

# Une saveur d'agriculture

Concours  
au verso!

*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.

## L'industrie acéricole, un moteur économique de la MRC du Granit

Au printemps, le temps des sucres nous permet de déguster des délicieux produits d'érable. Dans la MRC du Granit, il y a plus de 600 entreprises détenant du contingent acéricole et c'est dans notre MRC que l'on retrouve la municipalité (Saint-Robert-Bellarmin) qui a le plus grand nombre d'entailles au Québec. Équipementiers, entreprises de transformation, centres de formation; c'est tout un écosystème qui gravite autour de ce secteur économique et qui favorise une occupation dynamique de notre territoire.

Parlant de produits d'érable, allez visiter le site Érable d'ici (erabledici.ca) pour localiser près de chez vous des produits d'érable provenant directement de l'érablière et pour cuisiner ces bons produits, on vous propose une recette juste ici:

### Muffins aux bananes et à l'érable



#### Ingrédients

- 1 1/2 tasse de farine de blé entier
- 1 tasse de flocons d'avoine
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 2 pincées de sel
- 1/2 c. à thé de cannelle ou de coriandre moulue
- 1/2 tasse de noix de Grenoble, hachées
- 3 bananes mûres, écrasées
- 2 œufs
- 1/3 tasse d'huile de canola
- 1/2 tasse de sirop d'érable (de préférence foncé pour son goût robuste)
- 1/4 tasse de beurre d'érable (pour la garniture)
- 12 moitiés de noix de Grenoble (pour la garniture)

Source : Érable du Québec

#### Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F) et beurrer des moules à muffins.
- Dans un bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, la poudre à pâte, le sel, la cannelle ou la coriandre et les noix de Grenoble hachées (ingrédients secs).
- Dans un autre, bol mélanger les bananes, les œufs, l'huile de canola et le sirop d'érable (ingrédients liquides).
- Verser le mélange d'ingrédients liquides sur les ingrédients secs. À la cuillère de bois, remuer juste ce qu'il faut pour humecter.
- Déposer la pâte dans des moules à muffins et cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'une tige métallique ou un couteau inséré au centre en ressorte propre.
- Retirer le moule, déposer sur une grille et laisser refroidir un peu les muffins avant de les démouler.
- Passer le beurre d'érable quelques secondes au micro-ondes afin de le ramollir.
- Glacer de beurre d'érable et décorer avec les moitiés de noix.

**Bonne lecture et bon appétit!**

Équipe Agriculture-Environnement, MRC du Granit



[www.mrcgranit.qc.ca](http://www.mrcgranit.qc.ca)



@mrcgranit

## Deux suggestions de parcours gourmands dans la MRC du Granit

### Saint-Romain

Une journée bien remplie dans le secteur de Saint-Romain

#### 1 | Cabane à sucre La Martine Saint-Romain

Après la grasse matinée du matin, dégustez les produits de Martine en formule pique-nique dans l'érablière aménagée et repartez avec un de ses délicieux produits de l'érable.



#### 2 | Ferme du péché mignon Saint-Romain

Un bel après-midi ensoleillé sur un site enchanteur à taquiner le poisson et à cueillir des fruits en compagnie des animaux de la ferme. Idyllique, n'est-ce pas?

#### 3 | Distillerie du Granit Saint-Romain

L'heure de l'apéro, c'est avec la distillerie que ça se passe! Découvrez une variété d'alcools où on goûte toute la richesse des fruits du Québec, rehaussée par une note subtile de sirop d'érable.



Un séjour de découvertes dans le secteur de Lac-Mégantic

### Lac-Mégantic

#### 1 | Marché public Mégantic Lac-Mégantic

Une multitude d'exposants locaux vous offriront d'excellents produits frais ou transformés et des œuvres artisanales uniques. Un seul arrêt vous permet de faire le plein de produits locaux!

#### 2 | Ferme des petits Torrieux Frontenac

Que vous ayez envie de visiter la ferme, de faire de l'autocueillette ou de participer à un festin unique, les Torrieux ont certainement une activité pour satisfaire vos envies!

#### 3 | Deça Deci Marston

Venez toucher, prendre et découvrir des anecdotes sur les animaux lors d'une visite animée de la ferme. Le plaisir du contact avec le "vivant" à l'état pur!



D'autres suggestions gourmandes?

La carte des producteurs et transformateurs locaux est disponible chez plusieurs producteurs et points de vente ainsi que sur le site web de la MRC. Dirigez l'appareil photo de votre téléphone sur ce code pour la consulter!





Notre-Dame-  
de-Bois

## Portrait



# Érablière Audet-Charbonneau

Après plusieurs années comme propriétaire d'un commerce, Patrick Charbonneau et sa conjointe Stéphanie Audet font l'acquisition en 2010 d'une terre offrant un potentiel acéricole intéressant. La rivière bordant la propriété, la nature sauvage, le site enchanteur ont été des incitatifs qui les ont convaincus de prendre ce virage dans leur vie.

Ils sont d'autant plus heureux d'avoir acquis cette propriété que ce fut avant la flambée des prix des terres acéricoles que l'on connaît dans notre région. À l'aise avec le métier de la forêt, ils sortent quelque peu de leur zone de confort avec l'acériculture. Dans l'attente d'un contingent qui a été obtenu en septembre 2016, le couple réfléchit, dessine des plans, visite d'autres érablières, s'inspire des meilleures pratiques, s'équipe et installe les infrastructures de sorte que leur première récolte survient en 2018. Avec un contingent de 5 000 entailles, la première saison fut riche en enseignements.

*« Ce n'est pas parce que vous allez chez votre beau-frère à Pâques et que vous avez du plaisir que ça fait de vous un bon acériculteur ! »*

Patrick exprime que le principal défi auquel il a dû faire face comme dans tous les métiers agricoles est relatif à la météo de laquelle il dépend entièrement. Le verglas, les forts vents, les pluies importantes, tous ces phénomènes affectent la production, mais font aussi en sorte qu'il y a du travail non seulement au printemps, mais aussi tout au long de l'année.

Même avec un potentiel de 15 000 entailles, Patrick et Stéphanie souhaitent demeurer les seuls employés de leur entreprise acéricole puisqu'ils ont fait l'acquisition d'équipements automatisés, à la fine pointe et adaptés à leur lieu de production.

Leur plus belle récompense : le produit fini qui fait le bonheur de leurs clients, familles et amis!



*« Il y a plein de ressources pour vous aider à débiter dans le métier. On a la chance dans la région d'avoir des organismes qui offrent de la formation et il y a aussi le club acéricole. Si vous en avez la chance, allez passer des journées en forêt avec un acériculteur, discutez avec des gens qui sont dans le domaine, prenez des conseils. »*

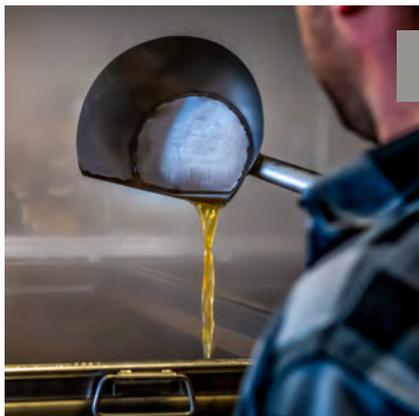
## L'érablière en chiffres



5 000 entailles sur 215 acres  
Potentiel de 15 000 entailles au total  
Évaporateur aux granules de bois

**Saviez-vous que?**

Pour produire la sève qu'on récolte des érables au printemps, plusieurs facteurs climatiques entrent en ligne de compte, notamment un cycle de gel la nuit et de dégel le jour. Comme le printemps 2023 ne fut pas très propice à ce niveau, on ne peut que souhaiter une meilleure saison 2024 à toutes les entreprises acéricoles!



## Actualités

## Le métier d'acériculteur en évolution

Quelques mythes à déconstruire concernant le métier d'acériculteur :

- **Mythe # 1:** Le secteur acéricole est exclusivement familial. C'est faux, les entreprises de plus grande taille emploient des travailleurs sans lien familial, comme tous les autres secteurs agricoles. À l'image des autres industries au Québec, les entreprises acéricoles font face à d'importants enjeux de recrutement et rétention de leur main d'œuvre.
- **Mythe # 2:** Seul des emplois saisonniers sont offerts. Faux, la taille grandissante des entreprises acéricoles amène des possibilités d'emploi à l'année!
- **Mythe # 3:** Les emplois sont peu rémunérés et ne comportent aucun aspect technologique. C'est loin d'être vrai car au contraire, les emplois en acériculture proposent un équilibre parfait entre le travail à l'extérieur et l'aspect technologique de la gestion des équipements qui sont de plus en plus sophistiqués. De plus, selon une étude réalisée en Estrie en 2022, les salaires sont en hausse et l'ensemble des conditions de travail se compare avantageusement aux autres secteurs agricoles.

## L'acériculture, un métier d'avenir dans notre MRC!

Deux options accessibles aux jeunes et aux moins jeunes pour la formation initiale en acériculture dans la MRC du Granit

**NOUVEAUTÉ**

**DEP en Production acéricole**  
offert 3 jours par semaine en alternance travail-études

**70 % DE LA FORMATION SE PASSE EN FORÊT!**

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
**LE GRANIT**  
LAC MÉGANTIC

819 583-5773, poste 2200

Maison familiale rurale du Granit

**Ton ÉCOLE SECONDAIRE**  
OBTIENS TON DES ETTON DEP SIMULTANÉMENT

**Formations professionnelles offertes**

- Abattage manuel et débardage forestier
- Production acéricole
- Production animale (secteurs bovin, laitier et équin)

**50% DU TEMPS A L'ÉCOLE**    **50% DU TEMPS EN STAGE**

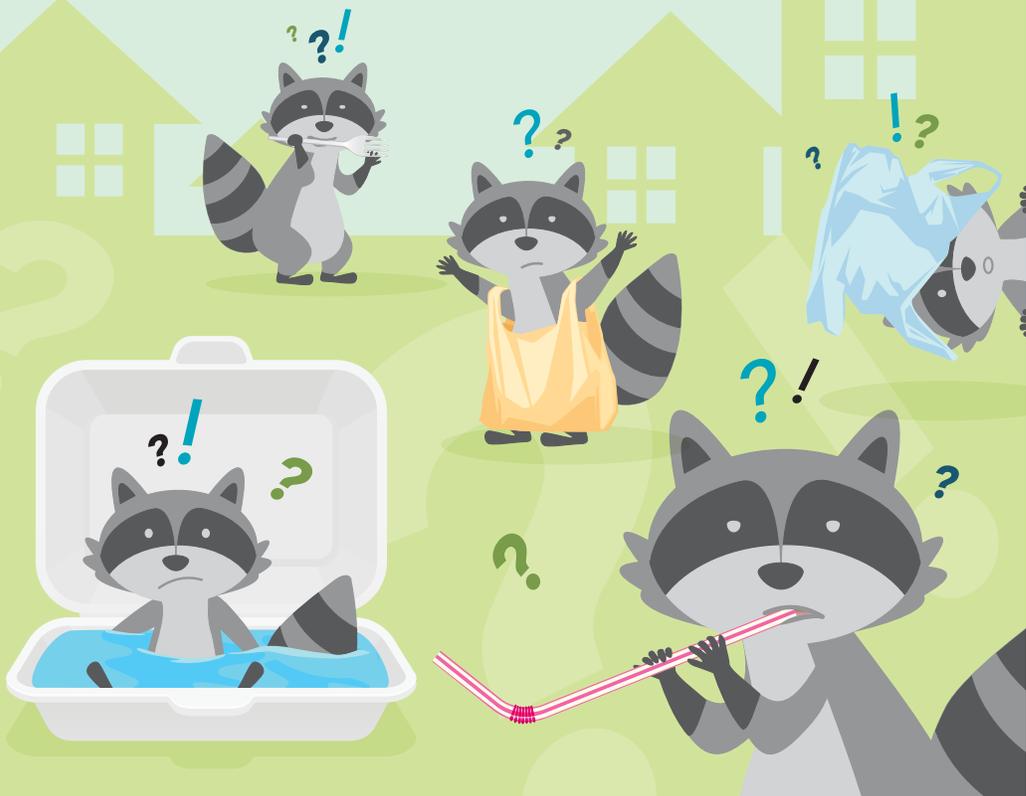
Pour les élèves de 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> secondaire    Via stimulante en résidence

Maison familiale rurale du Granit

**1 866 787-1212** SANS FRAIS POSTE 1600  
mfr@cshc.qc.ca | 105, rue du Couvent, Saint-Romain  
mfrgranit.com

Centre de services scolaires des Hauts-Cantons Québec

# LE PLASTIQUE À USAGE UNIQUE ÇA FAIT PIC PIC!



Une nouvelle réglementation du gouvernement fédéral bannit plusieurs objets de plastique à usage unique. C'est tant mieux car plusieurs solutions plus écologiques s'offrent à toi !

SAC EN PLASTIQUE

SAC RÉUTILISABLE  
EN TISSU OU PAPIER



Plusieurs municipalités de la MRC ont aussi banni par règlement les sacs de plastique à usage unique.

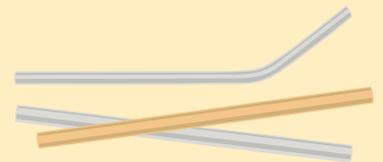
CONTENANT EN STYROMOUSSE

CONTENANT  
RÉUTILISABLE



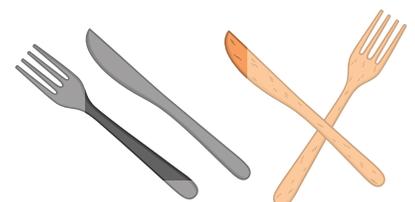
PAILLE EN PLASTIQUE

PAILLE EN MÉTAL  
OU VERRE  
SANS PAILLE



USTENSILES EN PLASTIQUE

USTENSILES  
LAVABLES





## Actualités

# L'économie circulaire en action dans la MRC du Granit

Préserver nos ressources, notre environnement et notre santé, réduire les déchets et le gaspillage; l'économie circulaire est un modèle économique qui vise à agir face à ces enjeux. Plusieurs entreprises situées dans la MRC du Granit répondent à l'appel et intègrent de bonnes pratiques liées à l'économie circulaire dans leurs entreprises.

Cela peut être aussi simple que recycler ses boîtes de carton ou aussi complexe que valoriser ses retailles de production. Mais l'ensemble de ces actions forment un tout cohérent qui permet à l'entreprise de développer ses activités en accord avec l'environnement qui l'entoure.

### Les bonnes pratiques en économie circulaire de l'entreprise Attraction de Lac-Drolet :



#### CONSOMMATION RESPONSABLE

La gamme Éthica fabriquée localement à partir de fibres éthiques telles que le coton biologique et le polyester recyclé. Utilisation d'encre écologique composée d'encre récupérée.



#### OPTIMISATION DES OPÉRATIONS

Logiciel de placement et découpeur automatique permettant de minimiser les pertes en tissus. Achat et ajustement d'un broyeur pour fabriquer de la bourre à partir de retailles de textiles.



#### ÉCOCONCEPTION

Fabrication de coussins, tapis tissés, tuques, mitaines... à partir des rebuts de production.



#### LOCATION

L'entreprise de Lac-Drolet loue un espace à une créatrice de vêtements (COAST 95).



#### ÉCONOMIE COLLABORATIVE

Fabrication de coussins rembourrés de tissus mixtes 100 % récupérés de première qualité (coton biologique/polyester recyclé) et transformés par Coup de Pouce Mégantic.



#### DON ET REVENTE

Don de vêtements à divers organismes (Le Support, l'Ukraine, etc.). Verse 1 % des ventes des boutiques Ethica et Initial au Fonds plein air 1 % pour la planète.



#### ENTRETIEN ET RÉPARATION

Occasionnellement, des réparations de vêtements ont lieu pour éviter de déclasser des productions défectueuses.



#### ÉCONOMIE SOCIALE

Sensibilisation des employés à la saine alimentation avec un jardin communautaire. Le papier utilisé pour les catalogues est compensé par la plantation de 157 arbres depuis 2020 (Certification PrintReleaf).



#### VALORISATION

Réutilisation de plus de 50 % des boîtes de carton chaque année.



#### ÉCOLOGIE INDUSTRIELLE

Participe au projet « Plus d'un tour dans son sac » en offrant ses retailles de textiles.



#### RECYCLAGE ET COMPOSTAGE

Recycle ses surplus en bourre, sensibilise ses employés au recyclage et au compostage sur les lieux du travail (bacs à compost sur place).



Pour connaître d'autres exemples d'entreprises locales innovantes et engagées dans l'économie circulaire, consultez le portrait complet en dirigeant l'appareil photo de votre téléphone sur ce code!



