

À sa troisième année, le marché public de Lac-Mégantic est, en plus d'un lieu champêtre, un lieu d'affaires. Pour preuve, le rayonnement que donne le marché aux produits régionaux. On trouve maintenant sur les tables des restaurateurs et sur les tablettes des commerçants des produits locaux, ce qui était peu fréquent avant la venue du marché. Au-delà du marché, ce projet a donc permis aux agricultrices, agriculteurs, transformateurs, restaurateurs et commerçants de se découvrir et de se réseauter.

## **La constitution**

Au départ, plusieurs étaient sceptiques quant à la réalisation de ce projet dans la MRC du Granit. Le petit nombre d'entreprises agricoles faisant de la transformation et des produits alimentaires ainsi que le faible nombre d'entreprises maraîchères semblaient être limitatif, car les produits transformés et maraîchers sont les deux principales denrées recherchées dans un marché public.

Grâce à la volonté et à la détermination d'un groupe composé de cinq agricultrices et agriculteurs, le marché a vu le jour, malgré tout, en juin 2005. Beaucoup d'efforts ont été consentis de la part de ces pionniers : recherche de partenaires, de financement, acquisition de permis, respect des règlements et formation. Ils devaient aussi développer de nouveaux produits, originaux et savoureux, et se familiariser avec les règles de la vente au détail.

## **L'accueil du marché par les consommateurs**

Avoir l'occasion de côtoyer les agricultrices et agriculteurs ainsi que les artisans a charmé les consommateurs au point que, dès la première année, ils ont réclamé d'autres occasions de rencontre. C'est ainsi que des marchés spéciaux comme le marché des couleurs, le marché de

Noël et celui de Pâques sont nés. Le marché public de Lac-Mégantic est un succès sur toute la ligne.

En saison estivale, plus d'une dizaine d'entreprises agricoles de la MRC du Granit sont présentes au marché. On y trouve des produits transformés de l'érable, des fruits et des légumes de saison, de la viande, des fromages, des produits de la boulangerie, des produits équitables, des gelées et des confitures en plus des créations des artisanes et artisans de la région.

Il y a encore de la place pour de nouvelles entreprises. Que ce soit pour les viandes et les produits transformés, l'offre de produits locaux peut-être augmentée au grand plaisir des consommateurs.