielachaudiere.com
Fromages frais du jour, fromages fins, fromages vieillis, produits de la région, produits d'érable
[Icons: barn, star]

15 > **LA FERME KAMAU**
4067, 10^e Rang, Lac-Mégantic
lafermekamau@hotmail.com
Ail, asperges, miel
[Icon: calendar]

16 > **MARCHÉ PUBLIC LAC-MÉGANTIC**
Gare patrimoniale de Lac-Mégantic
@marchepubliclacmegantic
Tous les samedis de la mi-juin à la mi-octobre de 10 h à 15 h

17 > **FERME DES PETITS TORRIEUX**
8622, route 204, Frontenac
819 582-9422
@fermedespetitstorrieux
Viande (boeuf, porc, agneau), légumes, produits d'érable, produits cuisinés maison
[Icons: barn, \$, fork, sun, 02, C, D, star]

18 > **DITCHFIELD MICROTORRÉFACTEUR**
6239, rue Salaberry, Lac-Mégantic
ditchfield.ca
Cafés de spécialité torréfiés sur place à Lac-Mégantic
[Icons: barn, \$, G, I]

19 > **LES JARDINS FÉCONDS DE KÉLANIE**
6180, route Trudel, Frontenac
819 300-3676
lesjardinsfeconds.ca
Semences, plants, semis et vivaces, bulbes, fleurs coupées
[Icons: calendar, \$, calendar, fork, sun, 16]

20 > **PÂTISSERIE ET BOULANGERIE ARTISANALE DU SOLEIL ÉTOILÉ**
79, ch. du Soleil Nord, Notre-Dame-des-Bois
450 230-4975
Pâtisserie et boulangerie artisanales du soleil étoilé
Pains, pâtisseries et petits plats concoctés
[Icon: barn]

21 > **MIEL & MOI**
110, route Chesham, Notre-Dame-des-Bois
819 237-9952
@RucherMioletMoi
Miel
[Icon: calendar]

22 > **FERME TERRE ET VENT**
139, route du Parc, Notre-Dame-des-Bois
819 237-9770
terre-vent.ca
Ail, fleur d'ail, ail noir
[Icons: calendar, fork, 24, B, H, I]

23 > **HERBORISTERIE APOTEKA**
35, rue Principale Est, Notre-Dame-des-Bois
herboristerieapoteka.com
Produits corporels et médicinaux naturels et locaux, plantes médicinales
[Icons: barn, \$, calendar, fork, H]

24 > **LE MARCHÉ DES APPALACHES**
147, route 212, Notre-Dame-des-Bois
@lemarchedesappalaches
Tous les samedis du 11 juin au 8 octobre de 10 h à 15 h

MIEL L'ÉTÉ DORÉ
Saint-Augustin-de-Woburn
438 868-9727
mielletedore.com
Miel, bonbons au miel, chandelle de cire d'abeille, baume de saison, pollen et propolis
[Icons: \$, 16, A, G, H, I, J]



- LÉGENDE**
- [Icon] Boutique annuelle
 - [Icon] Boutique saisonnière
 - [Icon] Kiosque saisonnier
 - [Icon] Boutique en ligne
 - [Icon] Sur rendez-vous
 - [Icon] Autocueillette
 - [Icon] Activité agrotouristique
 - [Icon] Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est

- POINTS DE VENTE**
- (A) Boucherie chez Louis (BL), Lac-Mégantic
 - (B) Boutique ICI Santé, Lac-Mégantic
 - (C) Camping Aventure Mégantic, Frontenac
 - (D) Station touristique Baie-des-Sables, Lac-Mégantic
 - (E) Magasin Coop Lac-Drolet
 - (F) Intermarché, Lambton
 - (G) Magasin général de Piopolis
 - (H) Magasin général Notre-Dame-des-Bois
 - (I) Marché Lavallée, Lac-Mégantic
 - (J) Métro Plus Lac-Mégantic
 - (K) Parc national de Frontenac
 - (L) Presbytère de Lambton

À NOTER
Avant de vous déplacer chez un producteur, vérifiez les heures d'ouverture sur son site internet, sa page Facebook ou contactez celui-ci.

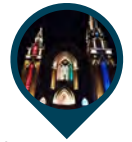
PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS LOCAUX

MRC DU GRANIT





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 des Solutions gourmandes, en partenariat avec le Centre d'action bénévole et l'Équipe de proximité, récupère des denrées invendues chez les épiciers, les producteurs et autres ressources. Les dons sont triés : une partie de la nourriture est redistribuée dans les deux FrigoDons (frigos libre-service à Lac-Mégantic), à la Banque alimentaire et dans certains milieux scolaires. L'autre partie est cuisinée pour en faire des repas congelés. Ces derniers sont ensuite vendus à moindre coût aux gens en situation de vulnérabilité qui sont référés au service.

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. »



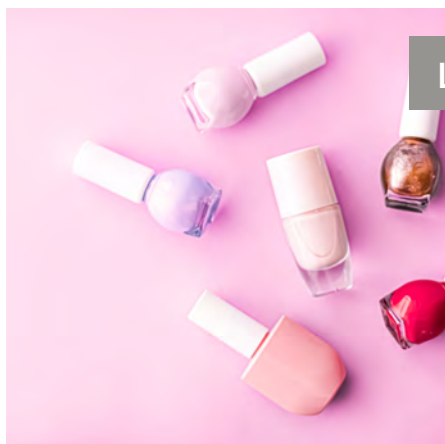
Elle ajoute : « Le projet est rendu possible grâce à la contribution de tous les gens qui s'y impliquent. Vous pouvez vous aussi participer en devenant bénévole. C'est très satisfaisant de transformer toute cette nourriture qui, autrement, aurait pris le chemin du compost ou des poubelles et de plus,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

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

Psst! Quelques trucs antigaspillage!

- 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, de pesto, de 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.



Le bon bac

Pour que l'environnement et la santé s'accordent en beauté!

Saviez-vous que le dissolvant à vernis à ongles, le vernis à ongles, les colorants pour cheveux, le fixatif ou autre aérosol sont des résidus domestiques dangereux (RDD)? En effet, après usage, ces produits ou leurs contenants ne doivent pas être mis à la poubelle, mais doivent plutôt être collectés avec les autres RDD tels que les huiles à moteur, la peinture et les aérosols.

Pour tout autre produit cosmétique, vérifiez également s'il est inflammable, toxique, corrosif, ou explosif.



Ces produits contiennent des ingrédients nocifs qui peuvent complexifier le traitement de l'eau générée au site d'enfouissement. À penser que ces contaminants se retrouvent également sur notre corps, il est tentant d'opter pour des alternatives écoresponsables composées d'une quantité limitée d'ingrédients, ceux-ci naturels, exempts de parfum, de colorant ou de composant chimique, le tout, dans des contenants réutilisables ou recyclables.



Découvrez la multitude de cosmétiques écoresponsables offerts localement et fabriqués au Québec!



Avez-vous reçu votre Info-Collecte?

Les habitants de la MRC du Granit (sauf Lac-Mégantic) ont reçu dernièrement dans leur boîte aux lettres l'Info-Collecte 2022. Trucs, conseils et dates à retenir pour les différentes collectes y sont répertoriés. Un document à conserver!

Puis-je utiliser un sac compostable dans mon bac brun?

Dans une optique de réduction à la source, la collecte des matières organiques en vrac, sans sac, est à privilégier. Vous souhaitez tout de même emballer vos matières? Il est préférable d'utiliser du papier journal ou un sac en papier.

Pour ce qui est du sac en plastique compostable, il est **interdit** de l'utiliser dans la majorité des municipalités de la MRC*. Cela s'explique par le fait que certaines installations de traitement des matières organiques ont des procédés et des autorisations gouvernementales permettant d'accepter ce type de sacs alors que d'autres non. Il est à noter que les sacs biodégradables ou oxo-biodégradables sont interdits sur tout le territoire.



*Pour Lac-Mégantic, veuillez vous référer au Guide du citoyen. Pour la municipalité de Stratford, se référer aux consignes de la municipalité.

Quoi mettre dans mon bac brun?

En résumé...

- Est-ce que ça se mange?
- Est-ce un résidu de jardin?
- Est-ce du papier ou du carton souillé?

Si la réponse est « oui » à l'une de ces questions, la matière peut être déposée dans le bac brun.





Actualités

Un coup de pouce pour les événements écoresponsables

La MRC du Granit a récemment lancé un guide sur les événements écoresponsables dans le but d'encourager les organisateurs d'événements à prendre un virage vert. Vous avez peut-être assisté à la *Grande fête familiale*, à l'événement *Déguster la Région de Mégantic* ou serez de la partie plus tard cet été lors du *Festival Colline*? Vous aurez l'occasion de constater ce virage vert, soutenu par la MRC dans le cadre de son appel à projets.

Mais pourquoi ne pas prendre aussi ce virage dans nos événements familiaux? Voici quelques gestes simples à mettre en place:

- Du covoiturage pour les invités qui partent du même secteur
- De la vaisselle réutilisable, on oublie la fourchette en plastique!
- Des aliments de provenance locale (pour de bons produits locaux, consultez la carte incluse au centre de ce magazine!)

Saviez-vous qu'une personne génère jusqu'à 5x plus de matières résiduelles lors d'un événement qu'à la maison?



Les touristes qui visitent notre belle région seront sensibilisés à l'importance de bien gérer leurs matières à la lecture du guide touristique de la Région de Mégantic. On y retrouve quelques constats (le bac de recyclage n'est pas de la même couleur partout au Québec!) et des consignes de base (rapportez vos déchets avec vous lors de vos activités, pas de déchets sauvages!).

Une action parmi d'autres dans notre volonté de réduire l'empreinte environnementale de nos citoyens de passage!



La Ressourcerie du Granit, un atout majeur dans la région depuis 18 ans!

La Ressourcerie du Granit fait partie du décor de la MRC depuis 2004 et son centre de tri permet de détourner de l'enfouissement plus ou moins 350 tonnes de marchandises chaque année!

Le 7 mai dernier, la Ressourcerie a participé à l'événement *L'Estrée met ses culottes*, une grande collecte de vêtements qui se déroulait partout en Estrie. Pour cette seule journée, la participation de la population de la MRC du Granit a permis de récupérer localement 75 sacs de vêtements!

Toute l'année, le magasin Le Chiffonnier offre des marchandises de bonne qualité et des trouvailles qu'il vaut la peine de découvrir. Les dons faits par la population permettent une revente à prix abordable et rend ainsi possible le financement de la mission sociale et du volet de réinsertion au travail de l'organisme.

Il est important de rappeler que seules les marchandises et les vêtements réutilisables doivent être apportés à la Ressourcerie. Autrement, cela nuit considérablement au travail des employés, et par le fait même, augmente les coûts d'exploitation. Si votre item n'est pas adéquat pour le donner à un ami, ne l'apportez pas à la Ressourcerie!

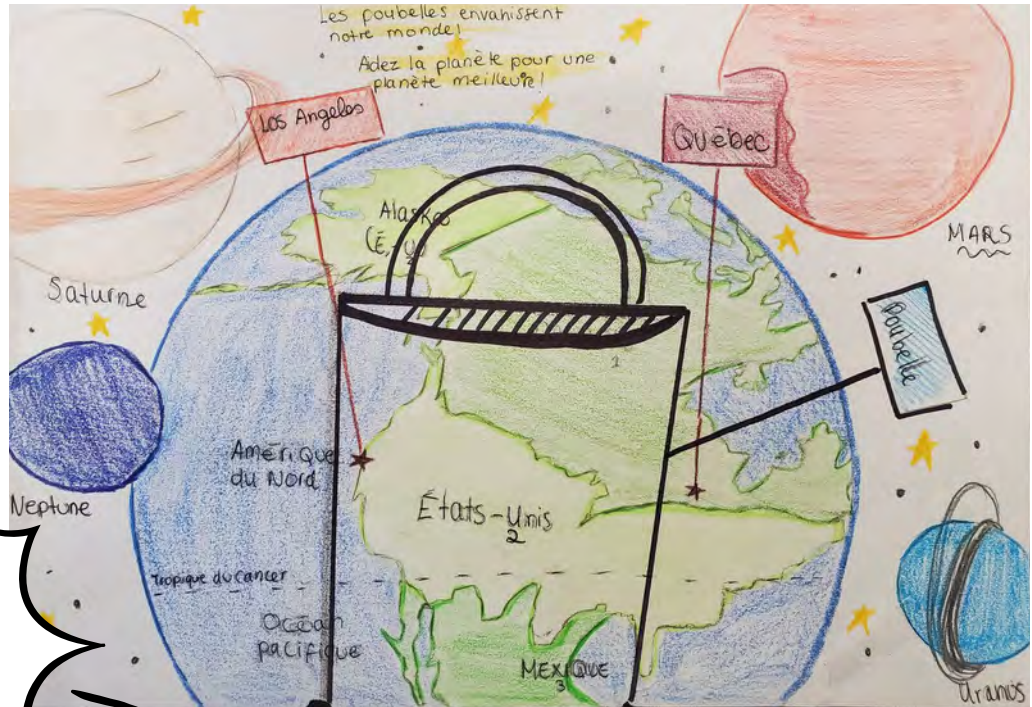


«Nous tenons à remercier la population pour le soutien apporté à notre organisme depuis bientôt 18 ans!» - Robert Bureau, directeur général

Concours de dessin

Jour de la Terre 2022

Félicitations aux gagnants!



Gabriella Fortin
6e année
École Fatima



Elliot Cliche
6e année
École Fatima