

Sainte-Irène

Journal municipal Août-Septembre 2023 vol. 268



**Retour sur les
festivités du 90^e
qui ont eu lieu le
5 et 6 Août 2023**

Berce Spondyle

La Berce est en fleurs, c'est l'heure !

**Nous sommes à la recherche de bénévoles
pour faire des corvées d'arrachage de berces.**



Suivez l'actualité en ligne !

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

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



Sujets

Sommaire
Recette
La Fabrique
Comité de Liturgie
Berce sphondyle
Offre d'emploi
Vidanges de fosses septiques
Retour sur le 90^e
Doyen et Doyenne
Le villageois
Coloriage
Mot vert du mois
Calendrier et info

Bonne Fête

Le 17 août à Alain Delisle
Le 29 août à Camille Ouellet
Le 30 août à Stéphane Simard
Le 5 septembre à Gérald Turcotte
Le 9 septembre à Diane Madore
Le 15 septembre à Lucas Delisle
Le 15 septembre à Éléonore Tremblay



BOÎTE À LIVRES DE SAINTE-IRÈNE



Situé à la porte du
bureau municipal
et
au parc des
résidents secteur
Val d'Irène

Bonne lecture !

Note de rédaction

Le journal sortira à tous les 15 de chaque mois.

Le prochain journal sortira le **vendredi 15 septembre**. À noter que vous êtes invités à soumettre vos annonces ou articles gratuitement **avant le lundi 11 septembre.**

Pour nous joindre :

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

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



Galettes aux bleuets et à l'érable

Prenez-vous le temps de déjeuner le matin? Ces galettes pourraient bien vous aider à y arriver! Moi je les garde au congélateur et quand je n'ai pas le temps de déjeuner chez moi, j'ai toujours une solution pour un déjeuner prêt à emporter. Accompagnez-les d'un yogourt grec pour un déjeuner qui vous apportera suffisamment de protéines pour vous soutenir jusqu'au repas suivant.

Préparation 10 minutes mins

Cuisson 15 minutes mins

Total 25 minutes mins

Type de recette: Galette

Portions: 12

Ingredients

- 2 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 3/4 tasse de farine de blé entier
- 1 tasse de farine tout usage
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 2 oeufs
- 1 tasse de boisson de soya ou de lait
- 1/4 tasse d'huile végétale
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de bleuets frais ou surgelés



Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F et tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin ou de feuilles de silicone réutilisables pour la cuisson.
2. Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine avec les farines, la poudre à pâte et le sel. Dans un autre bol, battre le sirop d'érable avec les œufs, la boisson de soya, l'huile et la vanille. Ajouter aux ingrédients secs et parsemer de bleuets. Remuer juste assez pour humecter.
3. Former des galettes d'environ 60 ml à l'aide d'une cuillère à portionner ou d'une tasse à mesurer (1/4 tasse) sur les plaques à biscuits préparées, à au moins 2 po de distance.
4. Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les galettes soient légèrement dorées. Laisser refroidir sur les plaques à biscuits 2 minutes, puis transférer sur des grilles pour les refroidir complètement.

Notes

Ces galettes se conservent jusqu'à une semaine au réfrigérateur et se congèlent très bien.

Paroisse Sainte-Irène

Célébrations août-septembre 2023

Samedi le 19 août : Messe à 19h00 :

Parents défunts: Raynald St-Laurent.

Parents et amis défunts: Jules Gendron.

Parents défunts : Famille Julien Ayotte.

Dimanche le 16 septembre : Messe à 19 heures :

Parents et amis défunts : Jules Gendron.

Parents défunts : Famille Normand Deschênes.

Luminaires :

19 août : Raynald St-Laurent

26 août : Anne-Marie et Jean-Marc Gagnon

02 septembre : Jules Gendron.

09 septembre : Raynald St-Laurent.

16 septembre : Famille Jean-Marc Gagnon.

N. B. La banque des messes et des lampes du sanctuaire est presque à sec.

Capitations :

Merci spécial à tous les paroissiens qui se sont acquitté de leur dû envers leur Fabrique. Pour tous les autres, pensez que c'est avec ces capitations que votre église peut demeurer ouverte, vivante et accueillante pour les baptêmes, mariages, funérailles et toute autre célébration.

Bureau :

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

Denise Dubé, secrétaire pour le conseil de Fabrique.



COMMUNAUTÉ CHRÉTIENNE DE SAINTE-IRÈNE

INFORMATIONS

17 AOÛT : BIENHEUREUSE ÉLISABETH TURGEON

Née à Beaumont le 7 février 1840, Élisabeth Turgeon arrive à Rimouski le 3 avril 1875. Elle devient en 1879 la première supérieure de la Congrégation des Soeurs de Notre-Dame du Saint-Rosaire. Avec grande tendresse et sollicitude, elle consacrera sa courte vie à l'enseignement, ouvrant une école indépendante à Rimouski et envoyant des sœurs institutrices dans les paroisses pauvres du diocèse. De santé fragile, elle décède le 17 août 1881 et sera béatifiée le 26 avril 2015.

1^{er} SEPTEMBRE : JOURNÉE MONDIALE DE PRIÈRE POUR LA SAUVEGARDE DE LA CRÉATION

Soyons les gardiens et gardiennes de la Création. Rendons grâce à Dieu pour l'oeuvre merveilleuse qu'il a confiée à nos soins. Agissons dans nos milieux de vie en faveur du respect de la Création.

8 SEPTEMBRE : NATIVITÉ DE LA VIERGE MARIE

Le meilleur hommage que nous pourrions rendre à Marie en ce jour de fête est de la prendre chez nous, de l'accueillir dans nos vies, de lui confier nos prières. En comblant Marie de ses grâces, Dieu nous donne une preuve tangible de son amour pour nous, tout en réalisant en elle et par elle ses promesses pour l'humanité.

HORAIRE

SAMEDI 19 AOÛT : 20^e DIMANCHE DU TEMPS ORDINAIRE

Célébration eucharistique

SAMEDI 16 SEPTEMBRE : 24^e DIMANCHE DU TEMPS ORDINAIRE

Célébration eucharistique

L'été tire à sa fin. Un changement de saison pointe à l'horizon et nous conduit vers la reprise de nos occupations et de nos tâches ordinaires.

Bonne rentrée! Bonne Fête du Travail!

Renée Madore, responsable du volet Liturgie et Vie communautaire

La Berce est en fleurs, c'est l'heure !

La Berce sphondyle est en graines. Ceci signifie qu'elle s'apprête à se multiplier. Pour éviter cela, il suffit de couper les ombelles (la grappe de fleurs ou graines) et de les mettre dans un sac de plastique noir étanche. Deux semaines de séchage au soleil plus tard, on peut en disposer.

Évitez que chaque plant de Berce produise un potentiel de 750 nouveaux plants l'an prochain.

Agir maintenant vous évitera beaucoup de travail dans le futur!



Si vous souhaitez aller plus loin, arrachez la racine à l'aide d'une pelle à au moins 20 cm sous la surface du sol et retirez-la. Protégez-vous avec des gants et vêtements longs afin de vous assurer que la sève de la plante n'entre pas en contact avec la peau ou les yeux. Faites complètement sécher les plants de Berce sur votre terrain et ensuite disposez-en dans le compost municipal (bac brun), **sans aucune ombelle, fleur ou graine, qui doivent aller dans des sacs de plastique noirs pour sécher.**

La Berce sphondyle, plante exotique envahissante qui cause des brûlures, a pris une expansion spectaculaire dans le bassin versant Matapédia-Restigouche au courant de la dernière décennie. Bien que de nombreux secteurs soient envahis par cette plante, tout n'est pas perdu pour notre municipalité.

De nombreuses informations se retrouvent sur le site Internet de l'OBVMR pour vous aider à identifier la Berce, pour toutes les méthodes de lutte ou pour en savoir davantage : <https://www.matapediarestigouche.org/berce-sphondyle>.

Quelques colonies et spécimens isolés se trouvent déjà sur le territoire de la municipalité et sont répertoriés. Un seul bénévole essaie de les traiter, mais un peu d'aide ne serait pas de refus.

Sans aide, la situation peut rapidement dégénérer et devenir hors de contrôle.

Pour aider à une corvée de berces ou pour plus d'informations.

Contactez Nancy Lizotte: 418-330-0377

Le coordinateur en loisirs et culture, Gino Bouchard au 418-330-3714.

Pensez-y bien, plus rien ne va empêcher la berce de se répandre jusqu'au village, sur le bord des lacs, dans les champs et sur les pentes de Val d'Irène...

OFFRE D'EMPLOI

Mécanicien/opérateur de machinerie

Temps-plein saisonnier



Description de l'offre

En collaboration avec le responsable de l'entretien des routes, la personne recherchée devra effectuer diverse tâche reliée à l'entretien des routes. Elle devra entre autres :

- ✓ Opérer de machinerie lourde tel que ; chasse-neige, souffleur à neige, camions, sableur, niveleuse, chargeur et tout autre machinerie;
- ✓ Entretien et réparer des véhicules énumérés ci-haut;
- ✓ Garder les lieux de travail bien entretenus;
- ✓ Toutes autres tâches connexes reliées à l'emploi du service municipal.

Nous recherchons une personne possédant les aptitudes et compétences suivants :

- ✓ Autonomie et sens de l'organisation;
- ✓ Débrouillardise;
- ✓ Bonne condition physique;
- ✓ Esprit d'équipe;
- ✓ Aptitude au travail sous pression;

Exigences :

- ✓ Permis de conduire valide, classe 1 ou 3;
- ✓ Expérience pertinente pour opérer, réparer et entretenir de la machinerie lourde servant à l'entretien des chemins (hiver);
- ✓ Expérience en milieu municipal constitue un atout;
- ✓ Disponible à travailler le soir ou les fins de semaine selon le travail à effectuer;

Conditions :

- ✓ 40 heures/semaine
- ✓ Salaire et avantages sociaux selon la convention collective.

Faire parvenir votre candidature à l'adresse suivante :

Municipalité de Sainte-Érène
362, de la Fabrique
Sainte-Érène (Québec) G0J 2P0
steirenedirection@mrcmatapedia.quebec
Téléphone : 418-629-5705 poste3

VIDANGES DE FOSSES SEPTIQUES



La **Loi sur la qualité de l'environnement** prévoit à l'article 13 que :

*Une fosse septique visée à l'article 10 ou à l'article 11 et utilisée d'une façon **saisonnaire** doit être vidangée au moins **une fois tous les 4 ans.**

*Une fosse septique visée à l'article 10 ou à l'article 11 et utilisée à **longueur d'année** doit être vidangée au moins **une fois tous les 2 ans.**

Comme à chaque année, **la municipalité de Sainte-Irène vous offre de recueillir les noms des personnes intéressées à faire vidanger leur fosse septique en septembre 2023.**

Pour faire partie de l'offre communautaire, vous avez **jusqu'au 4 septembre** pour nous faire part de votre intention. Le coût de la vidange vous sera transmis dans le prochain journal municipal.



Veuillez communiquer la municipalité par téléphone au 418-629-5705 poste 1725 ou par courriel steirene@mrcmatapedia.quebec

La Municipalité de Sainte-Irène considère qu'il est dans l'intérêt de TOUS d'adopter des mesures afin de s'assurer de la vidange des fosses septiques sur son territoire.

Des avantages considérables

- Assure le respect des lois et règlements en matière de protection de l'environnement.
- La vidange régulière des fosses septiques est essentielle afin d'assurer le bon fonctionnement des composantes des équipements et éviter les problèmes de refoulement ou de contamination de l'environnement.
- Un mauvais fonctionnement de l'élément épurateur peut entraîner des refoulements dans la maison ou des écoulements dans l'environnement.
- Une contamination des eaux souterraines et de surface due à une installation déficiente ou mal entretenue constitue une menace pour la santé.
- Les boues recueillies sont transportées vers un lieu de traitement autorisé par le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques afin d'y être valorisées.
- Cela permet aux propriétaires d'assurer la vidange de leur fosse septique à un coût avantageux.

Retour sur les festivités du 90^e de la municipalité

Le 5 et 6 août dernier notre municipalité a fêté son 90^e anniversaire.

Les festivités se sont déroulées sous la pluie mais cela n'a pas arrêté les gens à venir en grand nombre aux activités. Merci à la famille Ouellet pour l'animation du bingo et à nos généreux commanditaires pour les prix :

Parc Régional Val D'Irène, Au coin des Artisans, Le Villageois de Ste-Irène, Chocolaterie BelJade, Chez Sara Fleuriste, Bélanger centre jardin.



Les gens pouvaient également faire le Rallye Auto durant la fin de semaine, ce qui leurs permettait de connaître et visiter notre municipalité dans tous les secteurs. Merci à tous les participants.

Les gagnants du Rallye Auto sont :

- Simon Gagnon de Val-D'Irène
- Chantal Lavoie et Alexandre Turcotte de Ste-Flavie
- Mireille Lapierre et Tommy Ouellet de Ste-Irène
- Et Aurélie, Laura et Amandine Ayotte de Ste-Irène

(Certificats Cadeaux de 25\$ au Restaurant-Bar Le Villageois de Ste-Irène)

Pour ceux et celle qui n'ont pas eu la chance de participer au rallye auto. Il est encore possible de le faire. Les directives sont disponibles au Villageois.

Le 5 août, en après-midi, les gens avaient la chance de magasiner à la vente des artisans ou de regarder les expositions :
La forêt enchantée, Entre 3 et Moi, Les jardins Hallé, le miel Beemetal, Amandine Ayotte, Johanne Thériault, Au coin des artisans, Gratien Gagné, Pierre Lucier.

Johanne Thériault



Johanne Gallant, Au coin des artisans

Amandine Ayotte



Les jardins Hallé



Le miel Beemetal



Au coin des artisans



La forêt enchantée, Entre 3 et Moi

Pour le souper Méchoui nous avons servi 175 repas. Notre maire Sébastien Lévesque nous a fait un discours d'accueil sur notre municipalité. Nous avons eu aussi la visite de notre député Monsieur Pascal Bérubé qui a félicité le comité organisateur. Un artiste de chez nous, Pierre Lescault, nous a fait découvrir son talent au piano pendant le repas. Notre doyen M. Belisle nous a chanté une chanson qu'il avait apprise du curé.



Après le souper, une soirée en musique sous le chapiteau avec le groupe Bart And Son et DJ Gino. Merci à Marie-France Lévesque et Johanne Arguin pour le service au bar.





Concours

Décore ton histoire

Merci à tous ceux qui ont participé au concours de décoration.

Nous avons procédé par un tirage au sort et les gagnants sont :

Michel et Nicole Lizotte (50\$ Pépinière Paramé)

Lise Couturier (50\$ Bélanger centre Jardin)

Et La Ferme Maguy (50\$ chez Sara) !



Merci à tous ceux qui ont décoré leur résidence et leur terrain pour souligné le 90^e de la municipalité.



Le dimanche matin, à notre grande surprise nous avons servi 273 déjeuners entre 8h30 et 13h15 à la salle communautaire. Merci à la ferme Avibest d'avoir fourni des œufs pour le déjeuner.

Un merci spécial aux employés, au comité du **Villageois** et aux bénévoles pour la préparation et le service des repas.

Le comité organisateur du 90^e aimerait remercier ses commanditaires qui ont contribué à la réalisation de l'événement.

EDF Renewables, PJT construction, Entreprise Michaud, Pascale Bérubé,
Automobile Villeneuve

Merci à Automobile Villeneuve pour leur attention particulière pour l'annonce à la radio soulignant la réussite de notre événement*

Un merci aux bénévoles qui grâce à eux l'événement a été un succès. Pour le montage et le matériel du chapiteau, pour la décoration intérieur et extérieur, la préparation du sentier, le Rallye auto.



Merci aux gens qui ont fourni des photos afin de faire un beau montage qui a été diffusé durant les festivités.

Un journal souvenirs a également été publié pour faire connaître notre municipalité. Les prochaines pages vous présentent le doyen et la doyenne qui ont été présentés dans le journal souvenir. Le journal souvenirs est disponible sur le site internet de la municipalité.

À noter que le Sentier derrière la salle communautaire est toujours accessible pour les randonneurs.

Si vous avez des photos de l'événement, s'il vous plaît nous les faire parvenir par courriel à journal.steirene@hotmail.com.



En conclusion, nous voulons remercier et féliciter le comité organisateur et tous les bénévoles pour leurs travaux qui ont fait de cette fête une réussite.

Merci également à tous les gens qui ont participé aux activités !

M. Roland Belisle
Homme de cœur

Monsieur Belisle est notre doyen, il est âgé de 95 ans. Il est né à Saint-Cyprien le 21 juillet 1928. Il est arrivé à l'âge de 18 ans en 1946 pour conduire un camion pour des moulins à scie de Sainte-Irène.

Il s'est marié le 20 juillet 1950 à Saint-Irène avec Mm Noëlla Potvin. Ils ont eu 10 enfants, 4 garçons et 6 filles, le troisième qui était un garçon est décédé 20 jours après sa naissance.

Quelques années plus tard, installé au bout du rang 5 et 6, il cultivait et bûchait sur ses lots. Après, l'incendie de sa grange il a été limeur pendant 40 ans dans un moulin. Ensuite, il a laissé des gens cultiver sa terre sans demander d'argent.

Étant la dernière maison du rang 5 et 6, M. Belisle est venu en aide à beaucoup de gens perdu ou accidenté. Ils suivaient la lumière qui les amenaient à la maison de M. Belisle. Ce dernier les aidait sans demander rien en retour. Il aurait beaucoup d'histoire à nous raconter.

M. Belisle faisait des "run" de commission au village en snow et quand quelqu'un dans son chemin voulait quelque chose, il plantait son balai, comme ça, Roland savait qu'il fallait qui arrête pour voir de quoi les gens avaient besoin. Il n'a jamais refusé pour personne, ça lui faisait plaisir d'aider, c'est ça "sa vie".

Il a été conseiller pendant deux ans. Il a été le premier à conduire le souffleur pour ouvrir le rang 5 et 6 jusqu'à la limite de Sainte-Irène vers Amqui.

Lors du sondage pour trouver un emplacement pour le dépanneur, il avait organisé une pétition pour que ce dernier ne remplace pas la salle communautaire, qui est en bas du bureau municipal, et il a réussi.

M. Belisle nous raconte une anecdote qui a marqué sa vie :

Fred Gauthier (père de Alain Gauthier) avait un moulin et M. Belisle était contremaître là-bas. Le fils de M. Gauthier était parti se réchauffer dans le moulin et il avait un gilet long à son père sur le dos. Pendant qu'il se réchauffait, le gilet s'est embobiné dans le "shaft" et malheureusement un drame est survenu. M. Belisle cherchait le petit Perreau Gauthier et rendu au moulin, il l'a vu, nu à terre avec un bras en moins. Roland s'est empressé d'avertir Fred que son fils était blessé et ils l'ont monté au village pour voir le curé. Ce dernier leur a dit de le monter à Rimouski et que peut-être que l'enfant n'arrivera pas à temps. Dans sa Pontiac 1952, "ouvert au fond" M. Belisle s'est rendu à temps à l'hôpital, pour sauver la vie du petit Gauthier.

Vous pouvez encore voir M. Belisle faire son bois de chauffage, ouvrir sa cour avec son tracteur ou encore le rencontrer à l'épicerie.



Mme Cécile Pigeon Femme travaillante



Mme Pigeon est notre doyenne, elle est âgée de 95 ans. Elle est née à Saint-Cléophas le 22 novembre 1928. Elle s'est mariée le 12 mai 1949 à Saint-Cléophas avec M. Adolphe Bérubé. Il était natif de Saint-Florence mais à déménager à Saint-Cléophas étant tout jeune.

Ils ont eu 7 ans à Saint-Cléophas. Mais n'ayant pas d'électricité, ils ont trouvé une terre à acheter en 1958 à Sainte-Irène dans le rang 4 d'un M. Gendron qui était marié avec la belle-sœur de Moïse Pineault qui était devenu veuve.

Ayant maintenant de l'électricité, ils ont continué d'agrandir leur famille et eurent 4 autres enfants. Leur famille comptait maintenant 11 enfants, 6 filles et 5 garçons. Mme Bérubé a fait également 4 fausses couches et a été bien malade. Son mari est décédé le 20 août 2008.

Madame Pigeon s'occupait de soigner les vaches et tirer le lait avec les enfants et parfois elle mettait les plus jeunes dans une boîte en carton proche d'elle pour pouvoir les surveiller.

Dans le temps on n'était créatif avec les choses qui nous tombaient sur la main, exemple, faire des draps avec des poches de farine ou bien des bobettes avec des sacs de charcuterie (baloné, jambon).

Elle a aussi travaillé comme femme de ménage et aide aux enfants chez M. René Berger propriétaire de l'épicerie de Sayabec. Elle a également été femme de ménage et à tout faire pour l'Hôtel St-Louis à Rimouski.

Mme Pigeon nous raconte une anecdote, il y a 59 ans, le 27 novembre 1964, à l'ancien 4 stop qu'il y avait dans le rang 4 et 5 nord, un accident entre un autobus et le camion à neige arriva. Il y avait 5 enfants de madame Pigeon dans l'autobus. Une personne est arrivée à la maison de madame Pigeon avec 2 chaussures différentes de ses enfants, elle pensait les avoir perdu à jamais. Mais, plus de peur que de mal, un de ses enfants s'est cassé un os dans la cuisse et un autre a arrêté de parler pendant 12 jours. Malheureusement, un enfant de l'autobus, n'a pas eu cette chance, le petit Raynald Perreault n'a pas survécu à l'accident.

Si vous passez dans le rang 4, vous pourrez apercevoir ou rencontrer madame Pigeon qui marche encore dans les belles journées.

Le villageois

Tous les jours : ouvert de 9h à 19h

Nos soupers

Jeudi : Souper spaghetti avec pain à l'ail à \$6.50+ taxes à tous les jeudis

Samedi : Souper pizza(pointe) avec frites ou salades à \$6.75+ taxes à tous les samedis.

Valideuse Loto-Québec, n'oubliez pas de conserver votre bonne habitude de venir nous encourager **pour que l'on conserve ce service pour vous.**



Employé recherché

Cela nous permettrait de garder le restaurant ouvert et donner tous les services.
Appeler-moi au 418-629-1344 ou 418-629-0871 demander Sylvie

Différents plats faits maison disponibles !

Vous pouvez faire des réservations de groupe au 418-629-1344.

Surveillez la page Facebook pour plus de détails annoncés à chaque semaine comme les mets préparés, les nouveautés.

Pour plus d'informations téléphoner au **Villageois au 418-629-1344**



BONNE RENTRÉE



Bonjour à toutes et tous,

L'habitude de rapporter ses canettes et ses bouteilles pour avoir son 5 à 10 ¢ en consigne est bien implantée depuis plusieurs années. Parce qu'il offre un meilleur taux de recyclage comparativement à la disposition dans le bac bleu, le gouvernement du Québec travaille depuis 2020 à la modernisation de la consigne qui débutera enfin cet automne. Qu'est-ce que ça implique?

D'abord, comme pour le recyclage, la modernisation de la consigne implique la mise en place d'une *Responsabilité Élargie des Producteurs* (RÉP). Ça veut dire que les responsables de la mise en marché seront également responsables de la fin de vie du produit. L'*Association québécoise de récupération des contenants de boissons* (AQRCB) a été désignée comme représentant des producteurs afin de mettre en œuvre ce chantier.

À terme, la nouvelle consigne de 10 à 25 ¢ visera tous les contenants de boissons (jus, lait, alcool, etc.) en verre, plastique ou métal de 100 ml à 2 litres. Ce changement se produira en deux phases :

- **Phase 1 – À partir du 1er novembre 2023 :**
 - Contenants visés : contenants de bière et de boissons gazeuses et contenants d'aluminium (ex. : canettes de jus, de cidre ou d'eau pétillante);
 - Minimum de 1 200 lieux de retour à travers le Québec;

- **Phase 2 – À partir du 1er mars 2025 :**
 - Contenants visés : tous les contenants de boissons de type « prêt-à-boire » de 100 millilitres à 2 litres;
 - Minimum de 1 500 lieux de retour à travers le Québec;

C'est encore inconnu où seront les points de dépôt, mais des projets pilotes ont eu lieu à l'été 2021 chez plusieurs épiceries et SAQ de la province. Ce que l'on sait est que la gestion des contenants devrait se faire par machines gobeuses dans la majorité des lieux de retour.

Est-ce qu'on devrait déjà garder nos contenants pour avoir l'argent? C'est une bonne question! On ne connaît pas encore les détails à savoir si les contenants vendus avant la mise en œuvre du nouveau système pourront être admissibles à la compensation.

Nous suivrons ce dossier pour vous. 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@mrcmatapedia.quebec

Tél : 418 629-2053, poste 1138

Facebook : @RITMRMatapediaMitis

Courriel : matresi@mitis.qc.ca

Tél. : 418 775-8445, poste 1138

CALENDRIER D'ACTIVITÉS COMMUNAUTAIRES 13 AOÛT AU 16 SEPTEMBRE



Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
13 août	14	15	16	17	18	19 Messe 19h
20	21	22	23	24 	25	26
27	28	29	30	31	1 septembre	2
3	4 Fête du travail	5 Séance du conseil municipal	6	7	8	9
10	11	12	13	14 	15	16 Messe 19h

- Cueillette ordures
- Cueillette recyclage
- Cueillette bac brun
- Val D'Irène
- Souper spaghetti à 6,50\$ au Villageois
- Souper pizza à 6,75\$ au Villageois

➤ **Horaire du bureau municipal**
Lundi au jeudi de 9h à 12h et 13h à 16h
Vendredi fermé
En tout temps par téléphone et courriel.

➤ **Bureau de la fabrique** ouvert tous les mardis de 9h00 à 11h00. Téléphonnez au bureau, **avant de vous déplacer** **418-629-2815.**

➤ **Horaire du bureau de poste**

Lundi et mercredi : 9h00 à 12h00 et de 15h00 à 17h30
Mardi, jeudi et vendredi : 9h00 à 12h00
Pour nous rejoindre : 418-629-2421

➤ **Écosite d'Amqui**
ouvert du mardi
au samedi de 9h à 17h

➤ Pour toute **demande de permis**, téléphonez l'inspecteur **Jocelyn Couturier** directement à la MRC de la Matapédia au 418-629-2053 poste 1135.

➤ **Le coordinateur en loisirs et culture**, Gino Bouchard au 418-330-3714.

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