



## COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

### Plus de 1 000 personnes participent à la « Journée Vraiment Agro »

---

**Magog, le 24 août 2018** – La MRC de Memphrémagog et la Corporation Ski & Golf Mont Orford, en collaboration avec l'UPA Memphrémagog, ont tenu, le 23 août dernier, la *Journée Vraiment Agro*, au pied des pentes du Mont Orford.

« Depuis le début de la mise en œuvre de son plan de développement de la zone agricole (PDZA) en 2015, la MRC met de l'avant différentes initiatives afin de permettre au public de découvrir la diversité des produits alimentaires locaux », mentionne M. Jacques Demers, préfet de la MRC de Memphrémagog et président de la Corporation Ski & Golf Mont Orford.

« La *Journée Vraiment Agro* est une belle occasion de mettre en vedette les produits et saveurs d'ici et la MRC est très heureuse que la Corporation Ski & Golf Mont Orford et l'UPA Memphrémagog aient accepté de s'associer à elle pour organiser cette journée », ajoute Mme Francine Caron Markwell, présidente du comité consultatif agricole de la MRC et mairesse du Canton de Stanstead.

La Journée a débuté par la tenue de la seconde édition du **Rendez-vous des marchés**, un marché public qui s'est déroulé au pied des pentes du Mont Orford. Les visiteurs ont découvert les kiosques de 24 producteurs et artisans locaux et ont pu se procurer des fruits et légumes, des produits de l'érable, de boulangerie, d'artisanat et autres. Une épiluchette de blé d'inde a aussi été offerte gratuitement aux visiteurs. La Corporation Ski & Golf Mont Orford en a également profité pour offrir gratuitement l'accès à la télécabine panoramique aux citoyennes et citoyens de la MRC Memphrémagog au cours de cette journée.

Ce marché public a été suivi de la quatrième édition du **Festin Vraiment Régional**, dont le menu a été élaboré avec soin par le chef Éric Garand, propriétaire du restaurant Plaisir gourmand et de la Taverne 1855, situés à Magog. Ce savoureux repas trois services mettait en valeur des produits de la région de Memphrémagog.

Ainsi, lors du cocktail d'ouverture, la bière *Todd Light* de la Microbrasserie La Memphré a été servie aux convives. Les 80 personnes présentes ont ensuite pu déguster, en entrée, un arlequin de poisson fumé de Keet Baird, tomates et crème sûre au gingembre et miso des Aliments Massawippi. Comme plat principal, le chef a servi un Hot Duck de confit de canard du Duc de Montrichard et comme dessert, les gens ont pu se régaler en savourant un milk shake au lait de La Pinte et chocolat de la Chocolaterie Vanden Eynden. La liste des producteurs de la région ayant fourni des produits lors du repas est jointe à ce communiqué.



Au cours de la soirée, certains producteurs participants ont été invités à présenter leur entreprise, leurs façons de faire et leurs produits. Les échanges entre les convives ont aussi permis de créer des liens, de faire découvrir de nouveaux produits locaux et le savoir-faire des producteurs.

« Cet événement est une occasion de rappeler au public que la région compte une centaine de producteurs qui offrent une grande variété de produits. On invite toute la population à consulter le répertoire des produits agroalimentaires, disponible au [www.mrcmemphremagog.com/repertoire/](http://www.mrcmemphremagog.com/repertoire/), afin que tous puissent faire leurs propres découvertes et partir ensuite à la rencontre de ces entreprises agroalimentaires », ajoute madame Caron Markwell.

Les recettes des mets servis au cours de la soirée sont disponibles sur le site de La MRC. Les gens sont invités à recréer ce repas à la maison en s'approvisionnant auprès de producteurs de la région.

– 30 –

Partenaire :



Source :

Mme Louise Champoux  
Conseillère en communications  
MRC de Memphrémagog  
Tél. : 819 843-9292, poste 239

Pour information :

Mme Francine Caron Markwell  
Présidente, Comité consultatif agricole  
MRC de Memphrémagog  
Tél. : 819 876-2948

M. Hughes Ménard  
Coordonnateur à l'aménagement  
MRC de Memphrémagog  
Tél. : 819 843-9292, poste 325



**Producteurs à l'honneur**  
**Quatrième édition du Festin Vraiment Régional**  
**23 août 2018**

**Poisson Fumé Keet-Baird** (Canton de Stanstead)  
819 876-5942 ♦ [www.poissonfumekeetbaird.com/fr](http://www.poissonfumekeetbaird.com/fr)

**Les aliments Massawippi** (North Hatley)  
819 842-2264 ♦ [alimentsmassawippi.com](http://alimentsmassawippi.com)

**Bois Magog Orford** (Magog)  
819 345-2158 / 819 434-2920 ♦ [www.boismagogorford.ca](http://www.boismagogorford.ca)

**Ducs de Montrichard** (Orford)  
819 868-4217 ♦ [ducsdemontrichard.com](http://ducsdemontrichard.com)

**Boulangerie Owl's Bread** (Magog)  
819 847-1987 ♦ [www.owlsbread.com](http://www.owlsbread.com)

**Ferme Erb-La grange maraîchère** (Magog)  
873 200-1538 ♦ [fermeerb.wixsite.com/grange-maraichere](http://fermeerb.wixsite.com/grange-maraichere)

**Aux Champs Mère-Terre** (Canton de Potton)  
450 292-3546

**Bleu lavande** (Canton de Stanstead)  
1 888 876-5851 ♦ [www.bleulavande.ca](http://www.bleulavande.ca)

**Chocolats Vanden Eynden** (Magog)  
819 843-1706 / 1-855 999-1706 ♦ [chocolatsvandeneinden.com](http://chocolatsvandeneinden.com)

**La Pinte** (Ayer's Cliff)  
819 867-0131 ♦ [lapinte.ca](http://lapinte.ca)

**Ferme Magolait** (Magog)  
819 868-0202 ♦ [erablierefermemagolait.ca](http://erablierefermemagolait.ca)

**Microbrasserie La Memphré** (Magog)  
819 843-3405 ♦ [www.microbrasserielaemephre.com](http://www.microbrasserielaemephre.com)

**Citrouilles et tournesols** (Orford)  
819 769-3226 ♦ <https://www.domainebrassicole.co/>

