



Une saveur d'agriculture

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



Une saveur d'environnement

*Portraits d'initiatives locales /
Événements / Actualités*



Le magazine des saveurs locales de la MRC du Granit vise à faire rayonner les initiatives, les nouveautés et les bonnes pratiques en agriculture et en environnement dans la région.

Visitez le site Internet de la MRC pour consulter les éditions précédentes.



De l'agriculture dans les bureaux de la MRC?

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. Le suivi de la mise en œuvre du PDZA s'effectue en collaboration avec un comité constitué d'élus de la MRC ainsi que de représentants des syndicats locaux de l'UPA et de différents gouvernements impliqués dans le domaine.



Une des actions principales du PDZA est la mise en valeur des producteurs locaux. Ce magazine est d'ailleurs un outil qui s'inscrit dans cette voie. La MRC s'implique également dans plusieurs événements dans ce même but, comme le Parcours des producteurs étoilés et le Défi 100 % local.



Avez-vous vu passer les publications Facebook du Guide de par icitte, sur les restaurants participants au Défi 100 % local?

Cette campagne de promotion, une collaboration entre la MRC et l'équipe du guide, était une belle façon de souligner et d'encourager les partenariats entre les restaurants et les producteurs locaux!

En vedette dans cette édition du magazine :



Un apéro festif 100 % local

À la dernière page, vous trouverez une proposition de menu composé de produits locaux pour un repas des Fêtes aux saveurs locales.



Bonne lecture!

Sophie Bourassa, Mélanie Boucher, Isabelle Rioux et Chantale Lapierre

Équipe Agriculture-Environnement, MRC du Granit





Portrait



Lac-Drolet

Ferme Agri MR

Une entreprise diversifiée, une famille passionnée

Depuis les tout débuts, Mathieu Royer et Mylène Robert ont su qu'ils voulaient faire de l'agriculture ensemble. Des expériences de travail antérieures en forêt, en conduite de machinerie et en comptabilité les ont amenés à développer toutes sortes de compétences. Ils ont maintenant une entreprise diversifiée à Lac-Drolet avec une ferme laitière, plusieurs milliers d'entailles en exploitation et une production de sapins de Noël. Entrevue avec un couple passionné d'agriculture!

Qu'est-ce qui vous procure le plus grand sentiment de satisfaction dans l'accomplissement de votre travail?
Avoir une entreprise diversifiée nous permet de développer des compétences dans plein de domaines, c'est valorisant. Nous sommes aussi fiers de faire partie de la famille du lait, le secteur agroalimentaire le plus important au Québec. Notre province a réussi à garder de nombreuses fermes de plus petites tailles qui produisent du lait de qualité pour la population d'ici. Nous sommes aussi fiers d'avoir intégré des pratiques durables comme les cultures de couverture hivernale et le semis de radis fourrager, un engrais vert, qui nous ont permis d'éliminer notre application d'engrais de synthèse pour nos semis du printemps 2022. C'est une grande satisfaction pour nous de produire un aliment de grande qualité qui nourrit la population de notre pays.

Quels sont les défis rencontrés dans votre métier?

La température affecte nos 3 productions (lait, sapin, sirop d'érable) de façons différentes et dans tous les cas, on travaille avec du vivant, cela vient avec toutes sortes de défis! Il faut accepter de vivre avec et cela prend parfois beaucoup de résilience. Un autre défi est le niveau d'actifs nécessaires pour exploiter l'entreprise par rapport aux revenus générés. C'est en grande partie, selon nous, la raison pour laquelle les agriculteurs doivent travailler autant pour réussir à soutenir tout cela.

Avez-vous des projets particuliers à venir?

Nous sommes en constante recherche d'amélioration de notre efficacité dans le but de diminuer la charge de travail et d'augmenter les revenus. Nous souhaitons également continuer à améliorer le bien-être de nos animaux et poursuivre dans le développement de nos pratiques d'agriculture durable.

Si vous aviez un conseil à donner à un jeune qui choisirait une carrière agricole, quel serait-il?

La formation, c'est super important. Avoir une formation est non seulement utile dans la gestion, mais donne accès à des programmes d'aide pour la relève. S'entourer de bons conseillers et avoir des connaissances dans des domaines connexes (ex.: mécanique, construction, électricité, etc.), c'est aussi très utile!

Saviez-vous que?

Dans la MRC du Granit, il y a plus de 600 entreprises détenant du contingent acéricole, environ 85 entreprises œuvrant en production laitière et 29 entreprises en culture pépinière qui inclut la production de sapins de Noël.



Un bon verre de lait... sous le sapin!



Les produits qui affichent le logo des Producteurs laitiers du Canada sont faits de lait et d'ingrédients laitiers 100 % canadiens. Achetez votre lait avec ce logo pour appuyer directement les producteurs et les transformateurs laitiers canadiens.

La ferme en chiffres

Un cheptel d'environ 100 têtes
7 300 entailles en exploitation
287 acres cultivées
17 acres en sapin de Noël
Entreprise familiale de 3e génération



Portrait

Les marchés de Noël dans la MRC du Granit

Au moment de diffuser ce magazine, quelques marchés de Noël ont déjà eu lieu dans la région. Merci aux bénévoles responsables de l'organisation de ces marchés!

À noter pour l'an prochain :

Fin octobre	Novembre
Lac-Drolet	Courcelles, Saint-Ludger, Saint-Sébastien

Marchés de Noël à venir en 2022

Consultez la page Facebook de l'événement ou vos sources d'informations locales pour connaître les lieux et les heures d'ouverture!

Date	Municipalité
26 novembre	Stratford
26 -27 novembre	Notre-Dame-des-Bois
2 au 4 décembre et 17 décembre	Lac-Mégantic
4 décembre	Frontenac
11 décembre	Lambton



Actualités

Ferme maraîchère Roy

Les travailleurs étrangers saisonniers en agriculture

À l'aube de l'an 2023, la pénurie de main-d'œuvre bat son plein partout au Québec et l'immigration n'a jamais été aussi populaire. Pourtant, nos agriculteurs de la région font appel à des travailleurs étrangers saisonniers depuis plusieurs années déjà, ces travailleurs sans qui la production de nourriture locale serait en danger. Nous parlons trop peu de cette main-d'œuvre qui assure une alimentation diversifiée sur notre territoire et qui nous évite une dépendance totale à l'agriculture d'ailleurs.

Avec l'augmentation de la taille des érablières, la présence de travailleurs étrangers est aussi une réalité de plus en plus présente dans le secteur acéricole. Ce bassin de travailleurs permet à nos fermes et à nos érablières une pérennité, une présence régionale dans ce domaine et participe au maintien des entreprises agricoles de notre MRC. Dans notre région, ce sont de belles histoires que nous avons à raconter sur les travailleurs étrangers saisonniers. Plusieurs reviennent chaque année! Voilà bien le résultat d'une belle relation entre un employeur et un employé, où chacun tire profit d'un échange collaboratif.



Le bon bac

Cette année, célébrez sans gaspiller!

La montagne de cadeaux sous le sapin, le cadeau démodé qu'on ne souhaitait pas recevoir, bref la surconsommation des Fêtes : pas cette année! Aidez vos amis et vos êtres chers à vivre dans un environnement non encombré en leur offrant un cadeau plus durable ou une activité dont ils se souviendront longtemps.

Un cadeau fait maison, c'est aussi écolo et très économique : des plats mijotés, des recettes en pot prêtes à cuisiner, des décorations de Noël fabriquées à la main, les possibilités sont infinies!

Quelques idées de cadeaux plus durables :

- Un abonnement à un panier de légumes de la **Ferme rouge tomate** ou de la **Ferme Maraîchère Roy**
- Un livre de recettes végétariennes pour inciter votre être cher à diminuer sa consommation de viande
- Une plante d'intérieur pour embellir la maison sans la surcharger d'objets
- Une tasse réutilisable pour acheter votre café local au commerce du coin ou dans les cafés spécialisés comme le **Café Bistro La Brûlerie** ou **Ditchfield microtorréfacteur**
- Un sac réutilisable issu à 100 % des retailles de textiles des entreprises de la région, confectionné par **Coup de Pouce Mégantic**
- Un savon, un foulard ou un autre bel objet fabriqué par un artisan local du **Quartier artisan** ou d'un marché de Noël de la région!



Visitez un marché de Noël dans la MRC du Granit pour vous procurer des cadeaux écoresponsables!

L'achat local est déjà un pas important dans cette direction.



Liste des marchés de Noël
Page 4 du magazine

Pensez mémorable, pas jetable!

Une séance de déballage de cadeaux qui se termine par un gros zéro... déchet, ça vous parle?

Quelques options d'emballages :

- Un sac cadeau réutilisable de multiples fois (les enfants ne s'en rendent pas compte que c'est le même de toute façon!)
- Un morceau de tissu ou un foulard, décoré d'une branche ou d'une cocotte de sapin trouvée dans la cour arrière
- Un papier journal sauvé momentanément du foyer, décoré d'une corde de jute



Quelques idées cadeaux pour votre bac de récupération!

Ce que votre bac de récupération adore recevoir pendant le temps des Fêtes!

- Papier d'emballage non métallisé
- Papier de soie
- Boîte de carton ou contenant de verre



Ce que votre bac de récupération ne veut pas recevoir en cadeau...

- Lumières ou guirlandes de Noël brisées
- Verres à vin ou boules de Noël cassés
- Bouchons de liège
- Choux, rubans, etc.



Consultez la carte interactive Info-Collecte sur le site Web de la MRC pour savoir quand mettre votre bac de récupération en bordure de rue pendant les Fêtes!





Actualités

Cuisiner les récoltes sans gaspiller

Florence-Léa Siry, l'experte anti-gaspillage, est venue présenter une conférence à Lac-Mégantic durant la période des récoltes. Vous l'avez manquée?

Voici quelques astuces mentionnées lors de cette conférence :

- Optimisez l'utilisation de votre congélateur afin d'éviter le gaspillage : les restes de repas prêts à manger, le pain et même les produits comme le fromage et la crème sure (oui, oui! la crème sure se congèle): chaque produit a sa place désignée dans le congélateur.

- Un surplus de courgette dans votre jardin? Multipliez les façons de la cuisiner sur le BBQ, en spaghetti de courgette, en marinade, en sauce tzatziki en remplacement du concombre, etc. Vous pouvez même la congeler cuite ou crue pour les mois d'hiver.
- Mieux conserver vos légumes et les faire pousser en même temps? C'est ce que permet la conservation des poireaux, des oignons verts et des céleris directement sur le comptoir, dans un peu d'eau jusqu'à la racine. Si ces légumes ont été achetés déjà réfrigérés, il est toutefois conseillé de les conserver au frigo pour ne pas couper la chaîne de froid.

Découvrez les cahiers numériques anti-gaspillage!

Beurre aux feuilles de radis? Vinaigrette crémeuse à la laitue?

Astuces et recettes vous attendent dans un cahier mensuel gratuit, orienté sur un fruit ou un légume différent chaque mois. Consultez les cahiers sur le site Web jaimefruitsetlegumes.ca



Profitez de la période d'abondance des Fêtes pour faire un don aux FrigoDons! Contribuez à la lutte au gaspillage alimentaire et à la sécurité alimentaire de tous par un don d'aliments aux FrigoDons situés à l'extérieur de l'organisme L'Ensoleillée et de la gare patrimoniale.

Quoi de neuf chez Les Solutions gourmandes?



Dans le dernier magazine des saveurs locales, on retrouvait un portrait du projet Les Solutions gourmandes qui vise à réduire le gaspillage alimentaire et à permettre à tous de pouvoir s'alimenter de façon saine et nutritive, et ce, à moindre coût.

Une nouveauté de cette année est que les denrées invendues chez les épiciers, les entreprises en alimentation et les producteurs sont aussi cuisinées pour en faire des repas pour l'école d'Audet. Les repas sont livrés à l'école en vrac, afin de réduire la quantité de contenants utilisés et de pouvoir servir une portion personnalisée selon l'appétit de l'enfant, sans gaspillage.

L'équipe des Solutions gourmandes a aussi été mandatée par la Polyvalente Montignac pour présenter des ateliers anti-gaspillage pour les élèves de 5e secondaire. Une belle façon de les préparer à la vie en appartement!

Vous souhaitez faire un don de nourriture aux Solutions gourmandes? Contactez l'équipe au 819 583-2333 poste 102

Un nouveau plan d'action pour une saine gestion des matières résiduelles



Les MRC doivent planifier la gestion des matières résiduelles sur l'ensemble de leur territoire par l'élaboration d'un plan de gestion des matières résiduelles (PGMR). Plus concrètement, le PGMR dresse un portrait de la gestion des matières résiduelles, détermine les orientations et les objectifs propres à la MRC et propose un plan d'action pour atteindre ces objectifs. Le précédent PGMR de la MRC du Granit, adopté en 2016, couvrait la période de 2016 à 2020. Ce PGMR a été révisé pour une nouvelle mouture qui couvrira la période de 2022 à 2029.

3 principales réalisations du PGMR 2016-2020

- Mise en place de la collecte des plastiques agricoles sur l'ensemble du territoire afin de récupérer les plastiques d'ensilage de foin;
- Conception et distribution à tous les foyers d'une roulette permettant le meilleur tri des matières résiduelles;
- Implantation du bac brun dans les municipalités de Frontenac, Marston, Saint-Romain, Stratford et Saint-Augustin-de-Woburn.



3 actions majeures du PGMR 2022-2029

- Renforcer les pratiques en GMR des gestionnaires de lieux touristiques afin d'obtenir la collaboration des visiteurs et des touristes dans la région;
- Financer trois événements écoresponsables par année;
- Mettre en œuvre une stratégie sur la réduction et le bannissement des sacs de plastique et des différents objets à usage unique.

Notre objectif de réduction des déchets



Le plastique à usage unique, une espèce en voie de disparition!

Un nouveau règlement fédéral entrera progressivement en vigueur pour interdire la fabrication de six (6) catégories de plastique à usage unique incluant les sacs d'emplettes, les récipients alimentaires notamment en polystyrène (styromousse), les bâtonnets à mélanger et les pailles.

En prévision de ces changements, préparez votre trousse d'objets réutilisables à utiliser lors de vos emplettes et de vos sorties au restaurant!



La bouteille, la tasse à café et la paille réutilisables

Le contenant et les ustensiles réutilisables pour le dîner acheté pour emporter ou les restes du souper au restaurant



Les sacs d'épicerie réutilisables, incluant le sac à légumes en filet



Un apéro festif 100 % local



On commence par un petit drink avec les produits de la Distillerie du Granit!

La Messe de Minuit

2 oz de notre liqueur de canneberge, framboise, thé du Labrador
3 oz d'eau pétillante
15 ml de sirop de grenade
Framboises fraîches ou congelées
Tige de romarin, glaçons et sucre décoratif vert

Aussi simple et savoureux que ça !

On poursuit l'apéro avec un plateau de bons produits locaux accompagnés d'un verre de vin acéricole du Domaine des coulées!

Charcuteries de la Ferme des petits Torrieux
Fromage cheddar fort de la Fromagerie La Chaudière
Confit d'oignon à l'érable de l'Érablière Caséal
Gelée de poivrons rouges et canneberges de Produits La Martine
Pain de la Boulangerie Lambton avec beurre à l'ail noir de la Ferme Terre et Vent
Pacanes à l'érable de La Noix d'Érable



Vous êtes invité à un apéro?

Les produits ci-dessus sont de parfaits cadeaux d'hôte!

Quelques autres suggestions :

Sauce BBQ à l'érable du Domaine de la rivière Samson
Bonbons au miel de Miel l'été doré
Mariemelade du Jardin des grenouilles charmantes

En visite dans une autre région? Amenez en cadeau une canne de sirop de votre producteur préféré!