

Sainte-Irène

**Journal municipal Septembre-Octobre 2022 vol.
258**

Vente de légumes
au serres Nemptayé

**Les samedis de
9h à 11h**



**OFFRE
D'EMPLOI**

Au centre de débitage
Isabelle Lefrancois
----- et -----
Le Villageois

**Recherche
bénévoles**

Pour le 90^e de la paroisse

Suivez l'actualité en ligne !

<https://www.sainteirene.com/>

<https://www.facebook.com/Municipalite-Sainte-Irene>



Couscous Royal

Ingrédients

- 2 ou 3 poitrines de poulet désossées, taillées en gros morceaux
- 2 oignons hachés
- 2 ou 3 gousses d'ail
- 3 branches de céleri tranchées en gros morceaux de 3/4 à 1 pouce
- 1 petit navet en gros cubes
- 3 ou 4 carottes en grosses rondelles
- 3 c. à table d'huile d'olive
- Sel et poivre et épices à couscous (mélange de clou de girofle, cannelle et poivre noir) au goût
- Quelques gouttes de sauce harissa, au goût
- Herbes de Provence
- 4 cubes de bouillon de poulet
- 1 c. à table de pâte de tomates
- 1 boîte de pois chiches
- 1 pincée ou 2 de sucre brun
- 2 courgettes en grosses rondelles ou en gros bâtonnets
- 4 saucisses merguez piquantes



Préparation

1. Faire revenir l'oignon et l'ail dans une grande casserole. Y ajouter les poitrines de poulet pour les faire dorer. Ajouter les assaisonnements. Couvrir d'eau bouillante à peine au-dessus de la viande. Ajouter les cubes de bouillon et la pâte de tomates. Ajouter le céleri, le navet, les carottes et les pois chiches.
2. Couvrir et laisser mijoter pendant deux heures. Dans un poêlon, faire cuire les merguez. Ajouter les merguez, le sucre brun et les courgettes. Laisser mijoter une demi-heure. Corriger l'assaisonnement.
3. À la dernière minute, faire cuire la quantité désirée de semoule de blé (couscous). Préparer les assiettes en ajoutant le mélange de viande et de légumes sur un fond de couscous.

Bon à savoir !

Notes de l'auteur : J'ai souvent fait cette recette à la mijoteuse. Je suis les mêmes étapes, mais je laisse mijoter tout l'après-midi (au moins 5-6 heures à basse température) et j'ajoute les merguez cuites et les courgettes une heure avant la fin.

Sujets

Recette
Sommaire
Information avis d'ébullition
Oiseaux sauvages
Installation septique
90^e de la municipalité
Naissance
Atelier de jardinage
Les serres Nemtayé
Le Villageois
Offre d'emploi
La Fabrique
Comité de Liturgie
Du mouvement sur 24 heures
OBVMR
Berce spondyle
Coloriage
Mot vert du mois
Calendrier et info



Note de rédaction

Bonne Fête

Le 15 septembre à Lucas Delisle
Le 15 septembre à Éléonore Tremblay
Le 20 septembre à Jack Lavoie
Le 28 septembre à Jean Rock D'Aigle
Le 28 septembre à Robby Gagnon

Le 6 octobre à Herman Lévesque
Le 13 octobre à Sylvie Chenel
Le 16 octobre à Laura Ayotte

AVIS DE TRAVAUX ROUTIER DANS LE RANG 5 ET 6

**L'EXTRÉMITÉ DU RANG EST
FERMÉ À LA CIRCULATION
JUSQU'AU 23 SEPTEMBRE**

Le journal sortira à tous les 15 de chaque mois.

Le prochain journal sortira le **lundi 17 octobre**. À noter que vous êtes invités à soumettre vos annonces ou articles gratuitement **avant le lundi 10 octobre.**

Pour nous joindre :

Par téléphone : Nicole Parent ou Nancy Lizotte au 418-629-3746

Cell. : 418-330-0377 Par courriel : journal.steirene@hotmail.com



Information sur les avis d'ébullition

QU'EST-CE QU'UN AVIS D'ÉBULLITION ?

L'avis d'ébullition est un avertissement de ne pas consommer l'eau provenant d'un réseau de distribution sans l'avoir fait bouillir au préalable au moins une minute et qui présente des risques susceptibles de nuire à la santé humaine. Il est publié par le responsable du réseau d'aqueduc dans les cas où la consommation de l'eau courante comporte un risque pour la santé de l'utilisateur **en raison d'une contamination fécale** (ex. : coliformes fécaux ou E. coli). L'avis indique que l'eau en question est non potable.

QU'EST-CE QU'UN AVIS D'ÉBULLITION PRÉVENTIF ?

L'avis d'ébullition préventif est aussi un avertissement de ne pas consommer l'eau provenant d'un réseau de distribution qui présente des risques susceptibles de nuire à la santé humaine. **Il est publié par le responsable du réseau de distribution d'eau potable lorsqu'il y a des travaux qui peuvent altérer la qualité de l'eau et, du même coup, susciter des risques pour la santé des consommateurs.** L'eau qui est l'objet d'un tel avis doit être considérée comme non potable, bien que, dans certaines situations, la municipalité ou l'exploitant du réseau privé soient les seuls à détenir l'information exacte concernant la qualité de l'eau



Consignes lors d'un avis d'ébullition d'eau

Faires bouillir l'eau du robinet à gros bouillons pendant au moins une minute avant de la consommer.

Tant que l'avis d'ébullition est en vigueur, vous devez suivre ces indications ou utiliser de l'eau embouteillée pour les usages suivants :

- Boire ou préparer des breuvages;
- Laver et préparer les aliments;
- Préparer les biberons et aliments pour bébés;
- Se brosser les dents et se rincer la bouche;
- Apprêter des aliments qui ne requièrent pas de cuisson prolongée;
- Fabriquer des glaçons;
- Abreuver les animaux de compagnie.
- Jetez les glaçons, boissons et aliments préparés avec l'eau du robinet après la date de l'avis.

Levée d'ébullition

Afin d'avoir un retour à la conformité, une analyse de 4 échantillons est prélevés le même jour et répéter le lendemain dans une période de 72 heures maximum. À la suite d'une analyse conforme, l'avis d'ébullition est levé.

Opération des activités en eau potable de Sainte-Irène.

- Une analyse de la chloration est effectuer à **tous les jours**.
- Des échantillons bactériologique (coliformes totaux, colonies atypiques et E.colis) sont prélevés à tous les **deux semaines**.
- Un registre aux 4heures est archivé
- Une analyse de cuivre, plomb, THM, nitrite et nitrate est faite **annuellement**

Une firme privée analyse ces échantillons dont les résultats sont acheminés au [ministère du Développement durable, Environnement et Lutte contre les changements climatiques](#).

En tout temps, les techniciens de laboratoire exercent un suivi rigoureux de la qualité de l'eau sur l'ensemble du réseau et des puits grâce aux multiples analyses.

Vous pouvez consulter les bilans annuel de la qualité de l'eau potable sur le site internet de la municipalité.

Comment savoir si un avis d'ébullition est en cours?

Consultez la page d'accueil de notre site Internet : un panneau d'alerte de couleur rouge (avis d'ébullition) ou jaune (avis préventif) s'affiche au haut de la page;

Inscrivez-vous à l'info lettre pour recevoir un message d'avertissement par courriel.

Si vous désirez recevoir un avis téléphonique veuillez communiquer avec la municipalité pour que nous ajoutons votre nom à notre liste d'appel.

Si vous avez des questions ou des inquiétudes n'hésitez pas à téléphoner au bureau municipal au 418-629-5705.

Oiseaux sauvages

L'automne arrive à grands pas et plusieurs oiseaux migrateurs reprendront bientôt leur trajet du nord au sud, quittant ainsi leur territoire de reproduction vers leur zone d'hivernage. Les oiseaux sauvages constituent un réservoir pour l'influenza aviaire. Par leur présence accrue le long de la voie migratoire, ils contribuent à la propagation du virus et augmentent ainsi le risque de contamination des oiseaux domestiques. De plus, les températures extérieures plus fraîches sont propices à la survie du virus dans l'environnement.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) demande votre vigilance et votre collaboration afin d'optimiser la surveillance et les mesures de prévention de la grippe aviaire qui représente une menace importante pour la santé de la volaille d'élevage. Elle représente toutefois un risque faible pour la population, puisque le virus se transmet rarement des oiseaux aux humains.

En tant que citoyen, vous pouvez signaler la présence d'oiseaux sauvages morts ou moribonds en communiquant avec le ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs (MFFP) au 1 877 346-6763.

Selon certains critères, les spécimens pourront être récupérés pour analyse par les agents de protection de la faune. Toutefois, si vous êtes dans un secteur où plusieurs mortalités d'oiseaux sauvages sont rapportées, vous pouvez vous débarrasser des carcasses de façon sécuritaire.

Suivez le protocole pour [se débarrasser de façon sécuritaire d'une carcasse d'oiseau sauvage mort](#), disponible sur Quebec.ca.

Prévention et biosécurité pour la volaille d'élevage

En tant que propriétaire d'une basse-cour ou d'un petit élevage d'oiseaux, vous devez savoir que le risque pour vos oiseaux de contracter le virus de l'influenza aviaire est **actuellement élevé**.

Les mesures de prévention et de biosécurité doivent être appliquées rigoureusement en tout temps et le niveau de vigilance doit demeurer élevé.

Les exigences prévues selon le [Règlement sur les conditions de salubrité des lieux de garde d'oiseaux captifs](#) doivent être respectées pour éviter les contacts avec les oiseaux sauvages :

- Les oiseaux domestiques doivent être gardés dans un bâtiment ou un espace clôturé pour éviter qu'ils puissent en sortir librement.
- Les mangeoires et les abreuvoirs de vos oiseaux doivent être protégés : aucun palmipède migrateur ne doit pouvoir y accéder ou les souiller.
- L'eau de surface ne doit pas être utilisée pour abreuver les oiseaux ni pour nettoyer le matériel et les bâtiments.
- Il est interdit de garder à la même adresse civique des oiseaux domestiques et des palmipèdes migrateurs.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) recommande également aux propriétaires d'oiseaux d'élevage :

- D'éviter tout contact direct ou indirect avec les oiseaux sauvages en confinant les oiseaux d'élevage dans un bâtiment fermé lorsque possible, sinon dans un enclos avec toit (ex. : filet).
- D'éviter d'attirer les oiseaux sauvages par la présence de nourriture, de plans d'eau ou d'accumulation d'eau au sol à proximité de l'enclos.
- De nettoyer et désinfecter tout véhicule ou équipement avant chaque entrée ou sortie du lieu d'élevage.
- De limiter l'accès à la ferme aux personnes autorisées seulement et de s'assurer que ces personnes respectent les mesures de biosécurité en vigueur (tenir un registre des visiteurs, si possible).
- D'éviter tout contact entre les élevages de basse-cour et les élevages commerciaux (ex. : partage de personnel).

Surveillez ces signes cliniques chez vos oiseaux :

- Manque d'énergie et d'appétit
- Diminution de la production d'œufs et ponte de nombreux œufs à coquille molle ou sans coquille
- Enflure de la tête, des paupières, de la crête, des caroncules et des jarrets
- Toux, éternuements et signes nerveux
- Diarrhée
- Manque de coordination
- Mort subite

En cas de mortalités inhabituelles ou de signes de la maladie, consultez un médecin vétérinaire. Si vous ne parvenez pas à joindre de médecin vétérinaire, composez le **450 768-6763** pour joindre la ligne téléphonique de l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour signaler des oiseaux malades ou le **1 844 ANIMAUX** pour communiquer avec la Centrale de signalement du MAPAQ.

Rassemblements d'oiseaux

Actuellement, le MAPAQ ne recommande pas de participer à des rassemblements d'oiseaux provenant de différents élevages (foire, exposition, concours).

Information générale

Si vous avez besoin d'avantage d'information, consultez les l'informations disponible sur la page Web [Grippe aviaire | Gouvernement du Québec \(quebec.ca\)](https://www.quebec.ca/grippe-aviaire).



L'INSTALLATION SEPTIQUE

Votre future résidence sera construite dans un secteur non desservi par un réseau d'égout? La vie utile de votre puisard tire à sa fin? En tant que propriétaire, vous devez respecter certaines obligations afin de répondre à la réglementation en vigueur.

Que dois-je faire pour munir ma résidence d'une installation septique?

Vous devez d'abord faire appel à une personne membre d'un ordre professionnel compétent en la matière afin qu'il produise une étude de caractérisation du site et du terrain naturel ainsi que des plans et devis de l'installation septique qu'il est possible de construire sur votre terrain. Ce document doit être déposé à votre inspecteur pour qu'il approuve l'installation septique prescrite par l'émission d'un permis.

Pour favoriser le bon fonctionnement de votre installation septique, vous devriez :

- Faire dévier les eaux de ruissellement (gouttières, terrain en pente, etc.) loin de votre installation septique afin de ne pas la surcharger.
- En hiver, laisser en place le couvert de neige qui est un isolant naturel pour votre installation septique. Cependant, il est important de ne pas compacter la neige.
- L'été, laisser un couvert végétal (type de végétation dont les racines n'iront pas obstruer les conduites).
- Assurez-vous de bien connaître l'emplacement de votre fosse et assurez-vous de bien dégager les couvercles.



N'OUBLIEZ PAS DE SUIVRE LES RECOMMANDATIONS CONTENUES DANS LE GUIDE DU FABRICANT DE VOTRE SYSTÈME DE TRAITEMENT.

Le puisard

Autrefois, les puisards étaient fort populaires. Son installation est interdite depuis le 12 août 1981 puisque ce dispositif ne permet pas un traitement adéquat des eaux usées. Lorsqu'un puisard est défectueux, qu'une chambre à coucher est ajoutée ou que le bâtiment est reconstruit, il doit être démantelé et remplacé par une installation septique conforme.

Certains indices peuvent vous avertir que votre installation septique ou votre puisard est défectueux. Si vous apercevez un ou plusieurs des signes suivants, contactez un professionnel compétent en la matière afin qu'il détermine la source du problème et que vous puissiez planifier les travaux de réparation requis :

- Des émanations de mauvaises odeurs sont perceptibles près de votre installation septique;
- L'évacuation des eaux usées de votre résidence est lente;
- Près de votre installation septique, le gazon est nettement plus fourni, plus vert ou plus long que sur le reste du terrain, ou encore le gazon est spongieux même en période de sécheresse;
- Des résurgences d'eau surviennent près de votre installation septique;
- La présence de contamination bactérienne ou de nitrates est notée lors de l'analyse de l'eau de votre puits ou de celui de votre voisin;

Un message de votre municipalité

À Venir

90^E de la municipalité en 2023

Pour célébrer cette événement nous sommes à la recherche de personnes intéressées à s'impliquer bénévolement dans notre paroisse.

Planifier, organiser, donner son opinion, partager de vos idées, apporter ses connaissances et avoir du plaisir !

Vous êtes intéressé donner votre nom au bureau municipal au 418-629-5705.



Naissance

Félicitations

Frédéric Desrosiers
& Vanessa G. Levasseur
Pour la naissance de votre garçon

HENRI

Née le 4oût
Petit frère de Simone



Félicitations !



Vente de légumes

Les samedis
de 9h à 11h

jusqu'à la fin octobre.

**Possibilité d'auto cueillette
pour petits et grands.**

Venez visiter les serres!



Directement aux serres Nemtayé situé sur la route principale à l'entrée du village.

- Tous les légumes sont cultivés sans pesticide.
- Possibilité d'auto-cueillette pour petits et grands!

Variétés de légumes : haricots, carotte, betteraves, courgettes, courges spaghetti, tomates variées, piments et salades...

En tout temps, les légumes sont également disponibles au Villageois.

Les gens intéressés à donner du temps pour le désherbage, l'arrosage, l'entretien des plants et autres sont les bienvenus!

Pour plus d'informations
Contacter Nicole au 418-330-1508
ou David Jacques : 514-596-0297

**Un gros merci à nos bénévoles !
Bienvenue à tous!**

JARDINONS AU COMMUNAUTAIRE !

UN PROJET DE



**Bien
manger**
pour tout le monde

Quoi ? Atelier de jardinage 2

Le sol, les paillis et les amendements naturels

Quand ?

Samedi le 24 septembre à 10h

Où?

Au jardin communautaire de Ste-Irène

Qui ? Par Sophie Nicole, co-chargée de projet en développement de l'alimentation.



Pour information

581-990-6786



Amis chasseur si vous avez des demandes spéciales, appelez-nous !

- Pain fait maison
- Cipaille
- Egg roll pizza, aux crevettes, poulet
- Pâtés à la viande, saumon, poulet, légumes et mexicains
- Pâté chinois, macaroni et spaghetti gratiné, nouilles chinoises
- Tartes variées
- Différents desserts



Pour une occasion spéciale ou si vous êtes un groupe!
Vous pouvez réserver par téléphone et demandé Sylvie

Nouveaux produits Vuse epod2 (Vapoteuse)
et cartouche: melon d'eau, menthe polaire et bleuets.

N'oubliez pas nos

- Jeudi spaghetti
- Samedi pizza

Les heures d'ouverture sont de 9h à 19h tous les jours.

La cuisine sera fermée les lundis et mardis de 16h à 19h

OFFRE D'EMPLOI

Si vous avez 12 ans et plus, nous sommes à la recherche d'employés

- **Caissier, caissière à temps plein ou partiel**
- **Cuisinier, cuisinière à temps plein ou partiel**

Salaire à discuter

Nous contacter au 418-631-3355 ou le 418-629-0871

Si nous ne trouvons pas de personnel nous devons fermer plus tôt les premiers jours de la semaine.

Aidez-nous à conserver nos heures d'ouverture habituels.

OFFRE D'EMPLOI

- **Boucher ou apprenti-boucher**
- **Emballeur de viande**

Le centre de dépeçage Isabelle Lefrancois à Ste-Irène est à la recherche d'employés. Que vous ayez beaucoup, peu ou pas d'expérience, nous embauchons. Une opportunité en or pour débiter dans le milieu!

Fonctions

Préparer son espace de travail
Effectuer différentes coupes de viande
Préparer les coupes primaires
Portionner les pièces selon les commandes
Préparer l'emballage de la viande
Opérer, si nécessaire, les outils de travail
Respecter les règles d'hygiène et de salubrité
Autres tâches connexes

Compétences recherchées

Avoir une bonne forme physique;
Être soucieux de la santé et la sécurité au travail
Travail à une température de 0 à 4 degrés

Avantages

Formation continue sur place
Salaire à discuter
Horaire flexible
Entreprise familiale en pleine croissance



Isabelle Lefrancois
329 rang 5 et 6
Ste-Irène

Vous êtes intéressé communiquer avec Isabelle Lefrancois au 418-629-2936.

Paroisse Sainte-Irène

Célébrations d'octobre 2022 :

Samedi 1^{er} octobre messe à 19h00 :

Parents et amis défunts ; Jules Gendron.

Yvan Desjardins : Huguette et les enfants.

Défunts des familles Parent et Gauthier : Jacqueline P. et Marie-Christine G.

Intentions spéciales de guérison : La communauté.

Parents défunts : Domane Hudon et sa famille.

Luminaires :

17 septembre : Gilberte et Benoît Thériault.

24 septembre : Jules Gendron.

01 octobre : Huguette Deschênes.

08 octobre : Famille Julien Ayotte.

15 octobre : Johanne et Régis.

Bureau :

S. V. P. Appelez au bureau au 418-629-2815 (mardi de 9h à 11h), avant de vous déplacer, pour vous assurer que la secrétaire soit présente. Merci !

Attention ! Attention !

La Fabrique met en vente son lot à bois situé au rang 1.

Le numéro de cadastre est le 3864195. Superficie : 98 acres.

Le prix demandé est de 75,000\$, taxes en sus.

Pour information contactez Guy Levesque : 418-631-3919.

Territoire de chasse exceptionnel, sous aménagement avec la SERV.

Vous avez jusqu'au 15 octobre pour soumettre votre offre d'achat.

Denise Dubé, secrétaire conseil de Fabrique.



COMMUNAUTÉ CHRÉTIENNE DE SAINTE-IRÈNE

INFORMATIONS

18 SEPTEMBRE : FÊTE DE SAINTE IRÈNE

Sainte Irène est la patronne de notre paroisse. Adressons-lui avec confiance nos demandes. Elle pourra intercéder pour nous auprès du Seigneur.

30 SEPTEMBRE : JOURNÉE NATIONALE DE LA VÉRITÉ ET DE LA RÉCONCILIATION

La vérité se vit dans la compassion et l'ouverture à l'autre. Entrer pleinement dans un espace de partage et de transformation nous permettra d'apprendre à écouter la vérité de l'autre.

Alors, un horizon de réconciliation pourra s'ouvrir.

La vérité vous rendra libres. (Jean 8,32). Et cette liberté en est une qui restaure la relation, notion qui est aussi au coeur de la vision du monde des Premiers Peuples : relation à soi, aux autres, au territoire, au vivant et au Créateur.

OCTOBRE : MOIS MISSIONNAIRE

Thème : Vous serez mes témoins! (Actes 1,8)

Le Mois missionnaire est l'occasion pour l'Église de rappeler qu'elle n'existe pas pour régner confortablement sur ses fidèles, mais plutôt pour sortir d'elle-même et aller annoncer l'Évangile par toute la terre, dans un esprit de service et de solidarité envers nos frères et sœurs les plus démunis.

Pauline Jaricot, que l'Église a béatifiée cette année, a fondé il y a deux cents ans l'Oeuvre pontificale de la propagation de la foi. L'organisme est présent aujourd'hui dans plus de cent vingt pays. Les églises très pauvres attendent notre soutien. Durant tout le mois d'octobre, nous pouvons faire un don en ligne missionfoi.ca

Prière du mois missionnaire

Par ta Bonne Nouvelle annoncée, par ton Évangile vécu dans nos vie. Fais de nous tes témoins!

Par ton Esprit qui nous fortifie, par ta lumière qui guide nos pas. Fais de nous tes témoins!

Par ton Église en sortie, envoyée partager ta mission de fraternité. Fais de nous tes témoins!

HORAIRE

SAMEDI 1^{er} OCTOBRE : 27^e DIMANCHE DU TEMPS ORDINAIRE

Célébration eucharistique

Bon congé de l'Action de grâce! (10 octobre)

La saison du mûrissement bat son plein dans les potagers et les vergers.

Merci Seigneur pour l'abondance des produits de la terre, pour le miracle de la vie et pour ton amour!

Renée Madore, responsable du volet Liturgie et Vie communautaire

Du mouvement sur 24 heures

Une journée de 24 heures représente 96 x 15 minutes. Considérant que 2 périodes de 15 minutes par jour peuvent avoir des bénéfices pour la santé, il a donc plusieurs moments de la journée où il est possible de bouger notamment par les déplacements actifs.

Pour obtenir des bienfaits pour la santé, **les adultes âgés de 18 à 64 ans** devraient être physiquement actifs chaque jour, limiter les comportements sédentaires et dormir suffisamment (Canadian Society for Exercise Physiology, 2021).

Un 24 heures sain comprend :

ACTIVITÉ PHYSIQUE

Une variété de types et d'intensités d'activité physique, ce qui inclut :



- **des activités physiques aérobies d'intensité moyenne à élevée** d'une durée cumulative d'au moins 150 minutes par semaine;
- des activités pour renforcer les muscles et faisant appel aux groupes musculaires importants au moins deux fois par semaine;



- plusieurs heures **d'activités physiques d'intensité légère**, incluant des périodes en position debout.

SOMMEIL



De 7 à 9 heures de sommeil de bonne qualité de façon régulière avec des heures de coucher et de lever régulières.

COMPORTEMENT SÉDENTAIRE



Un maximum de 8 heures de sédentarité, ce qui inclut :

- un maximum de 3 heures de temps de loisir devant un écran;
- une interruption aussi fréquente que possible des longues périodes en position assise.

Ce qu'on entend par intensité moyenne et élevée

- **Une activité aérobie d'intensité moyenne** s'accompagne d'un léger essoufflement.
- **Une activité aérobie d'intensité élevée** entraîne un essoufflement qui gêne la conversation.

À noter que l'intensité dépend de l'expérience antérieure de la personne en regard de la pratique d'exercice physique ainsi que de sa condition physique (OMS, 2016).

Image: Canadian Society for Exercise Physiology, 2021

Rappelez-vous qu'il vaut mieux faire un peu d'activité physique que de ne pas en faire du tout, et en faire davantage est encore mieux (Comité scientifique de Kino-Québec, 2020).

Par Naomi Lejeune, Agente de promotion et de prévention en saines habitudes de vie, CISSS du Bas-St-Laurent - Installations de La Matapédia

Avec les fortes températures des dernières semaines, les conditions sont idéales pour les fleurs d'eau de cyanobactéries, aussi appelées des blooms d'algues bleu-vert. Celles-ci ont été répertoriées dans cinq lacs du bassin versant par le passé:

- **Lac Huit-Milles (Ste-Irène)**
- Lac Matapédia
- Lac du Portage
- Lac au Saumon
- Lac Viel

Comment les reconnaître, et surtout quoi faire lorsqu'on en rencontre? Le ministère de l'environnement a préparé une fiche informative sur les différents types de fleurs d'eau:

<https://www.environnement.gouv.qc.ca/.../categorie-fleur...>

Quand à la marche à suivre, il est important de ne pas entrer en contact avec l'eau (par exemple baignade), et de communiquer avec le ministère pour signaler les cyanobactéries, au 1 800 561-1616 ou au

<https://www.environnement.gouv.qc.ca/.../formulaire.asp>

Pour en savoir plus sur la qualité de l'eau des différents lacs du bassin versant, consultez votre PDE:

<https://www.matapediarestigouche.org/portrait-general>

Berce sphondyle!

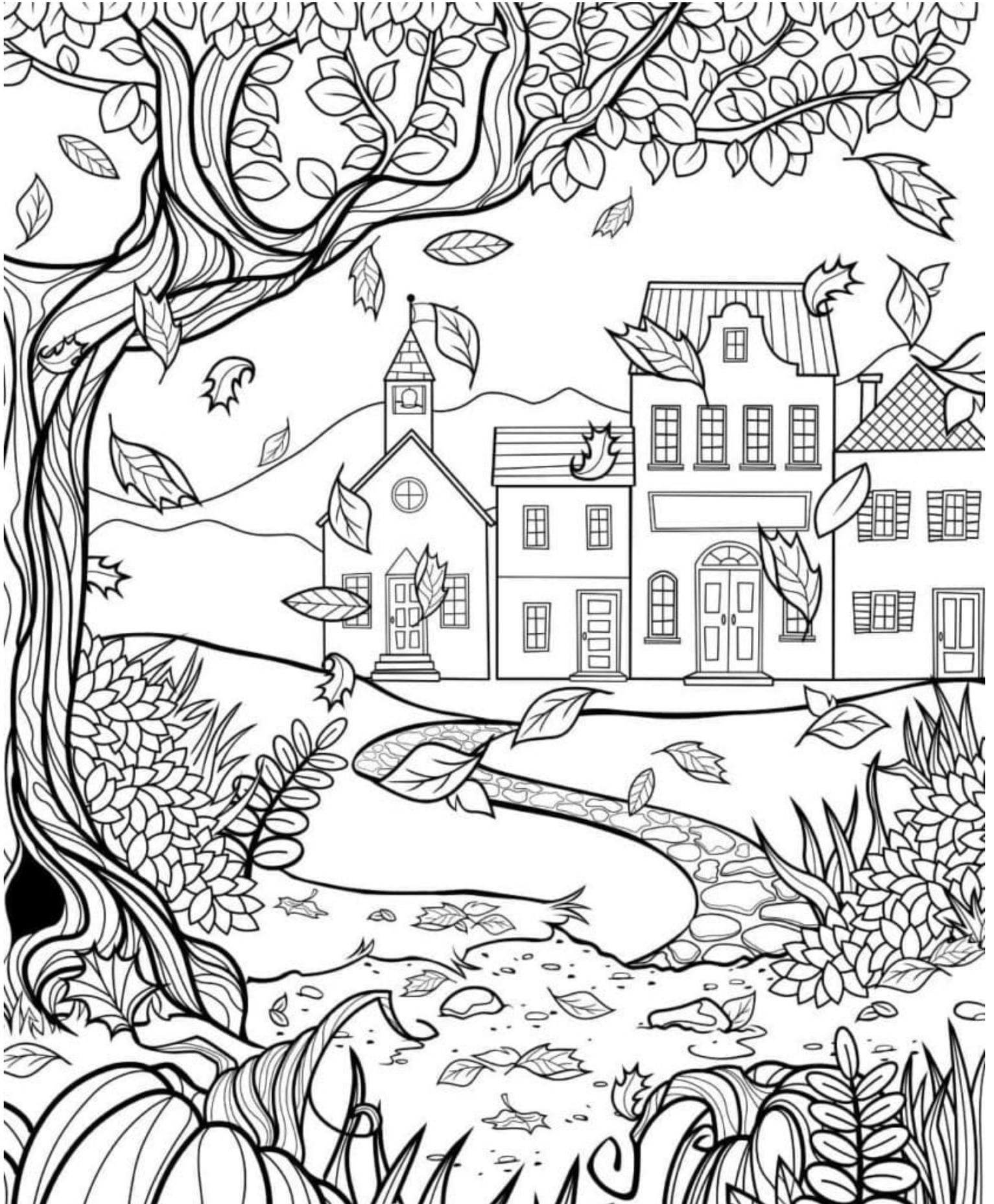
C'est un bon moment de se rappeler ce qui est efficace et ce qui ne l'est pas (ou moins):

- ✓ **Arrachage manuel:** Enlever la racine (20cm de profondeur) est la méthode la plus efficace: le plant est éliminé.
- ✓ **Méthode couvre-sol (bâche noire):** Efficace, mais doit être laissée en place plusieurs années, et tue toute la végétation. Il faut couper toute la végétation avant l'installation.
- ✓ **Coupe d'ombelles (fleurs et graines):** Empêche la berce de se multiplier, mais le plant reste en vie. Doit être répété fréquemment. Les ombelles doivent être mises dans un sac étanche à sécher au soleil deux semaines.
- ❖ **Herbicides:** L'herbicide de quincaillerie n'est pas efficace. Les traitements professionnels peuvent être utiles selon les cas, mais doivent être faits par des professionnels.
- ❖ **Tonte:** Permet de garder la berce courte, mais ne tue pas le plant. Si elle est en fleurs ou en graines, tondre propagera les graines. Fait fréquemment, la tonte limite le nombre de fleurs, et donc de graines.
- ❖ **Travail mécanique:** Dans les colonies très denses, une pelle mécanique peut retourner un mètre de sol. Détruit toute la végétation, mais efficace lorsqu'il n'y a que de la berce.
- ✗ **Brûlure:** Dangereux. Outre le risque d'incendie, la racine ne meurt pas, et la sève toxique n'est pas détruite, mais se propage dans l'air et peut attaquer les poumons.
- ✗ **Sel:** Inefficace et dangereux pour l'environnement. Le sel se retrouvera dans l'habitat du saumon et ne tuera pas la berce.

Pour tous les détails, et pour bien identifier la berce, c'est par ici:

<https://www.matapediarestigouche.org/berce-quoi-faire>

Vous avez une heure de votre temps à donner pour une corvée ou avez une question? Vous pouvez communiquer avec David Jacques au 418-629-2053 poste 1038



Le Mot vert du mois – «Bientôt près de chez vous!» - Septembre2022

Bonjour à toutes et tous,

Toujours à la recherche d'améliorer son bilan en terme de réduction des déchets, le gouvernement du Québec a adopté 3 règlements cet été qui auront un impact sur notre quotidien :

D'abord, la **modernisation de la consigne**. Cet automne, ce sera le début de la période transitoire menant à une consigne sur tous les contenants de boissons de 100 ML à 2 litres à partir du 1^{er} novembre 2023. Cartons de lait, bouteilles d'eau, de vin, de jus auront alors une consigne de 0,10 \$ à 1,00 \$. Il faudra les rapporter au magasin ou dans un point de dépôt approprié plutôt qu'en disposer dans le bac bleu. Nous vous tiendrons informé du déploiement sur notre territoire de ce système lorsque nous aurons les détails.

Ensuite, la **modernisation de la collecte sélective** visera à rendre l'industrie responsable à 100% de la récupération des matières recyclables et celle-ci se verra forcé d'atteindre des taux de récupération. Présentement et de façon simplifiée, les municipalités ont un contrat pour la collecte du bac bleu et un autre pour le traitement des matières recyclables. La modernisation fera que l'industrie sera responsable du traitement et compensera à 100% les municipalités pour la collecte du bac bleu. Dans les prochains mois, nous verrons comment se déploiera concrètement cette modernisation chez nous.

Finalement, la modification du Règlement sur la récupération et la valorisation de produits par les entreprises qu'on appelle dans le métier : La **responsabilité élargie des producteurs (RÉP)**. Une RÉP est un éco-frais que le consommateur paye à l'achat de certains produits afin d'en assurer la valorisation par exemple : la peinture, les batteries, les appareils électroniques, etc. Cette modification ajoutera de nouveaux produits dont certains types de batteries plomb-acide (janvier 2023), les plastiques agricoles (juin 2023), des contenants pressurisés de combustibles (juin 2024), etc. Comme pour la consigne, l'important sera d'avoir des points de dépôt adéquat pour ces produits dans notre région.

Pour plus d'informations, joignez-nous par téléphone, par courriel ou consultez le www.ecoregie.ca. À la prochaine!

Vincent Dufour, coordonnateur en gestion des matières résiduelles



Régie intermunicipale de traitement
DES MATIÈRES RÉSIDUELLES
MRC de La Matapédia et de La Mitis

Site web : www.ecoregie.ca

Courriel : matresi@mrmatapedia.qc.ca

Tél : 418 629-2053, poste 1138

Facebook : @RITMRMatapediaMitis

Courriel: matresi@mitis.qc.ca

Tél. : 418 775-8445, poste 1138

CALENDRIER D'ACTIVITÉS COMMUNAUTAIRES

11 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE



Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
11 septembre	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22 Automne	23	24 Atelier de jardinage
25	26	27	28	29	30	1 octobre Messe 19h
2	3 Élection provinciale	4 Séance du conseil municipal	5	6	7	8
9	10 Action Grâce	11	12	13	14	15

V
e
n
t
e

d
e
l
é
g
u
m
e
s

9
h
À
1
1
h

<p>Cueillette ordures </p> <p>Cueillette bac brun </p> <p>Souper spaghetti à 6\$ au Villageois </p> <p>Souper pizza à 6,50\$ au Villageois </p>	<p>Cueillette recyclage </p> <p>Val D'Irène </p>	<p>➤ Horaires du bureau municipal Lundi au jeudi de 9h à 12h et 13h à 16h Vendredi fermé En tout temps par téléphone et courriel.</p> <p>➤ Bureau de la fabrique ouvert tous les mardis de 9h00 à 11h00. Téléphonnez au bureau, avant de vous déplacer 418-629-2815. </p>
<p>➤ Horaires du bureau de poste </p> <p>Lundi et mercredi : 9h00 à 12h00 et de 15h00 à 17h30 Mardi, jeudi et vendredi : 9h00 à 12h00 Pour nous rejoindre : 418-629-2421</p>		<p>➤ Écosite d'Amqui ouvert du mardi au samedi de 9h à 17h </p>

➤ Pour toute **demande de permis**, présentez-vous au bureau de la municipalité les mercredis de 8h15 à 12h ou téléphonez l'inspecteur **Jocelyn Couturier** directement à la MRC de la Matapédia au 418-629-2053 poste 1135.

➤ **La conseillère en développement**, Jessie Proulx, 418-629-2053 poste 1023.