

Sainte-Irène

Journal municipal Juillet-Août 2026 vol. 302



**À conserver
nouveau menu du villageois à l'intérieur**

**Notre municipalité regorge de magnifiques lacs
La protection de nos lacs est l'affaire de tous!
Ton embarcation as-tu été lavé ?**



Suivez l'actualité en ligne !

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

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



Le Meilleur Poke Bowl Au Saumon Canadien

Ingrédients (2 portions)

Base

- 300 g de saumon bio canadien frais, coupé en cubes
- 1 tasse de riz à sushi ou riz jasmin, cuit et refroidi
- 1 avocat mûr, tranché
- ½ concombre, en fines rondelles
- 1 carotte râpée
- 1 petite mangue ou ananas, en dés
- Édamames ou fèves de soya (facultatif)

Marinade

- 2 c. à soupe de sauce soya ou tamari
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à thé de miel ou sirop d'érable
- 1 c. à thé de gingembre frais râpé
- 1 c. à thé de jus de lime ou de citron
- Un soupçon d'ail



Garnitures

- Sésame grillé
- Oignons verts
- Mayonnaise épicée ou sriracha (au goût)
- Algues nori ou wakame (optionnel)

Préparation

1. Préparez le riz
Faites cuire votre riz, puis laissez-le tiédir. Vous pouvez y ajouter un peu de vinaigre de riz pour une touche authentique.
2. Marinez le saumon
Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la marinade. Ajoutez les cubes de saumon et mélangez délicatement. Laissez reposer 10 à 15 minutes au frigo.
3. Assemblez le poke bowl
Dans un grand bol, disposez le riz, puis ajoutez harmonieusement le saumon mariné, les fruits et légumes.
4. Finalisez avec style
Parsemez de sésame, d'oignons verts et ajoutez votre touche épicée préférée.

- ✓ Toujours utiliser du saumon ultra frais, qualité sashimi
- ✓ Couper le poisson au dernier moment pour préserver la texture
- ✓ Jouer avec les textures : croquant, fondant, juteux
- ✓ Oser les variantes : saumon teriyaki, version épicée ou tropicale

Sujets

Recette
Sommaire
Avant la mise à l'eau
Retour sur les festivités
Infolettre municipale
Avis aux citoyens
VolleyBall
Vidange de fosse septique
Avis important
Descente de la rivière Matapédia
Réflexion
La Fabrique
Liturgie
Chronique forestière
100^e de Saint-Vianney
100^e de Sainte-Tharcisius
Communication MRC
Coloriage/jeux
Mot vert du mois
Calendrier et info
**Menu du Villageois
à conserver**

Bonne Fête

Le 15 juillet à Annick Parent
Le 22 juillet à Vincent Michaud
Le 25 juillet à Pierre Lescault
Le 29 juillet à Alyse-Ann Lévesque
Le 29 juillet à Anne-Marie Turbide

Le 2 août à Mikaëlle Rose
Le 4 août à Henri Desrosiers
Le 11 août à Albert Thériault
Le 11 août à Diane Morissette
Le 15 août à Jérôme Lavoie

BOÎTE À LIVRES DE SAINTE-IRÈNE



Située à la porte du
bureau municipal,
au parc des résidents
secteur Val d'Irène
et dans la rue des
cèdres au lac Huit-
Milles
Bonne lecture !

Note de rédaction

Le journal sortira à tous les 15 de chaque mois.

Le prochain journal sortira **le mardi le 18 août**. À noter que vous êtes invités à soumettre vos annonces ou articles gratuitement **avant vendredi le 14 août**.

Pour nous joindre :

Par téléphone : Nancy Lizotte au 418-330-0377

Par courriel : journal.steirene@hotmail.com



LA PRÉVENTION COÛTE BIEN MOINS CHÈRE QUE LA LUTTE

AVANT LA MISE À L'EAU



J'INSPECTE

tout ce qui a touché à l'eau et je retire tous les organismes qui s'y sont accrochés.



JE VIDE

et draine toute eau qui se trouve dans l'équipement, y compris la remorque. (kayak, planche à pagaie, bottes, filets, glacières etc.) Je vide l'eau qui pourrait se trouver à bord avant de partir.



JE LAVE

et sèche tous les équipements.



JE RÉPÈTE

l'opération après chaque visite d'un nouveau cours d'eau.

Notre municipalité regorge de magnifiques lacs. Il est donc de notre devoir de les protéger. Il arrive que nous utilisions notre embarcation ou notre matériel de pêche et de loisirs dans d'autres cours d'eau de la Matapédia. Il est alors essentiel de s'assurer de ne pas rapporter d'espèces aquatiques envahissantes dans nos lacs.

Si vous recevez de la visite, assurez-vous que les embarcations et le matériel aquatique de vos invités ont été soigneusement lavés avant leur mise à l'eau dans nos lacs.

La protection de nos lacs est l'affaire de tous!

Retour sur les festivités!

Les 23 et 24 juin derniers, notre municipalité a vibré au rythme de la fête de la Saint-Jean-Baptiste.

Le **23 juin en soirée**, les citoyens et visiteurs ont pu profiter de la prestation du chansonnier **Stéphane Cyr**, du traditionnel **feu de joie** et de l'**hommage au drapeau**, le tout dans une ambiance chaleureuse et festive.

Le **24 juin en après-midi**, les festivités se sont poursuivies avec un dîner **hot-dogs**, suivi d'une **compétition amicale de volleyball** qui a rassemblé joueurs et spectateurs dans un esprit de plaisir et de camaraderie.

Un immense merci à tous les participants, bénévoles, organisateurs, joueurs, commanditaires et spectateurs qui ont contribué à faire de ces activités un véritable succès.

Votre présence, votre enthousiasme et votre implication ont fait de ce week-end un moment mémorable.

Ces événements sont possibles grâce à l'engagement de toute notre communauté. Merci d'avoir célébré avec nous, et au plaisir de vous retrouver l'an prochain!

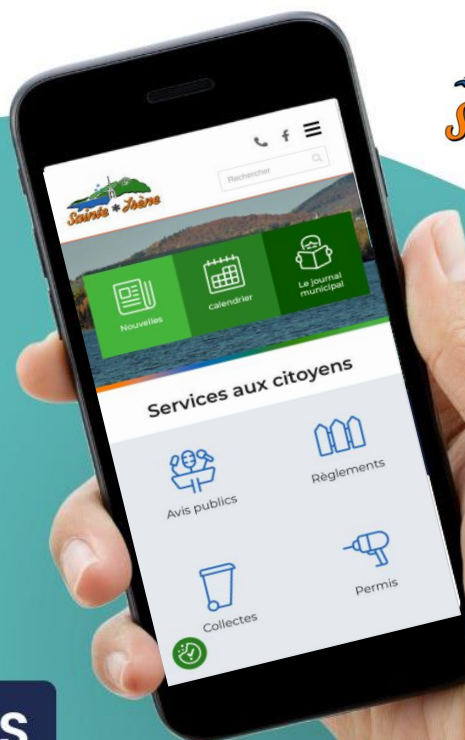


Infolettre Municipale



Restez à l'affût de
ce qui se passe
dans votre
municipalité !

ABONNEZ-VOUS



Restez informés, restez connectés !

La Municipalité de Sainte-Érène souhaite mieux vous informer et vous joindre plus rapidement. Pour ne rien manquer des actualités municipales, des alertes importantes, des avis d'ébullition, des événements à venir ou des projets en cours, inscrivez-vous dès maintenant à notre infolettre !

C'est simple, rapide et accessible depuis un ordinateur ou un téléphone cellulaire :

1. Rendez-vous sur notre site internet <https://www.sainteirene.com/>
2. Déroulez jusqu'en bas de la page 
3. Cliquez sur le logo **Infolettre** 
4. Entrez votre adresse courriel... et voilà !



En quelques clics, vous recevrez directement dans votre boîte courriel toute l'information essentielle qui vous concerne.

Merci de contribuer à une communication plus directe et efficace entre la municipalité et ses citoyens !

AVIS AUX CITOYENS



Encombrants et écocentres

La Municipalité de Sainte-Îrène rappelle à tous les citoyens que les **encombrants ne doivent pas être déposés au centre communautaire**.

Les encombrants doivent être apportés à l'un des écocentres suivants :

Écocentre d'Amqui

De novembre à avril

- Mardi au vendredi : **8 h à 16 h**
- Samedi : **8 h à 12 h**

De mai à octobre

- Mardi au vendredi : **8 h à 17 h**
- Samedi : **8 h à 12 h**



Écocentre de Sayabec

Ouvert de mai à octobre seulement

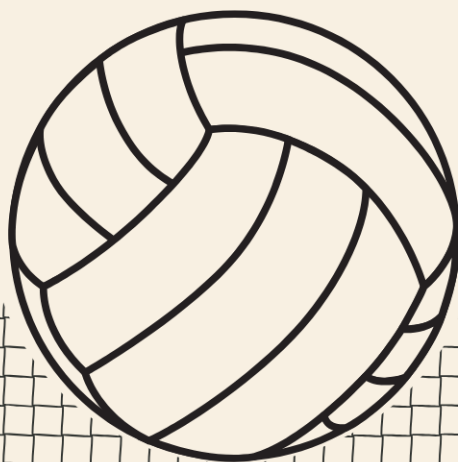
- Mardi et jeudi : **8 h à 17 h**
- Samedi : **8 h à 12 h**

À noter : Les écocentres de Sayabec et de Causapscal sont fermés durant la période hivernale.

La Municipalité offre, une fois par année, un service de collecte des encombrants. La prochaine aura lieu en juin 2027.

Nous vous remercions de votre collaboration.

VOLLEYBALL DE PLAGE SAINTE-IRÈNE



Parties Amicales
Tous les mercredis
de 18h à 20h
(pendant l'été)

Merci à nos partenaires !



www.urls-bsl.qc.ca



Le Comité
des résidents

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 **saisonnière** 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 2026.**

Pour faire partie de l'offre communautaire, vous avez **jusqu'au 3 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.

AVIS IMPORTANT

Saviez-vous que l'on peut retrouver sur certaines propriétés situées à l'intérieur des limites de votre municipalité, une plante qui peut être dangereuse pour la santé humaine et pour l'environnement. La berce du Caucase, tel est son nom. Sa sève contient des toxines activées par les rayons ultraviolets. Le contact de la peau avec la sève, combiné avec l'exposition à la lumière, peut causer des lésions cutanées semblables à des brûlures. De plus, la berce du Caucase est très envahissante et colonise rapidement divers milieux. Elle nuit à la croissance des plantes indigènes et peut entraîner une perte de biodiversité. Elle représente donc un risque pour la santé et pour l'environnement.

Pour ces raisons, il est très important de limiter la propagation de cette plante.



Mesures de protection individuelle

Avant de toucher la plante, il est important de se protéger adéquatement pour éviter les brûlures causées par la sève de la berce du Caucase. Les mesures suivantes sont recommandées :

- Couvrir toutes les parties du corps par des habits protecteurs non absorbants (matériaux synthétiques et imperméables) : pantalons, manches longues, gants imperméables à manchon long, chaussures fermées ;
- Porter une attention particulière à la jonction des vêtements de protection (poignets, chevilles, cou) ;
- Enlever les vêtements et les gants en les retournant à l'envers. Éviter de mettre en contact les vêtements souillés avec d'autres objets ou vêtements et les nettoyer avant tout usage ultérieur ;
- Protéger les yeux ou, au mieux, tout le visage avec une visière.

Des mesures additionnelles de protection sont recommandées lors des opérations de contrôle.

Arrachage manuel ou mécanique

Plants immatures

- Arracher, couper ou tondre les plants immatures manuellement dès le développement de nouvelles repousses;
- Si les plants sont arrachés, retirer le plus de racines possible à l'aide d'une pelle ronde, d'une bêche ou d'un couteau à long manche.

Dans le cas d'une tonte mécanique, il est impératif d'éviter toute projection des débris. Utiliser un mécanisme d'ensachage automatique et ramasser tous les débris après la tonte. Éviter de toucher les débris sans protection individuelle (voir la section « Mesures de protection individuelle »).

Plants matures

- Couper à 15 cm du sol ou tondre les plants ;
- Sectionner les racines à une profondeur d'environ 20 cm sous la surface du sol à l'aide d'une pelle ou d'un couteau pour les retirer du sol. La coupe doit être effectuée sous la zone présentant des cicatrices foliaires pour éviter la reprise de la croissance des tiges.



Mesures alternatives ou complémentaires :

- Pour une petite colonie, couvrir la zone infestée d'une toile géotextile après avoir coupé les racines et les tiges afin d'entraver les repousses;
- Un travail profond du sol (par exemple un labour), jusqu'à 24 cm de profondeur, peut significativement limiter la repousse des plants et la germination des graines.

Coupe des ombelles

- Détruire les inflorescences avant la maturité des graines ;
- Couper les ombelles de fleurs et les mettre dans des sacs pour les détruire : Couper les ombelles à la base de la tige florale et non juste sous les fleurs pour éviter une reprise de la floraison et répéter l'intervention si nécessaire.

Méthodes chimiques

L'emploi d'herbicide, ou lutte chimique, contre la berce du Caucase doit être considéré en dernier recours et dans des situations d'infestations graves (nombreux plants, accès difficile au site, etc.). S'il s'agit de la seule méthode utilisable pour détruire des plants de berce du Caucase, le choix du produit et son utilisation doivent être conformes à la législation fédérale et provinciale sur les pesticides.

Au Québec, la vente et l'usage des pesticides sont encadrés par la *Loi sur les pesticides* et, de façon complémentaire, par la *Loi sur la qualité de l'environnement*. Le Code de gestion des pesticides et le Règlement sur les permis et les certificats pour la vente et l'utilisation des pesticides précisent les modalités d'application de la Loi sur les pesticides.

Au Canada, il n'y a pas d'herbicide homologué pour contrôler la berce du Caucase dans un milieu humide. Donc, si cette plante est située dans ce type de milieu, l'application d'un herbicide est à proscrire.

Certains herbicides peuvent être utilisés pour éliminer la berce du Caucase, notamment certaines formulations à base de glyphosate. Lors de l'utilisation, il faut absolument éviter d'appliquer l'herbicide sur les plantes non ciblées car le glyphosate est un herbicide non sélectif.

Comment se débarrasser des résidus de la berce du Caucase :

- Faire sécher les plants coupés ;
- Éviter la dispersion de graines lorsqu'elles sont présentes ;
- Détruire les ombelles en les plaçant dans des sacs en plastique robustes et hermétiques exposés au soleil pendant un minimum d'une semaine afin de supprimer la viabilité des semences ;
- Ne pas composter la plante entière ou en partie.

Pour plus d'information, visitez le site Internet du ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs (MDDEP)

<http://www.mddep.gouv.qc.ca/biodiversite/nuisibles/berce-caucase/index.htm>



COMMUNAUTÉ CHRÉTIENNE DE SAINTE-IRÈNE

INFORMATIONS

26 JUILLET: JOURNÉE MONDIALE DES GRANDS-PARENTS ET DES PERSONNES ÂGÉES

Cette Journée est une occasion privilégiée pour renforcer les relations entre les générations. Elle permet de mettre en évidence les liens étroits et uniques entre les jeunes et les aînés, tout en soulignant le désir de chacun et chacune d'être traités avec affection et respect. Les Saintes Écritures portent une attention spéciale aux aînés. Dieu nous apprend que la vieillesse est un temps de bénédiction et de grâce. Les personnes âgées sont les premiers témoins de l'espérance. Les aînés et les grands-parents sont des acteurs importants dans notre monde, en transmettant leur foi aux générations futures.

Profitons de cette Journée pour aller à la rencontre de ces personnes précieuses aux yeux de Dieu, leur rendre visite, les soutenir par la prière.

15 AOÛT : ASSOMPTION DE LA VIERGE MARIE

La solennité de l'Assomption célèbre la montée au ciel de la Vierge Marie, corps et âme, à la fin de sa vie terrestre. Son élévation rappelle que le destin ultime de l'humanité est la communion éternelle avec Dieu. Marie est un signe d'espérance pour nous tous et toutes. La mort n'est pas la fin de tout, mais un passage vers une vie nouvelle. Marie vit dans la gloire de Dieu pour demeurer continuellement auprès de nous. Elle ne cesse pas de se mettre en route rapidement vers chaque personne, comme une maman prévenante et toute dévouée.

HORAIRE

SAMEDI 18 JUILLET : 16^e DIMANCHE DU TEMPS ORDINAIRE

Célébration eucharistique

SAMEDI 15 AOÛT: 20^e DIMANCHE DU TEMPS ORDINAIRE

Célébration eucharistique

Que la Vierge de l'Assomption nous aide à vivre en fidèles témoins de la Bonne Nouvelle au cœur de notre monde.

Renée Madore, responsable du volet Liturgie et Vie communautaire

Paroisse Sainte-Irène

Célébration du samedi 18 juillet: Messe à 19 heures :

Marie-Claire et Roland Morissette : Danielle Morissette.

Roland Belisle : Denise Rioux.

Parents et amis défunts : Hélène Gonthier et Nelson Thériault.

Parents défunts : Laurence St-Laurent.

Célébration du samedi 15 août: Messe à 19 heures :

Parents défunts : Laurence St-Laurent.

Nathalie Bérubé : Johanne et Régis.

Roland Belisle : Denise Rioux.

Gisèle Laporte : Huguette Charrette.

Luminaires :

18 juillet : Danielle Morissette

25 juillet : Raynald St-Laurent.

01 août : Jules Gendron.

08 août : Carmen Fournier et Guy Dupont.

15 août; Guy Levesque.

Cimetière :

L'entretien bénévole du cimetière est sans contredit un plus pour notre fabrique.

Merci infiniment à Nelson Thériault pour son travail de professionnel!

Il est important de voir à la **solidité de vos épitaphes**. Il y en a qui penchent **dangereusement**.

Aqueduc :

La Fabrique a dû procéder à la réparation d'un bris à l'entrée de l'église. Coût total des réparations : **3625\$**

Réparations à venir :

Le perron de ciment à l'entrée de l'église est à réparer et le petit perron de bois à l'ouest de l'église est à refaire au complet.

Bureau :

Le bureau **est fermé en juillet et en août** De retour le 1^{er} septembre.

Pour urgences, vous pouvez appeler Renée Madore au 418-629-1819.

*C'est le moment de penser que l'église ne vit pas de l'air du temps!
Profitez au maximum du beau temps et des belles pluies qui nous
sont donnés.*

Passez un bel été!

Denise Dubé, secrétaire pour le conseil de Fabrique.

DESCENTE DE LA RIVIÈRE MATAPÉDIA

18 juillet 2026

**Rassemblement des
participants :**

14 h 15

Début de l'activité : 15 h

Gratuit

Inscription
sur Sport-Plus



Réflexion Intégrer son pouvoir

Le pouvoir intérieur consiste à la capacité de savoir. Ce pouvoir est accessible à tous les êtres vivants sur cette planète.

Tout ce qui arrive à sa raison d'être et dans sa manifestation, le lâcher prise nous permet de prendre contact avec le savoir inné.

Si nous avons perdu un emploi, une maison ou autre bien et que nous nous entêtons à vouloir changer la situation, nous enfonçons dans notre souffrance. Si nous acceptons totalement ce qui est, nous intégrerons le vrai pouvoir.

Alors nous sommes en mesure de vivre cette expérience de façon plus constructive, en sachant que nous allons ressortir enrichi d'un plus grand savoir.

Accueillons la vie, telle qu'elle se présente.

Soyez confiant.

Marcelle L.

L'Association forestière bas-laurentienne est un organisme à but non-lucratif dont la mission est d'éduquer les jeunes et sensibiliser la population à l'importance de la forêt. Nous offrons un service d'animation d'ateliers sur la forêt dans les écoles, les camps de jour, lors d'activités grand-public et pour divers événements. Contactez-nous pour planifier une activité dans votre école ou votre municipalité : www.afbl.info

Prévenir les incendies de forêt

L'été est la saison idéale pour profiter de la forêt! Que vous pratiquiez le camping, la randonnée pédestre, les balades en VTT ou toute autre activité de plein air, il est important de garder en tête que ces activités s'accompagnent aussi d'une responsabilité : celle de prévenir les incendies de forêt.

À ce sujet, la Société de protection des forêts contre le feu (SOPFEU) indique que 80 % des incendies de forêt sont d'origine humaine. Les principales causes sont les mégots de cigarette et autres articles de fumeurs jetés au sol, le brûlage de gros rebuts ainsi que les feux de camp mal éteints.



Heureusement, chacun peut contribuer à prévenir les incendies de forêt en adoptant des comportements responsables. Voici quelques gestes simples à poser :

- Consultez le niveau de danger d'incendie et les restrictions en vigueur avant de vous rendre en forêt.
- Évitez de fumer en marchant, en travaillant en forêt ou lors de vos déplacements en VTT.
- Éteignez complètement vos mégots de cigarette, rapportez-les dans un contenant fermé et jetez-les à la maison.
- Faites votre feu de camp uniquement sur un sol non combustible et dans un endroit approprié.
- Surveillez votre feu en tout temps et gardez à portée de main de l'eau, du sable ou de la terre pour pouvoir l'éteindre rapidement.
- Avant de quitter les lieux, assurez-vous que votre feu est complètement éteint et qu'il ne dégage plus aucune chaleur.

Chaque petit geste compte! Cet été, nous vous invitons à profiter de la forêt, tout en veillant à la protéger.

Partenaire officiel



Parrain d'honneur



Partenaires platine



EXCAVATION - TRANSPORT
418 629-4169 - 418 556-6667



Caisse Vallée de la Matapédia



Comité de développement
de Saint-Vianney

Saint-Vianney



26 juillet - 2 août
2026

Une semaine de festivités,
de fierté et de souvenirs

Suivez-nous



100^e - Saint-Vianney



saintvianney100@gmail.com

Billets/laisser-passer

Bracelet pour la fin de semaine

*Accès aux compétitions +
spectacles

+ 10\$ de rabais pour le théâtre*

- Pré-vente 50\$
- Prix régulier 70\$
- 0-12 ans gratuit
- Bracelet journalier : 35\$
- Théâtre : 20\$ adulte/
15\$ Étudiant

Commodités

Jeu de dimanche

- Espace pour enfants
- Cantines mobiles (\$) : Pizza,
fast-food et plaisirs glacés

Autres activités

vedettes

- Tour d'hélicoptère (\$)
- Cocktails spéciaux du 100^e
- Coin photo souvenir
- Pavillon d'arts, artisanat et
exposition de souvenirs
- Kiosques de vente d'articles
promo du 100^e
- Fête foraine (\$)
- Mini-putt (\$)

PRÉ-FESTIVAL 26 au 29 juillet

DIMANCHE 26 JUILLET

(Parc)

PM : Rassemblement/activités amicales
15h : Course des couleurs

LUNDI 27 JUILLET

(Montagne et parc)

11h30 : Pique-nique familial
PM : Rassemblement/activités amicales
Animation pour enfants
20h : Feu de camp

MARDI 28 JUILLET

(Grand lac)

8h : Inscription au concours de pêche
"La meilleure prise du jour"
10h : Excursion pédestre
13h30 : Activités chasse & pêche
PM : Activités nautiques
*Lavez vos embarcations
*Gilet de sauvetage obligatoire
17h30 : Souper hot-dogs
20h : Feu de camp

MERCREDI 29 JUILLET

(Parc et chapiteau)

13h : Rassemblement/activités amicales
17h : Potluck BBQ
19h : Super bingo du 100^e
DERNIER TOUR À 1000\$
20h : Film extérieur pour enfants
21h30 : Film extérieur pour la famille

FESTIVAL du 30 juillet au 02 août

JEUDI 30 JUILLET

8h-11h : Déjeuner "traditionnel" (Cafétéria)
10h : Tour guidé de la municipalité
13h : Course de boîtes à savon (Église)
14h30 : Tour guidé de la municipalité

LANCEMENT OFFICIEL DES FESTIVITÉS

16h30 : Accueil des convives
17h : Vin d'honneur et grignotines
17h30 : Coup d'envoi du 100^e

SOIRÉE DE SPECTACLE

20h30 : Théâtre "Si l'histoire nous rattrapait..."
(Complexe)
22h : Rock Story (Chapiteau)

VENDREDI 31 JUILLET

8h-11h : Déjeuner « crêpes » (Cafétéria)
10h : Rallye auto
13h : Danse Country Pop avec Rustiq
13h30 : Démonstrations de force avec
Louis-Philippe Jean et ses invités (Parc)
14h : Tour guidé de la municipalité
16h : Théâtre "Si l'histoire nous rattrapait..."
17h-19h : Souper Cipaille (Chapiteau)
Adulte: 30\$ / Enfant 12 ans et - : 20\$

SOIRÉE DE SPECTACLES (Chapiteau)

20h : Humour avec Réal Bélard
21h30 : Jamboree des anciens

SAMEDI 1^{er} AOÛT

8h-11h : Déjeuner aux Beans (Chapiteau)
11h30-17h : Compétitions forestières
amateur et pro (Parc)
14h : Danse Country Pop avec Rustiq
17h30-20h : Souper "Bières et saucisses"
(Chapiteau) Adulte : 40\$

SOIRÉE DE SPECTACLES (Chapiteau)

20h30 : CCR Reborn
22h : Noir Silence
Minuit : DJ Danick

DIMANCHE 2 AOÛT

8h-11h : Déjeuner "santé" (Cafétéria)
9h : Tour guidé de la municipalité
10h30-13h : Parade du 100^e
14h : Messe extérieure (Montagne)
et hommage à nos pionniers
17h-19h : Souper méchoui (Chapiteau)
Adulte : 40\$ / Enfant 12 ans et - : 35\$
19h : Mot de clôture
20h : Théâtre "Si l'histoire nous rattrapait..."
20h : Feu de camp
22h : Feux d'artifice de fermeture





Jeudi 13 août 2026

- 18h30 à 20h30** **Lasertag**
Au terrain de balle-molle
Gratuit
- 19h** **Bingo**
2500\$ en prix
Sous le chapiteau

Vendredi 14 août 2026

- 11h à 13h** **Pique-nique familial**
Sous le chapiteau
- 13h** **Courses de boîtes à savon**
Rue de la Fabrique
Inscription : 5\$
Responsable : Simon Roussel
- 13h à 16h** **Jeux gonflables**
Au parc - Gratuit
- 16h** **Ouverture officielle**
dévoilement du concours de
décorations, etc.
Sous le chapiteau
- 20h** **Spectacle "Manu Show"**
avec Manuel Castilloux
Sous le chapiteau
- 21h30** **Feux d'artifices**
Au terrain de balle-molle
- 22h** **Spectacle La Grand-Messe**
"Hommage aux Cowboys Fringants"
Sous le chapiteau
- 24h** **La soirée se poursuit**
avec DJAYPOP
Sous le chapiteau

Restauration toute la fin de semaine
Camion-bantine La Paysanne
Petits plaisirs glacés

LOTÉRIE



1^{er} PRIX
CHEVROLET
TRAX 2026* 35 000\$

2^e PRIX VÉLO ÉLECTRIQUE 2700\$

3^e PRIX CRÉDIT VOYAGE 2000\$

4^e PRIX BON D'ÉPICERIE DE 500\$

5^e PRIX BON D'ÉPICERIE DE 500\$

Coût du billet : 75\$ 1000 billets en vente

EN VENTE auprès du comité organisateur
Numéro de licence de la RAGJ : L-03133

Samedi 15 août 2026

- 8h à 11h** **Déjeuner**
Sous le chapiteau
Adultes : 20\$
6 à 10 ans : 10\$
0 à 5 ans : 5\$
- 9h à 11h30** **Chasse aux trésors**
Au terrain de balle
Pour les 4 à 9 ans
Inscription avant 1^{er} août
Places limitées
Thérèse Plourde 418 629-3131
- 11h à 16h** **Exposition d'artisanat**
Au gymnase de l'école
Inscription : 20\$ / table
Denise Michaud 418 629-5500
- 13h** **Partie de balle-molle amicale**
Présentiez-vous au terrain pour jouer.
Responsable : Simon Blanchette
- 13h** **Rallye-auto**
Départ 13h au chapiteau
Responsables :
Christine Paquet et Véronique Boucher
- 13h à 16h** **Jeux gonflables**
Au parc - Gratuit
- 15h** **Concours de tartes aux pommes**
Sous le chapiteau
Inscription : 3 tartes
Thérèse Plourde 418 629-3131
- 17h à 19h** **Souper Mèchoui**
12 ans et plus : 40\$
6 à 11 ans : 20\$
0 à 5 ans : gratuit
Sous le chapiteau
- 20h** **Spectacle d'humour**
avec JF Otis
Sous le chapiteau
- 21h30** **Spectacle musical**
avec Alter Ego Experience
Sous le chapiteau
- 23h** **La soirée se poursuit**
avec DJAYPOP
Thématique : Années 2000
Sous le chapiteau

Dimanche 16 août 2026

- 7h30 à 10h30** **Déjeuner**
Sous le chapiteau
Adultes : 20\$
6 à 10 ans : 10\$
0 à 5 ans : 5\$
- 11h** **Messe**
Sous le chapiteau
- 11h à 16h** **Exposition d'artisanat**
Au gymnase de l'école
Inscription : 20\$ / table
Denise Michaud 418 629-5500
- 13h** **Parade du 100^e**
Chars allégoriques et vieilles voitures
Départ 13h
Inscription :
Joëlle Guénette 418 629-4992
- 13h à 16h** **Exposition de vieilles voitures**
Information :
Daniel Paquet 418-631-5677
- Jeux gonflables**
Au parc - Gratuit
- 17h** **Tirage de la loterie**
Capsule temporelle
Sous le chapiteau

Bracelet pour les spectacles

Pour toute la fin de semaine
12 ans et plus :
35\$ jusqu'au 30 juin 2026
45\$ du 1^{er} juillet au 13 août 2026
0 à 11 ans : gratuit
Par jour : 25\$

EN VENTE

- Auprès du comité organisateur
- Au Garage Yannick Jean
- Dépanneur HAMI Du "O"- Amqui

INFORMATIONS

Courriel : centenairessttharcisius@hotmail.com
Linda 418 631-4766 ou Marise 418 631-4082



Comité de développement de Saint-Tharcisius

EXCAVATION



LE PARC RÉGIONAL DU LAC-MATAPÉDIA OBTIENT L'ACCREDITATION PARQ

Amqui, le 16 juin 2026. Après plusieurs mois de démarches, la MRC de La Matapédia, gestionnaire du Parc régional du Lac-Matapédia, annonce officiellement l'obtention de l'accréditation Parq, symbole d'excellence pour les adeptes de plein air. Gérée par le réseau Parq, organisme national de loisir reconnu par le gouvernement du Québec, cette accréditation confirme l'atteinte de hauts standards de qualité, de sécurité et de développement durable et son obtention reflète l'engagement de la MRC envers le développement du Parc.

Le dossier déposé en vue de l'obtention de l'accréditation Parq a été élaboré collaborativement par le Service de développement et le Service de foresterie de la MRC. Concrètement, l'accréditation vient par exemple reconnaître :

- Une gestion des risques et des mesures et plans d'urgence assurant la sécurité ;
- Une information et une signalisation claires qui améliorent l'expérience plein air des usagers ;
- Une structure d'accueil de qualité en ce qui concerne les infrastructures, la gestion des matières résiduelles, et l'état général des lieux ;
- Des pratiques responsables et durables.

Renouvelable aux trois ans après une visite terrain visant à valider les améliorations apportées, le sceau d'excellence Parq comprend aussi un accompagnement afin de mieux faire reconnaître les acquis et d'apporter des correctifs et améliorations à nos pratiques.

« Ces dernières années, la MRC a résolument mis en action sa volonté de faire du Parc régional du Lac-Matapédia un incontournable pour les amateurs de plein air de notre région et pour la clientèle touristique. Nous sommes fiers d'avoir décroché l'accréditation Parq, laquelle couronne en quelque sorte nos efforts visant à offrir une expérience plein air de haut niveau en matière de sécurité et de développement durable », a souligné Mme Chantale Lavoie, préfète de la MRC de La Matapédia.

Rappelons que la MRC complète actuellement un projet majeur de mise à niveau des infrastructures et de l'image de marque du Parc régional du Lac-Matapédia. Représentant des investissements de plus d'un million de dollars (1 M\$), il a été lancé en 2025 et est soutenu à 80 % par différents programmes gouvernementaux provenant notamment du ministère du Tourisme (Programme de développement de l'offre touristique des parcs régionaux, Plan montagne) et du ministère des Affaires municipales et de l'Habitation du Québec (Fonds régions et ruralité volets « Soutien au rayonnement des régions » et « Vitalisation et coopération intermunicipale ») ainsi que de Développement économique Canada.

- 30 -

Source : Entrevues :

Mme Chantale Lavoie Mme Paméla Arcand

Préfète Conseillère en développement touristique

MRC de La Matapédia MRC de La Matapédia

418 629-2053, poste 1118 418 629-2053, poste 1042 c.lavoie@mrcmatapedia.quebec

tourisme@mrcmatapedia.quebec

26 MAI, JOURNÉE DE LA MATAPÉDIA : UNE QUATRIÈME ÉDITION RÉUSSIE

Amqui, le 30 juin 2026. À l'invitation de la MRC, les Matapédiens ont répondu nombreux à l'appel à célébrer le 26 mai, Journée de La Matapédia. Il s'agissait d'une quatrième année pour l'initiative commémorative et communautaire lancée en 2022 et qui vise à faire rayonner la fierté et l'appartenance à la région.

Outre les activités organisées dans 14 municipalités et ayant rejoint plus de 700 personnes, la MRC de La Matapédia a profité de l'occasion pour tenir à son centre administratif une édition spéciale « Journée de La Matapédia » du Marché Nomade ainsi que le lancement de l'exposition du concours photos « Flashez sur La Matapédia ». Ces deux activités ont attiré plus de 150 personnes.

L'exposition des photos sélectionnées par le jury dans le hall d'entrée du centre administratif se poursuit pour toute la période estivale et il est déjà prévu que le concours revienne en 2027 sous le thème « La Matapédia en action ».

« Que ce soit une promenade en forêt, une sortie dans un festival, une activité créative, un moment de lecture au bord d'un lac, ou encore une rencontre entre amis, laissez libre cours à votre créativité et profitez de la saison estivale pour immortaliser ces moments », invite le comité organisateur du concours.

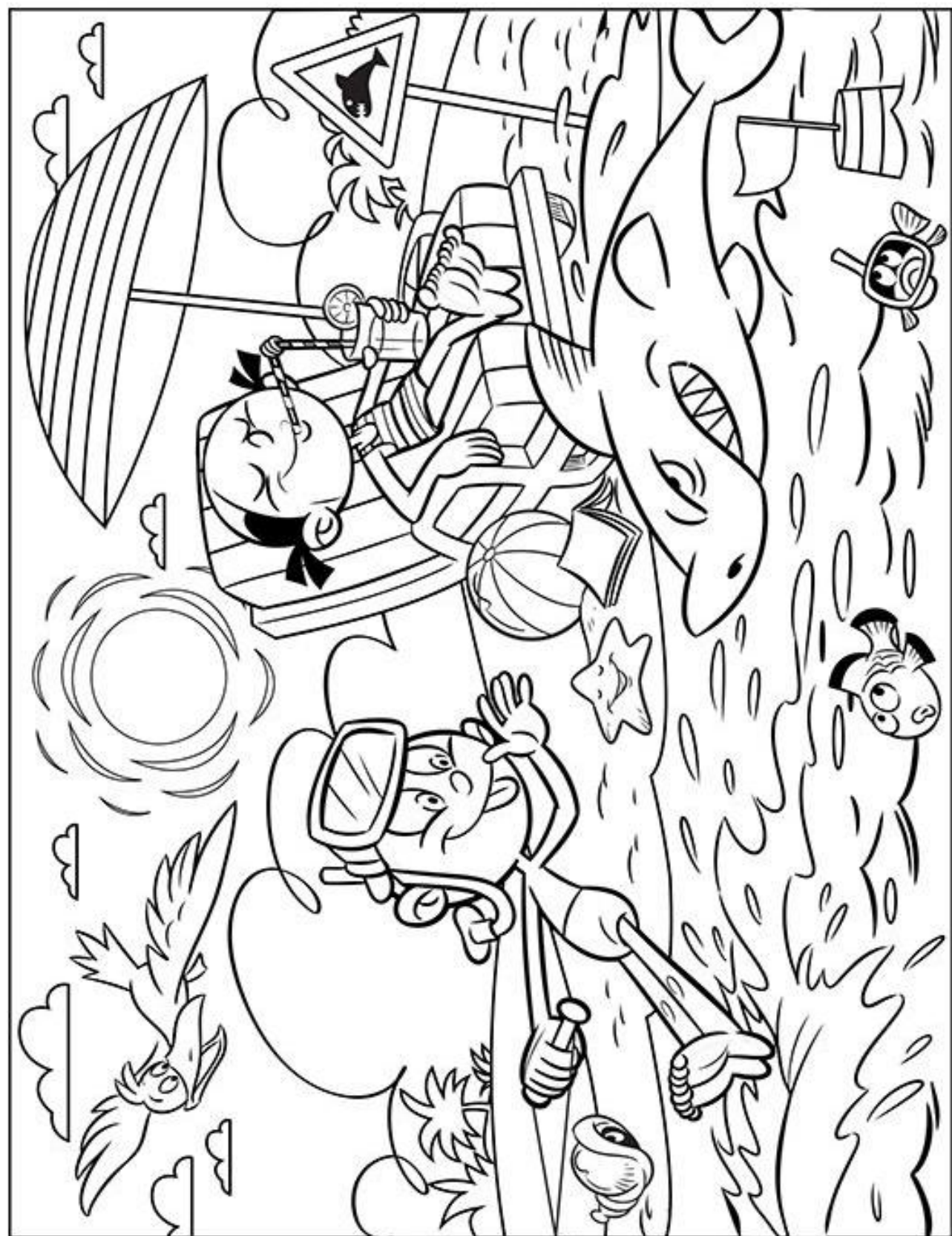
Des capsules de trucs et astuces pour prendre des photographies sont par ailleurs diffusées sur la page Facebook et la chaîne YouTube de la MRC.

Le choix du 26 mai pour souligner la Journée de La Matapédia revêt un caractère symbolique important. En effet, il commémore la concession à Charles-Nicolas-Joseph D'Amours de Louviers de la seigneurie du lac Matapédia par Louis de Buade, comte de Frontenac et gouverneur général de la Nouvelle-France. L'acte de concession est daté du 26 mai 1694.

Source et entrevue :

Mme Chantale Lavoie, préfète
MRC de La Matapédia
418 629-2053, poste 1118
c.lavoie@mrcmatapedia.quebec





Le Mot **vert** du mois – «Le tri ne prend pas de vacances !» - Juillet 2026

Enfin, les vacances sont arrivées ! Que ce soit pour une journée aux glissades d'eau, un *road trip* autour de la Gaspésie, un séjour en camping, une sortie à la plage ou simplement une visite au parc, c'est le moment de décrocher et de profiter de l'été. Ce n'est quand même pas une raison pour oublier toutes nos bonnes habitudes de tri et nos bons gestes. Il est possible de simplement les inclure dans notre préparation de voyage !

Avant de partir

Les préparatifs :

- Apporter une bouteille d'eau réutilisable. Sur votre chemin, il y a souvent plusieurs stations de remplissage (en plus, ça va vous coûter moins cher). Pour l'eau non potable, les filtres et les pastilles purifiantes peuvent aussi être très utiles.
- Prévoir des sacs pour séparer les matières recyclables des déchets.
- Utiliser de la vaisselle réutilisable pour les pique-niques et le repas en plein air. Un ensemble d'ustensiles dans la voiture prend peu de place et peut servir à plusieurs reprises. On est ainsi toujours prêt !
- Apporter vos sacs réutilisables lorsque vous allez magasiner pour vos souvenirs de vacances.
- Préparer quelques repas et collations dans des contenants réutilisables. Cela permet de réduire les emballages à usage unique et de diminuer les achats sur la route.

Pendant votre séjour

Rendu à destination :

- Utiliser les bacs de tri mis à votre disposition.
- Rapporter vos matières recyclables si aucun service n'est disponible sur place. Il est préférable d'attendre de pouvoir les trier adéquatement plutôt que de les jeter ou de les brûler. La combustion des déchets peut libérer des substances nocives pour la santé lorsqu'elles sont respirées et contaminer l'air.
- Éviter de laisser des déchets dans les lieux publics, les parcs, les plages ou les espaces naturels.
- Utiliser vos contenants pour ramener vos restes de repas lorsque vous mangez au restaurant et évitez ainsi le gaspillage alimentaire.

Après votre séjour

Lors du départ :

- Vérifier qu'aucun déchet n'est resté derrière vous.
- Ramasser les matières qui se sont envolées ou dispersées par le vent.

Saviez-vous que certains déchets abandonnés dans la nature peuvent mettre plusieurs centaines, voire plus de mille ans à se décomposer ? En plus de rendre les paysages moins beaux, ils peuvent nuire à la faune et contaminer les milieux naturels. Il est donc important de se ramasser lorsque nous visitons des lieux. En plus, dans la majorité des lieux touristiques, il y a un bac pour la récupération, les déchets et parfois même les contenants consignés et le compost ! Donc, même si l'on ne veut plus se prendre la tête en vacances, ce n'est pas plus compliqué que de trier à la maison.

CALENDRIER D'ACTIVITÉS COMMUNAUTAIRES 12 JUILLET AU 16 AOÛT



Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
12 juillet	13	14 	15	16 Marché public à Amqui	17	18 Messe 19h
19	20 	21 	22	23 Marché public à Amqui	24	25
26	27	28 	29	30 Marché public à Amqui 	31	1 Août
2	3  	4 	5	6 Marché public à Amqui	7	8
9	10	11 	12	13 Marché public à Amqui	14	15 Messe 19h

Cueillette ordures 

Cueillette recyclage 

Cueillette bac brun 

Val D'Irène 

Séance du conseil municipal 

➤ 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. Téléphonez 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 vendredi de 8h à 16h

Samedi de 8h à 12h



➤ 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.

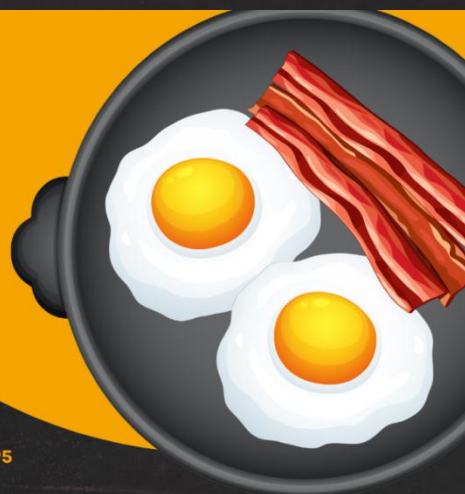
RESTAURANT-BAR



Le Villageois

418-629-1344

Menu



Déjeuners

# 1	1 oeuf, rôties, patates, café	7,95
# 2	2 oeufs, rôties, patates, café	8,95
# 3	1 oeuf, rôties, 1 viande, patates, café	11,45
# 4	2 oeufs, rôties, 1 viande, patates, café	12,45
# 5	Assiette brunch: 2 oeufs, rôties, bacon, jambon, saucisse, fèves au lard, patates et café	16,95

# 6	Omelette nature, rôties, café	10,95
# 7	Omelette jambon, rôties, café	12,95
# 8	Omelette Western, rôties, café	14,95
# 9	Déjeuner Club, café	15,95
# 10	Crêpes, sirop d'érable, café	10,95
# 11	2 rôties et café	5,95

Brevages

Café	2,83
Tisane ou thé	3,00
Boisson gazeuse	3,25
Chocolat chaud	3,50
Limonade	4,25
Jus	2,95
Lait	2,95

Extras

2 rôties	3,00
Viande	3,50
Pain de ménage	3,00

Tranche de fromage	3,00
Creton	2,50
Fèves au lard	2,50

RESTAURANT-BAR



Le Villageois

418-629-1344

Menu



Entrées

Soupe du jour	4,25
Rondelles d'oignons	7,50
Bâtonnets de fromage	9,95

Ailes de poulet	(4)	(8)	(12)
	6,50	11,95	16,95

Salades

	Entrée	Repas
Salade du chef	9,50	11,50
Salade au jambon	12,95	16,95
Salade au poulet	12,95	16,95

Desserts

Dessert du jour	4,95
Croustade	4,95

Frites

	Mini	Moyen	Gros	Familial
Frite	3,95	5,95	7,95	
Sac de frites	4,95	6,95	9,95	
Frite sauce	5,50	8,50	10,50	
Poutine régulière	6,95	9,95	12,95	19,95
Poutine sauce BBQ	7,25	10,25	13,25	20,95
Poutine italienne	8,95	11,95	14,95	
Poutine steak haché	8,95	11,95	14,95	
Poutine galvaude	8,95	11,95	14,95	
Poutine méli-mélo	8,95	11,95	14,95	24,95
Poutine Villageoise	9,95	12,95	15,95	
Poutine & Poulet popcorn	9,95	12,95	15,95	
Bol de poulet popcorn	6,50	9,25	12,25	

Extras

Smoked meat	Fromage
Pepperoni	Sauce
Steak haché	Oignons
Bacon	Champignons

• Prix selon le format

RESTAURANT-BAR



Le Villageois

418-629-1344

Menu



Sous-marins

	6 po	9 po
Sous-marin au poulet (oignon, piment, laitue, champignons, tomates, fromage)	10,25	13,25
Sous-marin pizza	10,95	13,95
Sous-marin Villageois (smoked meat, laitue, fromage, champignons)	13,25	15,25

Pizzas

	9 po	12 po	16 po
Pepperoni-fromage	17,95	21,95	29,95
Garnie	20,95	24,95	32,95
La Villageoise	23,95	29,95	37,95
Pizza à l'ail	14,95		

Baluchon pepperoni-fromage	17,95
Baluchon garni	20,95
Baluchon Villageois	23,95

Extras

Fromage	Steak haché	Bacon
Pepperoni	Légumes	Smoked meat

• Prix selon le format

Mets

	Solo	Assiette	
Hot chicken	1/2 12,95	15,95	Cuisse BBQ 14,95
Club sandwich	1/2 13,95	16,95	Poitrine BBQ 17,95
Hamburger relish et ketchup	6,95	9,95	Poulet pané en lanières (3) 14,95
Hamburger complet et garni	7,50	10,50	Hamburger steak 16,95
Cheeseburger	7,95	10,95	Hot Hamburger 13,95
Hamburger poulet	8,25	11,25	Fish & chips 16,95
Hamburger Villageois	8,95	11,95	Smoked meat 17,95
Guédille régulière	5,75	8,75	Spaghetti italien 1/2 8,95
Guédille poulet	7,25	10,25	Spaghetti italien 11,95
Guédille jambon	7,25	10,25	Spaghetti italien gratiné 1/2 10,95
Hot dog	3,75	6,75	Spaghetti italien gratiné 13,95
Pogo (2)	5,50	8,50	

Sandwichs

Tomates et laitue	5,25	Jambon et fromage	7,50
Fromage	5,25	Grilled cheese	6,50
Oeufs	5,50	Poulet	6,75
Oeufs et fromage	7,50	Western	7,75
Jambon	6,75	Villageois	8,75

Extra
poutine

3,25 \$