

Le PAR...CHEMIN



Juillet-Août 2020



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 28 Aout 2020 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 2020

*Confinement terminé. Mais comme normalement il n'y a pas d'activité dans tous les Clubs durant l'été, ça ne change pas grand-chose présentement.

*Dégustation de maïs : À chaque mois d'août, nous vous offrons un dîner de maïs habituellement. Nous ne sommes pas en mesure de dire si ce sera de même cette année. Nous vous tiendrons au courant dès qu'il nous sera possible de le faire, s'il y a lieu.

*Cotisations : Habituellement nos cotisations étaient basées sur la date d'entrée dans le Club. Nous avons modifié le tout cette année pour que toutes les cotisations viennent à échéance en septembre de chaque année. Lors de la traditionnelle épluchette de blé d'indes vers le 20 août nous collecterons vos cotisations cette année, si l'activité peut se faire, sinon, nous trouverons un autre moyen de toucher ces revenus nécessaires pour la continuation de votre Club.

*Nous vous demandons de garder votre bonne humeur et surtout votre bonne santé pour nous revenir joyeux et fiers d'avoir résister à la tentation de violer les règlements imposés par nos dirigeants. J'aime autant être à ma place qu'à la leur.

Actuellement, le local de menuiserie est ouvert. Cependant respectons les mesures d'hygiène imposées. Ne vous y entassez pas tous en même temps. Prenez la peine de vous informer de la présence des autres.

Nous avons enfin terminé l'éclairage du local de notre Club au Centre Récréatif. Ouais c'est clair que c'est clair là-dedans. Reste l'achat des tables pour notre local et celui du haut. Nous remplacerons les grosses et vieilles tables de bois, et les tables rouges de notre local. Il y a bien un peu d'argent réservé aussi pour améliorer un peu le local de menuiserie. On verra tout ceci au cours des prochaines semaines.

ON VOUS VEUT... ON VOUS ATTEND : MAIS PAS TOUT DE SUITE, et en SANTÉ.

Lucien le \$\$\$

AOÛT 2020



TÉLÉ BINGO

Canal 97 sur le câble

***BONNE NOUVELLE ***

Votre télé-bingo se prolongera cet été !!

Soyez des nôtres chaque mercredi à 18h jusqu'au 29 juillet.

(Il n'y aura pas de bingo pour le congé de la fête du Canada, le 1^{er} juillet 2020).



L'équipe de TV Témis vous
souhaite une belle saison estivale.

200 \$ pour le signe +

Jeu Bonanza

CARTE BINGO : 8 \$

CARTE BONANZA : 4 \$



Bingo spécial

Gros lot de 1 500 \$

24 juin 2020 et 29 juillet 2020

Visitez temis.tv pour avoir la liste des points de vente.

18 ans et + #licence : LIC201808024827-01

Par... Phemin

VOTRE ÉGLISE

juillet 2020

Voilà qu'enfin les lieux de culte peuvent ouvrir. Attention, pour des rassemblements de 50 personnes au maximum. Je sais...ici ce ne semble pas un véritable problème, à l'exception des services funéraires. Heureusement, nous n'avons perdu aucun membre de notre communauté durant ces derniers mois.

Le grand « conseil » des Évêques du Québec après s'être creusé les méninges pour préparer l'ouverture de nos églises nous a transmis des directives assez précises sur le sujet : Ouais ! je vous assure que ce sera bien différent d'avant la pandémie. Pas de servant, pas de contact d'aucune sorte. Du lavage de mains, de lutrins, de bancs, etc. Et que dire de la distanciation : 6 pieds signifie qu'un banc sur deux sera fermé. Seuls les couples ou familles vivant ensembles pourront se côtoyer dans un siège.

La quête de bancs en bancs sera chose du passé. Les fidèles déposeront eux-mêmes leurs contributions dans un panier prévu à cet effet sur une table ! Vous rapporterez à la maison les prions utilisés. Il n'y aura qu'une seule lignée au centre de l'église pour la communion et le retour devra se faire par les allées des côtés. Il devra y avoir des marques sur le plancher pour indiquer les espacements de 6 pieds. Mais dès que vous serez habitué ils seront possiblement enlevés.

Pour éviter les manipulations des poignées des portes celles-ci devront être laissées ouvertes si possible. Il n'y aura plus de bénitier, mais des produits pour le lavage des mains aux entrées de l'église.

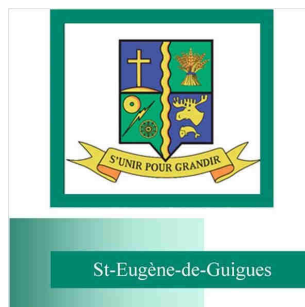
Notre curé Rénal est bien heureux de ce déblocage. Vous pouvez compter sur lui pour respecter les consignes comme il compte sur vous pour les suivre aussi. Que Dieu nous garde loin du virus et nous laisse la SANTÉ.

Lucien.

Avril 2020



La municipalité de Saint-Eugène-de-Guigues félicite nos deux finissantes
(Sarah Desaulniers Gauche et Geneviève Bellehumeur Droite) et leur
souhaite bonne chance dans leurs projets d'avenir en espérant les compter
comme citoyennes futures de la municipalité



LA BROCANTE

pour un vaste choix
d'articles de seconde main
à bon prix !

MERCREDI : 13 h à 15 h 30 et 19 h à 21 h
au sous-sol de l'église à St-Urbain de Rémigny

Décors pour les fêtes de la
Saint-valentin, Pâques, Halloween et Noël
disponible en tout temps.

sac de vêtements 5,00 \$

Pour information :
Jocelyne Laforge 819-761-2154

Août 2020

Il est possible de prévenir un coup de chaleur!

- Buvez au minimum un verre d'eau toutes les 10, 15 ou 20 minutes (selon les recommandations précisées dans le dépliant *Travailler à la chaleur*), même si vous n'avez pas soif.
- Portez des vêtements légers, de couleur claire, de préférence en coton, pour favoriser l'évaporation de la sueur.
- Couvrez-vous la tête pour travailler à l'extérieur.
- Ajustez votre rythme de travail en fonction de votre acclimatation à la chaleur et des conditions climatiques (ex. : chaleur, humidité, ensoleillement).
- Prenez des pauses (chaque heure, et d'une durée appropriée) à l'ombre ou dans un endroit frais.
- Si vous avez des problèmes de santé, des antécédents médicaux ou si vous avez été malade récemment: redoublez de prudence.
- Si vous prenez des médicaments, manquez de sommeil, consommez de l'alcool, redoublez de prudence.



Par... Chemin



Qu'est-ce qu'une bande riveraine?

Une bande riveraine, c'est une bande de végétation naturelle et permanente qui borde un plan d'eau. Elle constitue une zone de transition entre les milieux aquatique et terrestre.

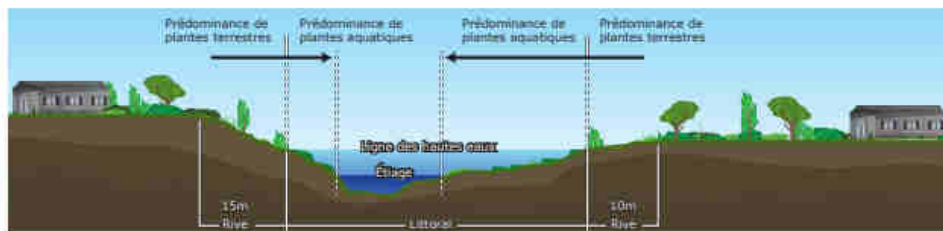


Quels rôles remplit-elle?

- Stabilise vos berges;
- Filtre les polluants;
- Absorbe les éléments nutritifs qui nourrissent les algues bleu-vert;
- Réduit le ruissellement;
- Réduit l'érosion de votre terrain;
- Procure des habitats et de la nourriture pour la faune;
- Contribue à la santé du milieu aquatique;
- Augmente la diversité végétale et animale;
- Préviend des inondations;
- Protège des vagues et des grands vents;
- Réduit l'ensablement et le coût des travaux.



Érosion: dégradation de la partie superficielle des sols par le vent, la pluie, la glace et l'eau en mouvement.



La bande riveraine présente plusieurs avantages pour les riverains.

D'après la *Politique de protection des rives, du littoral et des plaines inondables*, sa largeur se situe entre 10 à 15 mètres minimum, tout dépendant de la pente du terrain.

Pour être efficace, la bande riveraine doit être composée d'herbacées, d'arbustes et d'arbres natifs du Québec.

Pourquoi favorisent-on la préservation et l'aménagement de bandes riveraines?

Parce que la rive remplit de nombreux rôles nécessaires au bon fonctionnement d'un plan d'eau et que la majorité de nos interventions en milieu aquatique ont lieu dans la rive et la partie du littoral près de la rive.



Rive: bande de terre qui borde un plan d'eau.

Littoral: zone aquatique qui s'étend de la ligne des hautes eaux vers le centre d'un plan d'eau.

Août 2020

MUNICIPALITÉ DE ST-EUGÈNE DE GUIGUES

4, Notre-Dame Ouest

C .P. 1070

St-Eugène de Guigues, Qc

J0Z 3L0

Téléphone 819-785-2301

Télécopieur 819-785-2301



Le 25 JUIN 2020

Nettoyage Réseau d'aqueduc et changement de pompe

Prenez note qu'il y aura nettoyage du réseau d'aqueduc et changement de la pompe à la station d'aqueduc **mardi le 7 juillet 2020**. Il y aura interruption du service d'aqueduc à partir de 7h30 et ce, pour toute la journée. Il est conseillé de ne pas faire de lessive pour la journée et d'embouteiller l'eau destinée à la consommation. Lorsque le service d'aqueduc sera rétabli, nous vous recommandons de laisser couler l'eau au moins dix minutes avant de la consommer.

Nous vous remercions de votre bonne collaboration !!!

Hugo Bellehumeur

Directeur

Annonce de la Fabrique

Lundi le 15 juin 2020.:

Le Conseil de la Fabrique de St-Eugène a décidé d'effectuer des réparations importantes sur le perron de l'église. Nous avons adopté un plan présenté par Richard Touzin et ce dernier verra à effectuer les travaux nécessaires. Pour ce faire il aura besoin de quelques bons samaritains pour l'aider dans ces travaux. Rien de trop dur, mais ce serait du bénévolat. Pose de bloc comme ceux d'en avant, rampes de métal etc. Ceux qui auraient du temps à offrir, devraient donner leurs noms à Richard au No. 785-2177. La date est dans quelques semaines seulement. Merci d'avance à vous tous.

L'Aieul et Ginette

Fiche d'information

Les feux extérieurs

Voici, à l'intention des services de sécurité incendie, quelques points à aborder avec les citoyens au sujet des feux extérieurs.

Pour tout type de feux extérieurs

- Connaître la réglementation municipale concernant les feux extérieurs.
- Vérifier auprès du service de sécurité incendie s'il y a un avis temporaire d'interdiction de faire des feux à ciel ouvert.
- Ne jamais utiliser d'accélérateur comme de l'essence pour allumer et pour entretenir un feu, évitant ainsi une explosion.
- Faire surveiller le feu par un adulte. Seule une personne de 18 ans et plus doit être responsable du feu, de son allumage jusqu'à son extinction.
- Ne jamais laisser les enfants sans surveillance ni les laisser jouer près du feu.
- Éviter de faire un feu lorsqu'on est sous l'effet de l'alcool, de médicaments ou de drogues.
- Garder une quantité de bois à proximité pour ne pas avoir à s'éloigner pour refaire une provision de combustible.
- S'assurer que le feu est bien éteint avant de quitter les lieux ou d'aller dormir.

Foyers extérieurs

- Utiliser un foyer muni d'un pare-étincelles pour la cheminée et d'un autre pour l'âtre.
- Installer le foyer à au moins trois mètres (10 pieds) de tout bâtiment.
- S'abstenir de faire un feu lorsqu'il vente. Une étincelle pourrait enflammer les combustibles environnants. Penser aux voisins : la fumée peut les irriter. Faire preuve de civisme.
- Brûler seulement du bois sec et sain, exempt de peinture et de teinture. Éviter de faire brûler des déchets : ce n'est pas un incinérateur.

Feux de camp

- Consulter l'indice-0-mètre pour connaître les dangers d'incendie en forêt. Au printemps, les dangers d'incendie sont accrus. Demeurer prudent même si l'indice-0-mètre n'est pas encore diffusé.
- Choisir un endroit dégagé, situé près de l'eau, à l'abri du vent, loin des bâtiments et des réservoirs de carburant.
- Avoir à portée de main du matériel d'extinction tel qu'un seau d'eau, du sable, une pelle ou un râteau.
- Vérifier la vitesse et la direction des vents avant de faire un feu. Lors de vents de plus de 20 km/h, éviter de faire un feu.
- Avant de faire un feu de camp, nettoyer l'emplacement, sur au moins trois mètres (10 pieds), de tout combustible comme le bois mort, les branches d'arbre ou les feuilles.
- Creuser jusqu'au sable. Éviter de faire un feu sur un sol minéral (terre noire); le feu peut courir sous le sol dans la matière combustible.
- Faire un feu de petite dimension, pas plus d'un mètre de haut, et à au moins trois mètres des arbres.
- Si le feu a plus d'un mètre de haut, en dégager le tour de tout combustible sur une largeur d'au moins cinq fois sa hauteur.
- Éteindre le feu complètement avant de quitter les lieux ou d'aller dormir. Ajouter beaucoup d'eau et brasser les cendres afin de permettre la pénétration de l'eau. Le sable peut aussi être utilisé mais non la terre noire.
- Vérifier qu'il n'y a pas de braises entre les pierres entourant le feu.

Information

Fiches d'information	<i>Les brûlages domestiques du printemps Les pièces pyrotechniques d'usage domestique</i>
Conseils de prévention	<i>Un million d'arbres Bois de printemps, feux ardents Les feux qui réchauffent les cœurs Le feu... forêt y voir!</i>

Collaboration Service de sécurité incendie et civile de Ville de La Tuque

Août 2020

*Nouveau
Service*



Magasinez notre dépanneur
leptitparadis.com/depanneur

En Ligne



Ramassez votre commande
à notre fenêtre

100 chemin du Lac Cameron
Saint-Eugène-de-Guigues

Chronique horticole: Des melons du Patrimoine



On dit que les melons sont originaires du continent africain. Les graines et les peintures murales trouvées dans des tombes égyptiennes indiquent que les melons et les pastèques (melons d'eau) étaient cultivés en Égypte il y a au moins 4000 ans. Par la suite, les melons ont été introduits en Asie il y a environ 3000 ans. Plus tard, ces fruits sont devenus immensément populaires dans la région qui comprend l'Iran, l'Irak, l'Afghanistan, l'Inde, la Russie, la Chine et le Japon. Les Grecs et les Romains ont probablement introduit le melon en Europe et Christophe Colomb a amené des melons dans le Nouveau Monde lors de son deuxième voyage. En 1494, ils étaient cultivés en Haïti et vers le 16^e siècle, ils poussaient dans toute l'Amérique du Nord et du Sud. Mais saviez-vous qu'il existait des melons avec une histoire dans notre pays? J'ai cultivé par le passé chacun des trois melons présentés dans cette chronique et tous les trois racontent une histoire intéressante, de personnes et de lieux, qui ont contribué au patrimoine semencier du Québec ou du Canada.

Melon de Montréal

L'histoire de ce melon est intimement liée à celle de Montréal. Des sources avancent qu'il aurait été cultivé par les Jésuites dès 1684, d'autres disent que ce melon était plutôt cultivé par le père Barthélémy Décarie vers 1870. Le melon de Montréal était exporté, à la fin du 19^e siècle, dans des hôtels de la côte-est américaine, où il se vendait jusqu'à 1,50 \$ pour une seule tranche, ce qui représentait le prix d'un steak; une fortune à l'époque. Ce melon était si fragile qu'on devait le transporter dans des paniers d'osier fabriqués à cet effet. Les fruits ont une chair moelleuse de couleur vert pâle et un goût particulier de muscade. Ces melons de taille considérable pouvaient atteindre sept kilos et leur culture exigeait des soins très particuliers. Les semis débutaient aussi tôt que mars, en les faisant pousser sous des châssis de jardin, orientées plein sud. Par la suite, on a perdu la trace du melon de Montréal vers les années 1950, alors que les terres se sont transformées en quartiers résidentiels et que d'autres variétés de melons plus petites et exigeant moins en soins ont fait leur apparition.



Chronique horticole: Des melons du Patrimoine (Suite)

On le croyait perdu à jamais jusqu'au milieu des années 1990, quand un journaliste montréalais retrouve des graines aux États-Unis, dans une banque de semences de l'Ohio. Aujourd'hui plusieurs semenciers offrent à nouveau ce fameux melon dont Terre Promise <https://www.terrepromise.ca/>

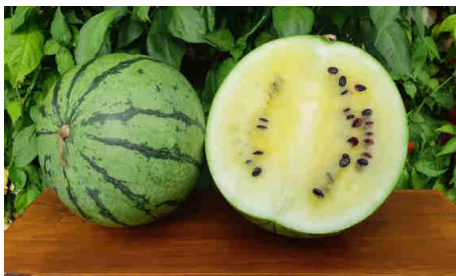
Melon Oka

Comme le melon de Montréal était imposant, qu'il résistait mal au transport, que sa culture était complexe, qu'il était friand en chaleur et en temps, on pouvait difficilement le réussir ailleurs que sur l'île de Montréal et son climat chaud. C'est un peu pour cette raison que le père Athanase, moine cistercien et directeur de l'Institut agricole d'Oka, le croisa vers 1910 avec le melon américain Banana. Il en résulta un melon brodé à chair orange très parfumée, bien en chair, mais moins corpulent que le melon de Montréal et surtout, moins dépendant des degrés jours pour mûrir ses fruits. Par une sélection laborieuse des descendants de cet hybride, on réussit à en stabiliser la génétique et en faire un cultivar à pollinisation libre qui pouvait transmettre ses caractères à ses descendants. C'est ainsi que le melon Oka est né. Toutefois, à la fermeture de l'Institut en 1962, le cultivar fut presque perdu. Heureusement, on en retrouva des semences chez un jardinier de L'Île-Bizard ce qui permit de le sauver in extremis. Il fut depuis ce temps établi avec succès dans plusieurs régions du Québec. Yves Gagnon, semencier au Jardins du Grand Portage le cultive depuis 25 ans à Saint-Didace et réussit à en produire des semences qu'il offre dans son catalogue de semence. <https://jardinsdugrandportage.com/semences/>



Melon d'eau Cream of Saskatchewan

On soupçonne ce melon d'avoir été apporté en Saskatchewan par des immigrants ukrainiens au début du 20e siècle. Le Cream of Saskatchewan est un véritable représentant des pastèques blanches légendaires de la tradition mennonite russe. Les pastèques blanches étaient essentielles pour la fabrication cornichons de pastèque ainsi que pour le sirop de pastèque blanche qui a pu remplacer le sucre lorsque ce dernier s'est fait rare durant la grande famine soviétique de 1920-1921.



Chronique horticole: Des melons du Patrimoine (Suite)

Le melon d'eau Cream of Saskatchewan ne produit pas le melon d'eau rouge habituel que nous connaissons si bien. Au lieu de cela il produit un melon à chair blanche citron et à saveur d'agrumes légèrement acidulée. Un délice rafraîchissant. Ce melon atteint entre 2 et 6 kilos.

Vous trouverez des semences chez Wildrose Heritage Seed Company située à Lethbridge, Alberta.

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

La culture du melon

La culture du melon, ce fruit d'origine africaine, est possible au Québec. Nos étés sont courts et pas toujours très chauds mais si on démarre les semis à l'intérieur, qu'on réchauffe le sol et qu'on offre un recouvrement aux plants en début de saison, cela peut faire toute la différence.

Voici comment faire :

1- Quatre à six semaines avant le dernier gel de printemps, remplissez un plateau de semis avec un terreau à semis, compactez le légèrement avec votre doigt et semez une graine par cellule. Couvrir finement de terreau et arrosez en profondeur. Assurez-vous que le terreau ne se dessèche durant la germination.



3- Dans les climats frais comme le nôtre, les melons sont mieux cultivés en serre ou sur plasticulture. Transplantez à l'extérieur lorsque la température atteint un minimum de 15 degrés Celsius et assurez-vous à ce que le dessus de la motte soit juste en dessous du niveau du sol. Le plant de melon exige un site caché des vents, ensoleillé ainsi qu'un sol bien drainant, profond et riche en humus. Espacez les plantes à 60 cm (24 pouces) l'une de l'autre.

4- Lorsque le fruit commence à grossir il peut devenir assez lourd. Pour l'empêcher de manquer de support si vous faites grimper vos plants dans le but de garder vos fruits propres et en santé, soutenez le avec un filet jusqu'à ce qu'il soit mûr.

Chronique horticole: Des melons du Patrimoine (Suite)



Le moment de la récolte du melon brodé ou du cantaloup est crucial, car le taux de sucre n'augmente plus même si on laisse le fruit plus longtemps sur le plant. Voici quelques indices de maturité à surveiller :

Et pour terminer, voici deux recettes pour vous rafraîchir lors des journées chaudes cet été :

Limonade melon d'eau et pamplemousse



Ingrédients

½ melon d'eau
4 tasses (1 L) ou le jus de 8 pamplemousses
4 tasses (1 L) d'eau froide
½ tasse de sucre fin ou de stevia
Glaçons

Instructions

Réduisez le melon en purée, puis presser les pamplemousses pour en extraire le jus. Dans une grande carafe, versez la purée de melon, le jus de pamplemousse, l'eau, le sucre et les glaçons.

Chronique horticole: Des melons du Patrimoine (Fin)

Tartare végétarien melon et avocat



Ingrédients

1 melon
2 avocats
1 pomme Granny Smith
Feuilles de basilic
1 gousse de vanille
Huile d'olive

Instructions

Épluchez et coupez le melon en gros cubes. Lavez et coupez la pomme en cubes de même taille. Pour finir, coupez également les avocats en cubes. Réservez dans un plat. Réalisez un pesto en mixant les feuilles de basilic avec les graines de vanille et l'huile. Mélangez délicatement les cubes de melon, de pomme et d'avocat. Salez et poivrez puis arrosez avec la moitié de la préparation de pesto. Pour le dressage des assiettes, utilisez des emporte-pièces que vous remplissez de la préparation. Tassez délicatement avant d'enlever l'emporte-pièce. Arrosez et décorez avec le pesto restant et des feuilles de basilic.

Si je n'étais pas tombé en amour avec l'horticultrice, j'aurais sûrement ouvert un restaurant! ☺

Bon appétit! Andrea Weber, horticultrice.

Août 2020



**1,2,3...
on trie**



FIERS D'ÊTRE VERTS



TRUCS ET ASTUCES

ODEURS DANS LE BAC À COMPOST

Pour limiter les odeurs dans votre bac à compost, suivez les conseils suivants :

Laissez l'herbe coupée au sol, car dans le bac roulant, l'herbe coupée est source d'odeurs. De plus, les résidus de tonte de gazon sont riches en azote et représentent un excellent engrais naturel. Si vous tenez à mettre votre herbe coupée dans le bac, laissez-la sécher avant

Immédiatement après la collecte, rincez le bac avec de l'eau et du savon doux ou une solution d'eau et de vinaigre

Saupoudrez un peu de chaux ou du bicarbonate de soude dans votre bac

Évitez de mettre des liquides comme de la soupe, du lait ou du jus

Visitez le site Internet de la MRC au www.mrcemiscamingue.org
pour plus d'informations sur la gestion des matières résiduelles

Juillet 2020

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

Août 2020

Août 2020

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

Merci à tous nos commanditaires

