

Le PAR...CHEMIN



Juillet-Aout 2021



St-Eugène-de-Guigues

Les messages à faire paraître dans le journal doivent être envoyés par courriel à :

parchemin@st-eugene-de-guigues.qc.ca

Ou, apportés les au bureau municipal à l'attention de Émile Barrette.

Pour information contactez : Émile Barrette au (819) 785-2301

Prochaine date de tombée : le 27 Aout 2021 à 16h

Le Par...Chemin sur « Facebook »

<https://www.facebook.com/pages/Le-Par-Chemin-de-St-Eugene-de-Guigues/333138563533211>

www.facebook.com/Le-Par-Chemin-de-St-Eugene-de-Guigues-333138563533211

Par... Phemin

Les Étincelles de St-Eugène

Nouvelles de votre Club.

Juillet et août 2021

Le projet pour l'installation d'un lave-vaisselle commercial au Centre des Loisirs de St-Eu., et la réfection des salles de bains au local du Club est approuvé. Nous vous donnerons des nouvelles sur son évolution bientôt. La rencontre avec la Municipalité et le contracteur est faite et les plans sont en préparation.

Nous serons probablement bientôt capable de repartir les rencontres de baseball-poche du mercredi après-midi ainsi que les jeux de cartes et de billards dès la reprise de nos activités régulières en septembre.

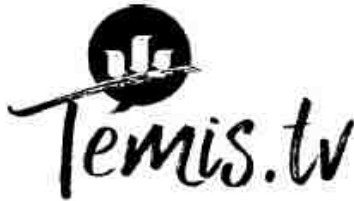
Je m'avance peut-être, mais nous aurons probablement notre belle « épluchette de blé d'inde » en août prochain? Si les Québécois restent prudents et respectent les règles sanitaires, c'est possible. Notre présidente ainsi que moi y croyons. Et surtout il faudra maintenir notre Club fort et en opération, et pour cela, il faut renouveler nos cotisations annuelles qui seront échues le premier septembre. Donc s'il y a épluchette à la fin d'août, faudra penser à apporter le « cash » nécessaire pour cette échéance.

Laissons entrer le soleil qui est bien présent depuis un certain temps. Soyons toujours prudent. La plupart de nous sommes vaccinés et nous recevons la deuxième dose depuis quelques semaines. Respectons les consignes de la Santé Publique et évitons les déplacements inutiles dans les autres zones.

Ceci est la dernière publication de l'été. La prochaine sera en septembre seulement.

Lucien le bavard

Juillet-Aout 2021



OFFRE D'EMPLOI – VIDÉO-JOURNALISTE
Poste permanent – temps plein (35 h / sem)
Salaire à discuter

Rôle :

Le vidéo journaliste a la responsabilité de la production hebdomadaire du bulletin d'informations locales. Il (elle) anime, à l'occasion, des émissions d'intérêt public en lien avec l'information locale.

Les tâches principales sont :

- Recherche de sujets pertinents
- Entrevues avec intervenants locaux
- Écriture de textes de nouvelles
- Lecture des nouvelles devant la caméra
- Couverture d'événements
- Animation occasionnelle d'émissions en lien avec les informations locales
- Tournage et montage des reportages (un atout)
- Autres tâches connexes

Compétences et aptitudes :

- Formation en journalisme ou domaine connexe
- Excellente maîtrise du français parlé et écrit, anglais un atout
- Connaissances informatiques obligatoires : Word, Excel
- Être à l'aise devant une caméra et avec l'utilisation de la vidéo-conférence
- Avoir le sens des responsabilités, être curieux, avoir de la rigueur et une bonne écoute, avoir une bonne capacité d'adaptation et être capable de travailler sous pression
- Connaître ou avoir un intérêt pour le milieu télévisuel
- Une connaissance de base en caméra et montage est un atout

La Télévision communautaire du Témiscamingue (TV Témis) est un organisme à but non lucratif, situé à Notre-Dame-du-Nord, dans la région de l'Abitibi-Témiscamingue. Elle produit des émissions variées d'intérêt public et un bulletin de nouvelles chaque semaine. Sa mission est d'être la courroie de transmission de toute l'actualité locale (politique, culturelle, sportive, sociale et communautaire). Visite notre site internet temis.tv.

Pour postuler, envoie ton CV et une lettre de présentation à l'adresse direction@temis.tv.

Seules les personnes retenues pour le poste seront contactées pour une entrevue. Entrée en poste dès que possible.




Chronique environnementale

Par Maude Dénommé



Le recyclage

Ça y est, l'été est enfin arrivé. Le camping, la plage, les balades sur nos lacs témiscamiens et bien plus sont au rendez-vous pour les prochains mois. Les canettes de bière, de liqueur et les bouteilles d'eau lors des sorties dans la nature sont aussi de retour. Malheureusement, certaines d'entre elles s'égareront dans la nature et polluent l'environnement alors qu'il suffirait de les mettre dans le bac bleu. Cependant, certaines personnes ne savent pas ce qui va dans le bac ou non. Il est plus facile de jeter dans la nature plutôt que dans le bon bac. Afin d'aider à faire le bon tri du bac bleu, voici une liste assez complète de tout ce qui va dans le bac de recyclage regroupé par matériaux.

			
Verre *Peux aller au recyclage avec ou sans étiquette	Bouteille de vin Bouteille d'huile et vinaigre	Bouteille de jus Bouteille d'eau gazeuse Pot de salsa, de cornichon, de sauce, etc.	
Métal	Boîtes de conserve Couvercle et bouchon Canette et contenant d'aluminium	Assiette, contenant et papier aluminium (doit être nettoyé un peu et mis en boule pour isoler la partie souillée du reste du bac)	Contenant d'aérosol (poubelle)

Juillet-Aout 2021



Papier et carton	<ul style="list-style-type: none"> Journaux Circulaire Catalogue Revue, magazine Feuille papier (avec ou sans agrafe) Enveloppe Boîte carton vide et plutôt propre 	<ul style="list-style-type: none"> Facture Billet de loterie Sac de papier Carton d'œuf Encarts promotionnels 	<ul style="list-style-type: none"> Annulaires Chemise de classement Contenant aseptique Carton de lait et jus à pignon 	<ul style="list-style-type: none"> Papier et carton imbibé de gras (composte) Papier ciré Autocollant Papier peint Papier photographique Cartable Papier d'emballage métallisé
Plastique	<ul style="list-style-type: none"> Bouteille d'eau, de jus, de boisson, etc. Bouteille d'huile et vinaigre Bouteille savon lessive et eau javel Couvercle et bouchon (laissé sur les contenant) Sacs d'emplette 	<ul style="list-style-type: none"> Plastique identifié 1,2,3,4,5,7 Contenant produit beauté Contenant entretien ménagé Sac à produit alimentaire (propre et sans gras) 	<ul style="list-style-type: none"> Pots crème glacée, margarine et de yogourt 	<ul style="list-style-type: none"> Styromousse Plastique identifié 6 Ustensile en plastique Boitier CD et DVD Emballage rabattable transparent pour pâtisserie

Recyclons mieux tous ensemble et arrêtons de jeter des déchets dans la nature alors qu'ils peuvent être recyclés et avoir une seconde vie. Pour avoir plus de renseignements sur ce qui peut aller dans le bac bleu, je vous conseille le site Recyc-Québec et leur application simple d'utilisation Ça va où. Profitez bien de l'été et du soleil.

Maude Dénomme



Cercle de Fermières de Saint-Eugène-de-Guigues

Avec le déconfinement progressif nous avons réussi , le 8 juin dernier ,à planifier une rencontre des membres Fermières avant la fin de la saison. Ce fut une belle rencontre où nous étions heureuses de nous revoir et de prendre des nouvelles de chacune.

Dans le contexte actuel, nous n'étions pas nombreuses mais chaque personne présente a pu apprécier l'échange informatif ainsi que la démonstration d'articles d'artisanat confectionnés par les membres. Très beau travail mesdames!

Comme à chaque année, en juin, c'est le moment des élections au CAL (conseil administration local). Trois postes étaient en fin de mandat: les postes de présidente, trésorière et conseillère #1. Le poste de secrétaire, étant vacant depuis novembre 2020, a dû être comblé lui aussi . Madeleine Pilon a accepté d'assumer ce poste jusqu'à la fin du mandat en juin 2022. Céline Fournier accepte de renouveler le mandat de trésorière et moi-même, celui de conseillère #1, pour les prochains 2 ans.

Le poste de présidente, quant à lui, n'a pu être comblé. Nous sommes toujours à la recherche de la personne qui serait intéressée à se joindre à notre équipe pour contribuer à poursuivre notre beau regroupement. Pensez-y et contactez une des membres du CAL si vous êtes intéressée ou si vous désirez proposer une membre.

Un petit rappel en terminant pour celles qui désirent renouveler leur adhésion au Cercle et qui n'ont pas encore eu l'occasion de le faire , d'envoyer votre chèque à notre trésorière, **Céline Fournier**, à l'adresse suivante: **703 Rte 391 Saint-Eugène de Guigues J0Z 3L0**. Cette année, exceptionnellement, le coût du renouvellement est de 15\$ s'il est fait avant le 1er septembre 2021.

Toutes les membres du CAL vous souhaitent de passer un bel été et au plaisir de se revoir à l'automne (l'espoir est toujours permis n'est-ce-pas?)

Julie Ouellet

Responsable des Communications et du Recrutement

Cercle de Fermières de Saint-Eugène-de-Guigues

Juillet-Aout 2021

VOTRE ÉGLISE

Juillet 2021

Ouais ! Bien que la vie religieuse continue à être présente dans nos secteurs, nous n'avons pas beaucoup de nouvelles spéciales à vous communiquer. Notre curé Rénaud se dévoue avec beaucoup de bon vouloir à travers ses huit (8) paroisses et sa tête fourmille de milles idées. Il a toujours des projets de communications qui émanent de ses réflexions. La preuve, c'est la messe du dimanche qui est diffusée régulièrement sur TV TÉMIS. avec un auditoire parmi les plus fidèles et étant parmi les meilleures auditions par les téléspectateurs.

voici les dernières informations pour le nombre de personnes admises dans l'église :

ZONE VERTE

Lieux de culte

Maximum de 250 personnes. Si le lieu de culte occupe un bâtiment au complet, la limite s'applique au bâtiment.

Les mariages sont limités à un maximum de 50 personnes. La réception qui suit la cérémonie si elle se déroule à l'intérieur est limitée à 25 personnes.

À partir du 28 juin, les cérémonies de mariage sont limitées à un maximum de 250 personnes qui doivent demeurer assises durant l'événement.

Une distance minimale de 2 mètres doit être maintenue entre les personnes, même lorsqu'elles demeurent à leur place et ne circulent pas, à moins qu'il s'agisse d'occupants d'une même résidence privée.

La réception qui suit la cérémonie est limitée à 25 personnes, si elle se déroule à l'intérieur, et à 50 personnes si elle a lieu à l'extérieur.

Le port d'un couvre-visage ou d'un masque est obligatoire, mais il est possible d'enlever celui-ci lorsque la personne est à sa place, reste silencieuse ou ne s'exprime qu'à voix basse.

Nous étudions encore les réparations à apporter à notre perron de l'église. Ça s'en vient ! Un beau jour ce sera fait.

* Lucien B.

Chronique animalière par Maude Dénommmé

Les oiseaux des cours d'eau

Depuis que la glace a finalement libéré les lacs et les rivières, de nombreux oiseaux migrateurs sont revenu pour l'été pondre leur œufs. C'est notamment le cas du grand héron, du canard colvert et du huard. Ils sont observables sur nos lacs mais sont souvent oubliés contrairement à d'autres. Apprendre à les reconnaître et savoir leurs habitudes sont des informations intéressantes à savoir pour pouvoir les observer et mieux les reconnaître.

Le grand héron



Avec son long cou et ses longues pattes, le grand héron est un oiseau captivant à regarder. Chez un héron adulte, le dessus de la tête est blanc avec de chaque côté une bande noir partant des yeux jusqu'à l'arrière de la tête. Le dos est de couleur bleu grisâtre et une poitrine blanche striée de noir. Le grand héron construit son nid dans des marécages boisés tranquille pour élever ses petits. Les couples nichent parfois seuls mais ils nichent souvent en colonie de 12 couples à plus de 100 couples. Il se nourrit principalement de petit poisson mais à l'occasion d'amphibien, de mollusque, de petit oiseau et autre. Le mâle protège généralement les petits le jour et la femelle la nuit afin qu'il ait une protection en tout temps.

Le canard colvert

Lorsqu'il possède son plumage nuptial, le mâle est facile à reconnaître avec sa tête et son cou d'un vert chatoyant. Le plumage de sa poitrine est d'un marron intense et ses parties inférieures ainsi les côtés sont gris pâle. La femelle est moins colorée que le mâle. Le dos de cette dernière est tacheté de brun et sa poitrine fortement rayée, est brun foncé. Les pattes et les pieds sont orange tout comme le bec. Il niche souvent dans les prairies mais aussi près d'un lac ou d'un étang.



Le huard

Son joli collier blanc, ses fascinants yeux rouges et son plumage noir sont ses principales caractéristiques. Le huard est une espèce bien connue par les canadiens et les canadiennes puisque son aire de répartition couvre presque tout le Canada. Les huards immatures ont tendance à avoir un plumage grisâtre de même que pour tous les huards en hiver. Durant l'été, ils se nourrissent de poisson dont la barbotte et la barbue. Le huard est un bon plongeur puisqu'une bonne partie de ses os sont pleins et pas creux comme chez d'autres oiseaux.



Avec toutes ces informations vous allez devenir des as dans l'observation de ces trois espèces d'oiseaux présent sur notre territoire l'été. Toutefois évitez de vous approcher des nids des oiseaux. Profitez bien du soleil et bon été.

Maude Dénommmé

Chronique horticole: La production, la récolte et la conservation des semences (partie 3)



« Tout le monde croit que le fruit est l'essentiel de l'arbre quand, en réalité, c'est la graine. » Une citation pleine de sens. Bien vu Nietzsche!

Dans les pages de cette troisième chronique sur le même sujet, vous trouverez les derniers détails pour la réussite de la production, la récolte et la conservation des semences. Allons-y!

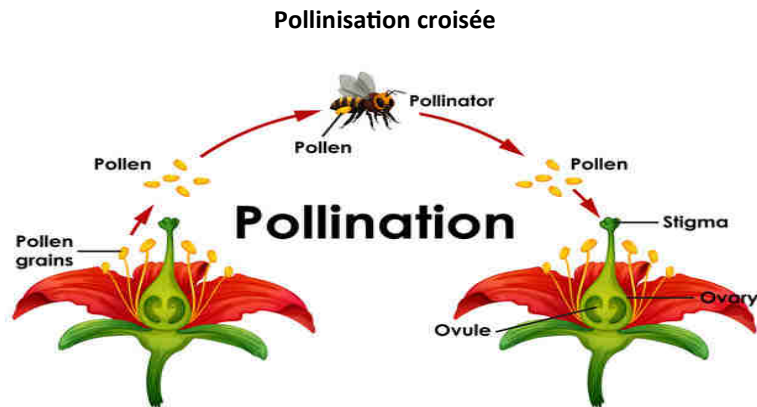
La pollinisation est le transfert de pollen des étamines (organes de reproduction mâles) au pistil (organe de reproduction femelle) d'une plante. Elle assure la fécondation et la production des graines et des fruits.

Les principaux agents pollinisateurs sont le vent et les insectes. Les fleurs attirent les insectes par leurs couleurs, leurs formes, leurs odeurs et aussi par le nectar qu'elles peuvent offrir aux insectes.

Une fois que le grain de pollen (mâle) se retrouve sur le sommet du pistil (femelle) d'une fleur, il forme un tube pollinique qui le mène aux ovules contenus dans l'ovaire de cette fleur. Chaque ovule fécondé par un grain de pollen résulte en une graine. La fécondation a eu lieu.

Pour certains légumes, l'absence d'abeilles ou d'autres pollinisateurs n'est pas si grave. Les haricots et les pois, par exemple, s'autopollinisent. Le maïs a besoin de pollinisation, mais c'est le vent qui fait le travail. Évidemment, dans le cas des légumes dont on mange les feuilles ou les racines, l'absence de pollinisateurs aussi est sans importance. Mais pour les autres, notamment les cucurbitacées (courges, concombres, melons, etc.) et les solanacées (tomates, piments et poivrons, aubergines, etc.), l'absence d'abeilles est très nuisible.

Chronique horticole: La production, la récolte et la conservation des semences (partie 3)(Suite)



Pollinisation manuelle

Pourquoi polliniser manuellement? En l'absence de pollinisateurs ou dans le cas où vous avez isolés vos fleurs à l'aide d'une barrière physique du genre sachets de mousseline ou d'une cage d'isolation comme expliqué dans la chronique du mois de juin, et ce dans le but de conserver une génétique pure des semences, il est possible de polliniser manuellement vos plants. Il est alors important de savoir différencier les fleurs femelles des fleurs mâles.

Voici comment procéder:

1) Pour assurer la pollinisation entre des plants sélectionnés, il faut d'abord envelopper les fleurs. Ceci permet d'éviter la visite d'insectes pollinisateurs et de « contrôler » la pollinisation. Dès que les fleurs se forment, mais avant qu'elles ne s'ouvrent, couvrez-les avec un sac en papier, de la toile à fromage, un voile de culture ou un morceau de gaze tissé assez lâche. Fixez ensuite l'enveloppe au niveau du pédoncule (petite tige supportant la fleur) à l'aide d'un ruban adhésif ou d'une attache. Choisissez des fleurs mâles et femelles sur des plants différents. Ces fleurs doivent bien sûr provenir de plants d'un même cultivar ancien pour obtenir des semences ayant des caractéristiques identiques. Sinon, vous obtiendrez des hybrides.

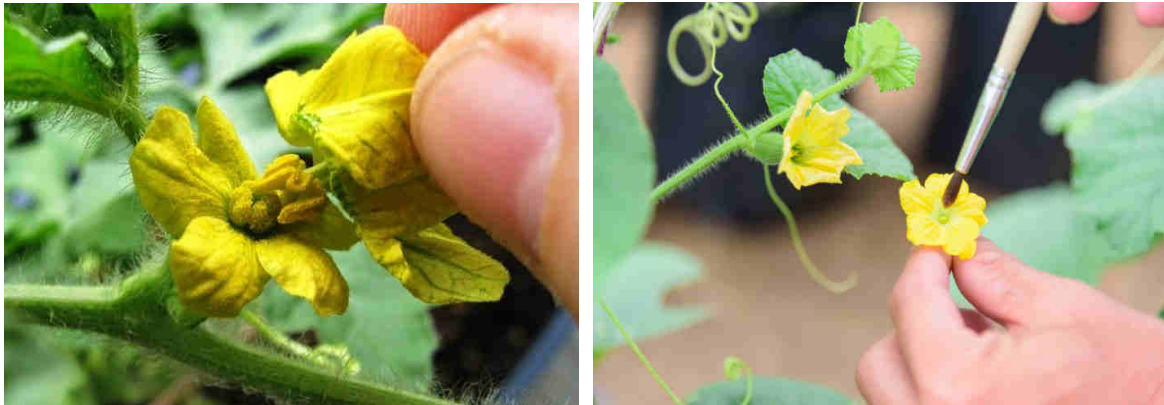
2) Après 12 à 16 heures ou lorsque les fleurs ont atteint leur maturité sexuelle, procédez à la pollinisation. (La maturité sexuelle d'une fleur se reconnaît lorsque le pollen de la fleur mâle devient poudreuse et tache, et quand le pistil de la fleur femelle devient collant). Effectuez cette intervention lors d'une journée ensoleillée, tôt le matin, juste après la rosée. Choisissez une fleur mâle et retirez ses pétales pour dégager les étamines. Coupez ensuite la fleur mâle.

Juillet-Aout 2021

Chronique horticole: La production, la récolte et la conservation des semences (partie 3)(Suite)

3) Ouvrez la fleur femelle et frottez délicatement le pistil avec le pollen des étamines de la fleur mâle. Soufflez sur le pistil pour vous assurer que le pollen est bel et bien collé

4) Refermez la fleur pollinisée jusqu'à ce qu'elle fane et que le fruit commence à se développer. Identifiez le fruit avec un ruban de couleur. Il est recommandé d'utiliser deux à trois fleurs mâles pour chaque fleur femelle et de polliniser plusieurs fleurs au cas où la fructification ne réussirait pas. Il est également possible de se servir d'un petit pinceau plat pour prélever le pollen et l'appliquer par la suite sur le pistil au lieu d'arracher la fleur mâle. Certaines fleurs ne vivent qu'une seule journée, il y a donc urgence d'agir.



Récolte des semences

Une fois la pollinisation et la fécondation obtenue, il est PRIMORDIAL d'attendre la pleine maturité des semences. La qualité de la graine dépend de la durée de sa période de gestation. Des graines récoltées trop hâtivement peuvent avoir un mauvais taux de germination l'année suivante. La pleine maturité des semences est obtenue lorsque le fruit/légume est sur le point d'exploser en quelque sorte, ce qui est bien différent des fruits et des légumes retrouvés à l'épicerie qui sont récoltés bien avant ce stade! Par exemple: les concombres arrivés a pleine maturité seront gros, jaune, et sur le point d'ouvrir, contrairement au vert des concombres qu'on retrouve en épicerie. Autre exemple: Les graines des haricots et des pois mange-tout matures se récoltent facilement: il suffit d'attendre que les cosses brunissent et sèchent sur le plant. Dans le cas d'une tomate, on choisit un fruit bien mûr, un peu mou au toucher mais sans moisissures.

Chronique horticole: La production, la récolte et la conservation des semences (partie 3)(Suite)



Concombre mature (fruit dit charnu/juteux)



Gousse de pois mature (fruit dit sec)

Récolte des fruits dits secs

Exemples de fruits dits secs: laitues, carottes, betteraves, choux, ciboulette, pois, haricots,

- Délicatement, récolter les fruits matures avec ses doigts et les placer dans un contenant, tel qu'un petit sac ou un pot.
- Mettre un sac par-dessus la partie contenant les graines et secouer légèrement à l'intérieur du sac afin de déloger les graines.
- Couper la tête du plant contenant les graines après avoir placé le sac par-dessus, ensuite placer la plante coupée à l'envers, pour que les graines tombent directement dans le sac.

* Attention de toujours bien identifier les sacs avant de rentrer à la maison.

Récolte des fruits dits charnus/juteux

Exemples de fruits dits charnus/juteux: tomates, melons, poivrons,

Récolter le fruit du plant (ou même par terre, au pied du plant) lorsque le fruit est à maturité. Les couleurs du fruit nous laissent savoir le niveau de maturation. Exemple: les poivrons rouges ou les tomates ne doivent pas avoir de tons de vert et être le plus foncé possible. Il est important de retirer le fruit avant que celui-ci ne montre des signes de moisissures.

Juillet-Aout 2021

Chronique horticole: La production, la récolte et la conservation des semences (partie 3)(Suite)

Nettoyage des semences

L'étape du nettoyage consiste à extraire la semence de la gousse, du fruit ou de la capsule de graines. La technique employée varie d'une espèce à l'autre. Ainsi, pour les haricots, on attendra que la gousse soit bien sèche et on écrasera délicatement celle-ci à la main. On sépare ensuite les semences et les résidus de la gousse manuellement ou à l'aide d'un ventilateur. Les graines de laitue peuvent être extraites de leur capsule par friction. On emploiera par la suite un ventilateur ou un tamis pour séparer les graines des résidus.

Pour les tomates, on coupe le fruit et on en retire les graines à l'aide d'une cuillère. Puis, on laisse fermenter les graines dans un pot (dans lequel on aura ajouté un peu d'eau au besoin) pendant trois à cinq jours à la température de la pièce. Cette fermentation sert à dissoudre, préalablement au séchage, la pulpe gélatineuse qui enveloppe chaque graine et l'empêche de germer. Prochaine étape, le séchage!



Extraction des semences de pois (fruit sec)



Extraction semences tomates (fruit charnu)

Séchage des semences

Avant d'entreposer ses semences, il est important de s'assurer que celles-ci sont bien sèches de façon à éviter qu'elles germent ou qu'elles moisissent pendant l'entreposage. Pour ce faire, on étend les graines sur un plateau, une assiette ou toute autre surface plate. L'utilisation d'un papier absorbant tel papier journal ou essuie-tout est recommandé. Il faut ensuite placer les graines dans un environnement sec à l'abri du soleil.

Chronique horticole: La production, la récolte et la conservation des semences (partie 3)(Suite)

Voici plusieurs méthodes et trucs:

Séchage à air ouverte:

- Placer les graines, pendant environ une semaine : - sur du papier journal ou autre papier absorbant à l'abri de la lumière directe dans un endroit chaud et sec - S'assurer de délicatement séparer les graines qui se touchent entre elles. - Ne jamais placer sur une source de chaleur, car ceci peut endommager les graines - Laissez sécher plus longtemps dans le cas où les graines sont encore humides après une semaine. - Retirer toutes les graines noircies, vides, ternes ou présentant des signes maladifs durant et après le séchage.

Séchage avec sac en papier:

- Pour les plantes dont les graines poussent en ombelles (forme parapluie) ex: aneth et fleurs de carottes : il est possible de couper la tête florale et de la placer à l'envers dans un sac en papier brun. - Garder le sac ouvert afin de laisser l'air circuler et attendre que la tige brunisse pendant deux à trois semaines. - Faire délicatement tomber le reste des graines. - Retirer la tige, la tête florale et autres débris avant d'entreposer les graines.

Séchage - fruits semi-juteux (poivrons et certaines courges):

Déloger les graines et procéder à la technique de séchage à air ouverte. Attention lors de la manipulation de piments forts, portez des gants et évitez de vous frotter les yeux.

Séchage - fruits juteux: (ex. Courges zucchini)

- Attendre quelques jours après la récolte avant d'extraire les graines (voir une semaine), afin de laisser les graines mûrir un peu plus. - Éviter d'utiliser les fruits ayant des problèmes de pourriture visible - Couper le fruit avec un couteau et déloger délicatement les graines pour les placer dans un bol

Séchage - fruits juteux à membrane gélatineuse: (ex. tomates, concombres, melons)

Pour éliminer la membrane sans endommager la graine : - Nécessaire de faire fermenter la membrane en submergeant les graines gélatineuses dans l'eau, de 2 à 5 jours. - Le but de cette étape est d'encourager la formation de champignons. Ceux-ci, en se nourrissant, décomposeront la membrane gélatineuse. - Si de la pulpe du fruit se retrouve également dans le récipient, cela ne dérangera pas le processus de fermentation. - S'il y a risque d'assèchement, ajouter de l'eau au courant du processus. - Après quelques jours, lorsque le mélange présente des signes de fermentations (présence de bulles, d'odeurs, d'une pellicule blanche, etc.), l'étape de fermentation est complète ! - Ne pas attendre trop longtemps avant de retirer les graines, car ceci pose un risque de germination précoce des graines que l'on tente de conserver. - Faire un rinçage délicat et profond à l'aide d'un tamis et de l'eau coulante, afin de déloger le restant de la membrane gélatineuse. - Une fois que les graines ont été bien rincé, il est possible de les faire sécher à l'air libre (voir méthode ci-haut)

Juillet-Aout 2021

Chronique horticole: La production, la récolte et la conservation des semences (partie 3)(Fin)

Suite au séchage:

Bien retirer tous les débris organiques (feuilles, tiges séchées, etc.) des sacs ou du papier journal, car ceux-ci pourront sinon (re)absorber l'humidité et créer de la moisissure. Certains débris peuvent être retirés avant le séchage, d'autres durant ou après.

Astuces: Il est parfois possible, pour certaines graines, d'utiliser un tamis pour faciliter la séparation des graines ou autres matières organiques. - Selon la matière organique en question, il suffit parfois de souffler délicatement sur les graines afin de déloger les petits morceaux ou les plumeaux. - Ne pas retirer les coquilles de protection autour des graines de tournesol ou de citrouilles. L'important est de s'assurer que les coquilles soient bien sèches. - Les coquilles protégeront les graines des légères variations en humidité ainsi que des coups lors du transport.



L'étiquetage de vos semences est une étape importante. Pour faciliter le suivi dans le temps, il est pertinent d'inscrire sur chaque contenant des renseignements tels que la variété, l'année de récolte, le taux de germination et les caractéristiques sélectionnées.

L'entreposage des semences doit se faire dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. On peut même conserver les semences au réfrigérateur ou au congélateur. Il est recommandé d'utiliser des pots en verre hermétiques (surtout pour l'entreposage au réfrigérateur ou au congélateur) de façon à limiter au minimum l'exposition des semences à l'humidité.

Et voilà! C'est tout! Ceci met fin au bien long sujet des 3 dernières chroniques. Merci d'avoir lu jusqu'au bout! Je vous souhaite de bien vous amuser et de faire de belles récoltes de semences qui serviront à partir vos plants de l'année prochaine.

D'ici là, bon été à vous tous et au plaisir de vous croiser par ici, par là!

Andrea Weber, horticultrice.

www.facebook.com/Le-Par-Chemin-de-St-Eugène-de-Guigues-333138563533211



St-Eugène-de-Guigues



Suivi sur le dossier Coop Solidarité

Voici les résultats, pour faire suite au sondage sur l'avis de la population sur le futur de la coop de solidarité de la vieille école par la municipalité :

Un total de 167 votes a été cumulés. Ces 167 sondages représentent un taux de réponse de 48%. Sur 167 votes 107 étaient pour et 60 contre. Soit un taux d'acceptation de 64%.

La municipalité ira donc de l'avant avec ce projet et est en train de faire des recherches sur les démarches légales nécessaires afin de faire la transition du service entre la coop solidarité et la municipalité. Le but est de maintenir un service qui existe depuis plusieurs années. Voici un rappel des conditions que la municipalité vous a proposé :

- La municipalité devient propriétaire du bâtiment.
- La municipalité lance un appel d'offre afin de trouver une opératrice ou un opérateur.
- L'opérateur ou l'opératrice exploite le bâtiment comme entreprise autonome, selon les besoins des citoyennes et des citoyens, pour une période déterminée.
- La municipalité assume certains frais de base permettant à ces services de rester sur notre territoire.

Juillet-Aout 2021



À court de lecture... Pensez BIBLIO!

www.mabiblio.quebec

VISITEZ GRATUITEMENT 18 ATTRAITS TOURISTIQUES EN RÉGION CET ÉTÉ



Rendez-vous à votre bibliothèque et empruntez gratuitement l'une des deux *cartes d'accès*. Toute personne abonnée à sa bibliothèque locale peut emprunter une (1) carte d'accès pour une durée de deux semaines, laquelle lui permet de découvrir ou de redécouvrir gratuitement les attractions touristiques suivantes :

- Amos : Maison Hector-Authier et le Vieux-Palais
- Angliers : TE Draper et Chantier Gédéon
- Authier : École du rang II
- Guérin : Musée de Guérin
- La Corne : Dispensaire de la garde
- Macamic : Collection Claude-Morin
- Malartic : Musée minéralogique
- Notre-Dame-du-Nord : le Fossilarium
- Pikogan : Église et exposition permanente
- Rouyn-Noranda : Magasin général Dumulon et Église orthodoxe russe
- Saint-Bruno-de-Guigues : Domaine Breen
- Saint-Marc-de-Figuery : Parc héritage
- Témiscaming : Musée de la gare
- Ville-Marie : Maison du Frère-Moffet

La Table de concertation des personnes âgées du Témiscamingue informe la population qu'elle offre de l'accompagnement gratuit pour la vaccination du covid-19. Ce service est réservé uniquement aux personnes âgées. Ceux qui le désirent peuvent prendre rendez-vous au:

819-629-2828 ou 819-629-2350

ou contacter nos travailleuses de milieu Nicole Brassard au 819-765-2175 et Nicole Lambert au 819-702-2247 afin que celles-ci vous aident dans vos démarches de prise de rendez-vous.

Juillet 2021

dim.	lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.
				1	2  Biblio 19 h à 20:30h	3
4	5	6  compostable	7	8	9  Biblio 19 h à 20:30h	10
11	12 Conseil Municipal	13 	14	15	16  Biblio 19 h à 20:30h	17
18	19	20  compostable	21	22	23  Biblio 19 h à 20:30h	24
25	26	27 	28	29	30  Biblio 19 h à 20:30h	31

Juillet-Aout 2021


Aout 2021

dim.	lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.
1	2	3  compostable	4	5	6 Biblio 19 h à 20:30h 	7
8	9 Conseil Municipal	10 	11	12	13 Biblio 19 h à 20:30h 	14
15	16	17  compostable	18	19	20 Biblio 19 h à 20:30h 	21
22	23	24 	25	26	27 Biblio 19 h à 20:30h 	28
29	30	31  compostable				

Merci à tous nos commanditaires



Desjardins



St-Eugène-de-Guigues

*Club de l'Âge d'Or
Éducation populaire
Cercle de Fermières*



COCO neige

Déneigement et sablage
(819) 629-9919
Claude [COCO] Fournier



Temis.tv

LA TÉLÉVISION DU TÉMISCAMINGUE
EN ONDES 24/24 SUR LE WEB ET SUR LE CÂBLE
TEMIS.TV / CANAL 97

LE P'TIT PARADIS.com
CAMPING

Cabines \$45+

St-Eugène-de-Guigues Qc.
819-785-2432

MINI-GOLF
PUBLIQUE



Votre carte professionnelle

55 \$ /an

(minimum 10 parutions)

Les entreprises

N. VACHON

304 Lac Cameron
St-Eugène-de-Guigues (QC)
J0Z 3L0

Tél.: (819)785-2124 Cell: (819)629-7631
Fax: (819)785-2224
n.vachon@hotmail.com

Licence RBQ no: 8000-4385-61 (9002-7939 Québec inc)

GASTON RÉNOVATION enr.



Rénovation de tout genre,
intérieur et extérieur

(819) 785-2102
St-Eugène de Guigues
J0Z 3L0



Beauté et esthétique
professionnelle
avec Claudia Godmaire

Pose de cils
Rehaussement (lash lift) et teinture de cils
Soins professionnels de la peau
Épilation
Pédicure - Manucure
Maquillage
Bronzage par pulvérisation (spray tan)
Pose d'ongles

Studio 15
(819) 290-4745

4 Rue des Scouts,
Notre-Dame-du-Nord
(anciennement Photo-Mania)

Notre beauté, nous en prenons soin!




Émilise Lessard-Therrien
Députée de
Rouyn-Noranda-Témiscamingue