

Sainte-Irène

Journal municipal Septembre-Octobre 2024 vol. 280

COOPÉRATIVE

LE VILLAGEOIS



SOIRÉE COUNTRY

SAMEDI 12 OCTOBRE - 20H30

Cuisine
Collective

Le 28 septembre



Suivez l'actualité en ligne !

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

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





Saluons la venu de l'automne

C'est une autre saison qui s'annonce et qui vient nous rappeler que la nature continue son cycle indépendamment de nous.

On parle souvent de l'automne en terme poétiques : on exalte ses couleurs fantastiques, on parle d'une vague symbolique de la maturité ou on évoque la température maussade et la pluie.

Pourtant, nous pouvons l'aborder chaque jour, en stabilisant notre humeur sans la faire dépendre des circonstances extérieur comme le climat.

C'est une chose de profiter pleinement des sensations que nous offre cette saison et c'en est une autre de nous laisser conditionner par ces circonstances extérieurs.

Ne laissons pas les conditions climatiques ambiantes influencer le climat de notre humeur.

Marcelle Lavoie

Sujets

Sommaire
Réflexion
Recette
Cuisine collective
Nouveau comité de développement
Avis public
Installation septique
Salon des artistes et artisans
Soirée Country
Le villageois
La Fabrique
Comité liturgie
Salon des aînés
Vivre avec l'anxiété
Mot vert du mois
Coloriage
Cours de groupe virtuels
Calendrier et info



Bonne Fête

Le 28 septembre à Jean Rock D'Aigle
Le 28 septembre à Robby Gagnon

Le 13 octobre à Sylvie Chenel
Le 16 octobre à Laura Ayotte

Avis aux citoyens :

Conformément au règlement no 308-2018 relatif à l'affichage des avis public, nous vous informons que tous les avis publics sont diffusés sur le babillard du bureau municipal ainsi que sur le site internet au <https://www.sainteirene.com>.

Pour toute question, veuillez contacter le bureau municipal au 418-629-5705.

Note de rédaction

Le journal sortira à tous les 15 de chaque mois.

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



Moelleux aux pommes

Ingrédients

- 4 œufs
- 140 grammes de sucre
- 25 grammes de beurre (fondu)
- 75 grammes de lait
- 150 grammes de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 pomme



Étape 1/2

Préchauffez votre four à 180°. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajoutez ensuite le beurre fondu, le lait en mélangeant. Incorporez ensuite la farine, la levure.

Étape 2/2

Pelez vos pommes, les couper en petits dés. Les ajouter ensuite dans la pâte. Bien mélanger. Versez le mélange dans votre moule. Enfourez 30-35 minutes vérifier avec la pointe d'un couteau.

Poêlée de pommes caramélisées

Ingrédients :

- 4 pommes
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre
- 1 citron



Préparation :

Épluchez et enlevez les pépins des pommes à l'aide d'un vide-pomme et coupez-les en quartiers.

Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez les pommes et saupoudrez-les de cassonade.

Faire caraméliser pendant quelques minutes.

Retirez les pommes, déglacez la poêle avec du jus de citron et versez sur les pommes.

C'est probablement le dessert le plus rapide que l'on peut préparer avec des pommes et aussi l'un des plus savoureux. À servir dans une crêpe ou avec une boule de crème glacée.



Cuisine Collective



ENVIE DE CUISINER EN GROUPE

Venez essayer les cuisines collectives!
Un heureux moyen de rencontrer des gens de
votre communauté et de partager des recettes!

FONCTIONNEMENT

Les participants se réunissent une demi-journée
à la salle communautaire de Ste-Irène, pour
cuisiner ensemble une grosse quantité de la
même recette et retournent à la maison avec
leurs portions. Le surplus sera vendu sous
forme de dons qui pourra être réinvesti dans les
activités.

Recettes suggérées pour cette cuisine :
beurre et compote de pomme,
croustade et tarte aux pommes

Apporter vos tabliers, bols, couteaux,
contenant, pots et vos pommes!

Le 28 septembre
13h à la salle
communautaire



INSCRIPTION : 418-629-5705



**VOUS ÊTES
INVITÉ**

À L'ASSEMBLÉE DE FONDATION DU NOUVEAU **COMITÉ DE DÉVELOPPEMENT DE SAINTE-IRÈNE**

LE 29 OCTOBRE
2024 À 19H30

**À LA SALLE
MUNICIPALE**

362, RUE DE LA FABRIQUE



Ordre du jour proposé

1. Ouverture, mot de bienvenue et acceptation des membres
2. Nomination d'un président et d'un secrétaire d'assemblée
3. Lecture et constatation de la régularité de l'avis de convocation
4. Lecture et adoption de l'ordre du jour
5. Présentation et bilan du conseil d'administration provisoire
6. Lecture et adoption des règlements généraux
7. Nomination d'un vérificateur comptable
8. Nomination d'un président et d'un secrétaire d'élection
9. Élection des administrateurs
10. Période de questions
11. Levée de l'assemblée

MERCI

AVIS D'APPEL D'OFFRES PUBLIC

Projet : Acquisition d'un camion et d'équipements de déneigement

Propriétaire : Municipalité de Sainte-Idène
362 rue de la Fabrique
Sainte-Idène (Québec) G0J 2P0
Téléphone : (418) 629-5705
steirenedirection@mrcmatapedia.quebec



La Municipalité de Sainte-Idène, souhaite obtenir des soumissions sous enveloppe scellée en vue d'acquérir un camion et d'équipements de déneigement neufs.

Document disponible :

Toute personne ou toute société doivent se procurer les documents d'appel d'offres et devis par le biais du système électronique d'appels d'offres (SÉ@O) à l'adresse suivante : <https://www.seao.ca/index.aspx>

Réception et ouverture :

Les soumissions devront être remplies sur le bordereau préparé à cet effet et nous parvenir dans une enveloppe cachetée et identifiée « **Acquisition d'un camion et d'équipements de déneigement – Municipalité de Sainte Idène** ».

Les soumissions seront reçues :

Endroit : bureau municipal de Sainte-Idène, 362, rue de la Fabrique, Sainte-Idène (Québec) G0J 2P0
heure : avant 11h00, heure officielle du CNRC
date : lundi le 30 septembre 2024

La Municipalité ne s'engage à accepter ni la soumission la plus basse ni aucune des soumissions reçues ou ouvertes, ni à payer aucuns frais. Elle ne s'engage à aucune obligation d'aucune sorte envers le ou les soumissionnaires. Le prix soumis doit être valides pour une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'ouverture des soumissions. Le présent appel d'offres est assujetti à la Politique de gestion contractuelle de la Municipalité de Sainte-Idène.

Le délai pour la réception des soumissions est du 29 août au 30 septembre 2024.

Donné à Sainte-Idène ce 29ième jour du mois d'août 2024


Marie-France Lévesque, directrice générale

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;

**LANCEMENT DE LA PÉRIODE D'INSCRIPTION EN VUE DE LA 23^E ÉDITION DU
SALON DES ARTISTES ET DES ARTISANS DE LA MATAPÉDIA**

Amqui, le 3 septembre 2024. La MRC de La Matapédia et la SADC de La Matapédia annoncent l'ouverture de la période d'inscription en vue du prochain Salon des artistes et des artisans de La Matapédia qui aura lieu les 2 et 3 novembre prochain à la salle communautaire d'Amqui.

Les personnes souhaitant s'inscrire doivent se procurer le formulaire d'inscription sur le site Internet de la MRC de La Matapédia (www.mrcmatapedia.qc.ca) ou sur la page Facebook du Salon au www.facebook.com/saamatapedia. Elles peuvent aussi obtenir la documentation en communiquant directement avec les organisateurs de l'événement.

La date limite pour faire parvenir le dossier d'inscription est le **30 septembre 2024**. Le paiement total de l'inscription doit obligatoirement être transmis en même temps que le formulaire.

Les personnes souhaitant des informations supplémentaires peuvent s'adresser à Madame Karine Lévesque de la MRC de La Matapédia, membre du comité organisateur, au 418629-2053, poste 1036 ou à culture@mrcmatapedia.quebec. Il lui fera plaisir de répondre aux interrogations.

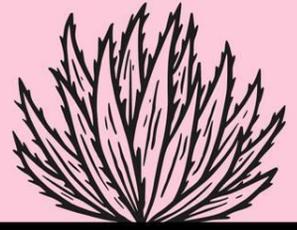
-30-

Source et entrevues :

Karine Lévesque
Conseillère en développement culturel
MRC de La Matapédia
418629-2053, poste 1036
culture@mrcmatapedia.quebec



Le Salon des artistes et des artisans de La Matapédia a accueilli près de 800 visiteurs en 2023. Au total, 26 kiosques d'artistes et d'artisans locaux étaient présentés au Centre multifonctionnel (église) de Lac-au-Saumon.



SAMEDI 12 OCTOBRE - 20H30

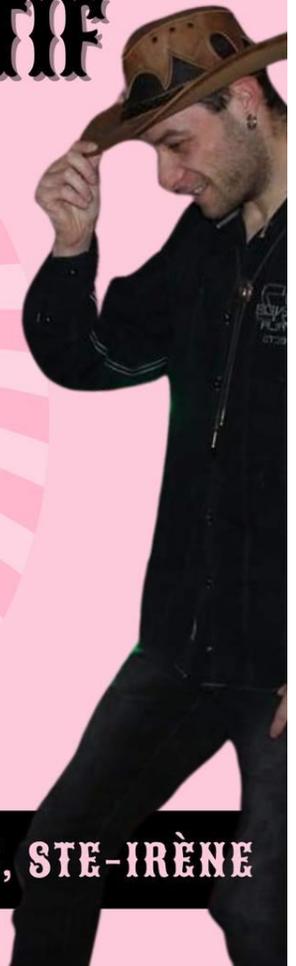
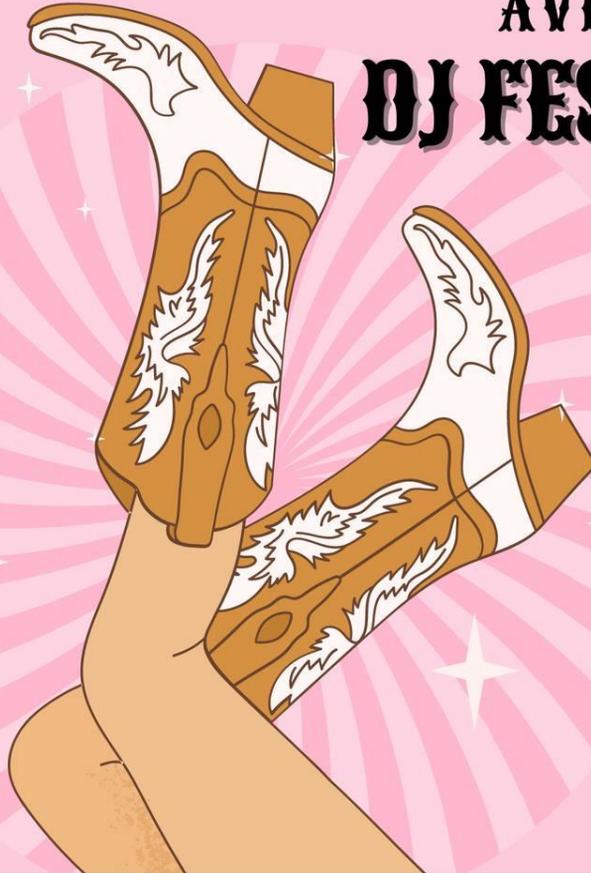


SOIRÉE COUNTRY

**GRATUIT
AVANT
21H00!**

5\$ APRÈS!

**AVEC
DJ FESTIF**



COOPÉRATIVE LE VILLAGEOIS, 2 RTE DE L'ÉGLISE, STE-IRÈNE

Le villageois

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

- 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
- Repas prêts à manger aussi disponible pour emporter



Pour une occasion spéciale ou si vous êtes un groupe!
Réserver par téléphone au 418-629-1344.

Nouveauté!

Chips maison
Club déjeuner
Poutine Villageois
Assiette amuse-gueule
Clams frites

À noter que nos souper du jeudi spaghetti et du samedi pizza ne sont plus offerts au restaurant . Merci de votre compréhension !

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

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**



Paroisse Sainte-Irène

Célébrations du 5 octobre 2024 : messe à 19h00

Simone Poirier & Jules Fournier, Marie-Paule Pelletier & J. Baptiste Dupont :

Carmen Fournier et Guy Dupont.

Parents et amis défunts : Jules Gendron.

Parents et amis défunts : Hélène Gonthier et Nelson Thériault.

Parents défunts : Denise Dubé et Normand Deschênes.

Luminaires :

21 septembre : Roland Belisle.

28 septembre : Jules Gendron.

05 octobre : Hélène Gonthier et Nelson Thériault.

12 octobre : Famille Julien Ayottte.

Capitations :

Pour tous ceux qui ont oublié de payer leurs capitations, il est toujours temps de vous acquitter de votre dû envers votre Fabrique. La dîme est une des nombreuses façons de maintenir votre église ouverte afin qu'elle puisse vous offrir de précieux services.

Page Facebook de la Fabrique :

Sur cette page, vous aurez l'horaire de la messe de chaque mois à Ste-Irène, et s'il y a des activités concernant la Fabrique, vous en serez informés.

Vente des meubles de l'ancien presbytère :

En novembre, nous vendrons les meubles qui étaient dans le presbytère.

Nous publierons les photos dans le journal du 2 novembre. Ces meubles seront placés dans l'église afin que les personnes intéressées puissent les voir.

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.

Bonne saison de chasse!

Denise Dubé secrétaire pour le conseil de Fabrique.



COMMUNAUTÉ CHRÉTIENNE DE SAINTE-IRÈNE

INFORMATIONS

30 SEPTEMBRE : JOURNÉE NATIONALE DE VÉRITÉ ET DE RÉCONCILIATION

Nous sommes invités à réfléchir à ces mots : vérité et réconciliation. Beaucoup de personnes issues des Premiers Peuples portent de vives souffrances. Il faut comprendre et accueillir ces blessures qui affligent les survivants des pensionnats et leurs descendants. Il est nécessaire de nous réconcilier avec les peuples autochtones du Canada et de marcher ensemble, comme le pape François l'a souligné lors de sa visite chez nous en 2022.

OCTOBRE: MOIS MISSIONNAIRE

Thème: Allez et invitez tout le monde au banquet

La parabole du banquet nuptial (Matthieu 22,2-14) a inspiré ce thème proposé par le pape François. Son but est de nous rappeler que nous sommes une Église en sortie qui ne peut pas s'installer pour attendre que tout le monde vienne à elle.

Allez et invitez sont deux verbes qui nous mettent en mouvement et en sortie missionnaire. Ils nous incitent à avoir une attitude d'ouverture et d'accueil envers les personnes qui ne connaissent pas la Bonne Nouvelle.

Sortons inlassablement, allons vers les gens les plus éloignés, les plus distants.

Invitons-les tous au banquet divin pour vivre ensemble la joie, le partage, la justice, la fraternité, dans la communion avec Dieu.

Bon mois missionnaire!

HORAIRE

SAMEDI 5 OCTOBRE : 27^e DIMANCHE DU TEMPS ORDINAIRE

Célébration eucharistique

Remercions le Seigneur pour les bienfaits de la terre qu'il nous offre et pour sa présence au cœur de notre vie.

Bon congé de l'Action de grâce! 14 octobre

Renée Madore, responsable du volet Liturgie et Vie communautaire



Communiqué de Presse

Pour diffusion immédiate

Le Salon des aînés : Un événement pour faire la différence !

Amqui, le 21 août 2024 – **Le Centre d'Action bénévole Vallée de La Matapédia** tient à inviter la population à la tenue du Salon des aînés, qui se déroulera le 1er octobre à la salle communautaire d'Amqui. Cet événement est une occasion unique pour les aînés, les proches aidants et les bénévoles de découvrir une variété de produits et de services spécialement conçus pour répondre à leurs besoins. Les visiteurs pourront rencontrer des organismes, des professionnels de la santé, des entreprises de divers secteurs. Chaque exposant sera présent pour offrir des conseils personnalisés, des démonstrations de produits, permettant ainsi aux participants de mieux comprendre les options qui s'offrent à eux.

Avec 35 exposants confirmés, le Salon des aînés promet une diversité d'offres et de services. Parmi les exposants, on retrouvera des entreprises locales et régionales spécialisées dans les soins de santé, les équipements médicaux, les services à domicile, les activités de loisirs, et bien plus encore. Cette diversité garantit que chaque visiteur trouvera des informations pertinentes et utiles pour améliorer sa qualité de vie.

Le Centre d'Action bénévole Vallée de La Matapédia, organisateur de l'événement, est une organisation reconnue pour son engagement envers le bien-être des aînés de la région. Grâce à son réseau de bénévoles dévoués, le Centre offre une gamme de services et de programmes visant à soutenir les aînés dans leur quotidien. Le Salon des aînés s'inscrit dans cette mission en offrant une plateforme de rencontre et d'échange entre les aînés et les fournisseurs de services.

Le Salon des aînés se tiendra le 1er octobre à la salle communautaire d'Amqui au 55 du Carrefour-Sportif. Les portes ouvriront à 13h30 et l'événement se poursuivra jusqu'à 19h30. L'entrée est gratuite et ouverte à tous. Une aire de repos sera aménagée. Un service de breuvages et de collations sera offert sur place.

Un appel à la communauté

Nous invitons chaleureusement tous les aînés, leurs familles et leurs amis à venir participer à cet événement enrichissant. Le Salon des aînés est une occasion idéale pour se renseigner sur les ressources disponibles, poser des questions et établir des contacts précieux. Ensemble, nous pouvons contribuer à améliorer la qualité de vie de nos aînés et à renforcer les liens communautaires.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Mélanie Lebrun : Agente de promotion

Téléphone : 418 629-4456 Poste 5

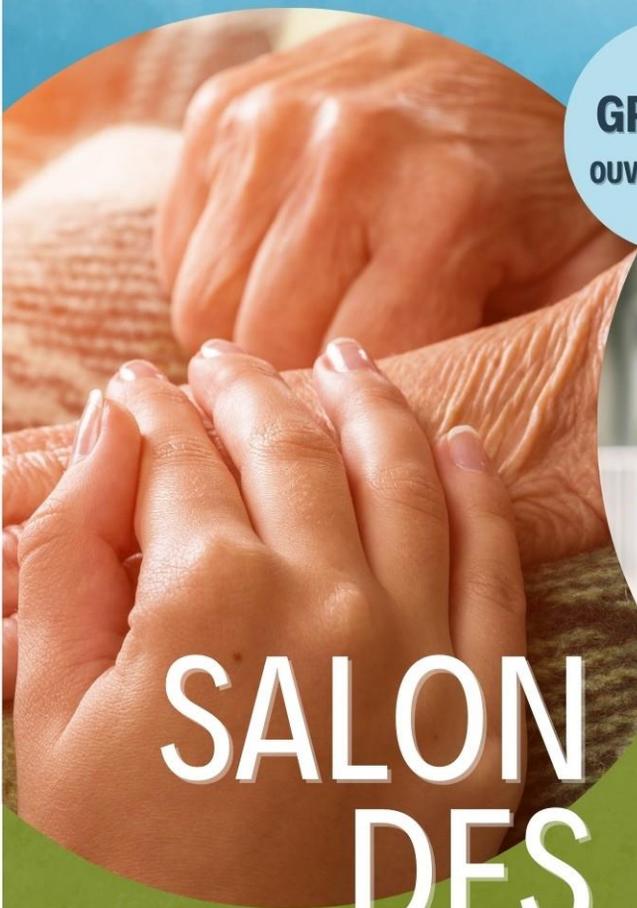
Courriel : agentcabvallee@cgocable.ca

CENTRE
D'Action BÉNÉVOLE
VALLÉE DE LA MATAPÉDIA

 **Desjardins**



GRATUIT
OUVERT À TOUS



SALON DES AINES

1 OCTOBRE 2024
13H30 - 19H30

35 EXPOSANTS

ORGANISMES | PROFESSIONNELS DE LA SANTÉ
ENTREPRISES DE PRODUITS ET DE SERVICES

AIRE DE REPOS
SERVICE DE BREUVAGES ET DE COLLATIONS

Salle communautaire du centre récréoculturel
55 rue Carrefour sportif, Amqui

 418 629 4456

 agentcabvallee@cgocable.ca

atelier d'autogestion

vivre avec l'anxiété



Cet atelier vous aide à trouver des stratégies et outils concrets pour reprendre du pouvoir sur votre santé mentale dans votre vie quotidienne.

- démarche structurée sur 10 semaines
- information théorique
- activités pratiques, discussions et exercices
- formule de groupe basée sur l'entraide
- matériel inclus

« L'atelier m'a permis de prendre conscience de mon anxiété et de mettre des mots sur ce que je ressentais. C'est la première fois depuis longtemps que je me sens mieux. L'atelier est vraiment bien construit. »

- participant à l'atelier d'autogestion de l'anxiété

Nouveaux groupes

10 rencontres hebdomadaires de 2,5 heures
horaire de jour ou de soir
début : septembre 2024

atelier offert en personne

Inscrivez-vous dès maintenant !

Rayon de partage en santé mentale
418 629-5197

rayondepartage@globetrotter.net

roliief

le chemin de
la santé mentale

monrelief.ca



Le Mot vert du mois – « Démystifier le recyclage » - Août 2024

Bonjour à tous et toutes!

Mettons les choses au clair tout de suite: le recyclage n'est pas un mythe. Le contenu de votre bac bleu est acheminé au Centre de tri de Mont-Joli et environ 75% des matières reçues sont envoyées à des recycleurs qui donnent une seconde vie aux matières recyclables, et la majorité de ces recycleurs sont québécois. Le 25% restant est majoritairement des matières non-recyclables ou contaminées.

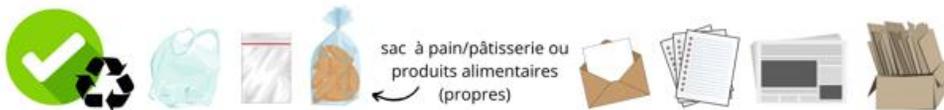
Alors quoi mettre dans notre bac bleu? Pour vous simplifier la vie, il y a 3 questions importantes à se poser quand vous êtes figés devant votre bac bleu avec un air de doute et que vous ne savez pas si votre item se recycle:

1- Est-ce que c'est un contenant en plastique, en métal, en verre ou en carton? Est-ce qu'il y a un logo de recyclage sur le contenant? ♻️ Si oui, ça va au bac bleu!



N'oubliez pas de VIDER et RINCER vos contenants et de retirer les bouchons!

2- Est-ce que c'est un emballage de plastique? Si oui, est-ce que le plastique s'étire? Lorsque le plastique est souple, c'est recyclable! Si non, ça va dans le bac vert.



sac à pain/pâtisserie ou produits alimentaires (propres)

Attention! Le bac bleu est conçu pour recycler les **contenants et emballages** de produits que vous achetez et non pour les produits eux-mêmes.

3- Si c'est un imprimé comme du papier, carton, journal, brochures, enveloppes, catalogues, etc., c'est recyclable!

Si vous n'êtes pas certains si votre objet se recycle, contactez-nous au 418-629-2053, au poste 1939, ou utilisez notre outil d'aide au tri en ligne au <https://www.ecoregie.ca/collecte/aideautri.html>.

Au plaisir de vous aider, bon tri!

Anastasiya Zhukova, Conseillère en gestion des matières résiduelles



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

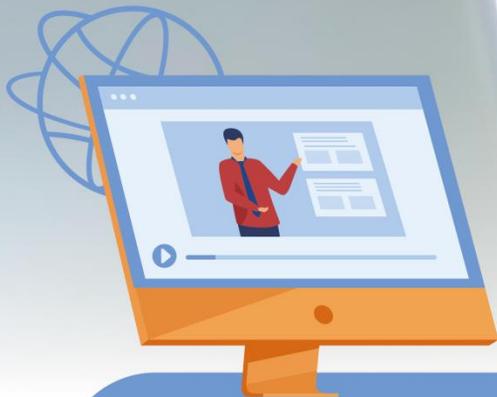
Site web : www.ecoregie.ca

Facebook
: [@RITMRMatapediaMitis](https://www.facebook.com/RITMRMatapediaMitis)



Vous aimeriez apprendre à mieux vivre avec
le diabète?

La santé de
votre coeur
vous préoccupe?



Participez aux cours de groupe
virtuels offerts par des
professionnels de la santé du
CISSS du Bas-Saint-Laurent.

Informez-vous :
ciss-bsl.gouv.qc.ca/node/5123

CALENDRIER D'ACTIVITÉS COMMUNAUTAIRES

15 SEPTEMBRE AU 19 OCTOBRE



Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
15 septembre	16 	17	18	19	20	21
22 Automne 	23	24 	25	26 	27	28  Cuisine collective
29	30 	1 octobre Salon des aînés	2	3	4	5 Messe 19h
6	7 Séance du conseil municipal	8 	9	10	11	12 Soirée Country Au Villageois 
13	14  Action Grâce 	15	16	17 	18	19

Cueillette ordures 

Cueillette recyclage 

Cueillette bac brun 

Val D'Irène 

➤ Horaire du bureau municipal

Lundi au jeudi de 9h à 12h et 13h à 16h

Vendredi fermé

Téléphone : 418-629-5705

Courriel: steirenedirection@mrcmatapedia.quebec

➤ **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.