

Une saison



pleine d'actions





ÉQUIPE DU SURVOL

Municipalité de Ste-Edwidge 819 849-7740
 Lise Ladouceur- Fauteux 819 849-4987
 Martial Tétreault 819 849-3001
 Nathalie Audet 819 849-7740
 Stéphanie Cotnoir, rédactrice 819 849-7282
 Conception et impression du journal.... Impressions GB
www.impressionsgb.com • 819 849-7475

COMMENT SOUMETTRE VOS ARTICLES

Pour nous faire parvenir vos photos, textes ou idées à l'adresse suivante :

cotnoir.stephanie@gmail.com

ou au

819-849-7282

Dépôt légal : Bibliothèque et archives Canada.

NUMÉROS DE TÉLÉPHONES IMPORTANTS

Ambulance-Police-Pompier 911
 Info-santé..... 811
 Centre hospitalier Coaticook 819 849-4876
 CHUS (Sherbrooke-Fleurimont) 819 346-1110
 Centre Anti-Poison 1 800 463-5060
 Urgence détresse 819 563-2572 (jour)
 819 823-9006 (soir)
 Maison Jeune Est (Hébergement -18ans) 819 821-1999
 L'Auberge du Coeur Source Soleil (18-35ans) 819 563-1131
 JEVI (Prévention du suicide) 819 564-1354
 Aide juridique jeunesse (24/24) 819 563-4721
 Tel Jeunes 1 800 263-2266
 Ligne Info Drogues 1 800 265-2626
 CALACS (Aide aux victimes d'agression sexuelle) 819 563-9999
 Carrefour Jeunesse Emploi Coaticook 819 849-0440 Ligne
 Gai-Écoute 1 888 505-1010

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS MUNICIPALES

03 • Passeport Culturel
 04-05-06 • Fête régionale de la famille
 06 • Élections municipales
 07 • Plus de collectes génèrent plus de déchets
 08 • Divers informations
 • Zone scolaire

COMMUNAUTAIRE

09 • Comité de pastorale sectoriel et de liturgie
 • Des nouvelles de l'accommodation
 10-11 • Portes ouvertes sur la ferme Bertin
 12 • Paroisse Notre-Dame de L'Unité
 13 • Cercle des fermières
 14-15 • Photos d'Halloween 2013
 16 • BabaJaga
 • Un club de course à Ste-Edwidge?
 17 • Ouverture d'un milieu familial
 18 • Petit guide de Survie pour le temps des fêtes
 19 • Des cadeaux de dernière minute

20-21-22-23 **PUBLICITÉS**



PASSEPORT CULTUREL - VILLE DE COATICOOK VOTRE MUNICIPALITÉ REMBOURSE À 100 % !

Un complément au Portail Culture Coaticook qui démontre bien la préoccupation de quatre de nos piliers culturels (Bibliothèque Françoise-Maurice, Pavillon des arts et de la culture, Musée Beaulne et Société d'histoire de Coaticook) d'harmoniser leur approche et leurs services auprès de leurs membres : le Passeport Culture Coaticook. Une carte de membre unique, puisqu'elle permet de devenir membre des quatre organismes à la fois.

Le Passeport vous est offert au coût de 35 \$ pour le tarif régulier et de 20 \$ pour le tarif étudiant. Pour les résidents de Saint-Edwidge votre abonnement est remboursé au complet par votre municipalité. Vous devez présenter au bureau municipal votre reçu d'abonnement du Passeport Culture Coaticook et la municipalité se fera un plaisir de rembourser le montant total.

AVANTAGES D'ÊTRE MEMBRE DU PASSEPORT CULTURE COATICOOK

Devenir membre individuel du Pavillon des arts et de la culture, de la Bibliothèque Françoise-Maurice, du Musée Beaulne et de la Société d'histoire et qu'à ce titre on jouit de tous les privilèges des membres réguliers incluant ceux décrits ci-dessous;

- ❖ 1 billet gratuit pour un spectacle au Pavillon des arts et de la culture de Coaticook ;
- ❖ Faire des recherches gratuitement dans les archives et obtenir des photocopies à prix réduit à la Société d'histoire de Coaticook ;
- ❖ Accès internet gratuit à la Société d'histoire de Coaticook ;
- ❖ Obtenir gratuitement une copie du bulletin LE COURANT de la Société d'histoire de Coaticook ;
- ❖ Emprunter des documents gratuitement à la Bibliothèque Françoise-Maurice ;
- ❖ Accès internet gratuit à la Bibliothèque Françoise-Maurice ;
- ❖ Un rabais de 50 % sur l'achat d'un livre à la boutique AUX VIEUX BOUQUINS ;
- ❖ Obtenir un rabais de 40% sur les conférences, rencontres d'auteurs et spectacles littéraires à la Bibliothèque Françoise-Maurice ;
- ❖ Visiter le Musée Beaulne de Coaticook gratuitement aux heures régulières d'ouverture ;
- ❖ Jouir d'un tarif spécial pour les visiteurs occasionnels (parents et amis) accompagnant un membre – 2 \$ par personne et gratuité pour enfants de moins de 13 ans au Musée Beaulne de Coaticook;
- ❖ Profiter d'un rabais lors de certaines activités organisées par le Musée Beaulne de Coaticook;
- ❖ Consulter le centre de documentation gratuitement et obtenir des photocopies à prix réduit au Musée Beaulne de Coaticook;
- ❖ Obtenir 10% de rabais sur les articles en vente au kiosque souvenir au Musée Beaulne de Coaticook.

Le Passeport est en vente dans les quatre organismes culturels concernés.

Ste-Edwidge
 Milieu paisible, communauté vivante
Le Survol
 Bulletin municipal
**PROCHAIN DATE de tombée
 de votre journal municipal
 10 janvier 2014**

Milieu paisible, communauté vivante



Fête régionale de la famille 2013



La MRC de Coaticook vous invite en grand nombre à venir célébrer l'édition 2013 de la Fête régionale de la famille!

DIMANCHE 8 DÉCEMBRE 2013
À la polyvalente La Frontalière

Distribution de cadeaux, jeux gonflables,
ballons, maquillage, bricolage

Père Noël et Mère Noël seront de la partie!



Tirage des prix famille totalisant 15 000 \$ en argent!

Voici l'horaire de la journée :

13 h 00	Début de la fête : jeux gonflables, animation, Père Noël, etc.
14 h 15	Tirage des prix famille (inscription obligatoire)
	Tirage des prix de présence
16 h 00	Fin de la fête

** un lieu pour l'allaitement et pour changer les tout-petits sera aménagé **

Pour de plus amples renseignements,
communiquez avec la MRC de Coaticook au 819 849-9166.



FÊTE RÉGIONALE DE LA FAMILLE 2013



FORMULAIRE D'INSCRIPTION
 À REMETTRE À VOTRE MUNICIPALITÉ AVEC LES PREUVES DE NAISSANCE

Enfant(s)	Date de naissance
Nom / Prénom	AAAA/MM/JJ
Nom / Prénom	AAAA/MM/JJ
Nom / Prénom	AAAA/MM/JJ
Nom / Prénom	AAAA/MM/JJ
Nom / Prénom	AAAA/MM/JJ
Nom / Prénom	AAAA/MM/JJ
Nom / Prénom	AAAA/MM/JJ

Mère	Père
Nom / Prénom	Nom / Prénom
Adresse, Rue	Municipalité, Code postal
Numéro de téléphone	

Cochez chacune des catégories admissibles :

- Famille avec un nouveau-né** (enfant né depuis le 17 novembre 2012 et avant le 16 novembre 2013);
- Famille avec enfant(s) d'âge préscolaire** (avoir 1 enfant ou plus entre 0 et 5 ans. L'enfant devait avoir moins de 5 ans au 30 septembre 2013);
- Famille nombreuse** (Avoir 3 enfants et plus de 0 à 17 ans. Les enfants devaient tous avoir moins de 18 ans au 30 septembre 2013.)

NOTES IMPORTANTES

- Un seul formulaire par famille.
- Les conditions d'admissibilité sont disponibles dans les municipalités locales ainsi qu'à la MRC de Coaticook.
- Les formulaires d'inscription qui ne sont **pas acheminés à la MRC par le représentant municipal ne seront pas retenus.**
- Les fac-similés seront acceptés.

Faire parvenir à votre municipalité au plus tard le 20 novembre 2013.



Fête régionale de la famille 2013

Description des prix par catégorie

Catégories	Prix	Quantité	Total	Conditions particulières
Nouveau-né	Montant de 1 000 \$/nouveau-né 750 \$ si absent lors du tirage	6	6 000 \$	Enfant enfant né depuis le 17 novembre 2012 et avant le 16 novembre 2013 . S'enregistrer auprès de la municipalité à l'aide du formulaire d'inscription et fournir preuve de naissance .
Naissance multiple	Montant de 1 000 \$/ nouveau-nés 750 \$ si absent lors du tirage	1	1 000 \$	Enfants nés depuis le 17 novembre 2012 et avant le 16 novembre 2013 . S'enregistrer auprès de la municipalité à l'aide du formulaire d'inscription et fournir preuve de naissance S'il n'y a aucune naissance multiple, ce prix de 1 000 \$ sera dévolu aux nouveau-nés pour un total de 7 prix.
Famille nombreuse	Montant de 1 000 \$/famille 750 \$ si absent lors du tirage Famille de 3 enfants : 3 prix Famille de 4 enfants : 1 prix Famille de 5 enfants : 1 prix	5	5 000 \$	Avoir 3 enfants et plus de 0 à 17 ans inclusivement . Chaque enfant devait avoir moins de 18 ans en date du 30 septembre 2013. S'enregistrer auprès de la municipalité à l'aide du formulaire d'inscription et fournir preuve de naissance de chaque enfant .
Famille avec enfant(s) d'âge préscolaire	Montant modulé par famille Famille 1 enfant 0-5 ans : 1 X 300 \$ Famille 2 enfants 0-5 ans : 2 X 500 \$ Famille 3 enfants 0-5 ans : 2 X 850 \$ Prix réduits à 225 \$, 375 \$ et 650 \$ si absents lors du tirage	5	3 000 \$	Avoir 1 enfant ou plus entre 0 et 5 ans . L'enfant devait avoir moins de 5 ans au 30 septembre 2013. S'enregistrer auprès de la municipalité à l'aide du formulaire d'inscription et fournir preuve de naissance pour chaque enfant
TOTAL : 17 gagnants et jusqu'à 15 000 \$ en prix				

CONDITIONS GÉNÉRALES : L'argent non remis à cause des absences sera tiré parmi les personnes présentes par tranches de 250 \$. Toute famille ou personne gagnante doit obligatoirement résider sur le territoire de la MRC de Coaticook. La Fête régionale de la famille pourra exiger une preuve de résidence. Il serait souhaitable que les montants gagnés soient dépensés auprès des marchands du territoire de la MRC de Coaticook, afin de favoriser l'achat local!!

Élections municipales

RÉSULTATS DU SCRUTIN DU 3 NOVEMBRE 2013

POSTE	BUREAU DE VOTE # 85		BUREAU DE VOTE # 86		TOTAL 85-86	302	
MAIRE	MARION BERNARD	130	MARION BERNARD	80	210	70%	Bulletins rejetés 2 1 3
	THÉROUX RÉJEAN	61	THÉROUX RÉJEAN	31	92	30%	
# 3	PINSONNEAULT NICOLE	128	PINSONNEAULT NICOLE	82	210	70%	5 1 6
	TÉTREAULT MARTIAL	60	TÉTREAULT MARTIAL	29	89	29%	
# 4	DESROSIERS YVON	93	DESROSIERS YVON	62	155	51%	3 1 4
	LAPIERRE CLAUDINE	97	CLAUDINE LAPIERRE	49	146	48%	
# 5	BERGERON RONALD	123	BERGERON RONALD	86	209	69%	4 2 6
	BESSETTE JEAN-PIERRE	66	BESSETTE JEAN-PIERRE	24	90	30%	
# 6	CALDWELL GARY	122	CALDWELL GARY	76	198	66%	2 1 3
	GAL JEAN-FRANÇOIS	69	GAL JEAN-FRANÇOIS	35	104	34%	
	ÉLECTEURS	191		111	302		
	LISTE ÉLECTORALE	192		197	389		
	POURCENTAGE	99%		56%	78%		



Plus de collectes génèrent plus de déchets

On semble avoir une certaine aversion envers le compostage des matières organiques alors qu'on préfère les jeter au bac à déchets.

COATICOOK— L'un des mandats des éco conseillères embauchées pour la période estivale par la MRC de Coaticook consistait à répondre à la question : Qu'est-ce qui se retrouve dans les bacs à déchets? Étonnamment et malgré des campagnes de sensibilisation et d'information soutenues et renouvelées auprès des citoyens, une proportion considérable de bacs « noirs » contenaient des matières compostables et recyclables.

Dans les matières recyclables, ce sont principalement le plastique (73 % des bacs) et le carton (45 %), alors que du côté des compostables on retrouve les papiers souillés et autres compostables (62 %), suivis de près par les matières organiques issues de la cuisine (51 %).

Selon le rapport de mandat des éco conseillères, il existe une confusion quant aux types de matières plastiques qui sont acceptées au recyclage. On semble aussi avoir une certaine aversion envers le compostage des matières organiques alors qu'on préfère jeter les matières organiques au bac à déchets, notamment à cause des odeurs du bac à compost ou par crainte de l'apparition de vers blancs. Enfin, peu de gens savent que les papiers souillés sont des matières compostables.

Rappelons qu'il en coûte 140 \$ pour chaque tonne de déchets acheminée au lieu d'enfouissement à Coaticook et seulement 40 \$ la tonne pour le traitement du compost.

« En déposant les matières dans les bacs appropriés, une levée de déchets aux trois semaines serait un objectif réalisable dans les municipalités qui génèrent le plus de déchets et qui procèdent encore à une collecte de déchets aux deux semaines, déclare Monique Clément, chargée de projet matières résiduelles. Bien entendu, celles-ci génèreraient les économies directes et indirectes qui s'y rattachent. »

De fait, bien que la quantité moyenne de déchets enfouis soit demeurée relativement stable comparativement à l'an dernier (-1 %) pour une moyenne de 85 kg/ personne pour les six premiers mois de l'année, les municipalités qui génèrent le plus de déchets ont ceci en commun qu'elles procèdent à la collecte du compost aux deux ou trois semaines durant l'été (les autres ont tous une collecte hebdomadaire) et que les trois plus grands générateurs de déchets ont une fréquence plus élevée de collecte de déchets (26 collectes/an). Ce sont Sainte- Edwidge (147 kg/ pers.), Saint- Malo (121 kg/ pers.), Compton (110 kg/ pers.) et StansteadEst (103 kg/ pers.).

Simple effet de coïncidence ou sujet de réflexion pour les élus, notamment en prévision des élections imminentes de cet automne?

Par ailleurs, soulignons au passage l'excellent taux de récupération des matières collectées, lequel s'élève à 57 % pour l'ensemble de la MRC de Coaticook, alors que trois municipalités ont franchi la barre du 60 % : Coaticook (63 %), SaintVenant- de- Paquette (62 %) et Barnston- Ouest (60 %).

Source : Journal La Tribune, 29 août 2013
Maryse Carbonneau, journaliste





Divers informations

ENTENTE CONCERNANT LA TARIFICATION DES ACTIVITÉS DE LOISIRS – MRC de Coaticook

Ceci est un petit rappel concernant l'entente entre la municipalité de Saint-Edwidge et la ville de Coaticook concernant la tarification des activités de loisirs. Les résidents de Saint-Edwidge bénéficient des mêmes tarifs que les résidents de Coaticook. Voici une petite liste de certaines activités offertes :

- Baseball;
- Soccer;
- Patin artistique;
- Hockey;
- Les activités de loisirs culturels (ateliers d'art, cours de danse, de musique etc.).

Pour plus de détails sur les activités offertes à Coaticook, veuillez consulter le site internet de la ville de Coaticook au : <http://ville.coaticook.qc.ca/vivre/loisirs/repertoire-des-organismes-de-sports-et-de-loisirs.html>.

ENTENTE PLATEAUX SPORTIFS

Une entente a été signée entre la Commission scolaire des Hauts-Cantons (CSHC) et la Municipalité. Par cette entente, un accès à la piscine et aux plateaux sportifs de l'école La Frontalière est accordé aux citoyens de Sainte-Edwidge au même tarif que les résidents de la ville (apportez une preuve de résidence au cas où).

SITE INTERNET DE LA MUNICIPALITÉ Ste-edwidge.ca

Saviez-vous que...

La section « quoi de neuf ? » est mise à jour régulièrement afin de vous transmettre des informations utiles par exemple, vous y trouverez, des communiqués de la Bibliothèque de Coaticook, de la Sûreté du Québec, de l'Association coopérative d'économie familiale de l'Estrie etc.

Nous vous invitons à consulter régulièrement le site internet de votre municipalité. Pour tous commentaires ou suggestions sur le site internet n'hésitez pas à nous écrire à l'adresse suivante : info@ste-edwidge.ca.

Zone Scolaire

Les policiers de la Sûreté du Québec de la MRC de la Coaticook souhaitent vous rappeler que la limite de vitesse sur le chemin Favreau devant l'école primaire de Sainte-Edwidge de Clifton est de 30 km/h. Cette vitesse doit être respectée de 07H00 à 17H00 du lundi au vendredi durant les mois de septembre à juin.

Suite à des plaintes de non-respect de la limite de vitesse dans la zone scolaire, des opérations RADAR ont déjà été effectuées et d'autres seront réalisées prochainement. Si un conducteur est capté à une vitesse supérieure à la limite permise, ce dernier est passible de recevoir un constat d'infraction. Par exemple, circuler à 50 km/h dans une zone de 30 km/h expose le conducteur à une amende de 94\$ et à la perte d'un point d'inaptitude. Pour un conducteur qui circule à 70 km/h, l'amende sera de 498\$, six points d'inaptitude seront retranchés et le permis de conduire du contrevenant sera suspendu pour 7 jours.

Agente Jacinthe Robert SQ MRC de Coaticook



Comité de pastorale sectoriel et de liturgie

IMPORTANT : Changement à l'heure des messes : Notez qu'à compter du dimanche 3 novembre, la messe n'est plus le samedi soir, mais le **dimanche matin à 10h30**. Comme vous le voyez, l'équipe pastorale a respecté l'opinion très majoritaire exprimée à l'assemblée de l'église et dans notre sondage.

Célébrations spéciales : Après les messes de la Rentrée en septembre, de l'Action de grâce et des chasseurs en octobre, nous aurons en novembre les célébrations suivantes : **Messe des défunts, le 3 novembre** où nous ferons mémoire plus spécialement des défunts de l'année. **Messe en hommage aux aînés : le 17 novembre**, suivie de quelques **chansons d'antan** par la chorale et d'un goûter. Invitation spéciale à toutes les personnes de 70 ans et plus. Venez nombreux pour montrer votre appréciation à ces gens qui ont donné à votre communauté.

Bougies de l'avent : seront en vente à partir du **15 novembre**. Soyez généreux et accueillez bien les bénévoles qui vous les offriront. Une partie du produit des ventes est redonné à la paroisse par Caritas.

Préparation à Noël : Les pratiques de la chorale débiteront le 15 novembre. Bienvenue à tous ceux qui aiment s'amuser en chantant, **jeunes et vieux**. À la Messe de « Minuit » (à 21 h 30) il y aura comme d'habitude un **concert chants de Noël par la chorale** avant la messe, où on pourra en entendre plusieurs autres. SI vous avez des questions, appelez Aurélie. Nous aurons une **crèche vivante** cette année encore. On fera appel à des volontaires pour la **décoration**.

Volontaires pour divers services? : Suite à l'appel de l'équipe pastorale et du Comité de pastorale sectoriel, plusieurs d'entre vous ont donné leur nom pour donner un coup de main pour assumer divers services à la communauté. Si c'est votre cas, **on vous contactera bientôt** à propos des tâches particulières que vous avez choisies. Si notre sondage ne vous a pas rejoint et **si vous acceptiez d'aider** (préparation au baptême, au mariage, catéchèse, accueil des nouveaux arrivants, etc.), **il n'est pas trop tard** : on vous accueillera à bras ouverts. Contactez Manon Scalabrini, Aurélie Caldwell, Lorraine Lanciaux ou Michel Marion.

Texte par Aurélie Caldwell

Des nouvelles de l'accommodation

Gagnant pool de loto

Aout : Pauline Biron, Lorraine Lanciaux et Pauline Biron

Septembre : Claudine Lapierre, Jacques Ménard, Pauline Biron et Pauline Biron

Octobre : Roger Lapointe et Michel Auroy

Participer pour courir la chance de gagner notre Promotion de Noël 2013.

Les Célébrations 2013 arrivent bientôt...

Pour les chasseurs...pommes et carottes sont disponibles à l'Accommodation.

Horaires des fêtes

JOURNÉE	OUVERTURE	FERMETURE
24 décembre 2013	7 h	20 h
25 décembre 2013	10 h	18 h
26 décembre 2013	9 h	21 h
31 décembre 2013	7 h	21 h
1er janvier 2014	10 h	18 h
2 janvier 2014	8 h 45	21 h



Portes ouvertes sur la ferme Bertin

Aujourd'hui, nous nous penchons sur un type d'entreprise qui occupe une place primordiale dans le décor de notre charmante municipalité. L'entreprise que nous avons choisi de vous présenter appartient à monsieur Sylvain Hébert. La terre est dans sa famille depuis 1914 et à ce que l'on sache, il y a toujours eu ce type d'entreprise sur les lieux. De fils en aiguilles, la terre passa de père en fils. Le père de Sylvain, Yves Hébert, pris la ferme en 1959, qui fut ensuite repris par Sylvain lui-même il y a déjà 23 ans (en 1991). Il semble actuellement que la tradition de père en fils passera dans une quatrième génération, car le fils de Sylvain, Benjamin, débutera sous peu une formation en production laitière.

L'homme derrière l'entreprise

Sylvain est né sur la ferme située au 148 chemin Ste-Croix. Il grandit sur la terre familiale et poursuivit son éducation dans notre belle école. Dès son jeune âge, il développe de l'intérêt pour le travail sur la ferme. Plus vieux, il poursuit sa scolarité à la polyvalente La Frontalière de Coaticook, où en fin de parcours scolaire, il se spécialisa dans le domaine de la production laitière. Le cours alors nommé Agrotechnique lui permit de développer ses compétences en lien notamment avec les aspects plus techniques de la production laitière, la production vé-



Une partie de la récolte de certificat de production supérieure, 2012-2013.

gétale, ainsi que la gestion et la comptabilité d'entreprise. Après ses études, il travailla 10 ans avec son père avant de la reprendre à son tour, comme son père et son grand-père.

Actuellement, la formation continue occupe une place importante dans le cœur et l'esprit de Sylvain. En effet, tous les ans, il participe activement à des journées de formations telles que les Journées laitières de l'Estrie, des cours offerts par Valacta ainsi que des conférences avec les meuneries. La lecture d'ouvrage de référence, tel que Le producteur de lait québécois, dans le domaine lui permet également de garder son entreprise à la fine pointe de l'innovation.

La ferme Bertin : Une entreprise en constante évolution

Il a été plus que pertinent de constater toute la valeur historique que possède l'entreprise. Il y a déjà 100 ans que la famille Hébert habite sur les terres actuelles. La première génération de la famille a vu la production laitière débutée avec simplement 7 vaches. La seconde génération quant à elle augmenta son nombre de tête à 36. Actuellement, c'est 58 vaches que l'on



Yves, le père de Sylvain, a été le premier de la région à acheter des retraits automatique en 1984. « À l'époque on a passé pour des gars qui ne savaient pas traire des vaches. Aujourd'hui la plupart des fermes possède nt ce genre d'équipement » (mentionne Sylvain lors de l'entrevue).

retrouve, sans compte les veaux et les taures. Depuis l'achat de la ferme en 1991, on a pu constater une importante constance dans l'évolution de l'entreprise. En 1993, c'est la remise à neuf de la section grange et étable. De 1996 à 2006, c'est le temps du défrichage (nivelage, érocher, bûché, etc.) et de l'agrandissement des terres (ces augmentations équivalent à plus de 80 acres). En 2006, Sylvain rénove la section des taures. Puis, en 2010, il agrandit de la laiterie et en 2011, on voit apparaître un nouveau silo. Pendant ces vingt-trois dernières années, des achats de quotas constants ont permis de doubler la production.



Toutes ces importantes innovations permettront avec le temps la création d'un second salaire pour aider Sylvain dans ses tâches. Cela va lui permettre de passer plus de temps pour la gestion du troupeau et de l'entreprise. D'ailleurs pour gérer ce type d'entreprise, la polyvalence des compétences est réellement un atout. Il maîtrise en effet des domaines tels que la mécanique, la soudure, l'entretien de bâtiment, la sylviculture, la santé animale, la production végétale, et j'en passe!

D'importantes stratégies doivent être mises sur pied notamment en ce qui a trait à de nouvelles façons de faire les récoltes, de nouveaux modes d'alimentation avec RTM. Des changements à l'intérieur de l'étable ont rehaussé le confort des animaux; en installant des matelas, des meilleurs abreuvoirs et des stalles plus grandes. L'utilisation des meilleurs taureaux, dans le but d'améliorer la génétique du troupeau, a par le fait même favorisé sa productivité.

Le coin des experts : profil de l'entreprise

Propriété	350 acres au total : 145 en foin, 45 en orges, 10 en pâturages, 150 en boisé
Quota	58 kilos de matière grasse
Production par année	10 500 kilos/vache
Test de gras	4.10 %
Troupeau	100 % Holstein pur-sang
Classement TIPE	1 : Excellente 10 : Très bonne 40 : Bonne + 5 : Bonne

Comme les générations précédentes, Sylvain a su développer une entreprise florissante et moderne. La mise en valeur de ses compétences et de ses savoir-faire a également permis la conservation et la transmission d'un important patrimoine familial, matériel et immatériel. La ferme Bertin fait partie d'une importante population de producteur agricole dans la région. Entreprise qui assure de manière considérable la vitalité économique de la municipalité. Soulignons leurs efforts constants!

Texte par Stéphanie Cotnoir

Remerciements

Merci au comité du souper paroissial, à Lise Côté et à Bernard Marion, de nous avoir permis de profiter du souper chez nous. C'est une délicatesse appréciée. C'était chaud et bon.

Par M. et Mme Paul Hébert



Paroisse Notre-Dame de L'Unité (secteur de Ste-Edwidge)

Bonjour à tous,
Cette année, la fin de semaine du 21 & 22 septembre a été intense en activités...

Courses de Bazous

Dû à des conditions défavorables de Dame Nature, la nouvelle activité de « Course de Bazous » a été reportée d'une semaine soit le samedi 21 septembre alors que notre traditionnel souper paroissial avait lieu le dimanche 22 septembre 2013. Avec dévouement, les gestionnaires et de nombreux bénévoles ont consacré leur fin de semaine entière et/ou une partie à ces activités qui ont été un franc succès :

Grâce à la vision et la détermination de Roger Dubois et de son équipe, cette activité a eu lieu au grand plaisir de plus de 2000 spectateurs. Il faisait chaud et beau, avec beaucoup de vents... D'ailleurs, nous tenons à remercier M. Scalabrini d'avoir eu la générosité de faire reculer un camion pour couper le vent au kiosque. Après s'être organisées pour que la bière et la liqueur soient « froide », les équipes ont vaillamment sillonné le terrain. Robert Roy et Denis Lafontaine ont fait un travail remarquable dans la vente du moitié-moitié. La vente de la bière allait à Roger tandis que nous avions les revenus du moitié-moitié (593 \$), les pourboires (1 222 \$) et le profit sur la vente de produits (280,67 \$) pour un grand total de 2095,67 \$. Grand merci à Roger Dubois pour la tenue de cette activité et à tous les bénévoles créatifs & motivés qui y ont participé.

Texte : Brigitte Miljour, gestionnaire pour le comité de gestion

Bon automne et Joyeuses Fêtes!

P.S. Prenez note que des Changements d'heure d'ouverture du bureau : mercredi 18:00 à 20:00

Souper paroissial

Le souper paroissial a été un franc succès grâce à vous, commanditaires, bénévoles, généreux donateurs et à tous ceux qui sont venus au souper. Nous avons servi 388 soupers (366 adultes, 22 enfants) pour un profit de 6 682,94 \$. Félicitations et merci aux élèves pour leur précieuse collaboration, leur dynamisme, leur savoir-faire, leur sérieux lors du service aux tables ainsi qu'à Annick et Mélanie pour leur implication à la supervision. Cette année encore, les visiteurs nous ont fait la remarque qu'il est plutôt rare de voir autant de jeunes impliqués lors de la tenue d'une activité paroissiale.

Bon coup à souligner :

Des repas ont été livrés à un couple d'ainés de la paroisse qui ont été émus, touchés de cette délicatesse et attention.

Sachez qu'à la fin du souper, après avoir vendu tout ce que nous pouvons, nous donnons ce qui reste à la maison pour femmes en difficultés à Martinville. La bonne sœur nous a rappelés pour exprimer sa gratitude et nous a assuré que rien ne serait gaspillé, n'est-ce pas merveilleux!

Projet restauration du patrimoine religieux

Volet Construction : Venez admirez, c'est fini...



CERCLE DE FERMIERES



Novembre est à nos portes. Déjà, les arbres ont perdu leurs belles couleurs, mais ce n'était pas le cas à notre dernière rencontre puisque plusieurs de nos membres étaient costumées à l'occasion de l'Halloween.

Tout au cours de l'année, nous avons des thèmes qui apportent de la vie et de la gaieté à nos réunions mensuelles. En novembre, nous porterons du blanc pour présager la venue de la beauté de la neige. Nous dégusterons des biscuits faits avec amour et nous apporterons une réalisation faite à partir de récupération.

En décembre, nous nous préparons à fêter Noël en portant une décoration de Noël. Des boules décoratives faites avec habileté seront nos morceaux du mois. Des entrées chaudes ou froides, notre plat du mois, serviront à notre traditionnel souper des fêtes. Nos rencontres ont toujours lieu le 2e jeudi de chaque mois, soit le 12 décembre, cette année. Nous sommes toujours heureuses d'accueillir de nouvelles membres. Si intéressée, communique avec notre présidente Louise Dawson à 819-835-3558 ou auprès d'une membre Fermières.

Un feuillet spécial, exposé à divers endroits publics, explique plus en détail, ce qu'est le mouvement de Fermières. Vous pouvez le demander à des membres ou à l'entrée de l'Hôtel de Ville.

Je vous présente une petite recette santé :

MOUSSE AU POULET

- ½ tasse d'oignon haché finement.
- 1 tasse de céleri haché finement
- 250 gramme de fromage à la crème ultra léger
- 1 sachet de gélatine neutre
- 1 c. à table d'eau
- ½ livre (2 tasses) de poulet cuit haché
- ½ boîte de consommé de poulet
- ¾ tasse de sauce mayonnaise légère

Dans une casserole vaporisée d'huile végétale, faire suer les oignons et le céleri. Ajouter le fromage à la crème et le faire fondre à feu doux. Dans un petit bol, faire gonfler la gélatine dans l'eau environ 5 minutes et faire fondre au micro-ondes pendant 30 secondes. Ajouter la gélatine au fromage à la crème, bien mélanger. Incorporer le poulet et une demi-boîte de consommé. Retirer du feu. Laisser refroidir environ 10 minutes et ajouter la mayonnaise. Verser dans un moule et réfrigérer quelques heures. Servir sur des craquelins ou dans un sandwich.

Texte par Rita J. Masson Photos par Lucie Grégoire





Photos Halloween 2013

Un merci tout spécial à Mme France Provencher pour les photos





Babajaga

Portes ouvertes
Démonstrations
jusqu'à 80% rabais
Verre Soufflé

www.babajaga.ca

à Ste-Edwidge
1230 Ch. Favreau

Fin de semaine
16, 17 Novembre

de : 10h à 18h

Un club de course à Ste-Edwidge?

J'ai constaté la présence de plusieurs personnes dans le village qui semblait avoir développé un intérêt pour le jogging extérieur. Je me suis alors demandé si la création d'un club de course pourrait s'avérer pertinente pour les coureurs. L'idée est encore à l'étape embryonnaire, mais si certaines personnes se montrent intéressées, on pourrait organiser une première rencontre pour discuter des horaires et des différents types d'exercice qui pourrait être pertinents de réaliser. Il s'agirait d'abord et avant tout d'une activité sociale amalgamée à des activités physiques. Vous pouvez m'appeler ou m'écrire à l'aide de mes coordonnées placées dans la table des matières.

Par Stéphanie



Abonnement : juste à temps pour les Fêtes !

Pourquoi ne pas offrir un abonnement au Survol comme cadeau pour la modique somme de 15 \$ taxes incluses pour 6 parutions ?

Appelez à la municipalité au 819 849-7740 ou remplissez ce coupon et retournez-le à l'adresse suivante :

MUNICIPALITÉ DU CANTON DE SAINTE-EDWIDGE-DE-CLIFTON
1439, CHEMIN FAVREAU
SAINTE-EDWIDGE-DE-CLIFTON (QUÉBEC) J0B 2R0



Nom :	
Adresse :	
Cadeau offert par :	
Chèque inclus au montant de 15 \$: * à l'ordre de : Municipalité de Ste-Edwidge-de-Clifton	



Ouverture d'un milieu familial Les Amis d'Émilie

Avril 2014



Vous avez besoin d'une **éducatrice en or** pour vos **petits trésors** et bien ne chercher plus, je suis la bonne personne! Je m'appelle Émilie Groleau et je suis une éducatrice formée. J'ai reçu mon diplôme d'études collégiales en 2011. Je vis dans le développement Les Collines-Paisibles au 4290, rue des marguerites ici à Ste-Edwidge. Je suis située à 2 minutes de l'école du village.

Je vous offre un service de garde **sain** et **sécuritaire**, j'offre aussi à votre enfant un **environnement stimulant**. Votre enfant sera stimulé par les différentes activités qui lui seront offertes tels que des journées cuisines, musiques ou anglais. Au printemps, votre enfant pourra découvrir les joies du temps des sucres, en été les fleurs; le jardin et les fruits à récolter viendront agrémenter nos journées. Il y a beaucoup de choses à découvrir alors ne perdez plus de temps appeler moi au 819-200-3487, il me fera un plaisir de discuter avec vous.

Un programme éducatif vous sera remis lors de notre première rencontre. Dans celui-ci vous trouverez plusieurs informations concernant la pédagogie utilisée et les activités offertes.

Les heures d'ouverture seront de 6h30 à 16h30 ou de 7h00 à 17h00, je m'adapterai à vos besoins.

Faites vite il n'y a que 4 places de disponibles.



Au plaisir de vous rencontrer
Émilie Groleau



Petit guide de Survie pour le temps des fêtes

Pour ceux et celles dont la période des fêtes est la plus intense de l'année et qui prennent une grande inspiration avant que ça commence voici 17 conseils pour y survivre avec le sourire :

1. Buvez 2 fois plus d'eau que d'alcool
2. Traînez-vous de la gomme, cela pourrait vous aider à arrêter l'excès de consommation.
3. Pensez « petit » pour petites portions. L'abondance étant de mise, la cumulation de petites portions excèdera ce que vous mangez habituellement de toute façon.
4. Écoutez votre organisme : un inconfort physique, une petite nausée, une démarche chancelante, une diarrhée, un mal de ventre, un haut-le-cœur, un étourdissement, une fatigue soudaine... Le message est clair : votre corps vous dit : « J'en ai plein mon casque! »
5. Prenez de l'air. Renouer avec les plaisirs d'hiver ou aller simplement marcher. De bonnes respirations et du mouvement seront bénéfiques.
6. Lavez-vous les mains plus fréquemment.
7. Mangez moins vite. Ne vous inquiétez pas, il serait surprenant qu'il en manque.
8. Faites en moins ou apportez-en moins. Pas besoin d'en avoir pour qu'il en reste pendant des semaines. Ce qui fait que c'est spécial, c'est qu'on en mange seulement cette période de l'année. Une partie du charme serait brisé si vous en avez encore à la fin janvier.

9. Portez-vous volontaire pour apporter les crudités, la salade, la soupe aux légumes, les fruits frais. C'est bon les légumes!

10. Soyez réalistes : vous manquez de temps? Les épiceries regorgent d'aliments spécialement préparés pour cette période des fêtes. Et, comme ce sont des aliments ni consommés régulièrement ou occasionnellement, mais plutôt exceptionnellement, on ne s'inquiète pas vraiment de la valeur nutritive une fois n'est pas coutume!

11. La fatigue vous accable? Changez le programme. Invitez les gens à venir jouer à des jeux de société plutôt que pour le souper! Et que chacun apporte un petit quelque chose.

12. Partagez! Cela inclut les préparatifs : optez pour un souper potluck afin d'éviter que vous soyez seul à préparer le tout. Ce sera la surprise! Et peu importe la composition du repas, je parie que vos papilles gustatives se délecteront.

13. Rappelez-vous que l'on vous apprécie vous, même si on adore votre cuisine.

14. Ralentissez : les années passent. La jeunesse peut prendre la relève, elle n'attend qu'un signe de votre part. Profitez d'une journée sans party pour vous reposer.

15. Assurez-vous de ne pas passer à côté du sens profond qui vous anime pendant cette période des fêtes!

Je souhaite que vous soyez heureux et entourés dans un contexte de sérénité et de paix. Bonne fin d'année 2013!

Texte de Diane Chagnon (diététiste nutritionniste), référé par madame Lise Ladouceur- Fauteux.



Des cadeaux de dernière minute

Pour les adeptes de relaxation : Un forfait spa sait toujours plaire aux éternels stressés qui ne demandent qu'à se faire dorloter pour chasser les tensions de la vie quotidienne. Une idée qui se renouvelle bien d'année en année.

Pour les fins gourmets : Panier de truffes, chocolats fins, biscottis, caramel à la fleur de sel, amandes chocolatées. Gourmets, gourmands, épicuriens : ils en raffolent. Des douceurs dont on ne se lasse jamais.

Pour les amateurs de thé et de café : Assortiment de thé (ceux de David's Tea sont particulièrement alléchants). Bol de café au lait, carte-cadeau d'une brûlerie de renom pour les matins frisquets. Quel arôme. Facile à trouver et combien apprécié.

Pour les passionnés de lecture et de musique : simple, rapide : une carte-cadeau de chez Archambault. Livres, musique, cuisine, voyage, sport; peu importe l'intérêt de la personne que vous voulez gâter, la carte-cadeau permet de donner tout en lui permettant de choisir à sa guise. On en rêve tous.

Je potine ou je me cultive : L'Abonnement à un magazine demeure un cadeau auquel on ne pense pas souvent, mais qui est particulièrement apprécié. En plus, on pensera à vous chaque mois dès la réception par la poste du convoité magazine. Pour suivre les derniers potins sur les vedettes locales ou internationales ou pour suivre les dernières nouveautés scientifiques, ce n'est pas le choix de magazine qui manque. Laissez aller votre imagination

Idée Cadeau Québec : Le site WEB Idée Cadeau Québec a été lancé en octobre 2009 avec un seul but en tête : aider les internautes québécois à trouver la bonne idée-cadeau en leur donnant une foule de suggestions de cadeaux.

Source : www.ideecadeauquebec.com. Texte suggéré par madame Lise Ladouceur Fauteux



MERCI À NOS GÉNÉREUX COMMANDITAIRES



**LA NATURE
NE PARDONNE
PAS!**

NE SOYEZ PAS À SA MERCI!

securitepublique.gouv.qc.ca

Sécurité publique
Québec

Vous avez un projet résidentiel,
agricole ou commercial ??
Nous avons les produits et les
conseils qu'il vous faut!!!

- La Coop Compton c'est
un centre de rénovation UNIMAT distribuant
- plomberie, électricité
 - peinture et produits agricole
 - matériaux de construction
 - portes et fenêtre, chevrons etc..
- Un centre de distribution pour vos besoins en
- productions animales
 - productions végétales
 - produits pétroliers SONIC



Unimat La Coop Compton
Centre de rénovation Unimat La Coop Compton
26 chemin Hatley, Compton, Qc, J0B 1L0
T: 819-835-5411 F: 819-835-5412 C: compton@sacompton.com



Quiznos
SANDWICHES • SOUPES • SALADES



OBSESSION
Chasse

130, rue St-Jacques
Coaticook, QC

Riccardo Crete
819.849.4251 819.238.6031

9065-5655 Québec inc.

IMPRESSIONS GB
R.B.O. : 8358-8434-01

IMPRIMERIE • LETTRAGE • ENSEIGNE
SÉRIGRAPHIE • BRODERIE • GRAND FORMAT
OBJETS PROMOTIONNELS • CONCEPTION GRAPHIQUE

Tél : 819 849-7475
527, rue Child, Coaticook (Québec) J1A 2B9
www.impressionsgb.com



HÉTÉRO PISCINE

130 St-Jacques Sud, Coaticook / 819 849-4251

Municipalité de Sainte-Edwidge-de-Clifton




RÉJEAN FAUTEUX, G.M.A.
DIRECTEUR GÉNÉRAL

1439, chemin Favreau
Sainte-Edwidge (Québec) JOB 2R0

Téléphone : (819) 849-7740 Télécopie : (819) 849-4212
Messagerie : steedwidge@axion.ca

Mario Veilleux
Président



KENWORTH

KENWORTH ESTRIE
Veilleux Électro-Diésel
9052-9041 Qc inc.

114, route 147
Coaticook (Québec) J1A 2S2

Téléphone : (819) 849-7971
Télécopieur : (819) 849-0575
Cell. : (819) 572-1785
courriel : vedmario@bellnet.ca

- Vente de pièces
- Suspension
- Air climatisé
- Moteur
- Transmission
- Différentiel



**CENTRE FUNÉRAIRE
COOPÉRATIF RÉGION
DE COATICOOK**

Toujours Présents

284, rue Child
Coaticook (Québec) J1A 2B7
Tél. : 819 849-6688

Michel Belzil
Directeur général

Jacinthe Fecteau
Directrice des services aux familles

Téléc. : 819 849-3068
info@cfcoaticook.com



Daniel Parent
ARPEUTEUR - GÉOMÈTRE

451, rue Main Ouest,
Coaticook, QC
J1A 1P8

Téléphone et télécopieur : (819) 849-4100

Scalabrini & Fils inc.

Déneigement • Excavation • Transport

1730, ch. Tremblay
Ste-Edwidge (Québec)
JOB 2R0

Téléphone : 819-849-3158
Télécopieur : 819-849-0707
Cellulaire : 819-578-2822
courriel : scalabrinipierre@hotmail.com



ULTRA ACCOMMODATION
DEPANNEUR **S. Grégoire**

Nettoyeur-Vaisselle-Glace-Vidéo-Charcuterie-Photocopie

Aussi disponible:

SAQ POSTES CANADA
CANADA POST

1324, ch. Favreau
Sainte-Edwidge, Qué
JOB 2R0

Comptoir postal

France et Sylvain, propriétaires
Tél: 819.849.3083 / Fax 819.849.4360

Club les Trois Pointes inc

Club chasse et pêche

Les Trois Pointes Inc.

Réjean Raymond tél.: 819.849.6458
Jean-Pierre Bessette tél.: 819.849.3519

Service d'entretien E.A. enr.

Vente et entretien d'extincteurs
UNITÉ MOBILE

200, rue Bourgeois Coaticook, Qc J1A 1B4
Tél.: 819-849-6978
Cell.: 819-571-0258

Érablière PAUL & MARCELLE VIENS

PRODUITS D'ÉRABLE

Repas de cabane sur réservation
819 849-3387

626, Ch. Léon Gérin Ste-Edwidge (Qc) JOB 2R0

Cercle de Fermières de Ste-Edwidge

Bienvenue aux femmes de tout âge qui aiment s'amuser!

Louise Dawson, présidente & Lise Bessette, secrétaire
819-835-3558 819-849-3519

Pisciculture des arpents-verts.com

Truites pour ensemencement
Trout for restocking

346, ch. Bessette Ste-Edwidge, Qc JOB 2R0
Tél.: (819) 849-3026

La Coop des Cantons

Unimat

96, rue Main Est, Coaticook, Qc J1A 1N2
(819) 849-9833

De la truite pour tous les goûts!

Ferme piscicole des BOBINES

Tél.: 819 844-2418
Télec.: 819 844-2444
courriel: lesbobines@hotmail.com
www.lesbobines.com

East Hereford, Qc lesbobines.com
Normand Roy, Doris Brodeur et Clément Roy, propriétaires

Auto PLACE MAÎTRE MÉCANICIEN

STATION SERVICE D. BOIVIN INC.

6640, route Louis-S-St-Laurent Compton (Québec) JOB 1L0
Tél.: (819) 835-5447
Télec.: (819) 835-5286

LA PLACE POUR VOTRE VÉHICULE

Pierre Chouinard & Fils

ESSO

MAZOUT, DIESEL, ESSENCE, LUBRIFIANTS,
VENTE DE RÉSERVOIRS COMMERCIAUX

24 heures sur 24, 7 jours par semaine

Tél.: 819 569-5180
Pagette: 819 573-5930
Télec.: 819 346-1081
www.pierrechouinard.com

NPD

Jean Rousseau
Député de Compton-Stanstead

Bureau de circonscription
5142, boul. Bourque Sherbrooke (Québec) J1N 2K7
Tél.: 819 347-2598
Télec.: 819 347-3583
jean.rousseau@parl.gc.ca
www.jeanrousseau.npd.ca

GÉRIN | CUSTEAU | FRANCOEUR
NOTAIRES

Une équipe multidisciplinaire à votre service

38, rue Child, bureau 110 Coaticook, Qc J1A 2B1
Téléphone: 819 849-4855
Télécopieur: 819 849-9675
info@gcfnotaires.com

Resto le Vir la Joie

1774, chemin Tremblay Ste-Edwidge de Clifton Québec, JOB 2R0
819 849-0505

Cuisine Familiale
Serge Rodrigue, prop.

480, rue Main-Ouest Coaticook, Québec J1A 1P9
Téléphone: (819) 849-4865
Télécopieur: (819) 849-9492
Urgence: (819) 849-4866
Courriel: info@vetcoaticook.ca
www.vetcoaticook.ca

NOTRE EXPERTISE AU SERVICE DE VOS ANIMAUX

Bégin

NOUS SOMMES NOMBREUX À CROIRE QUE LES ENTREPRISES COOPÉRATIVES BÂTISSENT UN MONDE MEILLEUR.

2012 Année internationale des Coopératives

Desjardins
Caisse populaire des Verts-Sommets de l'Estrie
Coopérer pour créer l'avenir

RÉSIDENCE FUNÉRAIRE
Charron & fils
DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

La tranquillité d'esprit

Personne n'aime penser à la mort, néanmoins, elle est inévitable et laisse malheureusement trop souvent les familles aux prises avec des décisions difficiles...

Saviez-vous que:

- Près de 2 familles sur 3 nous confient leurs défunts
- Selon un récent sondage, nous avons reçu une note globale de 9.7/10 concernant: le service, les prix, le personnel et les installations?

Charron et fils...Un nom...Une réputation...Une tradition
www.charronetfils.com • 819 849-4141

Dr Réjean Hébert
Ministre de la Santé et des Services sociaux
Ministre responsable des Aînés
Ministre responsable de la région de l'Estrie
Député de Saint-François

220, 12^e Avenue Nord Sherbrooke (Québec) J1E 2W3
Téléphone: 819 565-3667
Télécopieur: 819 565-8779

Québec Gouvernement du Québec

Le député et son personnel de bureau de comté, une équipe à votre service
Il nous fera plaisir de vous accompagner dans vos démarches auprès de divers ministères et organismes gouvernementaux, par exemple:

- * Commission de la santé et de la sécurité du travail;
- * Emploi et Solidarité sociale;
- * Hydro-Québec;
- * Régie de l'assurance maladie du Québec;
- * Régie des rentes du Québec;
- * Revenu Québec;
- * Santé et Services sociaux;
- * Société de l'assurance automobile du Québec.

VENTE PRÉPAREZ-VOUS À ROULER



WILDCAT^{MD}
LA CONDUITE ÉVOLUÉE^{MD}

ACHETEZ UN WILDCAT^{MD} ARCTIC CAT[®] 2013 NEUF ET OBTENEZ À VOTRE CHOIX :

NE PAYEZ RIEN POUR 6 MOIS ou UN TAUX DE FINANCEMENT DE 6,99 % POUR 60 MOIS

ET

UNE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN*

YOGI MOTOSPORT INC

950 CHILD

COATICOOK, QC J1A 2S5

819-849-6969

courriel: YOGIMOTOSPORT@HOTMAIL.COM



* Cette offre est valide chez tous les concessionnaires canadiens participants servant les résidents du Canada et s'applique aux Wildcat Arctic Cat 2013, neufs et non utilisés, à l'exception des modèles de location, de démonstration, de services spéciaux et gouvernementaux. Les offres TAUX DE FINANCEMENT DE 6,99 % POUR 60 MOIS et NE PAYEZ RIEN POUR 6 MOIS sont financées par TD Auto Finance chez les concessionnaires participants. Offres de financement disponibles sous réserve d'une approbation de crédit; certaines personnes pourraient ne pas se qualifier. Offres de financement nulles là où de telles offres sont interdites par la loi. Le financement est assujéti à une somme minimale totale de 5 000 \$ et une période d'amortissement de jusqu'à 60 mois. L'offre GARANTIE LIMITÉE D'UN AN comprend la garantie limitée de 6 mois du manufacturier et un contrat de service prolongé de 6 mois de Cornerstone. Offre sujette à modification sans préavis. Taxes, frais de transport et frais d'installation par le concessionnaire en sus. Les VR hors route peuvent être dangereux à conduire. Pour leur sécurité, tous les occupants du véhicule doivent porter une ceinture de sécurité, un casque homologué, des lunettes de sécurité et des vêtements de protection. Ils doivent utiliser les poignées et demeurer à l'intérieur du véhicule. Ne consommez jamais d'alcool ou de drogue avant de conduire ou en conduisant, au risque de causer des blessures sérieuses, voire la mort. Les conducteurs de VR hors route doivent être titulaires d'un permis de conduire valide et être âgés d'au moins 16 ans. Ne transportez jamais de passagers dans la boîte de chargement. Arctic Cat recommande à tous les conducteurs de suivre un cours de formation et de lire et de comprendre le manuel de l'utilisateur avant de conduire. Pour de l'information sur les cours de conduite de VR hors route, visitez le site <http://cbr.rohva.org>. ©2013 Arctic Cat Sales Inc., Thief River Falls, MN 56701, É.-U. Les VTT et côte à côte Arctic Cat sont des produits de classe mondiale d'Arctic Cat Inc.