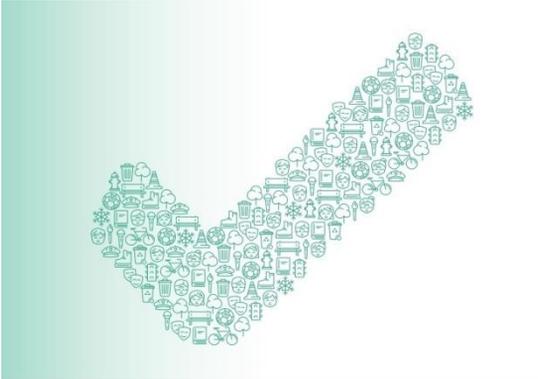


# Sainte-Irène

**Journal municipal Janvier – Février 2024 vol. 272**

## Élection Partielle municipale 2024



22 janvier : Premier jour pour recevoir  
une déclaration de candidature .  
2 février : dernier jour pour une  
déclaration de candidature.  
Voir l'horaire p.2

Poser sa candidature  
aux élections municipales

Siège # 2



Voir à l'intérieur



**Au Villageois**



ANIMATION ET DANSE EN LIGNE AVEC

*Guylaine Gagné*

26  
Janvier  
2024

16  
Février  
2024

CHANSONNIER

*Tom Gagnon*

Suivez l'actualité en ligne !

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

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



# Sujets



# Bonne Fête

Sommaire  
Budget  
Avis public d'élection  
Pour être candidat  
Offre d'emploi  
Autorisation démolition  
Avis de motion  
Réflexion  
Festirène  
Recette  
La Fabrique  
Coloriage  
Mot vert du mois  
Calendrier et info

Le 17 janvier à Marcelle Lavoie  
Le 20 janvier Hugues Thériault  
Le 21 janvier à Jack Lavoie  
Le 1 février à Dahlia Parent  
Le 1 février à Jeanne Lavoie  
Le 2 février à Amandine Ayotte  
Le 2 février à Bertin Guimond  
Le 3 février à Nelson Thériault  
Le 6 février à Théo Roy  
Le 11 février à Wendy Lacombe  
Le 14 février la St-Valentin



Note de rédaction

**Le journal sortira à tous les 15 de chaque mois.**

Le prochain journal sortira **le jeudi le 15 février**. À noter que vous êtes invités à soumettre vos annonces ou articles gratuitement **avant le lundi 12 février.**

**Pour nous joindre :**

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

Cell. : 418-330-0377 Par courriel : [journal.steirene@hotmail.com](mailto:journal.steirene@hotmail.com)



# Avis public d'élection

Municipalité Sainte-Irène

Date du scrutin 3 MARS 2024

Par cet avis public, Marie-France Lévesque, présidente d'élection, annonce les éléments suivants aux électrices et aux électeurs de la municipalité.

1. Le poste suivant est ouvert aux candidatures :

Poste de conseillère ou conseiller 2

2. Toute déclaration de candidature doit être produite au bureau de la présidente d'élection (ou de l'adjointe désignée pour recevoir les déclarations de candidature) aux jours et aux heures suivants :

Du 22 janvier au 2 février 2024

## Horaire

Lundi 22 janvier	De 9h00 à 12h00	De 13h00 à 16h00
Mardi 23 janvier	De 9h00 à 12h00	De 13h00 à 16h00
Mercredi 24 janvier	De 9h00 à 12h00	De 13h00 à 16h00
Jeudi 25 janvier	De 9h00 à 12h00	De 13h00 à 16h00
Lundi 29 janvier	De 9h00 à 12h00	De 13h00 à 16h00
Mardi 30 janvier	De 9h00 à 12h00	De 13h00 à 16h00
Mercredi 31 janvier	De 9h00 à 12h00	De 13h00 à 16h00
jeudi 1er février	De 9h00 à 12h00	De 13h00 à 16h00
Vendredi 2 février	De 9h00 à 16h30	

**Attention : le vendredi 2 février 2024, le bureau sera ouvert de 9 h à 16 h 30 de façon continue.**

3. Si plus d'une personne pose sa candidature à un même poste, vous pourrez exercer votre droit de vote en vous présentant au bureau de vote qui vous sera assigné aux dates et aux heures suivantes :

Jour du scrutin : Dimanche 3 mars 2024, de 10 h à 20 h

Jour de vote par anticipation : Dimanche 25 février 2024, de 12 h à 20 h

4. La personne suivante a été nommée secrétaire d'élection : Nancy Dostie
5. L'adjointe suivante a été désignée pour recevoir des déclarations de candidature : Anne-Marie Turbide

6. Vous pouvez joindre la présidente d'élection à l'adresse et au numéro de téléphone ci-dessous.

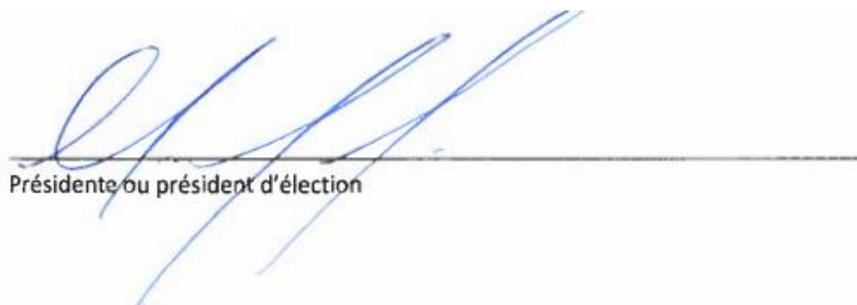
Présidente d'élection

Adresse : 362 rue de la Fabrique, Sainte-Irène, Québec, G0J 2P0

Téléphone : 418-629-5705

Signature

Donné à Sainte-Irène le 14 novembre 2023



Présidente ou président d'élection

## Pour être candidat

Pour être éligible à un poste de membre du conseil, vous devez :

- avoir le droit d'être inscrit sur la liste électorale municipale;
- avoir résidé de façon continue ou non sur le territoire de la municipalité dans les douze derniers mois précédant le **14 novembre 2023**.
- être une personne majeure le jour fixé pour le scrutin;
- détenir la citoyenneté canadienne et ne pas être sous curatelle le 14 novembre 2023;
- ne pas avoir été reconnu coupable d'une manœuvre électorale frauduleuse depuis cinq ans à compter du jour du jugement;
- être domicilié sur le territoire de la municipalité, et depuis au moins six mois, au Québec ou être, depuis douze mois, le propriétaire d'un immeuble ou l'occupant d'un établissement d'entreprise situé sur le territoire de la municipalité

Sainte-Idre, le 4 d'cembre 2023

Extrait du proc's-verbal de la s'ance extraordinaire du conseil municipal, tenue le lundi 4<sup>e</sup> jour du mois de d'cembre 2023 à 19h00 au centre municipal et communautaire situ' au 362, rue de la Fabrique, à Sainte-Idre, sous la pr'sidence du maire M. S'bastien L'vesque.

Sont pr'sent(e)s :

Mme Nancy Lizotte, conseill're ;	Si'ge # 4
M. Alain Delisle, conseiller ;	Si'ge # 5
M. Nelson Th'riault, conseiller :	Si'ge # 6

Absent :

Mme Nathalie Daoust , conseill're	Si'ge # 1
Vacant, conseiller ;	Si'ge # 2
Mme Carmen Fournier, conseill're	Si'ge # 3

Formant ainsi le quorum et tous d'clarent avoir re'u l'avis de convocation par courrier 'lectronique.

Est 'galement pr'sente Marie-France L'vesque directrice g'n'rale et greff'ere tr'sori'ere.

**208-12-2023**

**3. Adoption du budget 2024**

Consid'rant Qu'en vertu de l'article 954.1, le conseil doit pr'parer et adopter le budget de l'ann'ee financi'ere et y pr'voir des recettes au moins 'gales aux d'penses qui y figurent;

Consid'rant Qu' un avis public a 't' publi' le 28 novembre 2023;

Il est propos' par Alain Delisle, appuy' par Nancy Lizotte et r'solu d'adopter le budget pour l'exercice financier 2024. d'monstrant des revenus et des d'penses d'taill's de la fa'on suivante :

Administration g'n'rale	308 371\$
S'curit' publique	91 619\$
Totale voirie hiver – 't'	593 064\$
Total aqueduc, 'gout & hygi'ne du milieu	209 154\$
Total am'nagement urbanisme & d'veloppement	49 308\$
Total Biomasse	14 071\$
Total centre communautaire, loisir & culture	45 435\$
Total des frais de financement	379 144\$
<b>Total des d'penses</b>	<b><u>1 690 166\$</u></b>

Pour payer les d'penses mentionn'ees ci-dessus, le conseil pr'voit les recettes suivantes :

Taxes et tarifications	925 096\$
Redevances et subvention	474 835\$
Autres recettes de sources locales	290 235\$
<b>Total des revenus</b>	<b><u>1 690 166\$</u></b>

**ADOPT'EE À L'UNANIMIT'**

Copie certifi'ee conforme  
au livre des proc's-verbaux  
Ce 5<sup>e</sup> jour de d'cembre 2023



Marie-France L'vesque  
Directrice g'n'rale et greff'ere-tr'sori'ere

# OFFRE D'EMPLOI

**Mécanicien/opérateur de machinerie**

**Temps-partiel 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 un souffleur à neige;
- ✓ 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;
- ✓ Esprit d'équipe;

## Exigences :

- ✓ Permis de conduire valide,
- ✓ Expérience pertinente pour opérer un souffleur à neige;

## Conditions :

- ✓ 20 heures/semaine selon les besoins
- ✓ Salaire et avantages sociaux selon la convention collective.

Faire parvenir votre candidature à l'adresse suivante :

Municipalité de Sainte-Ère  
362, de la Fabrique  
Sainte-Ère (Québec) G0J 2P0  
[steirendirection@mrcmatapedia.quebec](mailto:steirendirection@mrcmatapedia.quebec)  
Téléphone : 418-629-5705 poste 3

## CERTIFICAT D'AUTORISATION DE DÉMOLITION

*Vous avez une construction endommagée, partiellement détruite ou délabrée et vous pensez de procéder à sa démolition ?*

Tel que spécifié dans le règlement des permis et certificats de votre municipalité, un projet de démolition d'une construction ou d'une partie d'une construction est interdit sans l'obtention d'un certificat d'autorisation.

**Sachez que le fait d'obtenir ce type de certificat avant de démolir un bâtiment permet de maintenir à jour le rôle d'évaluation.**

**De cette façon, vous éviterez de payer un impôt foncier sur un bâtiment qui n'existe plus.**



Voici les renseignements que doit contenir votre demande de certificat d'autorisation:

- Les motifs de la démolition;
- Une ou des photos de la construction visée, l'adresse où elle est située ainsi qu'un croquis de son emplacement sur le terrain;
- Les détails techniques requis pour assurer la bonne compréhension des travaux;
- La date et la durée anticipée des travaux et les mesures de protection envisagées lorsque nécessaire;
- L'engagement du requérant à remettre le terrain en bon état de propreté dans les trente (30) jours suivant la fin des travaux de démolition.



**Sachez que les débris et les encombrants issus d'une démolition doivent être acheminés dans un écocentre ou vers un endroit autorisé.**

**Un message de votre municipalité**



PROVINCE DE QUÉBEC  
MUNICIPALITÉ DE SAINTE-IRÈNE

## AVIS DE MOTION

### Règlement # 344-2024– Taux de taxation 2024

Avis de motion est donné par Alain Delisle, conseiller, voulant que le règlement # 344-2024 soit présenté pour adoption à une séance ultérieure du conseil de la municipalité de Sainte-Irène.

Que ledit règlement a pour objet de fixer les taux de taxation et de tarification 2024.

DONNÉ À SAINTE-IRÈNE  
CE 9<sup>ÈME</sup> JOUR DE JANVIER 2024

Marie-France Lévesque  
Directrice générale et greffière-trésorière

## Réflexion

C'est le début d'une nouvelle année.

La tradition veut que, à cette occasion, chacun prenne des résolutions afin d'améliorer tel ou tel aspect de sa personnalité ou de sa vie.

Mais cet exercice, pour être valable, demande de bien se connaître.

Il exige de la persévérance, car le changement personnel ne se fait qu'un jour à la fois, sachant bien qu'il en sera ainsi pendant longtemps.

Le début de la nouvelle année est également une période de réjouissance et de rapprochement entre parents et amis.

C'est une occasion de pardonner, d'oublier le passé et de réfléchir au moment présent.

N'oublions pas de nous souhaiter une bonne année à nous même, tout autant qu'à notre conjoint, nos parents et nos enfants.

Entreprenons la nouvelle année avec espoir, et osons espérer que chaque jour en soit un de découverte et de progrès dans la connaissance de soi.



Bonne Année!!  
Marcelle L.



UNE PRÉSENTATION DU NOUVEAU  
COMITÉ DES LOISIRS DE SAINTE-IRÈNE

# LA SAISON DES MOTONEIGISTES EST ARRIVÉE !

CHANSONNIERS, DANSE EN LIGNE ET +  
Tout ça à La Coopérative du Villageois  
\$ Contribution Volontaire \$

ANIMATION ET DANSE EN LIGNE AVEC

*Guylaine Gagné*



**16**  
Février  
**2024**

CHANSONNIER

*Tom Gagnon*



**26**  
Janvier  
**2024**

CHANSONNIER

*Mathieu Lavoie*



**26**  
Avril  
**2024**

CHANSONNIER

*Maxime Fortin*



**22**  
Mars  
**2024**

**2 ROUTE DE L'ÉGLISE, STE-IRÈNE**

**20H30**

**UNE GRACIEUSETÉ DE :**



# Gâteau de la Saint-Valentin au chocolat et aux framboises

Le chocolat et la framboise forment un duo inséparable dont on ne se lasse pas. Dans cette proposition, on trouve un gâteau au chocolat auquel on ajoute des framboises fraîches et qu'on garnit d'une crème aux framboises onctueuse. On recouvre le tout de pointes de chantilly au chocolat qu'on vient creuser pour les remplir de caramel salé. Coup de foudre assuré.

## Ingrédients

### Chantilly au chocolat

- 115 g (4 oz) de chocolat au lait, haché
- 180 ml (3/4 tasse) de crème 35 % à fouetter

### Crème aux framboises

- 235 g (1 3/4 tasse) de framboises fraîches
- 40 g (3 c. à soupe) de sucre
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 10 ml (2 c. à thé) de fécule de maïs
- 15 ml (1 c. à soupe) d'eau, froide
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre non salé, froid

### Gâteau

- 75 g (1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 20 g (3 c. à soupe) de cacao, tamisé
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 1 oeuf
- 105 g (1/2 tasse) de sucre
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 60 ml (1/4 tasse) de lait
- 70 g (1/2 tasse) de framboises fraîches, et plus pour le montage
- 45 ml (3 c. à soupe) de caramel salé maison ou du commerce



# Préparation

## Chantilly au chocolat

- Dans un bol, déposer le chocolat.
- Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition. Verser la crème chaude sur le chocolat et laisser reposer 1 minute sans remuer. Mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Couvrir et réfrigérer 8 heures. Nettoyer la casserole.

## Crème aux framboises

- Entre-temps, dans la même petite casserole, porter à ébullition les framboises, le sucre et le jus de citron. Laisser mijoter 5 minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que les framboises éclatent.
- Au mélangeur à main ou au petit robot culinaire, réduire la préparation de framboises en purée lisse. Déposer un tamis au-dessus d'un bol. Passer la purée au tamis. Composter les graines. Remettre la purée dans la casserole.
- Dans un petit bol, délayer la fécule dans l'eau. Ajouter le mélange de fécule à la purée de framboises. Porter à ébullition à feu moyen en remuant constamment et en raclant le fond et la paroi de la casserole. Laisser mijoter 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu.
- Incorporer le beurre. Transvider dans un bol. Couvrir directement la surface de pellicule plastique et réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce que la crème soit complètement refroidie.

## Gâteau

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer la paroi d'un moule à charnière de 15 cm (6 po) de diamètre et tapisser le fond de papier parchemin.
- Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel.
- Dans un autre bol, mélanger au fouet l'oeuf avec le sucre, l'huile et la vanille. Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporer délicatement les framboises dans la pâte. Répartir la pâte dans le moule.
- Cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser tiédir 15 minutes. Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

## Montage

- Couper et retirer la calotte du gâteau pour le rendre plat.
- Mélanger la crème aux framboises à l'aide d'une spatule pour lui redonner de la souplesse. À l'aide d'une petite spatule coudée, répartir la crème sur la surface du gâteau.
- Au batteur électrique, fouetter la chantilly au chocolat jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes, mais encore souples. Transvider la chantilly au chocolat dans une poche à pâtisserie munie d'une grosse douille unie. Garnir le gâteau de pointes de chantilly de différentes grosseurs.
- À l'aide d'une cuillère parisienne trempée dans l'eau chaude et essuyée, creuser quelques pointes de chantilly. Remplir les cavités du caramel. Décorer de quelques framboises coupées en deux. Le gâteau se conserve 2 jours sous cloche au réfrigérateur. Tempérer le gâteau 30 minutes avant de servir.

# Paroisse Sainte-Irène

**Samedi 20 janvier 2024 : Messe à 19 heures :**

Parents défunts : Raynald St-Laurent.

Line Thériault: André Parent.

## **Luminaires :**

20 janvier : Carmen Fournier et Guy Dupont.

27 janvier : Gaétane Lacombe et Mario Fournier.

03 février : Hélène Gonthier et Nelson Thériault.

10 février : Raynald St-Laurent.

## **Élection de marguilliers :**

Lors de la messe du 9 décembre, Guy Levesque, vice-président de la Fabrique, a procédé à l'élection des marguilliers. Félicitations à Mmes Émilie Thériault et Carmen Fournier élues pour un deuxième mandat et merci pour votre implication.

## **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

#### **DU 18 AU 25 JANVIER : SEMAINE DE PRIÈRE POUR L'UNITÉ DES CHRÉTIENS**

Père très aimant, en Jésus, tu nous as montré ce que signifie vraiment la compassion, en prenant soin de notre humanité fragile. Aide-nous à devenir une communauté accueillante et attentive. Fais que nous devenions plus proches les uns des autres. Nous pourrions rendre ainsi dans l'unité un témoignage de ton amour.

#### **11 FÉVRIER : JOURNÉE MONDIALE DES MALADES**

Priions pour ceux et celles qui souffrent de diverses formes de maladies et qui ont besoin de tendresse et de soutien. Apportons réconfort aux malades de notre entourage par nos paroles et nos gestes.

#### **14 FÉVRIER: MERCREDI DES CENDRES *Laissons-nous réconcilier par le Christ***

Pour commencer le Carême, l'Église nous propose une méditation sur le péché et la mort. Le rite des cendres nous rappelle notre condition de mortels et de pécheurs. Ouvrons nos cœurs à la conversion et à la réconciliation qui nous mèneront à la joie de Pâques.

#### **THÈME DU CARÊME: *Viens, Seigneur! Ouvre-nous le chemin***

Le Carême est un moment opportun pour retrouver notre chemin intérieur, pour nous laisser transformer par Dieu et pour nous réconcilier avec lui, avec les autres et avec nous-mêmes. Jésus nous indique la voie à suivre en nous proposant des outils: la prière et le partage.

#### **CARÊME DE PARTAGE: *Nourrir l'espoir-Cultivons nos droits***

Donnons généreusement à l'organisme Développement et Paix. Soyons solidaires envers ceux et celles qui défendent leurs ressources, leur eau et leur territoire pour le bien commun de l'humanité. Ensemble, bâtissons un monde de justice et de paix. 3 façons de donner: collecte à l'église le 16 mars- 1 888 234-8533- devp.org

### **HORAIRE**

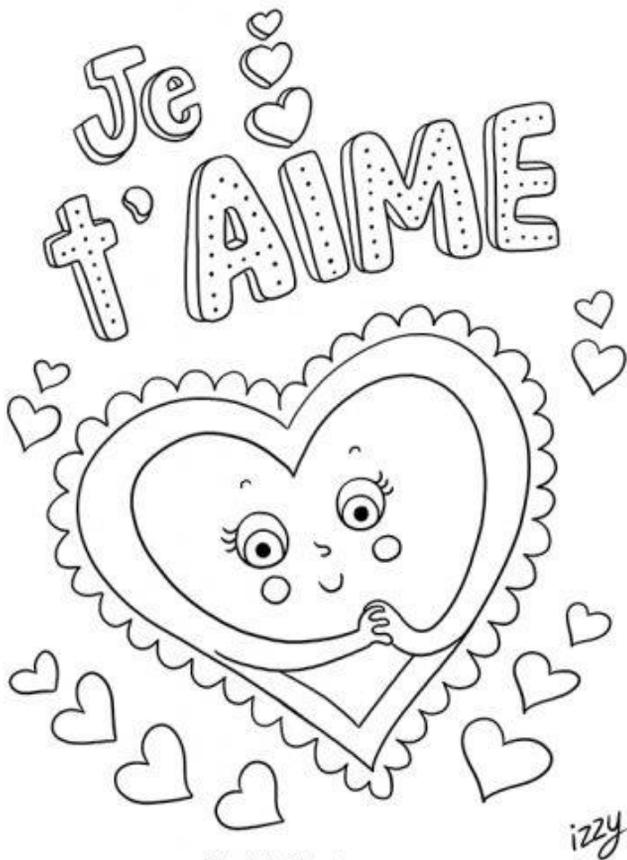
#### **SAMEDI 20 JANVIER : 3<sup>e</sup> DIMANCHE DU TEMPS ORDINAIRE**

Célébration eucharistique

Que notre foi, notre espérance et notre charité se renouvellent et ravivent notre engagement baptismal tout au long du chemin qui nous conduira au matin de Pâques.

***Bon Carême!***

Renée Madore, responsable du volet Liturgie et Vie communautaire



## Le Mot vert du mois – « Comment réduire les coûts (et les déchets)!» - Janvier 2024

Bonjour à toutes et tous,

L'année dernière, nous avons fait un petit exercice afin de démontrer qu'il y avait une économie à faire en réduisant tous ensemble nos déchets. Puisque ça avait un franc succès, on recommence cette année mais avec les chiffres de 2024!

En 2024, les coûts de traitement de nos matières résiduelles seront de :

- **Poubelle (enfouissement) : 186 \$/tonne**
- **Bac bleu (recyclage) : ~0 \$/tonne (compenser à 100%)**
- **Bac brun (compostable) : 25 \$ par habitant, peu importe la quantité**

Voici le scénario : On fait un gros party et il reste à la fin 1 tonne de bouteilles d'eau vides, 1 tonne de gobelets de café en styromousse et 1 tonne de muffins (on a mal calculé nos quantités).

Si on envoie tout à la poubelle, ça fera 3 tonnes multipliés par 186 \$/tonne (558 \$) et l'on additionne le 25\$ par habitant du bac brun qui est fixe, peu importe la quantité. Ça représente un coût de **583 \$ pour tout envoyer à la poubelle**.

Disons qu'on veut bien faire et que l'on trie nos matières, donc les bouteilles d'eau vont dans le bac bleu (0\$), les muffins dans le bac brun (25\$) et puisque les gobelets en styromousse ne sont pas recyclables, ils vont à l'enfouissement (186\$). Ça donne un coût de **211\$, soit une économie de 372 \$ juste en triant bien nos matières**.

Finalement, imaginons encore une fois que l'on tri adéquatement les bouteilles (0\$) et les muffins (25\$), mais qu'au lieu d'utiliser des gobelets à café en styromousse, on réduit à la source en utilisant des tasses lavables qu'on a à la maison (gratuit). Ça donne un coût de **25 \$! Une économie de 558 \$ en réduisant simplement à la source** une matière qui n'avait pas lieu d'être.

Même scénario, trois solutions différentes, trois prix différents. À vous de faire le choix sur combien vous préférez payer! Pour vous aider à réduire vos déchets, consultez le [www.ecoregie.ca](http://www.ecoregie.ca). À la prochaine!

**Vincent Dufour**, directeur général



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

Site web : [www.ecoregie.ca](http://www.ecoregie.ca)

Courriel : [matresi@mrcmatapedia.quebec](mailto:matresi@mrcmatapedia.quebec)

Tél : 418 629-2053, poste 1138

Facebook : @RITMRMatapediaMitis

Courriel : [matresi@mitis.qc.ca](mailto:matresi@mitis.qc.ca)

Tél. : 418 775-8445, poste 1138

# CALENDRIER D'ACTIVITÉS COMMUNAUTAIRES 14 JANVIER AU 17 FÉVRIER



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

- 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.