



Ste-Edwidge
Milieu paisible, communauté vivante
Le Survol
Journal municipal

Volume 16, no 2 Mars Avril 2014



Joyeuses Pâques à tous et bon temps des sucres!





ÉQUIPE DU SURVOL

Municipalité de Ste-Edwidge819 849-7740
 Lise Ladouceur- Fauteux819 849-4987
Nicole Pinsonneault.....819-849-6686
 Nathalie Audet819 849-7740
 Stéphanie Cotnoir, rédactrice819 849-7282
 impression 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

Entretien des ponceaux	3
Collecte des matières résiduelles	4
Installations septiques	5
Inspecteur en bâtiment et en environnement	6

Informations communautaires

Tournoi de Hockey	8
Nouvelles de l'Accommodation	9
Équipe d'animation paroissiale	10
Cercle de Fermières	12
Remerciements	14
Invitations	15
Saviez-vous que...	16
Mise en valeur d'un savoir-faire [...]	18
Développement et Paix	19

Ste-Edwidge
 Milieu paisible, communauté vivante
Le Survol
 Bulletin municipal
PROCHAINE DATE de tombée de votre journal municipal
Date limite de la réception des articles : 18 avril
 Milieu paisible, communauté vivante



COMPTE DE TAXES 2014

Date des versements pour 2014 :

2e versement 17 avril 2014

3e versement 22 mai 2014

4e versement 10 juillet 2014

5e versement 21 août 2014



Entretien des ponceaux

La municipalité désire informer la population qu'il est de leur devoir et de leur responsabilité d'entretenir les ponceaux d'entrée qui pourraient se situer en bordure de leur terrain.

Avec l'arrivée du printemps, il est primordial que ces ponceaux soient libérés de toute obstruction afin de permettre le libre écoulement de l'eau produite par la fonte de l'importante quantité de neige que nous avons reçue cet hiver.

Un mauvais entretien de ces ponceaux pourrait provoquer des inondations résidentielles, ou des inondations sur les routes pouvant causer d'importants dommages.



La prévention s'avère la meilleure option pour éviter désagrément et coûts de réparation.

Prochaine séance ordinaire du conseil municipal

à 20 h à

l'hôtel de ville :

7 avril
2014



®

www.buroplus.ca

Sylvie Pinsonneault

Propriétaire

**PAPETERIE
COATICOOK inc.**

Tél. : (819) 849-9482

Télec. : (819) 849-7924

papcoat@videotron.ca

74, rue Child, Coaticook QC, J1A 2B1



**CENTRE FUNÉRAIRE
COOPÉRATIF RÉGION
DE COATICOOK**

Michel Belzil
Directeur général

Jacinthe Fecteau
Directrice des services aux familles

284, rue Child
Coaticook (Québec) J1A 2B7

Tél. : 819 849-6688

Télec. : 819 849-3068

info@cfcoaticook.com

COLLECTE DES MATIÈRES RÉSIDUELLES



Conformément à l'article 8 du règlement 193-2010 le propriétaire, locataire ou occupant d'une unité doit se procurer les bacs nécessaires auprès de la Municipalité et assumer, le cas échéant, le tarif imposé à cette fin pour le service.

Afin de promouvoir la collecte sélective (bac bleu) et le compostage (bac brun), la municipalité désire vous informer que le deuxième bac pour la collecte sélective (bac bleu) et le deuxième bac de compostage (bac brun) vous sera remis gratuitement selon vos besoins. Concernant le bac noir pour les déchets, des frais seront applicables pour tout bac supplémentaire ainsi que des frais pour le service offert supplémentaire.

N'oubliez pas, il est important de gérer ces résidus adéquatement afin de minimiser leur impact sur l'environnement et au site d'enfouissement.

Dans le meilleur des mondes, on devrait retrouver, dans un site d'enfouissement, les déchets ultimes seulement. Les déchets ultimes sont les matières résiduelles qui ne peuvent être ni récupérées pour le compost (bac brun) ou valorisé par la collecte sélective (bac bleu).

Pour terminer, nous vous rappelons que vous pouvez appeler la Ressourcerie des Frontières pour les encombrants et les réutilisables au 819 804-1018 et/ou aller les porter au 177, rue Cutting à Coaticook.



Cet été pensez
L'été piscine
Division de 159321 Canada Inc.
- Vente - Installation - Service
- Piscines creusées et hors terre
- Gazebo - Spa - Accessoires
- Produits chimiques - Thermopompe
Germain Crête, prop.
130, Saint-Jacques sud
Coaticook, QC J1A 2N8 **Tél.: 819-849-4251**

NEIGE

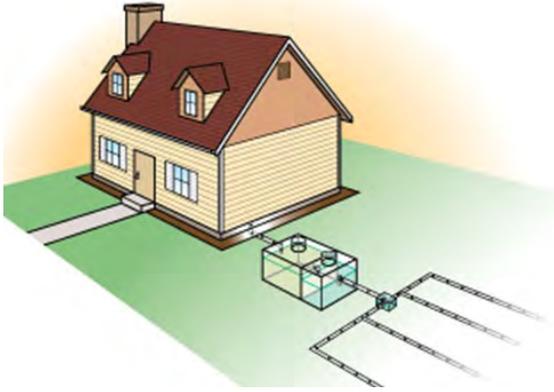
Il constitue une nuisance et est prohibé le fait de jeter ou déposer sur les trottoirs et les rues ou dans les allées, cours, terrains publics,



places publiques, eau et cours d'eau municipaux, de la neige ou de la glace provenant d'un terrain privé (règlement 311-2009, article 20).



R. THEBERGE INC.
RÉSIDENTIEL • COMMERCIAL
INDUSTRIEL • AGRICOLE
Fabrication
de panneaux de contrôle
Automatisation personnalisée
Domotique
www.iert.ca
Jean-François Thèberge Prop. François Martineau Co-prop.
819 835-5280 Téléc. 819 835-5768 - iert@axion.ca
294, chemin Des Sables, Martinville (Québec) JOB 2A0



LE RÔLE DE LA MUNICIPALITÉ EN MATIÈRE D'INSTALLATION SEPTIQUE

La municipalité est responsable de l'application du Q-2, r.22 (règlement sur l'évacuation et le traitement des eaux usées des résidences isolées). Elle délivre un permis d'installation septique une fois que le propriétaire d'une résidence lui transmet les résultats des tests de percolation qu'il a fait effectuer par une firme de technologues.

Dans ce domaine, la municipalité a le pouvoir :

- de prendre des **mesures non réglementaires**, comme l'adoption d'un plan de communication qui informe la population sur la réglementation des installations septiques;
- de prendre des **mesures réglementaires**, c'est-à-dire obliger tous ses citoyens à se conformer;
- d'**inspecter les installations septiques**. Elle possède des recours en matière de nuisance et de salubrité pour les contrevenants;
- de **réglementer les vidanges** des fosses septiques;
- d'**adopter un programme de réhabilitation** de l'environnement et de financer des travaux visant à rendre conformes les installations septiques de certains immeubles.

Lois références :

Loi sur la qualité de l'environnement, règlement sur l'évacuation et le traitement des eaux usées des résidences isolées (Q-2, r.22);

Loi sur les compétences municipales.

Veillez prendre note que monsieur Sylvain Martineau, inspecteur municipal étudie présentement les dossiers des résidents ayant une installation septique. Les résidents qui seront inspectés par monsieur Sylvain Martineau seront avisés par lettre au courant de l'année 2014.

ASSURANCE 

 **PROMUTUEL**
COATICOOK-SHERBROOKE

COATICOOK
819 849-9891

MAGOG | SHERBROOKE
819 843-8094 | 819 821-2116

promutuel.ca

OBSESSION

Chasse

130, rue St-Jacques
Coaticook, QC

Riccardo Crete
819.849.4251 819.238.6031



Inspecteur en bâtiment et en environnement

Notre inspecteur en bâtiment et en environnement monsieur Sylvain Martineau est disponible au bureau municipal de Sainte-Edwidge le **mardi de 8 h 30 à 12 h 00 et de 13 h 00 à 16 h30.**

Pour éviter les mauvaises surprises, prenez un rendez-vous au 819 849-7740 avant de passer. Il faut un permis ou un certificat **avant de :**

- Construire ou agrandir une résidence, une industrie, un commerce, un bâtiment institutionnel, un bâtiment agricole, etc.;
- Installer ou construire un bâtiment accessoire (garage, remise, cabanon, serre, hangar);
- Remplacer le revêtement des murs et parfois des toitures;
- Finir le sous-sol;
- Faire des réparations à tout bâtiment (fenêtres et portes);
- Ajouter un usage complémentaire à votre résidence (salon de coiffure, bureau de professionnel, etc.);
- Changer l'usage d'un bâtiment;
- Déplacer une construction;
- Installer une piscine hors terre (structure rigide ou gonflable) ou creusée;
- Faire des travaux de stabilisation dans la bande riveraine (cours d'eau);
- Voir au remplacement ou à l'ajout d'une nouvelle installation septique (fosse et champ d'épuration);
- Entreprendre des travaux de captage des eaux souterraines;

Etc.

INFORMEZ-VOUS ET PRÉVOYEZ À L'AVANCE !



Joyeuses Pâques

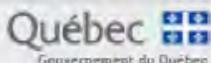
de la part de toute l'équipe du
Survól



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



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.

Une animalerie et plus...

Chez Chanel

SA CAISSE
AU BOUT DU FIL
LE WEEK-END
POUR NATHAN

Dawson
PAPA OCCUPÉ

BESOIN DE PARLER
À UN CONSEILLER ?
FACILE AVEC NOTRE
HORAIRE PROLONGÉ.

Obtenez de l'information et effectuez
vos transactions par téléphone avec
l'aide de l'un de nos conseillers :

• de 6 h à 22 h en semaine

• de 9 h 30 à 16 h le week-end

Composez le 819-849-9922

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



AUX MEMBRES DE LA CAISSE DES-
JARDINS DES VERTS-SOMMETS DE
L'ESTRIE

Vous êtes, par la présente, convoqués à
l'assemblée générale annuelle de votre caisse
qui aura lieu le **mardi le 22 avril 2014, à 19 h**,
l'école secondaire La Frontalière 311, rue
Saint-Paul Est, Coaticook

Animaux de compagnie – Nourriture – Produits –
Accessoires - Services de toilettage et pension.

392 rue Saint-Jacques Sud, Coaticook,
QC J1A 2N9

Tél. : 819-849-7913 Site web :
www.chezchannel.com

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 outillage
- produits agricoles
- matériaux de construction
- portes et fenêtre, chevrons etc..

Un centre de distribution pour vos besoins en

- productions animales
- productions végétales
- commercialisation des grains
- produits pétroliers SONIC



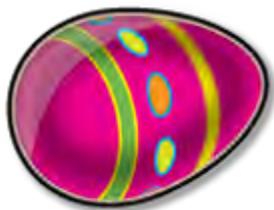
Unimat **La Coop**
Compton

Centre de rénovation UNIMAT La Coop Compton, 26 chemin Hatley, Compton, Qc, JOB 1L0
Téléphone : 819-835-5411 Télécopieur : 819-835-5412
Courriel : compton@scacompton.com

TOURNOI DE HOCKEY SUR PATIN DU 24-25 JANVIER



Explication des règlements aux jeunes



Miguël Thibault



Mathias Lanctôt et Anthony Chouinard



Encore une fois, nous avons eu une bonne participation et beaucoup de plaisir. Cette année, nous avons rehaussé le tournoi avec la participation de deux gardiens de but pour la partie des jeunes. Il s'agissait de Miguël Thibault (Coaticook) et Logann Blouin (Compton), que nous tenons à remercier pour leur participation et leur courage à braver le froid avoisinant les

-20 °C. Pas besoin de vous dire que tous nos jeunes se sont empressés de prendre leur chocolat chaud!

L'autre bonification fut l'ajout de la partie des 40 ans et plus! Nous avons été surpris par l'intérêt et le nombre de participants. C'est 16 joueurs plus 2 gardiens de but qui ont pris part à la partie. Un calibre de jeux qui nous a tous surpris! Merci aux participants de cette partie et on se revoit l'an prochain pour une autre partie. Finalement, les grands gagnants du tournoi furent les joueurs de l'équipe des « Rouges » contre l'équipe des « Noirs ».

Nous sommes très heureux du déroulement du tournoi et remercions tous les participants pour la qualité de jeu offert et leur excellent esprit sportif. Nous tenons à remercier la municipalité pour leur commandite, d'année en année, qui nous permet d'acheter les médailles de « bronze-argent-or » pour les adultes et les jeunes, en plus d'offrir un chocolat chaud pour ces derniers à la fin de leur partie.

Texte et photos : Christian Lanctôt



Logann Blouin en pleine action

Pisciculture des arpents-verts.com
www.arpents-verts.com

Trites pour ensemencement
Trout for restocking

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

Nouvelles de l'Accommodation

Gagnant du Pool de Loto

Janvier : Brigitte Cotnoir, Jean-Maurice Monneau, Benoit Masson, Pauline Biron et Dominic Masson.

Février : Jacques Ménard et Michel Auroy

Pâques 2014

Des fleurs et du chocolat belge seront disponibles à l'Accommodation pour Pâques.

Réserver
votre jambon,
grillade et
saucisse pour
Pâques



Nouveau Tarif pour les timbres 31 mars 2014

Nouvelle tarification progressive pour les timbres de Postes Canada

EN VIGUEUR
le 31 mars
2014*

En raison du déclin rapide des volumes du service Poste-lettres et de l'augmentation annuelle du nombre d'adresses à desservir, Postes Canada lance une nouvelle structure de tarification pour les lettres. Les prix des timbres augmenteront afin de mieux tenir compte du coût réel du service fourni à diverses clientèles. De nouveaux tarifs seront offerts aux entreprises, y compris des réductions pour les clients qui utilisent le plus le courrier.



85¢
PAR TIMBRE

Carnets et rouleaux

Le prix d'un timbre passera de 0,63 \$ (actuellement) à 0,85 \$ pour les lettres pesant jusqu'à 30 g postées à l'intérieur du Canada.



1\$
PAR TIMBRE

Timbres à l'unité

Les timbres vendus à l'unité coûteront chacun 1 \$ pour les lettres pesant jusqu'à 30 g, une augmentation par rapport au tarif actuel de 0,63 \$. Postes Canada estime qu'à peine 2 % des volumes de timbres sont vendus à l'unité.



Machines à affranchir

Les entreprises qui utilisent les machines à affranchir bénéficieront d'un nouveau tarif commercial réduit de 0,75 \$ (par lettre pesant jusqu'à 30 g).

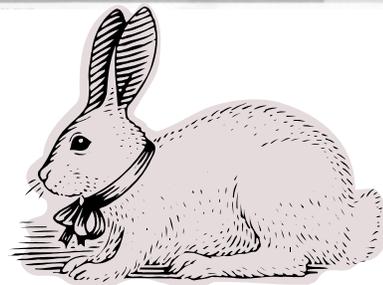


Autres produits

Les tarifs du courrier Poste-lettres surdimensionné, à destination des É.-U. et du régime international ainsi que ceux du courrier pesant plus de 30 g seront également majorés et correspondront généralement aux niveaux tarifaires nouvellement établis.

Les tarifs des colis et du courrier publicitaire avec et sans adresse ne sont pas visés par ces augmentations.

Pour obtenir plus de renseignements, visiter
postescanada.ca



Atelier T B_{ent}.

Soudure montage et réparation, acier, aluminium, etc.
Mécanique de tout genre, hydraulique, pneus
Réparation et pièces de remorque

1341 Ch. Favreau
Ste-Edwidge PQ
J0B 2R0

Ronald (Tom) Bergeron
Propriétaire
819-849-9888

ULTRA
DÉPANNÉUR

**ACCOMMODATION
S. Grégoire**

Nettoyeur-Valideuse-Glace-Vidéo-Charcuterie-Photocopie

Aussi disponible:



Comptoir postal

1324, ch. Favreau
Sainte-Edwidge, Qué
J0B 2R0

France et Sylvain, propriétaires
Tél: 819.849.3083 / Fax: 819.849.4360

Xp Games Coaticook
Jeux Vidéo, Consoles et Accessoires

Joselito Crete
Conseiller en Jeux Vidéo

130 Saint-Jacques Sud
Coaticook, Qc
J1A 2N8

819-849-4251
819-679-5679

joselitocrete@gmail.com

Équipe d'animation paroissiale

Simple changement de nom?

Dans les paroisses jusqu'ici, il y avait un **comité de liturgie**, chargé de tout ce qui concerne les célébrations liturgiques, un **comité de pastorale** au mandat plus vaste touchant à toute la vie paroissiale, et un **comité de gestion**, s'occupant de toute la gestion matérielle et financière. Ici à Ste-Edwidge, vu le manque de personnes, nous avons opté pour un **seul comité pastorale/liturgie**.

Selon le **vœu de l'équipe pastorale**, composée du diacre Gérard Leblanc et de Sr Danielle Boulanger, responsable de la paroisse, nous devons maintenant avoir une **équipe d'animation** qui devrait **chapeauter toute l'animation de notre secteur** (Ste-Edwidge), non seulement concernant la liturgie, mais aussi les activités de fraternité, de transmission de la foi, etc. Un membre du Comité de gestion doit aussi en faire partie pour qu'il y ait plus grande concertation.

Appel à tous :

Pour l'instant, les mêmes membres de l'ancien Comité pastorale/liturgie sont le noyau de l'équipe d'animation (Lorraine Lanciaux, Manon Scalabrini, Aurélie Caldwell) en plus d'un membre du Comité de gestion (Michel Marion). Mais comme nous devons animer plus que la liturgie, **nous aurions besoin d'autres membres intéressés plus particulièrement à des domaines comme la fraternité, l'accueil, l'entraide, ou la transmission de la foi**. Cela n'implique pas plus de 4 réunions dans l'année.

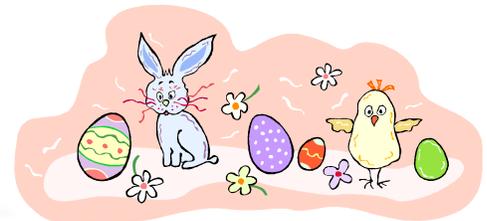


Début du Carême :

le mercredi des Cendres est le 5 mars, et le **premier dimanche du Carême, le 9 mars**. Contrairement à autrefois, l'Église ne demande plus **que 2 jours « maigre et jeûne »** pendant le Carême : le **mercredi des Cendres et le Vendredi-Saint**. On recommande par ailleurs pendant le Carême, de pratiquer davantage la prière et l'aumône ou l'entraide.

Horaire des célébrations :

L'horaire des **Jours Saints** n'est pas totalement arrêté. Mais il n'y aura probablement pas de célébrations à Ste-Edwidge même, pendant les Jours Saints. Le Jeudi-Saint, messe à 19 h, suivit d'une adoration. Les célébrations du Vendredi-Saint seront à 15 h et du Samedi-Saint à 19 h. Surveillez les annonces dans le semainier pour l'horaire des célébrations ici ou dans les autres églises de la paroisse.





**Service
d'entretien E.A. enr.**

**Vente et entretien d'extincteurs
UNITÉ MOBILE**

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



Il y aura Messe du dimanche des Rameaux, le 13 avril; et le dimanche de Pâques, à Ste-Edwidge, à 10 h 30. C'est la célébration la plus importante de l'année. On vous invite à y participer, surtout si c'est la seule célébration dans notre église à l'occasion du triduum pascal.

Sacrement du pardon : à Ste-Edwidge et St-Malo à la messe dominicale du 6 avril. Dans les autres églises de la paroisse, aux messes du 30 mars.



Première communion des enfants à Ste-Edwidge à la messe du 30 mars.

Retraite paroissiale du 6 au 8 avril, animée par l'abbé Gérard Marier, qui prêchera aux messes à Johnville et Waterville le dimanche 6 avril. Il y aura conférences suivies de messe à 19 h à Compton, dimanche et lundi (6-7 avril) et à Martinville, mardi le 8 avril. Lundi le 7, entretien suivi de messe au Manoir à 15 h **Invitation spéciale aux aînés (e) s de Ste-Edwidge pour une messe de l'âge d'or à St-Malo le 8 avril à 13 h. S.v.p. réservez si vous voulez manger au restaurant avant à St-Malo.**

Texte de Aurélie Caldwell

Le Resto Vis la Joie a le plaisir de vous inviter à venir vivre la Radio-Bingo avec eux. Que vous soyez seul ou en groupe, venez déguster un bon repas tout en vous amusant ! Serge et son équipe vous attendent tous les dimanches à 16h00, venez en grand nombre !

Resto le Vis la Joie
 1774, chemin Tremblay
 Ste-Edwidge de Clifton
 Québec, JOB 2R0
819 849-0505
Cuisine Familiale
 Serge Rodrigue, prop.



RADIO BINGO



CHIQUE SEMAINE 1000\$ ET PLUS EN PRIX

TOUS LES DIMANCHES À COMPTER DE 16H
 en direct de **CIGN 96,7 FM**

Prévoyez-vous vos cartes chez votre marchand le plus près ou consultez le site web de **CIGN 96,7 FM** pour avoir la liste complète des points de ventes.

5\$ (prix fixe)

CIGN 819 804-0967

Il est interdit de vendre ou de prêter à un tiers un billet ou un carton de Bingo. Le billet imprimé ou un billet mobile-matériel. © Loto-Québec 11C3931813-06-01



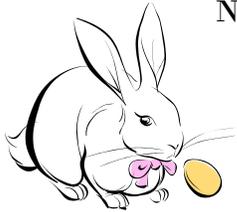
CERCLE DE FERMIERÈRES

Après une semaine de neige, nous avons accueilli plus de deux (200) cents personnes à notre brunch annuel le 16 février 2014. C'est grâce à vous tous, visiteurs, citoyens et bénévoles, si notre activité fut une réussite. Vous avez pu admirer les travaux de nos mains agiles : tricot, tissage, peinture, etc.

MERCI à tous.

Nos plongeurs : Lise, Roger et Jean-Yves furent bien appréciés.

- ◆ À venir, nous avons à remettre nos rapports de l'année à la journée du printemps qui a lieu en mars à St-Élie.
- ◆ Les métiers continuent à s'activer tous les mercredis au local de tissage à l'hôtel de ville. Toutes sont bienvenues .



Nous profitons de l'occasion pour vous souhaiter à tous de «JOYEUSES PÂQUES».



Rita J. Masson, responsable des communications.

Photos par Jaqueline Lamontange



Marcelle Viens, Aline Branchaud et Julie Rioux



Rita Masson et Isabelle Massé



Diane Bégin, Rita Masson et Lise Bessette



Daniel Parent
ARPENTEUR - GÉOMÈTRE

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

Téléphone et télécopieur: (819) 849-4100

Municipalité de Sainte-Edwidge-de-Clifton



1439, chemin Favreau
Sainte-Edwidge (Québec) J0B 2R0

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



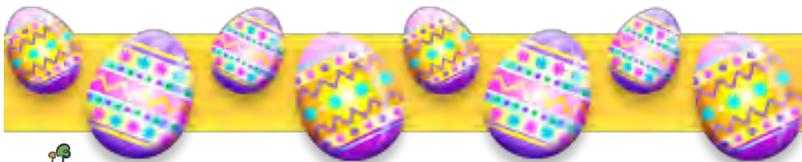
**Julie Rioux, Florence Lamontagne, Johanne Roy et
Rachelle Lessard**



Lise Bessette, Pauline Doyon et Rita Masson



Jean-Yves Masson et Roger Lapointe



Remerciement: Merci-Bravo-Merci

La sacristie est propre. Les murs, les fenêtres et les planchers sont lavés. Les cadres, les statues et les meubles sont époussetés. Les lustres sont brillants. Tout est rangé pour inciter au recueillement. C'est grâce aux dévoués bénévoles qui sont généreux de leurs temps. BRAVO!

Merçi

MERCI À VOUS!

Texte de Lise L. Fauteux

PIERRE Chouinard & Fils
 MAZOUT > DIESEL > ESSENCE > LUBRIFIANTS
 VENTE DE RÉSERVOIRS COMMERCIAUX
819 569-5180
 WWW.PIERRECHOUINARD.COM
 PAGETTE 819 573-5930 | TÉLÉC. 819 346-1081 | info@pierrechouinard.com



La Coop des Cantons **Unimat**
 96, rue Main Est, Coaticook, Qc J1A 1N2
 (819) 849-9833



9065-5655 Québec Inc.
IMPRESSIONS GB
 R.B.Q. : 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



Brisons le silence!

Informations
 Outils
 Ressources

WWW.STOP-ABUS-AINES.CA

Une initiative de:
 La Table de concertation contre les mauvais traitements faits envers les personnes âgées de l'Estrie

suivez nous sur
facebook.

Mission accomplie !

Spectacle d'humour et de chansons

Présenté à l'église de Ste-Edwidge
Samedi le 12 avril 2014 à 20 h 00

Chanteurs :

Léa Audette

Patricia Désorcy

Chantal Desrosiers

Elsa et Doris Fontaine

Sylvain Grégoire

Alexandrine et Béatrice Lancôt

Karine Masson

Brigitte Miljour

Magalie Raymond

Johanne Roy

Réjean Thérault



Musiciens :

Lucie Cotnoir

Réal Dupont

Karl Grégoire

Jérôme Pouliot

Alexandre Richard

Clément Roy

Yannick Vlens

Billets pré-vente : 15 \$ Entrée : 20 \$ 12 ans et moins : 10 \$

Disponibles à l'Accommodation S. Grégoire 819-849-3083

ON VOUS ATTEND !

Saviez-vous que?

L'origine du sirop d'érable : Si l'histoire de l'érable m'était contée

Qui a découvert le secret de l'eau d'érable? Un écureuil, comme le prétendait le frère Marie-Victorin? Une Amérindienne ou un Amérindien, par hasard? Quel usage ces peuples en faisaient-ils avant l'arrivée des Européens? Beaucoup de théories ont été élaborées depuis à ce sujet, par nombre d'historiens, mais il y a peu de sources écrites ou de témoignages pour appuyer l'opinion des uns ou des autres.

En se basant sur les sources historiques existantes, on sait qu'entre 1536 et 1542, Jacques Cartier et ses compagnons, intrigués par un arbre qu'ils croyaient être un gros noyer, mais qui était en fait un érable à sucre, l'ont coupé, de l'eau d'érable a jailli en bonne quantité et qu'ils lui ont trouvé un goût de bon vin. Selon ce qui est rapporté en 1557 par le cosmographe André Thévet, un Amérindien lui aurait expliqué qu'ils donnaient à cet arbre le nom de Couton.



Il faut attendre jusqu'en 1606 et Marc Lescarbot, avocat, voyageur et écrivain en Acadie, pour recenser un autre témoignage sur l'eau d'érable. Il décrit la cueillette par les Amérindiens et ce qu'il appelle la distillation de l'eau d'érable. Il parle, entre autres sujets, de l'utilisation de pierres chaudes pour la cuisson des aliments. Un peu plus tard dans le siècle, Gabriel Sagard, un missionnaire récollet, confirme l'utilisation de l'eau d'érable chez les Amérindiens et ledit procédé d'évaporation. Il en parle comme d'un breuvage qui fortifie. Cette idée d'une boisson qui redonne des forces est aussi présente chez le père Lejeune en 1634, relatant les récits de Montagnais qui, lors d'une famine, mangent de l'écorce d'érable pour combattre la faim. Il parle de l'eau d'érable comme un sucre doux comme le miel.

Tout au long du 17^e siècle, les témoignages concernant l'eau d'érable se multiplient, confirmant une lente évolution de la consommation du sucre d'érable. Dans la deuxième moitié du 17^e siècle, puis au 18^e, les allusions à l'exportation de sucre d'érable en France comme curiosité culinaire augmentent et, il faut savoir que cela coïncide avec l'augmentation de la consommation de sucre dans la population, mais pas à une généralisation. Le sucre demeure un bien de consommation principalement réservé aux nobles et aux mieux nantis, peu à peu toutefois, la culture de la canne à sucre se multipliant au Brésil et dans les Antilles, plus de gens que jamais deviennent des utilisateurs. Le sucre d'érable en dragée est un bonbon que le roi Louis XIV affectionne particulièrement et c'est une femme d'affaires (ce qui est rare pour l'époque) et une manufacturière de Montréal, Mme Agathe de Repentigny, qui se charge de lui en faire parvenir. Ce qui est cependant le plus marquant au cours du siècle que l'on qualifie de celui des Lumières, c'est le regard de la science, autant sur l'érable à sucre que sur les vertus de l'eau d'érable et du sucre d'érable, dont la consommation est généralisée en Nouvelle-France en 1749, tel qu'attesté par le biologiste suédois Peter Kalm.



En 1708, le sieur de Diereville, lors d'un voyage en Acadie, explique la technique rudimentaire d'entaillage des érables par les Amérindiens. Elle consistait à pratiquer, à coup de hache, une incision de quatre pouces de largeur et d'y insérer un morceau de bois en forme d'auge, d'où l'eau s'écoule dans un récipient, le plus souvent en écorce de bouleau. En Nouvelle-Angleterre, Paul Dudley, dans un ouvrage consacré à la fabrication de sucre d'érable à partir de ce qu'il appelle le « jus d'érable à sucre », explique plus scientifiquement que toute autre personne avant lui, la technique de fabrication du sucre d'érable. Puis, Pierre-François Xavier de Charlevoix, Monseigneur de la Barre, et Jean-François Lafitau confirment l'évolution de la technique de fabrication du sucre d'érable grâce à l'utilisation du chaudron en fer.



L'érable à sucre, l'eau d'érable et le sucre d'érable obtiennent leurs lettres de noblesse grâce à des scientifiques de renom comme Louis Duhamel du Monceau, dans son ouvrage « Le traité des forêts » publié par l'Académie royale de France, Denis Diderot, dans son « Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers », et le botaniste suédois Peter Kalm, qui, grâce à leur approche holistique, expliquent le processus naturel, puis celui de production, et les effets bénéfiques sur la santé ou, dans les travaux de Peter Kalm, l'expansion de la consommation pour donner un sens au qualificatif qui sera désormais le sien, le sucre du pays.

Le 19e siècle sera celui du passage d'un certain archaïsme dans les techniques d'entaille et de récolte vers l'utilisation de nouveaux moyens que la recherche et la science mettent à la disposition des acériculteurs. De l'entaille avec incision faite à coup de hache au vilebrequin, du seau de bois à la chaudière en métal avec couvercle, du chaudron en métal qu'il fallait retirer du feu à l'évaporateur et de l'abri en branchages à la cabane de planche, la production évolue lentement vers le modèle que nous lui connaissons encore actuellement, dans ses caractères généraux et excluant les appareils utilisés au 20e siècle. C'est au cours de ce siècle que l'on découvre une méthode permettant la conservation du sirop d'érable et que l'on invente le beurre d'érable et la conserve de 591 ml (canne) que nous utilisons encore.

C'est dans les années 1920 que l'on voit apparaître la classification du sirop d'érable en cinq catégories. La deuxième moitié du 20e siècle voit le remplacement progressif chez le consommateur du sucre d'érable par le sirop d'érable. Celui-ci se trouve maintenant dans les supermarchés, dans un nouveau format mieux approprié aux besoins des consommateurs de plus en plus urbanisés. En effet, ils délaissent l'épicerie du coin pour les supermarchés et les artères commerciales pour les centres d'achats. C'est également à cette époque qu'un concours de dessin est organisé par le ministère de l'Agriculture pour orner la conserve de sirop d'érable. Dessin qui apparaît encore aujourd'hui sur nos conserves.



L'embauche d'un premier chimiste par la Coopérative de producteurs de sirop d'érable, l'apparition de la tubulure dans les années 1970, et celle de l'osmose inversée dans les années 1980, vont permettre de diminuer les heures de travail pour la famille dans l'érablière. L'augmentation du nombre d'entailles permettra pour sa part de satisfaire à la croissance de la consommation des produits de l'érable tant sur le marché intérieur, que ceux extérieurs.

Au tournant du 21e siècle, la promotion des produits de l'érable, leur « désaisonnalisation » et, vers 2005, la recherche et l'innovation vont marquer la mise en marché des produits de l'érable, notamment par la découverte du Québecol, une molécule unique au sirop d'érable qui fait partie de la famille des polyphénols.



Source: Fédération des producteurs acéricoles du Québec



Mise en valeur d'un savoir-faire de chez nous: la fabrication de Sirop d'érable

Le texte que vous venez de



lire est tiré des archives de la Fédération

des producteurs acéricole du Québec. Texte fort pertinent bien sûr car il dépeint l'évolution du sirop d'érable au Québec. Sans aucun doute, il redonne toute sa légitimité aux peuples autochtones, qui longtemps ont été bafoués. Toutefois, le but de cette mise en contexte est surtout de mettre de l'avant les savoir-faire que l'on retrouve ici même à Ste-Edwidge par rapport à la fabrication de sirop d'érable. Dès que je me suis intéressée à la question, j'ai très vite été surprise par le nombre d'érablières que l'on retrouve dans notre territoire. Je crois que l'on doit être fier de dire que toutes ces personnes possèdent un savoir-faire ancestral, un réel patrimoine immatériel. Ainsi, nous vous présentons aujourd'hui tout simplement ces personnes, qui contribuent à faire briller notre municipalité dans toute sa diversité.

Par Stéphanie



Producteurs acéricoles	Nombres d'entailles	Particularités
Érablière Luc Audet	12 000	Ventes de produits en détails à l'année
Érablière Rémi Audet	5 000	Production en vrac
Tom Bergeron	300	
Jean-Pierre, Lise et Sébastien Bessette	2 800	55 ans déjà!
Dany Castonguay	120	
Bruno Chouinard	1 900	
Denis Désorcy	500	Ramasse toujours à la chaudière
Maurice Désorcy	2 200	Ventes de produits et Partie de tire familiale
Roger Désorcy	2 500	Vente de produits
Sébastien Lanctôt	2 300	Procédé sans osmose
Raymond, Benoît et Roch Masson	5 300	150 ans d'existence Transformation de produits d'érable
Érablière aux petits délices	5 000	Repas sur réservation (819-849-3496)
Jacques Ménard et Brigitte Cotnoir		Transformation de produits d'érable
Jean-René Scalabrini	3 300	Construite depuis le début des années 2000, c'est une érablière qui «penche au Nord» (pour les connaisseurs)
Benoît Viens	6 000	Vente de produits Partie de tire (819-849-3008)

*Certains producteurs de sirop d'érable peuvent être absents du tableau. Nous nous excusons pour cet inconvénient.

Développement et Paix: *Une seule famille humaine, de la nourriture pour tous.*

Combien de personnes dans le monde n'ont pas assez à manger ? 870 millions

Quel pourcentage de personnes souffrant de la faim dans le monde sont elles-mêmes agricultrices? 50%

Pourquoi les petits agriculteurs s'appauvrissent-ils?

⇒ À cause des sécheresses, de l'accès limité à l'eau, des déplacements de population provoqués par des conflits, de la surpêche, de la mise en pauvre de politiques qui rendent les produits alimentaires importés moins cher sur le marché mondial, etc.

Développement et Paix est un organisme qui travaille tant au niveau local que national à travers le monde:

⇒ pour soutenir des mouvements de petits exploitants agricoles, pour appuyer la mise sur pied de coopération, pour appuyer les innovations en agriculture à petite échelle et pour offrir des opportunités économiques aux femmes

«Il faut trouver un moyen de permettre à chacun de bénéficier des fruits de la terre, et non pas simplement de réduire le fossé entre les riches et ceux qui doivent satisfaire des miettes qui tombent de la table».

Le Pape François

Le **5 et 6 avril prochain**, nous accueillerons vos dons. Les catholiques du monde entier participent à cette campagne qui a été lancée par le Saint-Père, le pape François. **Développement et Paix** répond à l'appel. Soyons solidaires et généreux. Des informations supplémentaires ainsi que des enveloppes sont disponible à la sacristie.

 *Merci*

Texte de Lise L Fauteux, Comité Missionnaire

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

PILOTEZ LE BOLIDE QUI SUSCITE
TANT D'EXCITATION.



WILDCAT RIEN N'EST AUSSI SAUVAGE.

VOICI LE TOUT NOUVEAU WILDCAT^{MD} X LIMITED. Calibré pour la course, le moteur 1000 H2 à injection électronique de carburant génère une puissance impressionnante de plus de 90 chevaux. L'embrayage TEAM[®] Rapid Response^{MD} applique toute cette puissance au sol. Et la suspension arrière à cinq tirants produit un débattement de 45,7 cm (18 po), le plus important de l'industrie. Le modèle Limited est doté de portes pleines en aluminium, d'amortisseurs Elka Stage 5, de jantes en aluminium à anneau de retenue de type *beadlock* et de pneus ITP Blackwater Evolution.



YOGI MOTOSPORT
950 RUE CHILD (RT. 147),
COATICOOK - QC - 819-849-6969

Portez toujours une ceinture de sécurité à bord d'un VR hors route. Arctic Cat recommande que tous les conducteurs de VR hors route soient titulaires d'un permis de conduire valide. Ne transportez jamais de passagers dans la boîte de chargement. Les occupants doivent être à même de garder les deux pieds sur le plancher et le dos bien appuyé contre le dossier du siège. Arctic Cat recommande à tous les conducteurs de suivre un cours de formation et de lire et bien comprendre le manuel de l'utilisateur avant de conduire. Pour toute information sur la sécurité et les cours, voyez votre concessionnaire ou visitez le site <http://rohva.org>.
©2013 Arctic Cat Sales Inc., Thief River Falls, MN 56701, É.-U.

treadlightly![®]
LAISSEZ UNE BONNE IMPRESSION^{MD}