

■ ACTUALITÉS	2
■ BABILL'ART	13
■ ORGANISMES	21
■ BIBLIOTHÈQUES	24
■ VIE MUNICIPALE	26



© Marc Cochrane



Marc COCHRANE

redaction@autourdelile.com

Avec une grande émotion, mais en toute sérénité, le pharmacien de l'île d'Orléans, Pierre Perrault, accroche son sarrau. Il quittera la pharmacie Familiprix de Saint-Pierre qu'il possède depuis 23 ans au début de décembre.

Son associée depuis 2015, la pharmacienne Danièle Ouellet, portera le flambeau de l'entreprise située sur la route Prévost, à l'entrée de l'île.

« J'ai décidé d'ouvrir un nouveau chapitre dans ma vie professionnelle et de clore celui de la pharmacie. Ma deuxième carrière, qui est un projet de semi-retraite, a débuté en mai 2019 avec l'acquisition, en copropriété, du vignoble Queylus, de la région de Niagara, qui me donne beaucoup de plaisir », a confié M. Perrault.

Le résident de Boischatel conserve d'excellents souvenirs de ses 23 années à servir les insulaires.

« J'ai possédé 13 ou 14 pharmacies dans ma carrière, mais celle de l'île a été ma

UN NOUVEAU PONT À LA HAUTEUR D'UN SITE D'EXCEPTION



© Ministère des Transports

P.12

SAINT-JEAN S'ILLUMINE À NOUVEAU POUR L'AVENT



© Pierre Lalou

P.22

SUITE EN P.2

Suite de la Une

LE PHARMACIEN DE L'ÎLE ACCROCHE SON SARRAU

préférée. J'aime le milieu. Les gens sont solidaires et se connaissent. Ils sont plus détendus que ceux de la ville. Quand ils arrêtaient à la pharmacie pour venir chercher leurs médicaments, ils étaient moins stressés que les citadins », a affirmé M. Perrault.

Diplômé en pharmacie depuis 1990, Pierre Perrault conserve aussi de bons souvenirs de l'agrandissement de l'établissement.

« Il a fallu attendre cinq longues années avant d'obtenir tous les permis nécessaires aux travaux. Mais, une fois commencés, en 2005, les travaux m'ont apporté la satisfaction de voir le commerce prendre de l'expansion », a-t-il rappelé.

En 2007, un autre agrandissement a permis d'accueillir le CLSC pendant 12 ans.

Diriger une entreprise ne constitue pas toujours un long fleuve tranquille. Parmi les aspects moins positifs, Pierre Perrault se souvient de ses erreurs de débutant.

« Quand tu commences, il n'y a pas de cours de gestion. J'ai déçu des clients sans le vouloir. Je n'ai pas su capter leurs attentes. J'ai toutefois appris de mes erreurs pour m'améliorer », a-t-il mentionné.

Pierre Perrault note aussi l'importance des nombreux employés qui ont contribué au développement et à la qualité du service de l'entreprise.

« Contrairement à d'autres pharmacies, la mienne n'affichait pas un grand roulement de personnel, à part les étudiants. La géographie et le milieu de travail agréable y sont notamment pour quelque chose. Je les remercie tous pour leur travail au fil des ans », a noté M. Perrault.

Toujours impliqué

Constatant l'importance du bénévolat dans le maintien à domicile lorsque sa mère devait se rendre à l'hôpital pour des examens, Pierre Perrault a décidé de s'impliquer activement dans l'Association bénévole de l'Île d'Orléans (ABIO).

Vers 2008, après le décès de sa mère, il a commandité une voiture afin de réduire les coûts des services de transport offerts par les bénévoles. Je me suis ensuite impliqué comme administrateur et lorsqu'on m'a offert la présidence de l'ABIO, j'ai accepté. Et ce n'est pas parce que je me retire de la pharmacie que je vais cesser mon implication bénévole », a spécifié M. Perrault.

Le nouveau retraité ne se limite pas à l'ABIO. Il commandite les médailles remises à tous les jeunes qui participent au Défi de l'île de l'École de l'Île d'Orléans et avec sa propre fondation, il remet une bourse de 5 000 \$ annuellement à un étudiant en pharmacie de l'Université Laval qui réalise un projet

humanitaire à l'échelle régionale ou internationale.

Il souhaite réinstaurer l'activité de financement de dégustation de vins qui amassait de 10 000 \$ à 20 000 \$ et dont les profits étaient remis à des causes qu'il chérit, soit le sport, la santé, la jeunesse et la culture.

Inspiré de son papa

Pierre Perrault a été mis en contact rapidement avec la profession de

pharmacien puisque son père possédait une pharmacie dans le quartier Giffard d'où il provient. Il a même amorcé sa carrière avant même d'obtenir son diplôme alors qu'il a pris la relève de son père qui est décédé pendant sa troisième année d'études universitaires.

Il a aussi acquis beaucoup de connaissances en travaillant comme étudiant 20 heures par semaine à la pharmacie de l'hôpital Saint-François-d'Assise puisqu'il faisait face à des cas très sévères



Associée de Pierre Perrault, Danièle Ouellet assure la continuité de la pharmacie de Saint-Pierre. © Courtoisie

LA BEAUTÉ DE L'ÎLE, JUSQU'À L'INTÉRIEUR DE VOTRE DEMEURE



—
ao

orléans

cuisine design

Communiquez avec notre équipe des ventes!

418 667-6082 • info@armoiresorleans.com

4864, boul. Sainte-Anne, Québec (Québec) G1C 4R6

Suite de la Une

LE PHARMACIEN DE L'ÎLE ACCROCHE SON SARRAU

en comparaison avec une pharmacie en communauté.

À sa quatrième année d'études, le Groupe Jean Coutu lui a fait des offres pour sa pharmacie de Giffard.

Il a finalement accepté constatant le déclin des commerces du quartier. Il y a travaillé encore un an et demi, mais la fibre entrepreneuriale en lui l'a incité à s'associer au pharmacien

et homme d'affaires Laurier Lavoie, de 1995 à 2003.

«Au fil des ans, mon équipe et moi avons essayé de toujours faire de notre mieux pour accueillir, conseiller,

renseigner et sécuriser notre clientèle. Nous n'avons pas toujours été parfaits, mais nous donnions notre 100 % à chaque jour», a déclaré M. Perrault.

AU REVOIR !

Après plus de 23 années comme propriétaire de la pharmacie, j'ai décidé d'ouvrir un nouveau chapitre dans ma vie professionnelle et de clore celui de la pharmacie.

C'est avec beaucoup d'émotion, mais en toute sérénité, que je quitterai, au début décembre, le domaine de la pharmacie. Je souhaite donc exprimer ma très grande gratitude à la clientèle, passée et présente, qui a su faire confiance à mon entreprise, ainsi qu'au personnel qui y a travaillé ou qui y travaille toujours.

Au fil des années, mon équipe et moi avons essayé de toujours faire de notre mieux pour accueillir, conseiller, renseigner et sécuriser notre clientèle. Nous n'avons pas toujours été parfaits, mais nous donnions notre 100 % à chaque jour.

J'ai eu la chance, par mon travail ou encore en siégeant sur divers comités impliqués à l'île d'Orléans, d'établir des liens privilégiés (amitié ou professionnels) avec plusieurs personnes et j'en suis très reconnaissant.

Sachez que j'ai grandement apprécié la dynamique d'entraide qui règne dans notre communauté. C'est une grande fierté pour moi d'en avoir fait partie durant ces 23 ans. Je continuerai à y participer via l'ABIO.

Je tiens à remercier à nouveau, toutes les personnes qui ont travaillé pour moi et celles qui sont toujours à l'emploi de la pharmacie. Vous nous avez permis de grandir comme entreprise et de bien servir notre clientèle. Ce fut un plaisir de travailler avec vous.

Permettez-moi de vous partager quelques dates importantes :

- Acquisition de la pharmacie de monsieur Hugues Carmichael le 4 novembre 1997. Je tiens à remercier monsieur Carmichael de sa confiance envers moi.

Fait à noter que quatre employés qui travaillaient pour moi en cette première journée sont toujours à l'emploi de la pharmacie. Je tiens à féliciter, pour leur fidélité et persévérance: Louisette Hébert, Carole Hamelin, Francine Careau et Véronique Rousseau.

- Printemps 2005 : agrandissement majeur de la pharmacie dans son emplacement actuel.
- Automne 2007 : agrandissement supplémentaire pour accueillir le CLSC qui y restera 12 années.

- Automne 2015 : association avec Danièle Ouellet qui travaillait pour moi depuis quelques années. Je tiens d'ailleurs à remercier Danièle pour m'avoir permis un retrait graduel des affaires car cela m'aurait été difficile de tout arrêter du jour au lendemain.

Pour terminer, ma deuxième carrière, qui est un projet de semi-retraite, a débuté en mai 2019 avec l'acquisition, en copropriété, du vignoble Queylus, de la région de Niagara, qui me donne beaucoup de plaisir. Je continuerai aussi mon implication avec l'ABIO, ce qui me permettra de garder un lien avec l'île d'Orléans.

Encore une fois, un gros merci et au revoir!

Pierre Perrault

PRÈS DE 3 000 SERVICES RENDUS PAR L'ABIO EN 2019-2020

Marc COCHRANE

redaction@autourdelile.com

L'Association bénévole de l'Île d'Orléans (ABIO) a poursuivi sa mission de favoriser le maintien à domicile en rendant 2 841 services à 127 personnes, en 2019-2020.

Ce constat a été effectué lors de l'assemblée générale annuelle de l'organisme qui a regroupé 22 participants de façon virtuelle, le 21 octobre.

Ces services ont été effectués par 41 bénévoles réguliers, ce qui représente 1 528 heures de service.

L'ABIO a aussi compilé 326 participa-

tions aux activités des services aux proches aidants.

Sur les 127 personnes qui ont utilisé les services durant l'année 2019-2020, on compte 57 nouveaux clients. De plus, 47 proches aidants ont été touchés par les services de l'ABIO.

La consolidation des services alimentaires s'est traduite par une baisse de la popote, de 2 912 à 1 950, comparativement à l'année précédente.

«L'arrivée d'un service de repas congelés offert par La Baratte a modifié

notre indicateur utilisé chaque année. Un service de popote équivalait à un repas alors qu'un service de Baratte donne 10 repas. Et en 2019-2020, ce n'est pas moins de 524 repas congelés qui ont été livrés. En tout et pour tout, on parle de 2 474 repas livrés», a précisé la directrice de l'ABIO, Dominique Loisele.

Autres services

Quelque 327 accompagnements-transports ont été comptabilisés et 43 navettes pour l'épicerie. Le

télébonjour a été offert à 375 reprises alors que 74 visites d'amitié ont été accomplies.

L'ABIO a amassé 27 534 \$ en dons extraordinaires et 12 464 \$ en dons de collecte de fonds. Quelque 43 280 \$ ont été récoltés en activités de financement et 129 388 \$ en subventions.

Administrateurs reconduits

Les administrateurs Francine Grisé, Michelle Moisan et Jean-Marc Huot ont été réélus pour un mandat de deux ans.



Yves Emond
Courtier immobilier, Yves Emond inc.





Dany M. Leclerc
Courtier immobilier résidentiel

**Malgré ce qui arrive présentement
Nous sommes toujours là pour vous,
Ensemble, pour de meilleurs
RÉ/SULTATS**

Tél. : 418 666-5050 • Cell. : 418 573-0486
immobilier@yvesemond.com
www.yvesemond.com

RE/MAX RÉFÉRENCE 2000
AGENCE IMMOBILIÈRE
FRANCHISÉ INDÉPENDANT ET AUTONOME DE REMAX QUÉBEC INC.
3333, du Carrefour, local 250, Québec (Québec) G1C 5R9
Franchisé indépendant et autonome de RE/MAX Québec inc.

Tél. : 418 666-5050 • Cell. : 418 951-4062
dany.m.leclerc@remax-quebec.com

Opinion gratuite de la valeur marchande de votre propriété.

Tranquilli-T
RE/MAX

UN ACTE DE GÉNÉROSITÉ SURPRENANT



Marie
BLOUIN

Marieb0708@outlook.com

Récemment, j'étais dans un marché d'alimentation près des Galeries de la Canadière. J'attendais mon tour pour payer à la caisse. Au moment de la transaction, la caissière m'a réclamé 25 sous supplémentaires que je n'avais pas en petite monnaie. Et le plus étonnant est l'élan spontané de générosité de cet inconnu qui attendait dans la file derrière moi.

Un homme que je n'avais pas remarqué auparavant s'est empressé de sortir la pièce de monnaie d'une poche de son pantalon troué. Il me l'a tendue gentiment en souriant sans rien dire. Sa main trahissait un manque d'hygiène criant. J'ai alors vu son sourire édenté, ses cheveux ébouriffés et le peu de vêtements qu'il portait malgré une température très froide ce jour-là.

Sous son bras, il tenait précieusement un mets préparé, comme si c'était un trésor. À ses côtés, il surveillait son sac vert du coin de l'œil qui contenait probablement les seuls biens qu'il possédait. Cet acte de générosité m'a surpris et émue, surtout parce qu'il venait assurément d'un itinérant. Par compassion, j'ai refusé son 25 sous même s'il insistait en souriant pour que je le prenne.

On ne se rend pas compte à quel

point l'itinérance est présente à Québec. Elle est en hausse même, si bien que depuis quelques années l'administration Labeaume mise sur des programmes de prévention et d'interventions pour lutter contre l'itinérance. La Ville réclame également l'aide du gouvernement pour s'en sortir. D'ailleurs, la situation ne se vit pas qu'ici. Bien des villes dans le monde éprouvent des situations problématiques avec l'itinérance.

À côté de chez nous

Des hommes, des femmes et des jeunes vivent l'itinérance au quotidien. On en voit sur la rue, dans des refuges et dans des abris de fortune, pas très loin même du pont de l'île d'Orléans. En novembre dernier, deux personnes, un homme et une femme ont perdu leur camp dans un incendie dans le secteur de Beauport, en bordure du fleuve. Les pompiers ont même remarqué dans un buisson, à côté, un autre abri encore occupé, soupçonnaient-ils, par d'autres personnes.

Souvent, on passe à côté d'eux sans les voir. D'autres fois, ils nous attendrissent surtout quand il fait froid dehors l'hiver. Peu vêtus et accompagnés de leur docile chien qu'ils traitent comme leur frère, ils tendent la main pour nous réclamer de l'argent pour

se nourrir ou nourrir leur bête, disent-ils... Souvent, on doute de leurs intentions. D'autres fois, on donne malgré le doute que notre don serve vraiment.

Les itinérants font peur aussi. On n'ose pas les regarder dans les yeux comme si on craignait d'attraper leur mode de vie. Pas étonnant! Personne n'aimerait vivre une telle situation ou voir un proche choisir ou subir l'itinérance même si tout le monde théoriquement peut s'en sortir.

Qui sont-ils?

Selon le site du gouvernement du Québec, la plupart des itinérants sont des hommes adultes. Ils se retrouvent à la rue et souffrent souvent de maladie mentale, de dépendance à l'alcool, aux drogues, au jeu... Certains ont aussi choisi volontairement d'y vivre après des épreuves consécutives: pertes d'emploi, d'argent, de la famille, d'un conjoint...

Les femmes sont présentes aussi dans ce monde clos. Souvent issues de milieux violents, elles sont moins visibles, car elles se cachent temporairement dans des refuges, chez des amis, de la parenté ou elles tentent parfois de s'en sortir en se prostituant. Les jeunes ne sont pas épargnés pour autant. Ils vivent l'itinérance en faisant

des allers-retours, pour dormir, entre dehors et la maison ainsi que d'autres lieux comme des refuges. Comme les adultes, ils sont trop souvent en situation précaire aux plans de la santé mentale et de la toxicomanie. Tout cela est fort préoccupant!

Il est estimé que les régions du Québec ciblées comptaient, le 24 avril 2018, 5 789 personnes en situation d'itinérance visible, dont 845 dans des lieux extérieurs, soit 15 %. La majorité des autres personnes se trouvaient dans des services offrant de l'hébergement d'urgence ou de transition. (Source: MSSS.gouv.qc.ca)

La suite...

Mais pour revenir à mon histoire personnelle, j'ai éprouvé un certain remords en refusant le don de cet itinérant généreux et bien intentionné. Aurais-je dû l'accepter malgré la condition qu'il affichait? Quoi qu'il en soit, j'ai tout de même compris que peu importe qui c'est, donner fait toujours du bien.

ACTUALITÉS

UNE HALLOWEEN ORIGINALE À SAINT-JEAN

Marc
COCHRANE

redaction@autourdelile.com

Malgré les contraintes imposées par la Santé publique en temps de pandémie, les enfants de Saint-Jean ont connu une Halloween différente cette année grâce aux super pompiers.

Les unités 415 et 515 ont fait le tour de la municipalité, le 31 octobre, pour distribuer des bonbons aux jeunes qui s'étaient inscrits à cet événement. Des sacs bien remplis de bonbons, de chocolat et d'un sac de croustilles leur ont été remis.

Pas moins de 64 inscriptions ont été comptabilisées, ce qui est bien au-dessus des attentes de la municipalité puisque la décision de cet événement ne s'est prise qu'une semaine avant l'Halloween. Les camions de pompiers arrivaient avec sirène et gyrophares à l'adresse d'inscription et mettaient les sacs dans un récipient qui devait être près de la porte à l'extérieur. Il est certain que les enfants et parents pouvaient être dehors, mais ils ne devaient en aucun temps approcher les camions ou les pompiers pour des raisons de sécurité.

Les pompiers ont également

distribué des bonbons dans le village en après-midi afin de pouvoir rejoindre le plus d'enfants possible.



Des friandises ont été offertes de façon respectueuse des consignes de sécurité publique à des enfants de Saint-Jean. © Courtoisie

ACHETER LOCAL, PLUS IMPORTANT QUE JAMAIS

Marc
COCHRANE

redaction@autourdelile.com

La MRC de L'Île-d'Orléans est convaincue que face à la crise de la COVID-19 acheter local est plus important que jamais afin de soutenir l'économie orléanaise, préserver des emplois et renforcer les liens sociaux sur notre territoire.

C'est pourquoi la MRC est fière d'appuyer diverses initiatives pour aider les entreprises d'ici. Cette visibilité offerte aux entreprises à moindre coût par le journal Autour de l'île en est un excellent exemple.

C'est pourquoi, soucieux du mieux-être de sa communauté, surtout en ces temps de pandémie où la solidarité sociale et économique est primordiale, Autour de l'île apporte son aide et son expertise afin de promouvoir les produits de l'île d'Orléans.

Comme une des missions du journal consiste à donner un outil de développement social, culturel, économique et communautaire au milieu, le conseil d'administration d'Autour

de l'île propose une promotion afin de soutenir les producteurs locaux pour qu'ils puissent présenter leurs produits dans le journal à moindre coût.

Pour ce projet, la MRC de L'Île-d'Orléans a répondu présente, ayant à cœur le développement économique de notre communauté.

En encourageant une ferme, une petite boutique, une entreprise ou même un artisan local, Autour de l'île contribue à maintenir et à créer des emplois. Le journal pose également un geste à la fois équitable et écoresponsable tout en dynamisant l'économie.

Les entreprises de l'île sont donc invitées à participer en grand nombre à cette promotion qui portera assurément ses fruits. Pour obtenir de plus amples renseignements, contactez la directrice d'Autour de l'île, Laure-Marie Vayssairat, à info@autourdelile.com ou au 418 828-0330.

Les DÉCOUVERTES de l'île!



Nous cultivons le cassis et le bonheur aussi! Alcools fins, douces gourmandises et grande nouveauté à découvrir... juste à temps pour les fêtes!

CASSIS MONNA & FILLES
1225, Chemin Royal, Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans QC G0A 4E0



Surprenez vos proches, employés ou clients avec nos paniers cadeaux spécialement préparés pour le temps des fêtes.

CHOCOLATERIE DE L'ÎLE D'ORLÉANS
chocolaterieorleans.com



Nos plats préparés sauront vous ravir! Consultez notre boutique en ligne pour connaître la variété de plats prêts à servir

LA GRANGE DE L'ÎLE
418 828-9926 - lagrangedelile.com/shop



Ferme Orléans est une ferme familiale depuis 4 générations, nous nous spécialisons dans l'élevage de volailles fines nourries aux grains.

FERME ORLÉANS INC.
418 828-2686 - fermeorleans.com



Merci à nos PARTENAIRES

AUTOUR de l'île

Île d'Orléans

Ensemble, ACHETONS LOCAL!



ABATTAGE D'ARBRES À SAINTE-PÉTRONILLE: UN PASSAGE OBLIGÉ AFIN DE RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

Marc
COCHRANE

redaction@autourdelile.com

L'expression On ne fait pas d'omelette sans casser des œufs pourrait s'appliquer au projet d'assainissement des eaux usées à Sainte-Pétronille. Dans ce cas-ci, quelque 250 arbustes et une vingtaine d'arbres arrivés à maturité ont dû être abattus afin de réaliser les travaux qui éviteront à une centaine de résidences de déverser leurs eaux usées dans le fleuve et d'ainsi préserver l'environnement.

Mandatée au coût de 230 000 \$ plus taxes, la firme Arboriculture de Beauce a coupé les arbres et arbustes le long du chemin Royal, près des rues Laflamme et Gagnon et de la rue de l'Église du 26 octobre au 6 novembre.

«Tout le monde tient aux arbres, mais il fallait le faire pour permettre l'installation du réseau d'égouts sanitaires et pluviaux au printemps 2021. Nous avons limité la coupe au maximum. Nous avons surtout coupé des mauvaises herbes et arbustes sur le bord de la route sous les lignes électriques», a commenté le maire de Sainte-Pétronille, Harold Noël, en entrevue à Autour de l'île.

Précisant que le montant de la facture pourrait être revu à la baisse en raison du nombre d'arbres abattus, M. Noël a ajouté que la municipalité avait obtenu l'autorisation du ministère de la Culture et des Communications pour procéder ainsi.

Effectuée sous la surveillance d'une firme spécialisée au coût de 20 700 \$ plus taxes, la démarche visait aussi à élaguer 80 arbres et raser 42 mètres de haies.

Les travaux ont touché 39 propriétés et font partie d'un plan qui consiste à reconstruire le chemin Royal et déplacer une vingtaine de poteaux d'Hydro-Québec afin de régulariser la largeur de la voie asphaltée et des trottoirs qui est insuffisante présentement.

Enfouissement des fils souhaité

À ce sujet, des citoyens de la municipalité ont souhaité que la municipalité enfouisse ces fils par mesure de sécurité mais aussi afin d'améliorer l'allure du paysage.

Ce à quoi le maire a rétorqué que cette option avait été analysée par le conseil municipal en 2012.

«Nous avons demandé à Hydro-Québec, Bell Canada et Vidéotron si des

programmes d'aide financière existait, mais seule Hydro-Québec proposait une contribution pour 25 % du coût des travaux. Pour une distance de 500 mètres, à partir de la Chocolaterie de l'Île d'Orléans, il en aurait coûté environ 1,2 million \$ soit une hausse de taxe de 10 % sur 10 ans qui aurait été assumée par l'ensemble des contribuables de la municipalité. Nous avons préféré ne pas retenir cette idée», a déclaré Harold Noël.

Le maire ajoute que les plans d'assainissement des eaux usées, un projet qui date de 2003 à Sainte-Pétronille, sont fiables à 95 % et qu'il est trop tard pour envisager un enfouissement des fils.

Reboisement en 2022

Une fois que le nouveau réseau d'égouts sanitaires et pluviaux aura été testé et raccordé aux résidences concernées aux frais des propriétaires, la municipalité procédera au reboisement du site en 2022. Des protocoles d'entente sont été signés avec les ministères des Affaires municipales et de l'Habitation ainsi que des Transports qui contribueront au financement du nouveau réseau d'assainissement des eaux usées.

Sainte-Pétronille constitue la dernière municipalité de l'île à moderniser son système alors que le cœur du village est encore desservi par des réseaux privés qui rejettent leurs eaux usées directement au fleuve. Le territoire

visé couvre essentiellement le chemin Royal, depuis la rue de l'Église, près de la mairie, jusqu'à l'entrée de la rue du Quai. Le projet inclut également la rue Laflamme-Gagnon.

Une station de pompage, située au coin de la rue de l'Église et du chemin Royal, permettra de refouler les eaux usées vers la station de traitement située sur le terrain de la municipalité. Une seconde station de pompage est prévue à l'extrémité de la rue Laflamme-Gagnon.

Pour le traitement des eaux usées, on envisage l'utilisation du système Bio-Nest, un système mécanique où l'on injecte de l'air pour accélérer la décomposition. Le retour des eaux traitées se fera dans un tuyau jusqu'au coin de la rue de l'Église et du chemin Royal, puis par un émissaire jusqu'au fleuve.

La firme SNC-Lavalin qui est chargée de réaliser le projet. La firme Stantec en assurera la surveillance.

Le réseau de collecte sera subventionné à 75 % et le réseau de traitement à 85 %. Les propriétaires des habitations raccordées au nouveau réseau municipal devront se partager le reste des coûts par leurs taxes municipales. L'ensemble de la population assumera uniquement la portion des services reliés à la municipalité, soit la mairie et le centre communautaire.



Une vingtaine d'arbres arrivés à maturité ont dû être abattus dans le cadre du projet d'assainissement des eaux usées à Sainte-Pétronille.

© Marc Cochrane

MRC EN BREF

Marc
COCHRANE

redaction@autourdelile.com

Banque de photos culturelles

Afin de renouveler sa banque de photos culturelles, la MRC a mandaté Sébastien Girard, photographe de Saint-Jean. Le contrat de gré à gré s'élève à un montant maximum de 3 000 \$, taxes incluses.

Coordonnatrice de Québec, région gourmande

Parce que la MRC de L'Île-d'Orléans constitue le répondant officiel de Québec, région gourmande, elle a procédé à l'embauche de Chloé St-Hilaire comme coordonnatrice de Québec, région gourmande qui inclut la Ville de Québec et les MRC de L'Île-d'Orléans, de La Côte-de-Beaupré, de Portneuf et de la Jacques-Cartier. Son contrat est renouvelable après un an et demi.

Inspecteur en bâtiment et en environnement

La MRC embauche Pascal Ouellet à titre d'inspecteur en bâtiment et en environnement.

Inventaire du patrimoine bâti

Les granges du 2270, chemin Royal, à Sainte-Famille et du 4153, chemin Royal, à Saint-Jean sont ajoutées à l'inventaire du patrimoine bâti de l'île d'Orléans. Ces deux bâtiments ont fait l'objet d'une évaluation patrimoniale par les professionnels du ministère de la Culture et des Communications et de la MRC.

Plan d'action Marennes-Hiers-Brouage

La MRC adhère au projet de Plan d'action pluriannuel de coopération Marennes-Hiers-Brouage pour 2021-2023. La MRC et la Communauté de communes du bassin de Marennes, en France, sont engagées dans un projet de coopération depuis 2013. Quatre thèmes ont été retenus :

1. histoire et patrimoine liés à la Nouvelle-France,
2. zones humides, interface littorale, gestion de l'eau et changements climatiques,
3. patrimoine maritime et valorisation des métiers du littoral,
4. agriculture, agrotourisme et achat local.

Le plan d'action a été coordonné

Yvon Létourneau, B. Sc.A.
Arpenteur - Géomètre

Bornage - Piquetage - Cadastration
Certification de localisation - Arpentage de terres

3700, boul. Sainte-Anne, Suite 202
Beauport, Québec - G1E 3M2
(418) 660-3636

2320, chemin Royal
Sainte-Famille, I.O. - G0A 3P0
(418) 829-3277

Centre
LABBÉ

418-829-3747

centrelabbe@gmail.com

VENTE DE PIÈCES

> AGRICOLE

> MOTONEIGE / V.T.T.

> ÉQUIPEMENTS SAISONNIERS

- souffleuse à neige - scie mécanique
- tondeuse - tracteur à pelouse - etc...

3811 chemin Royal, St-François I.O.
Québec, QC G0A 3S0

par Sylvaine Courant dans le cadre de son mandat à la MRC, de janvier à juin 2020, en collaboration avec l'équipe de la MRC et de plusieurs partenaires de l'île.

Financement de PLUMobile

La MRC demande au ministère des Transports le montant maximum auquel elle a droit pour le service de transport collectif régional PLUMobile pour 2020. La MRC

prévoit contribuer pour 62 685 \$, en 2020. La participation des usagers s'élève à 28 000 \$. La participation financière du milieu local (MRC, municipalités et usagers) se chiffre à 116 485 \$. Les revenus à générer sont estimés à 279 778 \$ et les dépenses admissibles à 309 221 \$. En 2019, 5 771 transports ont été effectués en 2019 et 6 000 sont prévus en 2020.

Soutien au milieu municipal en patrimoine immobilier

La MRC dépose une demande d'aide financière au Programme de soutien au milieu municipal en patrimoine immobilier au ministère de la Culture et des Communications. Pour la restauration du patrimoine immobilier de propriété privée 2021-2024, l'aide financière demandée est fixée à 252 000 \$ pour 2021-2022, ainsi que 312 000 \$ pour les deux autres

années. La MRC investit 168 000 \$ la première année et 210 000 \$ par année pour les deux suivantes. Pour l'embauche d'un agent de développement en patrimoine immobilier 2021-2024, l'aide financière demandée s'élève à 45 928 \$ en 2021-2022, 47 339 \$ en 2022-2023 et 48 756 \$ en 2023-2024. La MRC contribue pour 30 618 \$ la première année, 31 559 \$ pour la seconde et 32 504 \$ pour la dernière.

L'ABIO PREND EN CHARGE LA DISTRIBUTION DES PANIERS DE NOËL

Marc
COCHRANE

redaction@autourdelile.com

La pandémie de la COVID-19 a des impacts sur le portefeuille de plusieurs personnes dans le monde et l'île d'Orléans n'y échappe pas. Une chance que le nouveau service d'aide alimentaire d'urgence permet aux insulaires en difficulté financière de se nourrir convenablement, surtout durant les Fêtes.

Lancé en avril par le comité en Sécurité alimentaire de l'île d'Orléans, le service est orchestré par l'Association bénévole de l'île d'Orléans (ABIO) et rendu possible grâce à la générosité et à la participation de plusieurs donateurs et partenaires.

« Nous avons constaté à l'automne 2019 que la pauvreté existe à l'île d'Orléans. C'est pourquoi des partenaires communautaires de l'île se sont réunis à la MRC de L'île d'Orléans afin de mettre sur pied ce nouveau service gratuit et confidentiel », a commenté la directrice de l'ABIO, Dominique Loiselle.

Le service d'aide alimentaire d'urgence permet la livraison de denrées variées à domicile à raison d'une fois par mois, à une vingtaine de résidences.

« La pauvreté est moins visible à l'île. Elle frappe surtout sur une base temporaire. Elle touche notamment des gens qui ont perdu leur emploi ou qui ont des problèmes de santé », a souligné M^{me} Loiselle.

Accréditée depuis septembre par Moisson Québec qui fournit des denrées périssables, l'ABIO prépare aussi des paniers de Noël à l'approche des Fêtes.

« Notre coordonnatrice, Claire Beaulé, a contacté les services d'aide aux démunis des paroisses afin d'établir le nombre de familles qui pourront recevoir un panier de Noël. Les gens d'affaires de l'île seront sollicités afin de contribuer à cette démarche », a précisé M^{me} Loiselle.

Après avoir été préparés au sous-sol de l'église de Saint-Pierre, les paniers seront distribués dans la semaine du 14 décembre. Les gens qui désirent obtenir un panier devront s'inscrire avant le 10 décembre à l'ABIO, à info@abiorleans.ca ou au 418 828-1586.

L'aide alimentaire d'urgence fait partie intégrante de la mission de

l'ABIO. Elle demande des frais importants en location de local, en salaire, en assurances et en essence pour la livraison de la nourriture.

« Des gens ont effectué des dons en argent dédiés à ce service. Grâce à cela, dans chaque panier se retrouve en bon d'achat à l'Épicerie de campagne ou au Maxi pour compléter le panier composé de nourriture périssable », a mentionné Dominique Loiselle.

Campagne de financement

Pour assurer la bonne marche de l'aide alimentaire d'urgence et

de tous ses services, l'ABIO lance sa campagne de financement annuelle. Les dons s'effectuent sur le site Internet www.abiorleans.ca

Comptoir de partage

Le Comptoir de partage de Saint-Pierre s'implique aussi à l'année et durant les Fêtes auprès des démunis. Il remettra cet automne des dons à des organismes venant en aide aux gens dans le besoin.

La population peut se procurer des articles à prix minime le jeudi de 19 h 30 à 21 h et le samedi de 9 h 30 à 11 h 30.

AUTOUR
de
l'île

Vous avez une **idée de reportage** ou une **proposition de sujet** ?

N'hésitez pas à nous contacter pour nous en faire part.

418 925-8765 ou
redaction@autourdelile.com



Saskia Thuot
Animatrice renommée
et passionnée de maison

PARCE QUE VOUS MÉRITEZ CE QU'IL Y A DE MIEUX !

- Portes et fenêtres ancestrales
- Portes et fenêtres Bois - PVC - Hybride
- Solarium 3 saisons



UNE TRADITION D'EXCELLENCE DEPUIS 1956 !

PORTES & FENÊTRES
TREMBLAY
ENTREPRENEUR GÉNÉRAL



2630, boul. Wilfrid-Hamel, Québec
418 529-5376



BELISLE
PORTES ET FENÊTRES ARCHITECTURALES

Isothermic
Portes et fenêtres

RBQ: 8354-1359-58 Tous les détails en magasin et sur isothermic.ca

LE CALENDRIER DE L'AVENT GOURMET 2020: UN SALON DES ARTISANS À LA MAISON

Marc
COCHRANE

redaction@autourdelile.com

Comment faire connaître des produits alimentaires du Québec et de l'île d'Orléans avec l'annulation des salons des artisans? Créer une entreprise de livraison de paniers uniques et originaux dont un spécialement pour le temps des fêtes: le Calendrier de l'Avent Gourmet 2020.

Cette initiative a germé dans la tête de la propriétaire de Compliments Belle-Maman de Saint-François, Karine Daigle et son frère, Pierre.

L'aventure a débuté cet été par la fabrication d'un panier à pique-nique clé en main qui incluant de nombreux produits de l'île.

«Nous voulons offrir une découverte gastronomique pour chaque jour de décembre. En plus de découvrir 24 produits d'ici, vous encouragez une vingtaine d'artisans passionnés. Chaque confection a été choisie avec soin, afin d'offrir une gamme de produits diversifiés, de qualité, accessibles à tous et dans un format que l'on peut partager. Le calendrier de

l'Avent gourmet, un cadeau que l'on déballe 24 fois», a affirmé M^{me} Daigle.

Parmi les produits qui proviennent des quatre coins du Québec, on en retrouve sept de l'île d'Orléans soit le beurre de pommes, le ketchup aux fruits et la gelée de piment doux de Compliments Belle-Maman, la confiture de camerises de la Ferme Picard, le vinaigre de cassis ou vinaigre de gadelle de Vinaigrierie du Capitaine, le sirop de pommes de Cidrerie Bilodeau et le confit d'oignon de la Grange de l'île.

Les produits sont répartis dans les catégories confiture-gelée, marinade, terrine, confiserie, assaisonnement, huile, thé, vinaigre, sirop, caramel et pop-corn.

Les produits sont placés dans 24 boîtes de carton illustrés par huit jeunes de l'île.

Chaque Calendrier de l'Avent Gourmet 2020 est vendu 175 \$, taxes et livraison incluses.

Pour le commander, consulter le site Internet www.balluchongourmet.ca



Karine Daigle présente un exemple de Calendrier de l'Avent Gourmet 2020 à déguster dès le 1^{er} décembre.

© Marc Cochrane

UN RÉSIDENT DE SAINT-LAURENT ACQUIERT UN GARAGE DE... SAINT-LAURENT

Marc
COCHRANE

redaction@autourdelile.com

Connu jusqu'au 19 octobre dernier comme le garage Technic-Auto R.T., l'atelier de mécanique générale automobile de Saint-Laurent est devenu depuis ce jour Ferland Auto-Mécanique, propriété d'un résident de la municipalité, Daniel Ferland.

Le commerce du 6798, chemin Royal, continue d'offrir les services de mécanique générale comme l'**injection, le diagnostic électronique, l'électricité automobile**. On y effectue encore les réparations pour toutes les composantes d'une automobile telles que le **moteur, la direction, la suspension, les freins, le système d'échappement**, etc.

«Nous nous sommes départis du service d'antirouille qui est dorénavant offert au Centre d'esthétique auto LB, à l'entrée de l'île. Le garage sera épuré d'ici quelques mois», a précisé

M. Ferland qui possède 32 ans d'expérience en mécanique automobile.

Après avoir œuvré depuis le début des années 1990 dans le domaine de l'alignement chez Hunter Engineering Company, Daniel Ferland souhaitait améliorer sa qualité de vie en acquérant une entreprise près de chez lui et non plus parcourir les quatre coins de la province.

M. Ferland peut compter sur des mécaniciens expérimentés tels que Steve Dostie et Alain Boucher; ce dernier étant disponible lorsque les travaux sur sa ferme à Saint-Laurent prennent fin, à l'automne.

«L'ancien propriétaire, Raynald Turcotte, devrait se joindre à notre équipe de mécaniciens au terme de sa période de repos», a mentionné Daniel Ferland.



L'équipe de Ferland Auto-Mécanique se compose des mécaniciens Steve Dostie et Alain Boucher ainsi que du nouveau propriétaire, Daniel Ferland.

© Marc Cochrane

LA PLATEFORME ACHAT LOCAL.IO REVIENT JUSTE À TEMPS POUR NOËL

Marc
COCHRANE

redaction@autourdelile.com

Appréciée des insulaires lors du confinement décrété en mars, la plateforme Achat local.IO de la Chambre de commerce de l'Île d'Orléans (CCIO) revient dès le 1^{er} décembre avec des améliorations.

Les produits suivants seront acceptés sur le site:

- aliments
- forfaits
- produits de consommation divers (vêtements, bijoux, etc.)
- végétaux
- œuvres d'art
- cadeaux corporatifs
- coffrets cadeaux de Noël

Les commerçants participants n'auront plus à se déplacer pour apporter

leurs produits vendus à un dépôt. Un livreur ira chercher les produits une fois par semaine, à votre entreprise.

La livraison s'effectuera sur tout le territoire de l'île d'Orléans et à l'extérieur.

Les résidents de la Capitale-Nationale et de la Côte-de-Beaupré pourront acheter les produits offerts qui seront livrés à leur porte.

Frais d'inscription

Mise en ligne de la page avec 10 produits annoncés: 45 \$ pour les membres et 55 \$ pour les non-membres.

Frais d'administration sur les ventes: 25 % pour les membres et 35 % pour les non-membres. Les entreprises qui

souhaiteraient adhérer à la CCIO peuvent s'inscrire sur le site Internet www.chambredeccommerce.io

Expérience client améliorée

Grâce à la compagnie CIGOTracker, les clients seront informés avant la livraison de l'arrivée de leur commande grâce au suivi des SMS en temps réel.

Pour plus de renseignements, contacter la directrice générale de la CCIO, Marie Langlois, à gestion@chambredeccommerce.io ou au 418 828-0880

Renouvellement d'adhésion 2020-2021

Pour le renouvellement d'adhésion

2020-2021, les membres peuvent dorénavant procéder à partir du site internet www.chambredeccommerce.io. Le site possède maintenant un répertoire des membres. Ce répertoire constitue un outil pratique pour les résidents de l'île d'Orléans dans leur recherche de produits et services.

Catégories de membre: le conseil d'administration de la CCIO souhaite encourager les jeunes entrepreneurs, les travailleurs autonomes (sans employés), les artistes et artisans et les organismes communautaires à s'intégrer au monde des affaires de l'île d'Orléans en leur proposant une adhésion à un tarif préférentiel.

Les DÉCOUVERTES de l'île!



Offrez-vous une touche festive pour petits et grands! À court d'idées cadeaux c'est Cidrie Bilodeau qu'il vous faut!

CIDRIERIE VERGER BILODEAU
418 828-9316 - cidriebilodeau.com



Présent sur votre table depuis plus de 30 ans! Pâtés, ragoût de boulettes, beignes, bûches, etc. Notre ingrédient secret c'est l'île d'Orléans!

BUFFET MAISON

995, route Prévost, Saint-Pierre-de-l'île-d'Orléans QC G0A 4E0



Nouveau! Procurez-vous notre fromage en grains frais du jour le samedi à notre fromagerie ou dans nos différents points de vente sur l'île!

LES FROMAGES DE L'ISLE D'ORLÉANS
2950, Chemin Royal, Sainte-Famille QC G0A 3P0



Nos lune de miel... Toujours aussi bonnes!

LA NOUGATERIE
204-1367, Chemin Royal, St-Pierre-de-l'île-d'Orléans QC G0A 4E0



Merci à nos PARTENAIRES

AUTOUR de l'île

île d'Orléans

Ensemble, ACHETONS LOCAL!

10 500 \$ EN BOURSES JEUNESSE 2020 À 16 ÉTUDIANTS DE L'ÎLE D'ORLÉANS

Marc
COCHRANE

redaction@autourdelile.com

La pandémie de la COVID-19 n'a pas empêché la Caisse Desjardins de L'Île-d'Orléans de remettre 16 bourses Jeunesse 2020 totalisant 10 500 \$ à des étudiants insulaires.

Comme le gala de remise de bourses n'a pu avoir lieu cette année, les lauréats ont été contactés dans la semaine du 16 octobre par la conseillère jeunesse de la caisse, Sarah Beaudry, pour leur annoncer la bonne nouvelle.

Visant à appuyer des bâtisseurs de demain dans leur réussite scolaire, ces sommes ont été attribuées dans les catégories suivantes : secondaire 5 (deux bourses de 500 \$), formation professionnelle (une bourse de 500 \$), collégiale (sept bourses de 500 \$), universitaire (cinq bourses de 1000 \$) et une bourse Coup de Cœur de 500 \$.

Les gagnants ont été récompensés en raison de leur parcours académique hors du commun, mais aussi de leur implication dans la communauté.

« La Caisse Desjardins de L'Île-d'Orléans est fière d'être un chef de file pour la préparation de la relève en appuyant financièrement les jeunes d'ici. L'éducation est un moteur de prospérité durable qui s'inscrit dans le prolongement de

l'action de la caisse dans son milieu. Félicitations à tous les gagnants et bravos à tous les participants pour leur persévérance scolaire », a commenté le président de la Caisse,

Jean Renaud.

Les 41 participants au concours devaient notamment rédiger un texte de

50 mots pour se qualifier pour une bourse.

NIVEAU DE SCOLARITÉ	GAGNANTS	MONTANT
Formation professionnelle	Émilie Labbé	500 \$
Secondaire 5	Maryne Marois	500 \$
Secondaire 5	Axelle Duchesne	500 \$
Secondaire 5 - <i>Coup de cœur</i>	Mariève Labbé	500 \$
Collégial	Flavio Cesar Oporto Sanchez	500 \$
Collégial	Marie-Jeanne Pouliot	500 \$
Collégial	Ann-Sophie Brousseau	500 \$
Collégial	Alix Delvaux	500 \$
Collégial	Élizabeth Guay	500 \$
Collégial	Vincent Bouchard	500 \$
Collégial	Béatrice Galibois	500 \$
Universitaire - Baccalauréat en psychologie	Amée Lapointe	1 000 \$
Universitaire -Baccalauréat en sciences infirmières	Émilie Turcotte	1 000 \$
Universitaire - Baccalauréat en géographie	David Deschênes	1 000 \$
Universitaire - Doctorat de premier cycle en optométrie	Marianne Galibois	1 000 \$
Universitaire - Baccalauréat en mathématiques pures et appliquées	Ludovic D'Anjou-Madore	1 000 \$

UNE JEUNE PASSIONNÉE DES CHIENS ACQUIERT EXPÉDITION MI-LOUP

Marc
COCHRANE

redaction@autourdelile.com

Elle qui rêvait de travailler toute sa vie avec des chiens, voilà que son souhait s'est réalisé. La jeune Tanya Fournier-Veilleux a acquis à la mi-août Expédition Mi-Loup, de Saint-Jean.

La diplômée en tourisme d'aventure du Cégep de la Gaspésie et des Îles a pu concrétiser son vœu après avoir appris qu'Antoine Simard et Élisabeth Leclerc, les propriétaires de l'entreprise de traîneau à chiens depuis plus de 25 ans, désiraient passer le flambeau.

« Je les ai contactés et nous nous sommes entendus pour qu'ils me transmettent leur expérience en affaires durant les cinq prochaines années. Après, je pourrai penser au développement de l'entreprise », a précisé la jeune femme d'affaires de 24 ans.

Forte de ses cinq ans au chenil La Poursuite, à Saint-Nicolas, Tanya Fournier-Veilleux a déjà hâte à l'hiver afin d'amorcer sa première saison comme gestionnaire d'un commerce de traîneau à chiens.

Pour l'instant, elle prend soin tous les jours des 80 chiens Husky qui vivent chacun dans leur petite maison et qui

disposent d'un vaste enclos pour dépenser leurs énergies.

« La saison hivernale pourrait débiter fin novembre, début décembre, car en raison du microclimat, il pourrait y avoir de la neige à ce moment. La saison forte commence toutefois vers Noël », a mentionné celle qui a élu domicile dans un appartement très près de l'auberge Le P'tit Bonheur, dans la côte Lafleur.

Offrant des randonnées d'une heure dans la nature dans un traîneau tiré par six chiens, Expédition Mi-Loup propose d'autres activités en plein air comme la motoneige, la pêche sur glace ou la raquette.

Histoire de filles

Originaire de Lévis, Tanya Fournier-Veilleux s'enorgueillit que son entreprise embauche des jeunes filles. Sa cheffe-guide des traîneaux à chiens, Catherine Meyer, est aussi âgée de 24 ans.

« Les gens sont surpris de constater que deux jeunes filles travaillent dans un domaine habituellement réservé aux hommes. Ça me réjouit que notre équipe de huit employés compte des

filles comme moi. D'ailleurs, j'essaie d'en embaucher lorsque c'est possible », a commenté M^{me} Fournier-Veilleux qui s'est donné comme mission de démontrer qu'il est possible d'exercer ce sport dans le respect et la bienveillance, selon

un des principes qui lui sont des plus importants consistant en la collaboration et l'harmonie entre l'humain et le chien.

Pour plus de renseignements : www.dogsleddingquebec.com



Tanya Fournier-Veilleux et son chien Gus ont hâte au prochain hiver. © Page Facebook Tanya Fournier-Veilleux



**IL EST TOUJOURS RÉCONFORTANT
DE SE RETROUVER CHEZ SOI**

*Osons faire preuve d'imagination
pour le temps des Fêtes
Rendons ces moments **inoubliables***

*Merci de consommer
LOCAL*

boulangerieblouin.com

NOUVEAU PONT À HAUBANS: LA SIGNATURE DE L'ÎLE D'ORLÉANS POUR 100 ANS

Marc
COCHRANE

redaction@autourdelile.com

Un navire immobile sur le fleuve, voilà de quoi aura l'air le futur pont de l'île d'Orléans qui sera réalisé selon l'échéancier connu, soit en 2027.

Le ministre des Transports (MTQ), François Bonnardel, et la députée de Charlevoix-Côte-de-Beaupré, Émilie Foster, ont dévoilé les détails architecturaux de la construction du nouveau pont à haubans, le 23 octobre, en conférence de presse à l'amphithéâtre Daniel-Johnson de l'Édifice Marie-Guyart, à Québec.

Le consortium Groupement Origine Orléans, composé des firmes Stantec et EXP, a été retenu pour réaliser les études d'avant-projet du nouveau pont. Le projet du consortium gagnant répondait aux particularités du milieu, comme son paysage exceptionnel et ses attraits patrimoniaux et touristiques. Le consortium s'est allié à des collaborateurs de réputation mondiale, dont Michel Virlogieux, le père du viaduc de Millau, en France.

« Nous avons opté pour un concept épuré et élégant. Il est inspiré d'un navire sur le fleuve avec les haubans faisant office de voiles. Sa mise en lumière, la nuit, en fera un ouvrage de calibre international », a souligné le porte-parole du consortium, Martin Thibault.

La population sera appelée à se prononcer sur la proposition dans le cadre de consultations publiques sur le projet et sur la valorisation du pont actuel. Elle pourra aussi soumettre un nom pour la future structure.

« C'est avec fierté que nous dévoilons ce projet d'envergure tant en matière d'ingénierie que d'architecture. Le nouveau pont à haubans de l'île d'Orléans sera à la hauteur de ce site de grande valeur patrimoniale, historique et économique. Je suis convaincu que ce nouveau lien saura plaire aux Québécois, tant à ceux qui vivent

à ses abords qu'à ceux qui seront de passage dans la région », a déclaré M. Bonnardel.

Refusant de dévoiler les coûts du futur pont en raison de la procédure d'appels d'offres, le ministre a rappelé que le MTQ travaille à la réalisation de l'étude d'impact sur l'environnement et pourra, à partir de maintenant, poursuivre la conception préliminaire du projet avec le prestataire de services. Les travaux préparatoires à la construction de la nouvelle infrastructure débiteront en 2022, du côté de l'île. Si tout va bien, il pourrait être terminé une demi-année avant l'échéance prévue, selon M. Bonnardel.

Faisant partie du projet de loi 66, le nouveau pont à haubans, d'un peu plus de deux kilomètres de long, sera situé à environ 120 mètres à l'ouest du pont actuel. Il comprendra une voie de circulation par direction ainsi que des accotements et une piste polyvalente de part et d'autre des voies de circulation.

« Les concepteurs ont su proposer une infrastructure qui se marie au paysage et à l'histoire bien vivante de l'île d'Orléans. Le nouveau pont remplacera ainsi adéquatement le pont actuel, construit il y a plus de huit décennies, tout en procurant aux citoyens de nouveaux avantages, dont la possibilité d'y circuler à vélo en toute sécurité et de profiter d'aménagements sur les deux rives du fleuve Saint-Laurent », a commenté Émilie Foster.

« C'est une journée représentative pour moi. C'est l'enjeu le plus important à l'île d'Orléans, un dossier sur lequel je travaille très fort depuis mon élection en 2018. Je suis très heureuse de la progression de ce projet essentiel pour la région et pour les résidents de l'île. »

« Bâtir un pont qui enjambe le bras nord du Saint-Laurent n'est pas une mince tâche. Le contexte géologique,

environnemental, la circulation des bateaux de plaisance et de croisière et la connexion entre deux sites patrimoniaux rendent l'opération très complexe. Et il n'y a pas que les obstacles physiques, il y a aussi tout l'aspect identitaire lié à cette structure. L'île d'Orléans est profondément ancrée dans l'histoire du Québec et le pont représente l'élément pivot dans le développement des six municipalités de ce territoire unique », a poursuivi M^{me} Foster.

Préfet enchanté

Le préfet de la MRC de L'Île-d'Orléans et maire de Sainte-Pétronille, Harold Noël, s'est dit enchanté de cette annonce.

« Ça confirme que nous aurons un pont qui répond aux besoins des insulaires pour 100 ans, notamment à ceux des agriculteurs. Les délais de construction seront respectés et les problèmes de limites de charge de poids des camions qui sévissent présentement seront réglés », a mentionné M. Noël qui

apprécie l'architecture retenue pour le nouveau pont.

Le préfet a aussi noté que la nouvelle structure empêchera les glaces de tomber sur les véhicules, en hiver. Il approuve les consultations publiques portant sur les approches des deux côtés. Il invite la population à proposer des idées, à l'instar de la MRC qui devrait y prendre part.

Pont actuel sécuritaire

Pendant les cinq ans que dureront les travaux, le pont actuel demeurera en fonction. Le gouvernement procédera à sa destruction seulement après la construction du nouveau pont.

« Je veux rassurer les résidents de l'île qu'il y aura toujours un lien pour circuler durant l'entièreté des travaux. Le pont actuel est sécuritaire, nous venons d'investir 16 M\$ pour nous en assurer et s'il faut remettre de l'argent, nous le ferons. La prochaine inspection générale du pont est prévue pour 2022 », a soutenu M. Bonnardel.



Le préfet de la MRC de L'Île-d'Orléans, Harold Noël, et le maire de Saint-Pierre, Sylvain Bergeron, ont pris part à la conférence de presse donnée par François Bonnardel, Émilie Foster et Martin Thibault. © Marc Cochrane

FUTUR PONT DE L'ÎLE D'ORLÉANS: À VOTRE TOUR DE VOUS EXPRIMER

Marilyne
LEMIEUX

Ministère des Transports

Le concept préliminaire du futur pont à haubans de l'île d'Orléans a été dévoilé à la fin octobre. La nouvelle infrastructure mettra en valeur le paysage naturel, culturel, historique et patrimonial du secteur en plus de répondre aux différents défis d'ingénierie du projet. La mise en service de la nouvelle infrastructure est prévue en 2027.

D'ici le début des travaux, le ministère des Transports détaillera et peaufinera le projet. L'une des priorités lors de cette étape est de s'assurer que le pont s'intégrera harmonieusement au milieu dans lequel il s'insère.

C'est pourquoi le ministère s'apprête à lancer une consultation publique en ligne pour recueillir votre avis sur le projet. À partir de la semaine du 30

novembre, et ce, jusqu'au 8 janvier, vous serez invités à vous rendre sur le site Web Consultation.quebec.ca pour y participer. Vous y trouverez une mise en contexte du projet ainsi qu'un questionnaire portant sur différents aspects, dont les aménagements piétons, cyclistes et paysagers. Ce sera le moment idéal pour donner votre avis et faire part de vos préoccupations tant sur le projet que sur le déroulement

du chantier. Vos réponses aideront par la suite au ministère à répondre le mieux possible aux besoins de la communauté.

D'ici là, il est possible de faire un survol du futur pont en visionnant la vidéo disponible sur la chaîne YouTube du ministère des Transports. Pour toute question vous pouvez contacter l'équipe du projet par courriel à pio@transports.gouv.qc.ca.

PAULE LAPERRIÈRE, UNE ARTISTE AUX MULTIPLES TALENTS

Marie
BLOUIN

Marieb0708@outlook.com

Il y a de belles rencontres comme celle que nous avons eu en novembre avec Paule Laperrière, une artiste multidisciplinaire de Saint-Jean. Le journal l'a rencontrée à la Galerie Boutique Pétronille de Sainte-Pétronille. Fille de l'artiste peintre Louise Lasnier, Paule Laperrière a de qui tenir. La pomme ne tombe jamais loin de l'arbre avec une telle mère!

Le parcours de M^{me} Laperrière est assez impressionnant. Diplômée en Arts plastiques et en Théâtre-interprétation, elle a exploré l'art dans toutes ses facettes. Comédienne, chanteuse, clown, elle est aussi poète à ses heures... quoiqu'elle en dise. Pendant cinq ans, elle a été chapelière et dentellière pour le Cirque du soleil. Plusieurs insulaires se souviendront de l'exposition qu'elle a tenue, en 2017, sur les petites dépendances de l'île, à la Maison de nos Aïeux.

Coup de cœur pour les tapis crochétés

Sa rencontre avec Françoise Vézina-Gagnon, artisane de tapis crochétés de Sainte-Famille, de qui elle a appris le métier, a été déterminante dans sa carrière. La découverte de cet art

ancien lui a ouvert d'autres horizons qu'elle ne cesse d'explorer depuis. Sous son thème de prédilection, la maison, elle crée à la main chaque pièce. C'est elle qui fait les dessins avec des tissus qu'elle sélectionne avec soin et fait venir d'ailleurs bien souvent. La fantaisie de cette artiste s'exprime par le choix des motifs et les couleurs. Chaque tapis mural décoratif, de forme et de grandeur différente, est unique, comme un tableau.

L'artiste crée aussi des chapeaux fantaisistes et colorés. Ils s'inspirent de son passage comme artiste au Cirque du soleil. Leur forme excentrique, tout comme leur texture, intriguent et suscitent la curiosité. C'est l'art dans toute sa beauté! Pas étonnant que ses chapeaux aient retenu l'attention dans des expositions dans le patelin de Fred Pellerin à Saint-Élie-de-Caxton de même qu'au Musée du chapeau de Chazelles, à Lyon, en France!

Et que dire de ces petits personnages en fibres textiles qui montrent la folie fantaisiste de l'artiste. Des œuvres qui font la joie des petits comme des grands. On les imagine facilement trôner quelque part dans une chambre d'enfant ou toute autre

pièce de la maison. L'artiste passe parfois 20 heures pour n'en confectionner qu'un seul. La passion que Paule Laperrière exprime dans la création de chacune de ses œuvres suscite notre admiration.

Pour compléter en beauté ce tableau, Paule Laperrière est aussi professeure de yoga et directrice de la chorale à l'église de Sainte-Pétronille.

Des projets, elle en a plein la tête

comme celui de tenir, d'ici quelques années, une imposante exposition réunissant tous ses personnages en petits et en grands formats. Elle promet quelque chose d'assez spectaculaire. À suivre!

En attendant, pour voir ses œuvres et offrir un cadeau original à Noël cette année, rendez-vous à la Galerie Boutique Pétronille. Elle est ouverte les samedis et dimanches, de 11 h à 17 h.



Paule Laperrière présente quelques-unes de ses œuvres à la Galerie Boutique Pétronille.

© Claude Poulin

LA BOULANGE

depuis 1998

Pain • Pizza • Viennoiserie

artisan boulanger

Nous sommes ouverts du vendredi au dimanche.
Nous serons ouverts pour la période des fêtes,
vérifiez notre horaire!

4624, chemin Royal, Saint-Jean, Île d'Orléans G0A 3W0

PU Mobile

Organisateur de déplacements
Côte-de-Beaupré - Île d'Orléans

➡ **PLUMOBILE:**
C'EST AVANTAGEUX!

➡ écologique ➡ économique ➡ relaxant

Developpement
CÔTE-DE-BEAUPRÉ
SOUTENIR MOBILISER ENTREPRENDRE
Gestionnaire de PLUMobile

Pour info: www.plumobile.ca
418 827-8484 / 1 866-824-1433

SUZANNE MAINGUY PROPOSE D'APPRIVOISER LA DIFFÉRENCE AVEC L'EFFET ROSE

Marc
COCHRANE

redaction@autourdelile.com

L'ex-insulaire Suzanne Mainguy lance, en octobre, un cinquième roman, *L'effet Rose*, publié aux éditions Mots en Toile.

Enseignante pendant 35 ans, l'auteure de Boischatel a toujours été interpellée par les personnes différentes. Chacun de ses ouvrages en témoigne. Elle propose d'apprivoiser la différence avec *L'effet Rose*.

Le livre raconte l'histoire d'une jeune femme atteinte du syndrome de Williams. Rose, à cause d'un accident génétique, est née différente. Elle vit avec une déficience intellectuelle, une hypersensibilité auditive, une personnalité très sociable et empathique et un faciès particulier. C'est un fait, mais pour tous,

elle est avant tout une très grande musicienne. Dès qu'elle joue de son violon, elle n'a plus de handicap. Sa main communie avec son âme et l'effet produit ne laisse personne insensible. On l'aime tout simplement. Elle est si... elle-même.

Rose, c'est le pur, le naïf, l'enfant spontané en chacun de nous. Elle est belle dans sa différence et l'auteur nous la fait aimer. *L'effet Rose* c'est aussi un hommage à la musique et à ce qu'elle procure à chacun d'entre nous.



Suzanne Mainguy a toujours été interpellée par les personnes différentes. © Courtoisie



DE LA SEMENCE À VOTRE ASSIETTE

LA RHUBARBE, UNE SAVEUR À DÉCOUVRIR

Marie
BLOUIN

Marieb0708@outlook.com

Qui n'a pas un jour croqué sa tige de rhubarbe surette avec un peu de sucre, surtout dans le temps où on en trouvait assez facilement dans les champs à l'île d'Orléans. Nos mères et nos grands-mères savaient cuisiner cette plante « sauvage » dans des tartes, poudings, confitures... pour le plus grand plaisir de la famille.

Les jardiniers considèrent la rhubarbe comme un légume alors que les cuisiniers et les gens en général la voient comme un fruit et l'utilisent généralement dans les desserts. Mais, à la base, la rhubarbe est bel et bien un légume, même si elle est considérée, contrairement aux autres légumes, comme une vivace de longue vie parce qu'elle ne donne pas de récolte avant la deuxième ou troisième année d'exploitation. Qui l'aurait cru ?

Originaire de l'Asie, la rhubarbe existe depuis fort longtemps. En fait, les Chinois la cultivent depuis plus de 3 000 ans. Introduite par la suite en Europe, on l'emploie d'abord pour ses vertus médicinales. Pendant des siècles, on croira qu'elle est toxique et on limitera ses vertus à la médecine. Ce n'est qu'à la fin du XVIII^e siècle qu'on commence à la consommer.

Et le temps n'a pas affecté ses nombreux bienfaits pour la santé, car la rhubarbe est riche en vitamines B, C, E, en calcium et en magnésium.

On lui attribue aussi des vertus anti-inflammatoires.

Non seulement bonne pour la santé, bien cuisinée, elle a du goût et constitue un véritable délice. On a vraiment l'embarras du choix quant à l'originalité des desserts faits à base de rhubarbe : cake, biscuit, barre tendre...

Longtemps oubliée, la rhubarbe a évolué et les consommateurs la redécouvrent sous un autre jour. Elle a un goût plus délicat, plus raffiné. Il existe maintenant des variétés plus colorées, moins acides qui ont été développées dans les années 1960. Et la bonne nouvelle c'est qu'on peut s'en procurer près de chez nous, de la mi-mai à la fin septembre, dans quelques fermes à l'île d'Orléans : la ferme Laval Gagnon, la ferme Guillaume Létourneau et la ferme Poulin-Turcotte, toutes de Sainte-Famille. En faisant le tour de l'île, vous découvrirez peut-être d'autres endroits où on la cultive.

Bref, peu importe qu'elle soit un fruit ou un légume, la rhubarbe s'apprête de mille et une façons dans des plats autant sucrés que salés comme dans des salades. On peut même déguster des boissons, alcoolisées ou non, à base de rhubarbe : bière, vin, limonade. Vous pouvez aussi les concocter : des recettes faciles sont disponibles sur internet. Bonne dégustation !



alloprof.qc.ca

Trop fort !

Le nouvel Alloprof est plus simple, plus mobile et plus cool.

alloprof

COMMENCEZ À VOUS PRÉPARER POUR NOËL



Susana
OCHOA VEGA

labeauteduvin@gmail.com

Confiserie tendre et onctueuse qui remonte à l'antiquité, le nougat est fabriqué à base de blancs d'œufs, de miel et d'amandes. À l'époque, il était fabriqué en Orient avec des amandes, du miel et des épices. Sa fabrication était aussi connue des Grecs qui, eux, le confectionnaient avec des noix.

Au XIV^e siècle, les confiseurs de Damas, en Syrie, décident de faire un nougat plus tendre et d'y incorporer de la pistache d'Alep. Ce fruit sec a la propriété d'apporter un parfum agréable. Diverses variétés tendres et dures sont apparues au fil des années. Le véritable nougat, tel que nous le connaissons aujourd'hui, est apparu au milieu du XVIII^e siècle. Des blancs d'œufs fondus avec du miel et du sucre ajoutés, ce qui permet de bien aérer la pâte.

Dites adieu à cette année 2020 avec douceur !

Caroline Marelli et Patrick Augier sont les propriétaires de La Nougaterie Québec, un magasin spécialisé en nougats et bonbons, les plus naturels possible. La Nougaterie est située dans la municipalité de Saint Pierre-de-l'Île-d'Orléans.

Caroline et Patrick, tous deux d'origine belge, avaient un restaurant en Martinique. Toutefois, ils voulurent s'installer au Québec parce que lors de leurs visites dans la belle province, ils se sentirent chez eux. C'est comme ça qu'ils ont vendu leur restaurant pour poursuivre leur rêve québécois.

Une fois établie au Québec, Caroline a créé une boutique dans le quartier Petit Champlain, mais son mari voulait créer quelque chose de plus doux. Tandis que Caroline vendait beaucoup de nougats d'exportation, Patrick a développé le goût de faire ses propres nougats. Il a dit à son épouse : « pour quoi on ne fait pas nos propres nougats nous-mêmes ? Nous avons tous les ingrédients ici : les amandes des

États-Unis, les pistaches, le sucre et les blancs d'œufs ». Alors, rapidement ils se sont décidés et ça va bientôt faire presque 10 ans que La Nougaterie est née.

Au début, ils ont installé La Nougaterie à Loretteville, puis ils ont trouvé un local sur le boulevard Sainte-Anne, à Beauport, et ils ont déménagé. Ça va faire presque six ans que Caroline et Patrick se sont rapprochés de Québec et maintenant ils sont très bien installés à l'île d'Orléans.

Au fil des années, ils ont développé 14 saveurs de nougats en deux formats ; ils élaborent également des guimauves, des meringues, des pâtes de fruits, des lunes de miel et du vrai caramel à l'ancienne. Tous leurs produits sont élaborés de façon artisanale : ils n'utilisent ni colorants artificiels ni produits chimiques et non plus d'additifs. « Ce sont des bonbons, mais de bons bonbons », nous fait remarquer Caroline.

Le couple prépare la fameuse lune de miel, une sucrerie ancienne très connue au Québec, mais qui n'existe pratiquement plus. Heureusement, à La Nougaterie, elle est vraiment populaire, surtout pendant l'été.

Les ingrédients de base dont on a besoin pour faire des nougats sont donc : le blanc d'œuf, le miel, les amandes, les pistaches ou les fruits secs (pas les fruits, mais leur jus). Au fond, le nougat est comme un barattage de beurre. En effet, on baratte la mixture jusqu'à ce que l'humidité s'en aille et une fois l'humidité partie on obtient une pâte blanche : c'est ça qui fait le nougat. Pour fabriquer les meringues, on utilise aussi les blancs d'œufs.

Si vous vous posez la question, comme moi... Qu'est-ce qu'ils font avec le jaune d'œuf ? La réponse est simple : ils le vendent aux restaurants pour les déjeuners. Voilà !

Caroline considère que son commerce est semi-industrialisé étant donné qu'il compte sur des machines

pour emballer parce qu'emballer prend beaucoup de temps. Il y a aussi des *nougatiers*, qui sont de grands pots en acier qui servent à baratter.

La Nougaterie vend ses produits sur place et aussi beaucoup en ligne. Les produits sont aussi distribués un peu partout dans les aéroports, les lieux touristiques, dont les chutes de Niagara, le Biodôme, les chutes Montmorency et même à Vancouver !

Si vous avez le goût de les accorder avec un alcool, je vous recommande *Choco-crème*, un nouveau produit embouteillé au Québec et élaboré avec la collaboration de Chocolats Favoris. Que ce soit sur glace, dans un café, avec un lait chaud devant un feu ou en contemplant la neige tomber, vous

célébrerez cette boisson onctueuse et réconfortante qui est parfaite pour accompagner les nougats et le froid de nos hivers québécois.

Voici les produits de La Nougaterie de l'île d'Orléans

- Nougat classique amandes-pistaches
- Nougat au caramel fleur de sel
- Nougat aux fruits
- Nougat noir enrobé de chocolat
- Guimauves maison aux fruits et au chocolat
- Lunes de miel
- Meringues
- Pâtes de fruits maison

Pour voir les photos et écouter la vidéo entrevue, visitez www.labeauteduvin.com



Caroline Marelli est la copropriétaire de la Nougaterie Québec.

© Susana Ochoa Vega



Pour bien vous faire **connaître** des gens de l'île d'Orléans

Laure-Marie Vayssairat : 418 828-0330

pour réserver votre espace publicitaire dans le journal Autour de l'Île

APPELEZ-MOI DÈS MAINTENANT



ÉMILIE FOSTER

DÉPUTÉE DE CHARLEVOIX-CÔTE-DE-BEAUPRÉ

📞 418 827-5115

✉ Emilie.Foster.CHCB@assnat.qc.ca

**FIÈRE DE VOUS REPRÉSENTER
À L'ASSEMBLÉE NATIONALE
DEPUIS PLUS DE DEUX ANS!**

Merci pour votre confiance.
Je suis toujours là pour vous!



Comprendre les restrictions en zone rouge

Alerte
maximale!

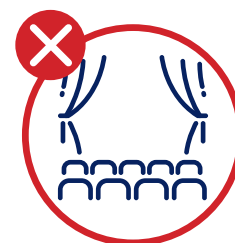
En zone rouge, la situation est critique. Des mesures plus strictes doivent être mises en place, car le nombre de cas augmente trop rapidement. Il est important de limiter au maximum les contacts sociaux pour éviter la transmission du virus. C'est en appliquant l'ensemble des mesures qu'on peut lutter contre la COVID-19. Aucune mesure prise seule ne peut être efficace.

Plus nous limitons nos contacts avec les autres, plus vite nous pourrons reprendre nos activités.



Pourquoi les restaurants et les bars sont-ils des établissements jugés à risque pour la propagation de la COVID-19 ?

Les restaurants et les bars sont des endroits où on se réunit normalement pour socialiser avec nos amis, notre famille ou nos collègues. Dans ces endroits, nous sommes souvent à proximité les uns des autres. Le fait de parler et de manger ensemble constitue également des risques importants de transmission du virus. Le resserrement des mesures en zone rouge vise à minimiser les contacts étroits entre les personnes qui n'habitent pas à la même adresse.



Pourquoi interdire les activités se déroulant devant un auditoire dans un lieu public ?

Des lieux où un plus grand nombre de personnes se rassemblent peuvent constituer des risques importants de transmission du virus. L'interdiction des activités se déroulant devant un auditoire dans un lieu public en zone rouge vise à minimiser les contacts sociaux entre les personnes qui n'habitent pas à la même adresse. Lorsqu'une personne participe à ces activités, il s'agit d'une occasion supplémentaire pour elle de socialiser avec d'autres personnes. De plus, dans ces endroits, nous sommes souvent à proximité les uns des autres.



Pourquoi doit-on cesser les sports collectifs et fermer les gyms?

Lorsqu'une personne se rend dans une salle d'entraînement, c'est une occasion pour elle de socialiser avec d'autres personnes. C'est également le cas dans la pratique de plusieurs sports ou activités de loisir. Les sports pratiqués en groupe suscitent d'emblée l'envie de contacts sociaux avec nos coéquipiers, par exemple. De plus, il n'est pas toujours facile de respecter la distanciation physique lors de la pratique de certains sports. Le resserrement des mesures en zone rouge vise à réduire les contacts étroits entre les individus et ainsi freiner la propagation de la COVID-19.



Pourquoi le port du couvre-visage en classe est-il obligatoire au secondaire en zone rouge?

Actuellement, les jeunes sont surreprésentés dans les cas de COVID-19 et on observe plusieurs situations d'éclosion dans le réseau scolaire, principalement dans les zones rouges. Selon des observations faites sur le terrain et selon la transmissibilité connue à ce jour du virus, les écoles secondaires posent davantage de risques que les écoles primaires.

Au secondaire, les élèves sont plus âgés, ils sont en mesure de porter le masque ou le couvre-visage pour une plus longue période. Ainsi, en zone de niveau d'alerte rouge, le port d'un couvre-visage par tous les élèves du secondaire est obligatoire en tout temps dans les lieux communs, incluant en classe dans leur groupe-classe stable, sur le terrain de l'école et lors des cours à option avec un groupe-classe différent.

On doit réagir maintenant

Pour connaître le niveau d'alerte dans votre région, consultez la carte des paliers d'alerte par région sur [Québec.ca/paliersalerte](https://quebec.ca/paliersalerte)

[Québec.ca/zonerouge](https://quebec.ca/zonerouge)

☎ 1 877 644-4545

Québec 

NOS ANCÊTRES : ROBERT GAGNON

Sabrina
GAMACHE-MERCURIO

info@fondationfrancoislamy.com

La Semaine nationale de la Généalogie est à nos portes. Du 21 au 28 novembre, plusieurs sociétés et associations offriront des activités pour les initiés et les moins initiés.

J'ai décidé de vous présenter un des nombreux pionniers de l'île d'Orléans, Robert Gagnon.

Sa vie en France

Nous savons très peu de choses sur sa vie dans la mère patrie outre qu'il a été baptisé le 1^{er} mars 1628 à la Ventrouze. Il est l'un des sept enfants de Jean Gagnon et de Marie Geffroy qui s'étaient mariés cinq ans auparavant, soit le 16 avril, dans la même paroisse.

Un nouveau continent

La première mention de l'ancêtre dans la colonie remonte à 1655. Dès l'année suivante, Robert reçoit une terre en concession sur l'île d'Orléans. Elle était quatre arpents de large et se rendait du fleuve jusqu'au centre de l'île. Bien que la largeur varie d'une terre à l'autre, pratiquement toutes les terres de l'île étaient divisées de cette manière, elles partaient toutes du fleuve pour se terminer au centre. Le système était quelque peu différent à Saint-François puisque la terre y était plus étroite.

La terre que cultive Robert se trouve aujourd'hui dans la municipalité de Sainte-Famille. Un monument érigé par le curé de Sainte-Famille, Joseph Gagnon, en 1909, prône fièrement sur la terre de l'ancêtre.

Dès l'année suivante, le 3 octobre 1657, Robert passe devant l'autel pour épouser Marie Parenteau, née vers 1641. Il avait 25 ans, elle, 16. Ça choque avec nos yeux de 2020, mais reste que c'est une pratique très courante dans le quotidien de nos ancêtres.

Marie Parenteau était la fille d'Antoine Parenteau et Anne Brisson.

Ensemble, ils auront 10 enfants, dont six se marieront et deux entreront en

religion. Considérant que la mortalité infantile est très grande à l'époque, on peut considérer le couple tout de même chanceux. Cependant, en 1703, quatre des membres de la famille sont emportés, probablement par la petite vérole qui sévit dans la colonie à ce moment, Robert en fait partie.

Gagnon, selon l'Institut de la Statistique du Québec, en 2006, était le deuxième nom le plus populaire dans la province, après Tremblay. Mais Robert n'est pas le seul à avoir légué ce patronyme à sa descendance, contrairement à Pierre Tremblay. Trois autres hommes Gagnon se sont aussi établis sur la Coste-de-Beaupré, Jean, Mathurin et Pierre sont trois frères qui ont fait la traversée.

En généalogie, il faut faire très attention aux raccourcis, ce n'est pas parce que vous êtes un Gagnon que Robert est votre aïeul direct. Et ce n'est pas non plus parce que votre nom de famille n'est pas Gagnon que vous ne l'êtes pas...

Belzile?

Vous êtes un Belzile? Vous avez fait des recherches rapides pour trouver le premier Belzile à être arrivé en Nouvelle-France, mais n'avez pas encore trouvé la réponse. Avez-vous déjà entendu parler des noms « dit »? La réponse à votre question réside dans les surnoms dont se dotaient les colons pour se distinguer les uns des autres. Les Jean Gagnon, même en Nouvelle-France, sont nombreux. Alors pour les distinguer rapidement les gens avaient des qualificatifs.

Est-ce que les noms de famille : Lapointe, Laflamme, Marquis, Sansoucy, Ducharme, pour ne nommer que ceux-là vous disent quelque chose? Ce sont tous des noms en dit que nos ancêtres portaient. Avec le temps, certains ont laissé tomber le premier nom de famille pour ne conserver que le deuxième et vice versa. Certaines personnes se

sont vu transmettre l'intégralité de la combinaison.

C'est ainsi que plusieurs Belzile aujourd'hui, en remontant leur généalogie, seront surpris d'y voir trôner notre cher Robert Gagnon au sommet. Son petit-fils, Jean, voulant se démarquer de ses homologues, s'est attribué le nom de Belles-Isles. Vivaient-ils près de belles îles? Ça se pourrait! C'est le 27 janvier 1714 dans un acte de vente impliquant Jean que nous retrouvons les premières traces de ce patronyme, qui sera largement transmis à sa descendance par la suite. Comme quoi,

en généalogie, il faut toujours faire ses recherches consciencieusement pour retrouver nos premiers ancêtres et ne rien tenir pour acquis!

Je vous invite à consulter le site internet de la Semaine de la Généalogie pour voir les activités disponibles. Avec la COVID-19, plusieurs se donneront en ligne, c'est votre chance de participer aux activités qu'il y aura dans toute la province. Évidemment, je vous invite à consulter la page Facebook de la Maison de nos Aïeux pour connaître les activités que nous donnerons au courant de la semaine.



Ce monument rend hommage à l'ancêtre Robert Gagnon.

© Sabrina Gamache-Mercurio

REPORTAGES

LE DOMAINE PORTEOUS : D'UN DOMAINE DE BANQUIER À FOYER DE CHARITÉ

Marie
BLOUIN

Marieb0708@outlook.com

Le père du Foyer, Germain Grenon, nous accueille tout souriant dans son modeste appartement au Foyer de Charité Notre-Dame d'Orléans, à Sainte-Pétronille. Il est fier de nous présenter cette halte de recueillement où on privilégie les retraites silencieuses. Mais saviez-vous qu'au début du XXe

siècle, Charles E.L. Porteous et son épouse France passaient tous les étés avec leurs 11 enfants dans ce domaine qui portait jadis leur nom?

Charles (1849-1926) était un homme d'affaires canadien, un financier d'origine écossaise, issu d'une riche famille montréalaise dont des

membres figurent parmi les fondateurs de la Banque de Montréal. Le couple habitait la majeure partie du temps à Montréal. Mais France Porteous a quand même poussé son dernier soupir dans sa maison d'été à l'île à l'âge vénérable de 99 ans, nous dit le père Grenon.

Même si la maison accuse le poids des années, elle conserve toujours son charme et sa beauté. De style Arts and Crafts, le décor (classé patrimonial en 1984) illustre des valeurs de la bourgeoisie anglo-saxonne. Les œuvres d'art en témoignent tels les tapisseries, vitraux, boiseries et certaines murales de

scènes champêtres et fluviales réalisées par des artistes peintres canadiens tels Maurice Cullen et William Brymner.

La maison, souligne le père Grenon, reflète le goût raffiné des Porteous qui encourageaient aussi des artistes locaux, comme cette magnifique nappe brodée par une artisane de l'île d'Orléans. Des jardins à l'italienne, qui surplombent le Saint-Laurent, ne passent pas inaperçus. À l'époque, ces jardins nécessitaient le travail de cinq jardiniers. Le jour de notre visite, le 8 octobre, le site était magnifique baigné par les couleurs de l'automne. Le Domaine Porteous était aussi un lieu de rendez-vous pour de grands personnages. Roosevelt et Churchill y sont venus.

Après Les Porteous

À la suite du départ de cette famille à la fin des années 1950, une fraternité religieuse a occupé l'endroit pendant plusieurs années; cette communauté accueillait des prêtres retraités et malades. Des insulaires se souviendront probablement de cette période rappelle le père Grenon.

En 1980, le Foyer de Charité Notre-Dame d'Orléans a acquis la propriété. Il s'agit d'une œuvre catholique internationale qui participe à la nouvelle évangélisation par la prédication de

retraites spirituelles de formation chrétienne. Ouvert à tous, tant aux croyants qu'aux non-croyants, on vient de partout pour prier, se recueillir, faire le point sur sa vie et soigner des âmes malades.

Érigé sur une falaise, ce lieu inspirant et calme est propice au recueillement. Pas étonnant qu'on dise que c'est une halte incontournable pour le cœur et l'esprit!

Si vous n'avez pas encore eu la chance de visiter cet endroit, sachez que chaque année, le Foyer organise un pique-nique champêtre. C'est une belle occasion pour venir se ressourcer et qui sait, de croiser l'aimable père Grenon!

Pour informations: <http://foyerndodo.com>



Le père Germain Grenon au Foyer de Charité Notre-Dame d'Orléans de Sainte-Pétronille.

© Marie Blouin

RÊVE D'UN SAPIN: UN PIED DE NEZ À LA BEAUTÉ TRADITIONNELLE DE NOËL

Marc COCHRANE

redaction@autourdelile.com

Mon beau sapin! Ce cantique de Noël prend un tout autre sens pour Francine Giasson et Marjolaine Turcotte qui ont créé un concept tirant la langue aux critères de beauté imposés aux sapins de Noël de l'industrie. Grâce à l'initiative Rêve d'un sapin, elles proposent de choisir le sapin qui ne s'attendait jamais à être sélectionné pour Noël.

Les voisines, qui résident à Sainte-Famille, ont lancé leur idée en 2008 à la suite d'une suggestion de Jean-Louis Boyer, le conjoint de la coorganisatrice du marché de Noël de l'île d'Orléans à l'Espace Félix-Leclerc, Francine Giasson.

« Mon conjoint et moi, qui avions déjà la permission de nous cueillir un sapin sur les terres de nos voisins chaque année, avons décidé de choisir le sapin qui ne s'attendrait jamais à être choisi comme sapin de Noël. Jean-Louis a donc eu l'idée d'appeler cette aventure *Rêve d'un sapin*. Nous nous sommes vite rendu compte que cela était tellement plus drôle! Alors, depuis, nous choisissons, chaque année, le sapin le plus particulier que l'on trouve », a commenté M^{me} Giasson.

Elle ajoute que pour la majorité des gens de son entourage, cela est devenu une attraction attendue et une occasion de bien se bidonner.

« Pour nous, ces sapins sont tous plus jolis les uns que les autres, chaque année. Autour de nous, bien peu de personnes ont emboîté le pas, mais ceux qui l'ont fait ont eu bien du plaisir. Ma voisine et amie, Marjolaine Turcotte, (d'ailleurs propriétaire de la terre où elle et sa mère se choisissent un sapin spécial chaque année), m'a suggéré il y a quelques années de monter une page Facebook *Rêve d'un sapin* afin d'augmenter le nombre de personnes qui pourraient embarquer dans la folie », a affirmé M^{me} Giasson.

« Pour 2020, profitant de la suggestion du maire de Québec, Régis Labeaume, de décorer pour Noël en novembre et décembre en ces temps difficiles, Marjolaine et sa mère Suzanne ont décidé d'installer un groupe de trois sapins atypiques devant leur maison et

de les décorer très bientôt (en plus de prévoir un sapin à l'intérieur un peu plus tard) », a ajouté Francine Giasson.

Leur aventure vise aussi à inciter les gens à se relancer les uns les autres, l'île représentant un terroir fertile en sapins originaux.

« Nous n'avons jamais fait un réel concours avec ça, l'exercice étant non compétitif, mais rien n'exclut dans l'avenir de le faire ainsi », a spécifié M^{me} Giasson.

Peu d'adeptes

À ce jour, huit récipiendaires ont vu leur rêve se réaliser sous leur toit. D'année en année, s'est développé un mode de sélection qui s'apparente à un *Sapin Académie* où chaque candidat a pu se faire valoir.

« Le concours est ouvert à tous, mais le concept est apparemment peu populaire et semble passer difficilement au conseil familial de chaque chaumière qui a envisagé l'idée », a souligné Francine Giasson.

« Soyez assurés que Noël est peut-être moins nostalgique en adoptant ce nouveau concept: les larmes vous viendront aux yeux, mais de rire. Il faut assumer son côté givré, créer une nouvelle tradition », a lancé M^{me} Giasson.



Le sens de l'humour de Francine Giasson et Marjolaine Turcotte donne des résultats comme ce sapin de Noël pour le moins original.

© Page Facebook Rêve d'un sapin

Black Friday
chez LÉTOURNO



Rendez-vous sur
letourno.com
pour connaître
nos spéciaux!

létourn
la référence en alimentation animale

26 au 29 novembre 2020

Les Saules Vanier | Charlesbourg Place Henri-Bourassa | Sainte-Foy Beauport | Saint-Émile Pont-Rouge

DES SOINS POUR LA PEAU INSPIRÉS DE L'AYURVÉDA FABRIQUÉS À L'ÎLE D'ORLÉANS

Marc
COCHRANE

redaction@autourdelile.com

Travailler dans des domaines frustrants ne convenait plus à Marie-Hélène Risi et Daniel Handfield. C'est pourquoi ils ont quitté la ville de Québec et leur emploi pour habiter à Saint-Jean et se lancer dans la fabrication artisanale de produits naturels pour les soins de la peau.

Depuis juillet, le couple conçoit les produits Ariel Ayurveda, à la main, dans un environnement rayonnant de vibrations hautes en amour et paix, assurant la fraîcheur de leurs produits et leurs effets.

« C'est pour cette raison que nous avons choisi de venir nous établir à l'île d'Orléans et ainsi fabriquer nos produits dans un environnement qui représentait nos valeurs. Avec un rythme de vie plus doux, plus lent et davantage en harmonie avec les saisons qu'en ville, aligné sur les fondements mêmes de l'Ayurveda », a commenté M^{me} Risi.

Selon M^{me} Risi et M. Handfield, le système thérapeutique Ayurveda constitue le plus ancien et le plus complet du monde. Médecine de l'Inde ancienne, l'Ayurveda répond à des besoins d'aujourd'hui.

« Certains livres écrits il y a près de 5 000 ans correspondent aux préoccupations du 21^e siècle et si ce savoir est encore méconnu au Québec, c'est probablement parce que trop peu d'ouvrages sont traduits. Les pensées évoluent et depuis 1982 l'Ayurveda est même reconnu « méthode de soins » par l'OMS (Organisation mondiale de la santé) », a précisé M. Handfield.

Âyur signifie vie et védā, science, dans une traduction littérale du sanskrit. Médecine et philosophie en même temps, l'Ayurveda s'appuie sur le caractère unique de chaque individu pour

soigner l'être humain dans sa globalité : le corps et l'esprit sont étroitement liés.

L'Ayurveda repose sur l'équilibre de trois énergies fondamentales issues des cinq éléments (terre, air, éther, eau et feu) ou *Doshas*, dont les proportions uniques sont propres à chaque personne : *Vata* (éter et air) personne à la peau sèche, *Pitta* (feu et eau) personne à la peau sensible et *Kapha* (eau et terre) personne à la peau grasse. Les produits tridoshiques sont pour les personnes qui ont une peau équilibrée.

En identifiant clairement la composition de sa nature profonde, on peut évaluer ses besoins pour rééquilibrer sa santé, son humeur, jusqu'à son alimentation...

Découvrir votre Dosha

« Toute la gamme de soins d'Ariel Ayurveda a été conçue dans la tradition ayurvédique et fait reposer le rituel personnalisé de soins pour la peau en lien avec la découverte et l'identification de votre *Dosha* », a ajouté M^{me} Risi.

C'est pourquoi M^{me} Risi et M. Handfield insistent pour que chaque client remplisse le questionnaire de découverte de leur *Dosha* avant de commander ces produits.

Le questionnaire de constitution proposé sur leur page Facebook Ariel Ayurveda permet d'identifier la *Prakriti* à condition qu'il soit rempli correctement.

100 % végétan

Ariel Ayurveda offre des produits 100 % végétan, 100 % actifs, bios lorsque disponibles, qui sont issus uniquement d'ingrédients de la nature.

La sélection de chacun des ingrédients constitue une priorité pour M. Handfield et c'est pourquoi il tenait à s'entourer de

spécialistes dans le domaine des huiles essentielles et autres ingrédients pour ses approvisionnements.

« Chacun son expertise, on ne s'improvise pas importateur d'huiles essentielles », mentionne M. Handfield.

Il cherche activement des fournisseurs locaux sur l'île d'Orléans, mais il souligne que la difficulté à y arriver provient des quantités parfois déjà limitées que les artisans d'ici produisent et qu'ils souhaitent garder, avec raison, pour leur propre clientèle.

« J'ai déjà trouvé une fournisseuse pour ma lavande et je rêve de pouvoir trouver mon miel aussi, produit dans le respect des abeilles, évidemment », a mentionné M. Handfield.

Plantes médicinales

Parmi les ingrédients utilisés par M. Handfield, on note l'ashwagandha qui agit contre le vieillissement et la sécheresse cutanée et favorise la production de collagène ainsi que l'haritaki qui traite des maladies cardiovasculaires et purifie en profondeur la peau.

« Les équipements d'entreposage, les protocoles d'assemblage et de manutention ont été sélectionnés pour assurer, conserver ou protéger l'intégrité physique et vibratoire des ingrédients », a souligné M. Handfield.

Un rituel en trois étapes

Le rituel d'Ariel compte trois étapes. En Ayurveda, l'exfoliation de la peau du visage se fait une fois par jour avec l'un des masques à l'argile, suivie de la lotion tonique puis du sérum. Autre particularité, le sérum est mélangé avec de l'eau de rose en étape finale.

« La combinaison parfaite et équilibrée de tous ces ingrédients naturels et actifs donne à ces masques la propriété de nettoyer en douceur, d'hydrater en profondeur, d'améliorer la couleur et la texture de votre peau. Il est parfait pour faire partie de votre rituel journalier pour votre visage », a affirmé M^{me} Risi.

Pour plus de renseignements : www.arielayurveda.com ou rielayurveda@gmail.com



Daniel Handfield et Marie-Hélène Risi ont choisi d'habiter à Saint-Jean pour profiter du calme de l'île d'Orléans

© Courtoisie

CHRONIQUE LITTÉRAIRE

Marie-Hélène
THERRIEN

bluejai7@hotmail.com



L'ART DE PRENDRE LES BONNES DÉCISIONS – DITES AU REVOIR À L'INDÉCISION POUR FAIRE DES CHOIX EFFICACES

de Joseph Bikart, publié aux Éditions Québec Amérique, est un essai instructif et stimulant afin de passer de l'indécision à la détermination. Ce

livre a été écrit pour donner aux lecteurs l'énergie et la confiance dont ils ont besoin pour aller de l'avant, sans regret.

Dans son introduction, Joseph Bikart évoque une conférence organisée par la Fondation Thomson Reuters à laquelle il

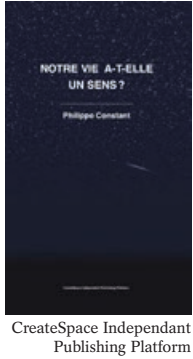
a assisté et qui s'intitulait *L'esclavage au XXI^e siècle*. La directrice de l'événement, Monique Villa, affirmait que l'esclavage est une vie sans prise de décision. « Ce que la fondation a observé, c'est que les personnes libérées de l'esclavage avaient perdu la capacité de prendre des décisions en raison de leur captivité. Pour cette raison, leur libération ne suffisait pas : il était nécessaire de leur apprendre à décider par eux-mêmes. »

Dans le contexte actuel de pandémie et de mesures coercitives, les citoyens ayant

de moins en moins l'occasion de prendre leurs propres décisions, ce livre arrive à point nommé. L'auteur demande, en effet : « Prenons-nous simplement les décisions auxquelles nous ne pouvons échapper ? Suivons-nous des contraintes imposées par d'autres ou par la société ? Sommes-nous esclaves d'un faux sentiment de destin ? »

Mettant à profit son expérience en tant que coach et consultant depuis plus de vingt ans, Joseph Bikart explore les subtilités de la prise de décision. Il analyse les mécanismes de défense complexes

qui opèrent lorsque nous devons faire des choix de même que les moyens de les surmonter. En s'appuyant sur des domaines aussi variés que la psychologie, la neurologie, la philosophie et la littérature, il vous invite à découvrir le fil rouge qui relie vos décisions et à le suivre pour réaliser des choix plus éclairés. Grâce à son approche unique et à ses conseils concrets, les lecteurs sauront développer les compétences essentielles pour dépasser leurs doutes.



NOTRE VIE A-T-ELLE UN SENS?

De Philippe Constant, publié par la CreateSpace Independent Publishing Platform, il s'agit d'un essai philosophique dans lequel l'auteur s'interroge et réfléchit sur le sens de la vie. Pour certains, écrit Philippe Constant, cette recherche n'est rien d'autre qu'une quête illusoire. Ainsi, pour être

heureux, il suffirait de se conformer aux désirs du plus grand nombre. Pour d'autres, vivre est son propre sens et il est vain de chercher ailleurs, comme le propose Krishnamurti : « Il suffit de vivre dans la richesse de la vie, de voir les choses telles qu'elles sont. » Mais que signifie vraiment : « voir les choses telles qu'elles sont ? »

Où se termine l'illusion et où commence le réel ? Les croyances religieuses répondent à cette préoccupation de concret. Mais donner un sens à

sa vie, c'est également, selon l'auteur, vouloir choisir et poser un acte de liberté. « C'est aller jusqu'au bout d'une logique qui implique de découvrir ce sens par soi-même. » Mais il y a un obstacle de taille : l'irréversible limitation de nos connaissances. « L'esprit humain ne pourra jamais appréhender la totalité de l'Univers. »

L'incomplétude serait indissociable de la condition humaine. Trois réponses à cette question du sens de la vie humaine se dégagent : s'en remettre à des

croyances, s'en désintéresser, approfondir ses connaissances. La dernière de ces attitudes ouvre la porte à une aventure extraordinaire soutenue par une exigence forte : renoncer à la facilité des certitudes pour consentir à un travail de réflexion en profondeur. Mieux penser pour mieux vivre, car nous sommes aussi des esprits. Une incursion dans la pensée complexe qui se termine par... la poésie. Un beau livre à découvrir.

ORGANISMES

ACHALANDAGE RECORD AU PARC MARITIME DE SAINT-LAURENT MALGRÉ LA PANDÉMIE

Sylviane
PILOTE

Parc maritime de Saint-Laurent

Comme tous les sites culturels, patrimoniaux, muséaux et touristiques, le Parc Maritime de Saint-Laurent a connu une saison peu ordinaire dans le contexte de la pandémie de la Covid-19.

Avec une ouverture deux semaines plus tard qu'habituellement en juin et une fermeture deux semaines plus tôt à la suite des consignes de fermer les musées le 1^{er} octobre, le Parc maritime de Saint-Laurent a connu un achalandage record avec près de 14,000 visiteurs! Les Québécois ont été au rendez-vous et ont découvert la richesse du patrimoine maritime de l'île d'Orléans et du Chantier maritime.

Évidemment, ce fut un beau casse-tête de mettre en place les consignes sanitaires afin d'assurer tant aux

employés qu'aux visiteurs, une sécurité optimale. D'ailleurs, les commentaires reçus concernant le taux de satisfaction des visiteurs en ce qui a trait à leur sentiment de sécurité, ont été très positifs et nombreux.

De même, toute la programmation culturelle a été reportée en 2021, y compris la deuxième édition du Festival de la chaloupe. Nous espérons grandement que lors de la prochaine saison, il y aura un retour à la normale!

De plus, nous avons aussi dû annuler la 9^e édition de notre Soirée des personnalités. Cette activité bénéfique qui devait se dérouler en novembre se tiendra, nous l'espérons en novembre 2021.

Enfin, je tiens à remercier l'équipe d'employés du Parc maritime qui ont

fait preuve de beaucoup de créativité, de patience, de compréhension et de professionnalisme dans le contexte difficile dans lequel ils et elles ont travaillé! Toutes et tous ont su s'adapter

admirablement et je les remercie vraiment beaucoup, vous êtes exceptionnels!

À l'an prochain!



Le Parc maritime de Saint-Laurent est une institution muséale agréée par le Ministère de la Culture et des Communications de Québec.

© Courtoisie

COMBATTRE LA GRISAILLE DE NOVEMBRE

Équipe de la MDJ

Cette année, le changement d'heure, le temps gris et le froid de l'automne semblent cogner à nos portes beaucoup trop tôt. Après ces quelques mois particulièrement difficiles, on aurait pris davantage de journées ensoleillées et de moments de plein air!

L'équipe de la MDJ de l'Île d'Orléans souhaite donc vous offrir quelques astuces qui vous aideront à passer au travers de la grisaille de novembre plus facilement. Il est possible que ceux-ci ne vous conviennent pas tous ou encore qu'ils ne soient pas applicables à votre réalité. Prenez ce qui répond à vos besoins ou adaptez-les à votre quotidien et le tour est joué.

Vitamines et alimentation

À l'automne, nous manquons souvent de vitamine D. Le soleil qui nous la fournit tout au long de l'été se fait

beaucoup plus timide et cela crée une carence chez beaucoup de gens. Plusieurs aliments sont une excellente source de vitamine D. Les poissons comme le hareng, la sardine ou encore le saumon peuvent aider à prévenir une carence. Les épinards, le chou, les graines de tournesol ainsi que les champignons sont aussi très riches en vitamine D. Intégrer quelques-uns de ces aliments à votre quotidien peut être grandement bénéfique. Vous pouvez aussi augmenter votre apport de vitamines en ajoutant une dose journalière par capsule. Votre médecin ou encore votre pharmacien sauront vous conseiller sur le meilleur produit pour vous.

Activités extérieures

C'est difficile de trouver des moments où il est plaisant de profiter de l'extérieur. Il fait noir en partant

travailler le matin et en rentrant le soir. Les fins de semaine passent rapidement et nous n'avons pas toujours l'occasion de consacrer notre dimanche après-midi à la randonnée pédestre. Pourtant, ces petites sorties au grand air sont très importantes pour nous aider à combattre la grisaille automnale. Lorsque possible, sortir sur notre heure de dîner, au travail, pour marcher une vingtaine de minutes est une excellente façon de refaire le plein d'énergie tout au long de la semaine.

Prendre sa météo intérieure

Plus que jamais, c'est primordial de prendre un moment pour se centrer sur soi. Prendre sa météo intérieure implique de prendre le temps de s'écouter. Quels sont mes besoins présentement? Comment j'y réponds? Qu'est-ce qui me ferait plaisir? Offrez-vous des

moments qui vous feront du bien. Ils sont différents pour tout le monde, d'où l'importance de s'écouter. Pour certaines personnes, c'est de pratiquer un sport alors que pour d'autres c'est de lire un bon livre, emmitoufflé dans une couverture. Rien ne sert de faire comme les autres parce que c'est à la mode ou encore parce que c'est bien vu. Faites ce qui vous rend heureux! Il n'y a pas meilleur moyen de recharger ses batteries afin d'être prêt à affronter la grisaille de novembre.

Toute l'équipe de la MDJ vous souhaite un bel automne et vous rappelle qu'au besoin parler de ce qu'on ressent avec quelqu'un de confiance peut être une excellente façon de passer au travers des périodes difficiles.

UNE 6^e ÉDITION POUR LE VILLAGE DE L'AVENT À SAINT-JEAN

Comité du village de l'Avent

Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans est un des plus beaux villages du Québec. Son architecture constituée principalement de maisons de pilotes avec ses façades de brique provenant du ballast des navires, sa situation exceptionnelle entre terre et mer et son ensemble institutionnel ont tout pour en faire un site d'exception.

Depuis 2015, à l'initiative de quelques citoyens, ce village vit une transformation importante pendant le mois de décembre, le plus sombre de l'année. L'idée a été de l'éclairer de bien belle manière pour ainsi le rendre plus vivant.

En fait, il s'agit d'en faire un immense calendrier de l'Avent. Un tel projet a déjà existé en Suisse, mais sous une autre forme. Ici à Saint-Jean, le concept a été d'installer des lanternes pour qu'elles deviennent les marqueurs des jours précédant Noël. À chaque résidence, s'illumine une lanterne du 1^{er} décembre jusqu'au 24. Et du 24 décembre au 6 janvier, elles sont toutes allumées. Mais pourquoi des lanternes?

Depuis le 18^e siècle, on surnomme les habitants de l'île d'Orléans les sorciers.

En fait, cette appellation proviendrait du fait que les habitants de l'île allaient cueillir les poissons des pêches à fascines qui parsemaient le territoire avec des lanternes le soir venu. Les gens de la rive sud, voyant ces lumières bougeées sans arrêt, n'ont pas pris de temps à dire qu'il s'agissait de sorciers faisant la fête.

Pour réaliser ce calendrier lumineux, 24 belles grosses lanternes rouges ont été fabriquées et installées tout le long

du village sur 24 maisons. Puis, une fois les 24 lanternes financées par la municipalité, l'idée d'éclairer l'église et le cimetière marin a pris forme. Ainsi la lumière se repend d'un bout à l'autre du village. En plus de ces grosses lanternes on retrouve un peu partout des lanternes miniatures fabriquées par les gens du village en atelier communautaire.

Il est courant maintenant de voir des gens marcher dans le village l'hiver, ils comptent les lanternes et découvrent d'un autre œil l'architecture exceptionnelle de Saint-Jean. Voilà une belle façon d'approprier ce temps de l'année.

C'est ainsi que le village de Saint-Jean reste éclairé jusqu'aux Rois, le 6 janvier, les insulaires tout comme ceux du continent en profitent pour venir admirer ce projet lumineux et si rassembleur. Puis les lanternes sont entreposées sagement dans un lieu sûr et dès lors les journées rallongent et l'hiver poursuit tranquillement sa vie blanche.

Une telle initiative citoyenne a permis d'approprier une période où la lumière fait passablement défaut, de tisser des liens avec les gens et de créer une vie participative exemplaire au sein du village. Un exemple qui à sa façon pourrait se déployer ailleurs... Pourquoi pas!

Cette année surtout, la municipalité a décidé de réaliser ce calendrier parce qu'on a besoin de lumières en ces temps difficiles, il est important de sortir prendre l'air et de se faire du bien à l'âme.

Il sera cependant essentiel de garder en tout temps les mesures de sécurité prescrites par le gouvernement.

SEMAINE DE LA GÉNÉALOGIE À LA MAISON DE NOS AÎEUX

Raphaël BOIVIN-FOURNIER

communication@fondationfrancoislamy.com

Malgré la fermeture de la Maison de nos Aîeux en ces temps de pandémie, l'équipe demeure fidèle au poste pour offrir ses services à la population. Ainsi, après les multiples *lives* des derniers mois, la généalogiste de formation agréée de la Fondation François-Lamy offrira de nouvelles activités et présentations durant la Semaine de la généalogie du 21 au 28 novembre.

La Maison de nos Aîeux invite donc la population à participer à une toute nouvelle formation sous forme de « Breakout Room ». Le sujet? Comment bien utiliser le site web Ancestry.ca

pour vos recherches. Véritables mines d'or de sources primaires, Ancestry.ca est un outil très utile pour tous les généalogistes que vous cherchiez des actes, des recensements, des listes électorales et plus encore.

L'activité aura lieu le mercredi 25 novembre à 19 h et durera environ 1 h.

Les informations pour l'inscription sont présentes sur la page Facebook de la Maison de nos Aîeux. Vous pouvez aussi réserver en appelant au 418-829-0330 ou en écrivant au info@fondationfrancoislamy.com.

T'ES PAS GAME: CAMPAGNE DE FINANCEMENT LUDIQUE AU PROFIT DE LA FONDATION PAUSE-BONHEUR

Marc COCHRANE

redaction@autourdelile.com

La Fondation Pause-Bonheur tient, jusqu'au 31 janvier 2021, la première édition de sa campagne de financement *T'es pas Game*, présentée par Desjardins, sous la présidence d'honneur de Sylvain Rouleau, directeur général de la Caisse Desjardins de Beauport, en collaboration avec la Caisse Desjardins des Chutes Montmorency et la Caisse Desjardins de L'Île-d'Orléans.

Résultat du confinement vécu au Québec depuis plusieurs mois, c'est sous un format virtuel et interactif que la population peut aider la Fondation Pause-Bonheur à atteindre son objectif de campagne de 20 000 \$ net. Les dons amassés permettront d'offrir aux aînés en centres d'hébergement des territoires de Beauport et de l'île d'Orléans la possibilité de vivre des moments de pause et de bonheur. Dans le contexte actuel, les besoins demeurent bien présents et la Fondation s'adapte pour y répondre.

Le concept se veut différent des traditionnels défis sportifs: s'inscrire en solo ou en équipe pour remplir son défi d'heures de jeu de société au cours des trois mois de la campagne. Les joueurs sont invités à faire un don

à la campagne et à solliciter leur entourage. Une activité de choix à faire en famille, entre amis, camarades de classe ou collègues de travail. De nombreuses activités sont offertes directement aux participants ainsi que sur le groupe Facebook de la campagne *T'es pas Game*, telles que des capsules-conseils par La Revanche, des situations cocasses entourant le jeu et des jeux-questionnaires hebdomadaires sur diverses thématiques animés par un artiste professionnel.

Les intéressés peuvent annoncer leur participation sur le site de CanaDon: <https://bit.ly/3jFLIkS>

À propos de la Fondation Pause-Bonheur

Par son soutien philanthropique, depuis 1982 la Fondation Pause-Bonheur (anciennement la Fondation Hébergement Saint-Augustin) contribue au développement de projets structurants visant à procurer du réconfort ainsi qu'à améliorer la qualité de vie des résidents des centres d'hébergement Saint-Augustin, Yvonne-Sylvain, Des Chutes et Alphonse-Bonenfant dans les régions de Beauport et de l'île d'Orléans.

VICTIMES DES PESTICIDES DU QUÉBEC: UNE ASSOCIATION PHARE POUR LES AGRICULTRICES ET AGRICULTEURS VICTIMES DES PESTICIDES

Monique BISSON

Victimes des pesticides du Québec

Le lundi 28 septembre 2020, une soixantaine de personnes ont participé, en mode virtuel, au lancement de l'Association Victimes des pesticides du Québec (VPQ). Créée dans la foulée des travaux de la Commission parlementaire sur les impacts des pesticides sur la santé publique et l'environnement, cette association regroupe des organisations de patients et des personnes ayant été exposées aux pesticides dans

leur milieu professionnel ou dans leur milieu de vie et ayant développé des maladies neurodégénératives telles que la maladie de Parkinson, les lymphomes non hodgkiniens, les myélomes et les cancers de la prostate. Selon Romain Rigal, directeur des programmes et services chez Parkinson Québec: «De nombreuses études scientifiques établissent maintenant un lien indiscutable entre l'exposition aux pesticides

et le développement de ces maladies incurables.»

Malheureusement, la population agricole du Québec a été touchée de plein fouet, car au tournant des années 1970, le recours aux produits chimiques, aux pesticides, n'était pas un choix, mais une nécessité pour demeurer compétitif au cœur du marché agricole. Le président de VPQ, Serge Giard, Elizabeth McNamara, membre de VPQ et Charles Cartier, membre du CA, agriculteurs tous atteints de la maladie de Parkinson, ont livré des témoignages chargés d'émotions démontrant de manière explicite que leur histoire médicale ne relève pas d'une problématique de santé unique, mais bel et bien d'un enjeu sociétal majeur

de santé publique. Dans ce contexte, VPQ croit à une action collective pour joindre :

- Toutes les personnes malades, parce qu'exposées aux pesticides afin de leur donner une voix et de briser leur isolement;
- Les responsables de la santé publique et du milieu médical pour qu'ils aillent au-delà du traitement médical des symptômes et travaillent de concert avec les autres intervenants pour centraliser les informations relatives à l'exposition aux pesticides et au développement de maladies neurodégénératives;
- Les décideurs publics du Québec, du fédéral et des municipalités parce qu'il en va de leur responsabilité de

mettre en place des moyens d'analyse pour mieux comprendre l'impact des pesticides sur la santé publique et assurer la reconnaissance de ces maladies comme maladies professionnelles.

En pleine saison des récoltes faisant suite au travail colossal de la terre, VPQ veut agir, car comme le rappelle avec justesse son président : « Le pire, c'est qu'encore aujourd'hui de nombreuses familles en milieu rural font face à des drames humains liés à des maladies graves sans qu'aucun lien ne soit fait avec les pesticides. » Victimes des pesticides du Québec invite donc tous les patients et leurs proches à découvrir la mission de l'association, à devenir membre et, par la même occasion, à

se faire entendre : www.victimespesticidesquebec.org

Forts de cette mobilisation, nous allons mener des actions citoyennes pour éviter à nos jeunes agricultrices et agriculteurs le legs de toute maladie liée aux pesticides parce que le principe de précaution n'aura pas prévalu. Tel est l'objectif ultime de ces femmes et de ces hommes de la terre « qui montent au front », ici et ailleurs, et qui ne laissent pas la maladie altérer leur volonté de participer au mieux-être de la société dans un Québec en santé, sans pesticides !

info@victimespesticidesquebec.org

L'AGRILE DU FRÊNE DANS LE MILIEU AGRICOLE : RESTONS TOUJOURS VIGILANTS

Emmanuelle BOULFROY

CERFO

Cet été, le Conseil de bassin de la rivière du Cap Rouge (CBRCR) et le Centre d'enseignement et de recherche en foresterie de Sainte-Foy (CERFO) ont réalisé une deuxième et dernière année de dépistage de l'agrile du frêne en milieu agricole. Ce ravageur s'attaque exclusivement aux frênes et peut les tuer en l'espace de quelques années. Ce sont 14 pièges qui ont été installés sur l'île d'Orléans dans le but de vérifier la présence de l'insecte ravageur.

Heureusement, aucun agrile n'a été détecté lors de cette campagne de dépistage. Il est néanmoins important de rester vigilant et surtout d'anticiper la perte, malheureusement attendue, de frênes dans un futur pouvant être relativement proche. Il est donc fortement

recommandé de planter dès maintenant plusieurs autres espèces à côté de vos frênes, même s'ils sont encore sains, afin de prendre de l'avance et d'assurer la présence continue d'arbres si vos frênes périssent.

Si vous souhaitez avoir plus de renseignements sur l'agrile du frêne, vous pouvez communiquer avec :

Andréanne Hains, hains.andreanne@cbrcr.org 418 641-6413, poste 2969,
Emmanuelle Boulfroy, e.boulfroy@cerfo.qc.ca 418 659-4225, poste 2506.

Ce projet est financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation dans le cadre du programme Prime-Vert.

CONCOURS JEUNESSE OPTIMIST INTERNATIONAL 2020-2021

Georgianne GAGNÉ

Club Optimiste de l'Île d'Orléans

Le Club Optimiste de l'Île d'Orléans propose aux jeunes de niveau secondaire (moins de 19 ans au 1^{er} octobre 2021) trois concours dont la renommée internationale n'est plus à faire en raison de leur longévité de tous les programmes d'Optimist International.

Concours d'Art oratoire : acquérir une expérience en Art oratoire

Thème : *Rétablir le monde avec l'optimisme*

Discours de 4 à 5 minutes

Finale du club : 1^{er} avril 2021

Concours de communication pour sourds et malentendants

• Thème : *Rétablir le monde avec l'optimisme*

• Discours de 4 à 5 minutes

• Finale du club : 1^{er} avril 2021

Concours Essai littéraire : émettre une opinion personnelle sur le monde dans lequel ils vivent

• Thème : *Réaliser ses rêves en choisissant l'optimisme*

• Texte de 650 à 850 mots

• Finale du club : 1^{er} mars 2021

Les lauréats de ces trois concours gagnent une bourse au niveau du district de 2 500 \$ pour les études postsecondaires. Pour le concours Art oratoire, le lauréat de chaque district est inscrit à la compétition de niveau national pour une bourse de 5 000 \$ et la compétition se poursuit au niveau international pour une bourse de 15 000 \$.

Pour chacun de ces concours, des règles précises d'Optimist International doivent être respectées. Toutes les demandes d'informations complémentaires et l'inscription devront être transmises à cluboptimisteio@gmail.com.



Galerie Boutique Pétronille

Présentement nous sommes **OUVERT le SAMEDI et le DIMANCHE** de 11 heures à 16 heures

- Boutique-cadeau
- Objets d'art et décoration
- Collections de vêtements
- Bijoux
- Œuvres de Louise Lasnier

Nous vous attendons chaleureusement pour vous suggérer un cadeau de Noël original afin d'encourager nos artistes!

Vous pourrez également découvrir à notre atelier d'**Encadrement Pétronille** des moulures variées. Venez profiter de nos conseils et de notre savoir-faire.

Paule et Louise

Tél.: 418 828-2869
www.galeriepetronille.com
lasnier.petronille@videotron.ca
8141, chemin Royal
Sainte-Pétronille, Île d'Orléans
(Québec) GOA 4CO

DÉPUTÉE DE BEAUPORT • CÔTE-DE-BEAUPRÉ • ÎLE D'ORLÉANS • CHARLEVOIX

CAROLINE DESBIENS

fait équipe avec vous!

caroline.desbiens@parl.gc.ca

ADRESSE DES BUREAUX:

La Malbaie 32, rue Patrick-Morgan La Malbaie, Qc G5A 1T1 418-665-6566	Sainte-Anne-de-Beaupré 9749, bld Sainte-Anne Bureau 160 Sainte-Anne-de-Beaupré, Qc GOA 3C0 418-827-6776
---	--



GUIGNOLÉE 2020 À SAINT-PIERRE : LA CORVÉ VOUS INVITE À FAIRE UN DON

Nicole
BÉDARD

ni.bedard@videotron.ca

Soucieux de respecter les mesures sanitaires en ces temps de pandémie, les bénévoles de la Guignolée ne frapperont pas à vos portes, bas de Noël en main, cette année. Cependant, comme ils espèrent continuer d'offrir de l'aide alimentaire à ceux qui en font la demande, il vous sera possible de faire un don.

Au début de décembre, vous

recevrez une lettre incluant une enveloppe adressée que vous pourrez poster ou déposer au presbytère de Saint-Pierre, à l'adresse suivante :

La CORVÉ, 1437, chemin Royal,
Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans,
G0A 4E0

Tout don de 20 \$ et plus vous

permettra de recevoir un reçu pour fins d'impôt. Pour l'obtenir, vous n'aurez qu'à y joindre vos coordonnées. Vous pouvez aussi faire un don en argent, si minime soit-il, en déposant votre enveloppe au presbytère (ne pas envoyer d'argent par la poste).

Pour information : 418 828-2770.

Les membres de la CORVÉ vous

remercient bien sincèrement pour votre générosité toujours appréciée. En espérant que vous puissiez vivre un beau temps des Fêtes, ils vous souhaitent la santé et la joie dans vos familles !

À noter que la CORVÉ collabore avec l'ABIO pour l'aide alimentaire et les paniers de Noël, cette année.

BIBLIOTHÈQUES

Saint-Jean et Saint-François VENTS ET MARÉES

La bibliothèque Vents et Marées ouvrira aux heures habituelles dès la fin du confinement, soit le mercredi de 19 h à 20 h, le jeudi de 13 h à 15 h et le samedi de 10 h à 12 h. Le port du masque est obligatoire en tout temps.

Documentaire

Denis Goulet, *Brève histoire des épidémies au Québec, du choléra à la Covid-19*. Aux XIX^e et XX^e siècles le Québec a connu au fil du temps d'importantes épidémies : choléra, typhus, variole, grippe espagnole, poliomyélite, pour ne citer que celles-là. À lire pour comprendre les épidémies et leurs causes et la façon de les prévenir.

Romans récents

• Roxanne Bouchard, *La mariée de*

corail. L'inspecteur Joaquin Morales, en poste depuis peu en Gaspésie, doit enquêter sur la mort de la capitaine d'un homardier. Il est aidé par des personnages locaux qui lui facilitent la tâche. Description savoureuse de la Gaspésie !

- Roy Braverman, *Freeman, Crow et Hunter*. Sous un nom d'emprunt, Patrick Manoukian alias Ian Manook nous tient en haleine dans cette saga américaine en trois tomes, dont l'action se déroule dans les Appalaches, en Alaska et en Louisiane. Séquestration, meurtres, corruption, évadés de prison, ouragan, millions qui tombent du ciel, tout y est ! Suspense assuré.
- Elena Ferrante, *L'Amour harcelant*. L'action se déroule à Naples, alors

que Délia tente de comprendre comment il se fait que le corps de sa mère, pratiquement nue, ait été retrouvé flottant dans la mer. Dans ce premier roman plutôt noir, datant de 1995, l'auteur de *L'amie prodigieuse* laisse deviner son immense talent.

- Jean-Christophe Grange, *Le Jour des Cendres*. Le commandant Niémans enquête sur un meurtre commis dans un monastère. Son adjointe participe alors aux vendanges comme bénévole pour tenter d'élucider l'affaire.
- Camilla Lackberg, *Femmes sans merci*. Trois femmes en union chacune avec un homme abusif ou infidèle s'entendent pour se débarrasser tour à tour du mari de l'une des deux autres. À lire pour qui adore les romans macabres !
- John Le Carré, *Retour de service*. Nat,

un agent secret en fin de carrière, est chargé de s'occuper du Refuge, qui regroupe des agents en fin de carrière et des transfuges russes. Un piège infernal l'attend pourtant, entraînant avec lui sa femme Prue et une jeune recrue. L'auteur aborde de plus des sujets variés comme le Brexit et la relation Trump-Poutine, avec sa verve et son esprit critique habituels.

- Daniel Lessard, *La louve aux abois*. En Outaouais, trois meurtres sont commis en quelques mois. On soupçonne qu'un tueur en série est à l'œuvre. Une policière, aidée d'une journaliste qu'on a connue dans *Péril sur le fleuve*, est chargée de l'enquête. Un ministre serait-il impliqué ?

Thérèse Beaudet

Sainte-Pétronille LA RESSOURCE

Coup de cœur de nos lecteurs

Un jour viendra couleur orange, de Grégoire Delancourt

Nouveautés et suggestions de lecture

Pauline Marois : au-delà du pouvoir, d'Élyse-Andrée Héroux

Enlèvement, de Daniel Lessard

Wuhan, ville close, de Fang

Ces audacieuses qui ont façonné le Québec : 60 portraits de femmes entêtées, de Louis-Philippe Messier et de Gilles Proulx

Manger local! : recettes et techniques de conservation pour suivre le rythme des saisons, de Julie Aubé

C'est arrivé la nuit, de Marc Levy

Mon (jeune) amant français, de Josée Blanchette

Un viol ordinaire, de Janette Bertrand

Le consentement, de Vanessa Springora

La mariée de corail, de Roxanne Bouchard

Ce que savait la nuit, de Arnaldur Indridason

Faire les sucres, de Fanny Britt

Yoga d'Emmanuel Carrère

Pardonnez-nous Seigneur, de Michel Monette

Littérature jeunesse

Sais-tu pourquoi ? L'encyclopédie de l'espace

Sais-tu pourquoi ? L'encyclopédie des dinosaures

Mon premier abécédaire à toucher

Le livre des odeurs qui puent

Animaux du Québec

Mon premier livre des odeurs et des couleurs

Merci

Nous remercions madame Johanne Mongeau qui a offert à la bibliothèque une collection d'ouvrages sélectionnés en 2020 pour le Prix de création littéraire de la Ville de Québec.

On y retrouve entre autres : *La résilience des corps*, de Marie-Ève Muller ; *La vie au-dehors*, de Geneviève Boudreau ; *Shumi*, de Naomi Fontaine ; *Être ou n'être pas*, de Jean Désy ; *Histoires naturelles*, de Jean Provencher ; *La maltraitante des*

enfants en Occident, de Jean Labbé ; *L'ogre et l'enfant*, de Magali Laurent ; *L'Ombre du Shinobi*, de Valérie Harvey ; *Ma vie de gâteau*, sec de Elizabeth Baril-Lessard

Nous remercions également madame Christine Michaud pour le don d'ouvrages récents.

Nous vous rappelons que la bibliothèque se réserve le droit de refuser désormais les dons de livres qui ne répondent pas à notre politique de développement des collections. Les contraintes de la pandémie nous ont empêchés cet été d'ouvrir nos boîtes à livres réparties dans les lieux fréquentés de notre village ou d'organiser une braderie populaire comme les années passées. Comme nous n'avons pas d'espace suffisant pour entreposer les livres, il nous est souvent impossible d'accepter tous vos dons.

Règlements

En raison du virus de la Covid-19 toujours présent dans notre région, nous maintenons les règlements en vigueur limitant l'accès à la bibliothèque qui demeure cependant ouverte aux heures

habituelles. Consultez notre catalogue en ligne pour planifier votre consultation et, si possible, réservez vos titres préférés.

Rotation

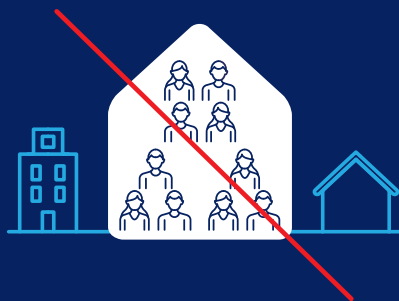
Avec la rotation d'automne, nous avons reçu des centaines de nouveaux titres intégrés à nos rayons. Dans la chronique de décembre, nous vous en signalerons une sélection des meilleurs titres.

Bénévoles

La bibliothèque fait toujours appel à de nouveaux bénévoles pour assurer son fonctionnement. Le travail s'effectue en toute sécurité et en conformité avec les exigences de la Santé publique. L'équipe est accueillante et dynamique et le travail ne demande que quelques heures par mois.

Si la chose vous intéresse, laissez vos coordonnées à la municipalité au numéro 418 828-2270, nous communiquerons avec vous.

Équipe des bénévoles



Pourquoi éviter les rassemblements privés?

Éviter de se rencontrer
entre amis ou en famille
limite les contacts et freine
la propagation du virus.

On doit réagir maintenant.



[Québec.ca/coronavirus](https://quebec.ca/coronavirus)

☎ 1 877 644-4545

Sainte-Famille et Saint-François

MARIE-BARBIER

Comme le gouvernement n'a toujours pas autorisé l'ouverture normale des bibliothèques, nous avons ouvert la bibliothèque Marie-Barbier le dimanche 15 novembre sur réservation seulement. Les réservations se font par courriel. Les usagers se présentent à la porte de l'école le jour dit et nous leur remettons leurs livres. Si la demande est assez forte, nous renouvelerons l'expérience en décembre.

Il n'y aura pas de rotation en novembre, comme il était prévu. Nous avons toutefois effectué quelques achats dont voici un aperçu :

À la plaque, de Ricardo Larrivé
Le crépuscule et l'aube, de Ken Follett
Ma véritable identité, de Jocelyne Cazin
La mariée de corail, de Roxane Bouchard

Nous étions le sel de la mer, de Roxane Bouchard

Le destin d'Aurélié Lafrenière, t. 2, de Stéphanie Martin

La vie mensongère des adultes, d'Elena Ferrante

Si la nouvelle formule fonctionne, jusqu'à nouvel ordre, les heures d'ouverture resteront les mêmes, soit le mercredi de 19 h à 21 h et le dimanche de 9 h 30 à 11 h 30, mais une

journée par mois, en alternance. Nous ne ferons pas de demandes spéciales pour le moment.

Enfin, grâce à votre carte d'abonné et votre NIP vous avez accès à une foule de documents numériques dans la section *Livres et ressources numériques* sur le site mabibliotheque.ca/cnca

Au plaisir de vous revoir bientôt.

France Blouin

Saint-Laurent

DAVID-GOSSELIN

Remerciements

En 2001, Guy Delisle, ancien maire de Saint-Laurent, se mettait bénévolement au service de la population. Avec son épouse, Suzanne Gosselin, il rejoignait ainsi l'équipe de la bibliothèque située alors dans les locaux au-dessus de la sacristie, équipe dont il assurait la responsabilité peu après. Dévoué, affable, il accomplissait cette tâche avec optimisme et discrétion.

Fédérant une équipe enthousiaste, il fut l'un des animateurs du grand déménagement de la bibliothèque vers la nouvelle bâtisse, un local idéal qui a d'ailleurs remporté le prix d'aménagement Gérard-Desrosiers. Le nombre des usagers augmentant, des services supplémentaires furent alors proposés à la population sous la responsabilité de Guy : conférences, prêts entre bibliothèques, heure du conte, activités de bricolage pour les enfants. Par l'engagement bénévole, Guy et son équipe permettaient à chaque citoyen d'accéder à la culture par les livres, éveillant l'esprit de curiosité, le goût du savoir, le besoin de réfléchir, l'envie de rêver et se distraire.

À présent, après une vingtaine d'années de bénévolat à Saint-Laurent et une présence au CA du réseau de Biblionca, Guy Delisle nous quitte. L'équipe de la bibliothèque le remercie vivement pour son travail et la confiance qu'il a mise en chacun de ses membres, afin de pouvoir offrir au village un service inestimable, gratuit, et ouvert à tous : une bibliothèque !

Projet de Noël pour les enfants de Saint-Laurent

Initié il y a quelques années, le projet de fabrication de cartes de Noël se poursuit sous une autre forme et dans le contexte particulier de la pandémie. Ainsi, chaque jeune artiste est invité à faire preuve d'imagination en fabriquant lui-même sa carte de vœux à son domicile et sans critères précis.

Une fois la réalisation terminée, les parents photographient leur enfant présentant sa création devant lui, entre ses mains. Cette photo ainsi que les coordonnées de l'enfant sont ensuite envoyées, entre le 1^{er} et le 13 décembre, à : verobricolage@gmail.com

Chaque participant recevra un prix de présence que Véronique Rousseau, instigatrice du projet, aura le plaisir de distribuer au domicile de l'enfant, entre les 21 et 31 décembre, en respectant les mesures sanitaires en vigueur.

De plus, le vendredi 18 décembre, à midi, le gagnant d'un tirage au sort se verra remettre une carte-cadeau de Renaud-Bray d'une valeur de 25 \$!

À vos crayons, pinceaux et ciseaux ! Et bonne chance à tous !

Rappel des heures d'ouverture et règlements

Votre bibliothèque ouvre ses portes le mardi de 19 h 30 à 20 h 30 et le mercredi de 15 h à 16 h.

Les règles sanitaires imposent à tous le port du masque obligatoire et l'emploi du gel désinfectant. De plus, on accepte la présence d'un seul usager

à la fois dans la bibliothèque et l'accès aux rayons est interdit aux usagers.

Conseils aux lecteurs pour le prêt de documents

Afin de vous aider dans vos choix, vous avez accès au catalogue de notre bibliothèque sur le site <https://www.reseaubiblionca.qc.ca/>

Le public ne pouvant accéder aux rayons, nous préparerons votre commande avant votre venue à la bibliothèque. Il est donc préférable de nous informer de vos besoins avant le dimanche, si possible, par l'un des moyens suivants :

- par téléphone, au 418 828-2529 (la boîte vocale est désormais fonctionnelle)
- par courriel à biblio@saintlaurentio.com
- par une note glissée dans la chute à livres

Pour traiter votre demande, nous avons besoin que vous précisiez le titre des ouvrages désirés avec le nom de leurs auteurs ainsi que vos nom et prénom et si possible votre numéro d'usager.

Si le livre souhaité ne fait pas partie de la collection locale, il nous sera possible alors d'effectuer un prêt entre bibliothèques (PEB), service que vous pouvez aussi obtenir vous-même en ligne sur le site WEB <https://www.reseaubiblionca.qc.ca/>

Si vous avez oublié votre NIP, vous pouvez en faire la demande par formulaire sur le site ci-dessus (le réseau

répondra aux heures d'ouverture) ou plus simplement le demander à la bibliothèque.

Pour retourner un document emprunté, nous vous demandons de le présenter au comptoir devant le plexiglas, afin de le faire numériser, puis de le déposer vous-même dans la boîte prévue à cet effet. En dehors des heures d'ouverture, la chute à livres est toujours disponible.

Prêt numérique

Le prêt numérique de nombreux livres est aussi à votre disposition. Le site du réseau vous invite à parcourir son catalogue et à emprunter des ouvrages grâce à votre numéro d'abonné et votre NIP. En cas d'oubli de votre NIP, voir ci-dessus.

Rotation et nouveautés

La rotation des livres s'est effectuée ce mois-ci comme prévu.

De nombreux ouvrages, romans, documentaires, ainsi que des livres jeunesse ont été achetés. La liste des achats effectués a été envoyée par courriel aux usagers ayant fourni une adresse courriel.

Alors, demandez ce que vous aimez : les livres sont là et vous attendent !

Que votre lecture soit bonne !

L'équipe des bénévoles

VIE MUNICIPALE

SAINTE-PÉTRONILLE

Jean-François
LABBÉ

Directeur général/secrétaire-trésorier

Résumé de l'assemblée du Conseil du 2 novembre 2020

Résolution # 2020-105

Un projet de règlement sur la gestion

animalière a été déposé. Le règlement sera adopté à la prochaine séance.

Résolution # 2020-106

Un projet de règlement sur la

tarification des services municipaux a été déposé. Le règlement sera adopté à la prochaine séance.

Résolution # 2020-107

Le conseil mandate le maire et le directeur général à signer l'entente avec la SPA pour la gestion animalière. La SPA assumera la gestion des licences

et la gestion des chiens errant sur le territoire de la municipalité.

Résolution # 2020-109

Le Conseil donne le contrat de l'entretien de la piste de ski de fond à M. Sébastien Lavoie.

Résolution # 2020-110

Nomination de M^{me} Chantal Blouin sur le comité consultatif d'urbanisme (CCU).

En terminant, vous pouvez consulter les procès-verbaux des assemblées du Conseil sur le site du Village de Sainte-Pétronille au <http://www.ste-petronille.iledorleans.com>

PROVINCE DE QUÉBEC

VILLAGE DE SAINTE-PÉTRONILLE
AUX CONTRIBUABLES DE LA SUSDITE MUNICIPALITÉ

AVIS PUBLIC

EST PAR LES PRÉSENTES DONNÉ par le soussigné, Jean-François Labbé, de la susdite municipalité, Qu'une séance extraordinaire sur le budget 2021 et le plan triennal d'immobilisations (PTI) aura lieu le lundi 14 décembre 2020 à 20 h la mairie de Sainte-Pétronille, 3, chemin de l'Église, Sainte-Pétronille.

Que toutefois, si les mesures en lien avec la Covid-19 se maintiennent, cette rencontre sera alors tenue à huis clos en vidéoconférence.

Que les points suivants seront à l'ordre du jour :

Lecture et adoption de l'ordre du jour;
Adoption du budget 2021;
Adoption du règlement # 433 pour déterminer le taux de taxes de l'exercice financier 2021;
Adoption du règlement # 434 fixant le taux de la compensation à être versée, en vertu de l'article 205 de la loi sur la fiscalité municipale, par les institutions religieuses;
Adoption du Plan triennal d'immobilisations;
Période de questions;
Levée de l'assemblée.
Donné à Sainte-Pétronille, ce 5^e jour de novembre 2020

Jean-François Labbé

Directeur général / secrétaire-trésorier

SAINTE-FAMILLE

Sylvie
BEAULIEU G.M.A.

Directrice générale/secrétaire trésorière

Outre les résolutions administratives usuelles, voici un résumé des principaux sujets traités lors des séances précédentes. Le conseil a appuyé la demande de M. Yvon Létourneau auprès de la CPTAQ afin d'obtenir l'autorisation d'acquérir une partie de lot appartenant au voisin qu'il cultive depuis plusieurs années. Les élus ont tous produit leur déclaration d'intérêt pécuniaire.

La directrice générale a procédé au dépôt des états comparatifs des revenus et dépenses tel que prévu à l'article 176.4 du code municipal. Le conseil municipal a procédé au dépôt du projet de règlement # 2020-316 RMU 02 concernant les animaux. Avis de motion est également donné qu'il sera soumis pour adoption lors d'une prochaine séance du Conseil, le règlement # 2020-316 RMU 02 concernant les animaux.

À la suite de l'appel d'offres public pour un refinancement ainsi qu'un nouveau financement, le ministère des Finances a reçu trois soumissions conformes le tout selon l'article 1066 du Code municipal du Québec (RLRQ, chapitre C-27.1.) Le conseil municipal accepte l'offre qui lui est faite de la Banque Royale du Canada pour son emprunt par billets au montant des 521 000 \$ au taux de 1,51 %.

À la suite aux dispositions du Règlement d'application de la loi visant à favoriser la protection des personnes par la mise en place d'un encadrement concernant les chiens, lequel est entré en vigueur le 3 mars 2020. Considérant que la MRC et les municipalités locales désirent se prévaloir des articles 569 et suivant du Code municipal du Québec, pour conclure une entente concernant

le recensement des chiens et la gestion des licences devant être délivrées sur le territoire des municipalités locales de même que le contrôle et le secours des animaux domestiques sur ces territoires. Le conseil autorise le maire M. Jean-Pierre Turcotte ainsi que la direction générale à signer l'entente intermunicipale « licences et services animaliers » à intervenir entre la MRC de L'Île-d'Orléans et les municipalités locales.

Afin de respecter la décision du gouvernement de faire passer l'île d'Orléans en zone rouge, nous vous informons que les séances du conseil municipal se tiendront par appel conférence.

Les enregistrements sont disponibles sur le site Internet de la Municipalité.

N'hésitez pas à nous transmettre vos questions par courriel.

Prochaine séance du conseil le lundi le 14 décembre 2020.

Heures d'ouverture du bureau municipal

Du lundi au jeudi de 8 h à 12 h et de 13 h à 16 h 30.

Vendredi de 8 h à 12 h.

Adresse courriel : info@munstefamille.org

Téléphone : 418-829-3572

Site web : www.ste-famille.iledorleans.com

PROVINCE DE QUÉBEC

Municipalité de Sainte-Famille, Île d'Orléans

AVIS PUBLIC

EST PAR LES PRÉSENTES DONNÉ par la soussignée, Sylvie Beaulieu de la susdite municipalité, Avis public est donné de ce qui suit :

Une demande en vertu des règlements sur les dérogations mineures a été présentée pour la propriété du 1010, rue Eudore-Létourneau, Sainte-Famille I.O. La demande, consiste à subdiviser un lot dont la superficie serait de 2 000 mètres.

QUE, pour garantir le droit de toute personne intéressée de se faire entendre dans le contexte de la pandémie, Il vous est possible de transmettre vos questions ou commentaires par écrit jusqu'au 11 décembre 2020, 12 h, par courriel à l'adresse suivante : sbeaulieu@munstefamille.org.

Cette demande sera étudiée lors de la prochaine séance ordinaire du conseil qui se tiendra le 14 décembre 2020, par la suite, le conseil rendra sa décision.

Donnée à Sainte-Famille Île d'Orléans ce 10^e jour du mois de novembre deux mille vingt.

...

PROVINCE DE QUÉBEC

Municipalité de Sainte-Famille, île d'Orléans

AVIS PUBLIC

EST PAR LES PRÉSENTES DONNÉ par la soussignée, Sylvie Beaulieu de la susdite municipalité, Avis public est donné de ce qui suit :

Une demande en vertu des règlements sur les dérogations mineures a été présentée pour la propriété du 2451, chemin Royal, Sainte-Famille I.O. La demande, concerne le coefficient d'emprise au sol, ainsi que la hauteur du bâtiment.

QUE, pour garantir le droit de toute personne intéressée de se faire entendre dans le contexte de la pandémie, Il vous est possible de transmettre vos questions ou commentaires par écrit jusqu'au 11 décembre 2020, 12 h, par courriel à l'adresse suivante : sbeaulieu@munstefamille.org.

Cette demande sera étudiée lors de la prochaine séance ordinaire du conseil qui se tiendra le 14 décembre 2020, par la suite, le conseil rendra sa décision.

Donnée à Sainte-Famille Île d'Orléans ce 10^e jour du mois de novembre deux mille vingt.

PROVINCE DE QUÉBEC

Municipalité de Sainte-Famille-de-l'Île-d'Orléans

Aux Contribuables de la susdite municipalité

AVIS PUBLIC

EST PAR LES PRÉSENTES DONNÉ par la soussignée, Sylvie Beaulieu de la susdite municipalité

Avis public est donné de ce qui suit :

QUE le conseil municipal de Sainte-Famille-de-l'Île-d'Orléans a adopté, lors d'une séance régulière tenue le 3 octobre 2020, un premier projet de règlement # 2020-315, modifiant le règlement sur les conditions d'émission des permis de construction #2005-200 afin de revoir les modalités d'émission d'un permis de construction.

QUE le projet de règlement a pour but de modifier les conditions d'émission des permis de construction afin de permettre l'émission de permis de constructions sur des terrains adjacents à une rue publique ou une rue privée ainsi qu'une servitude de passage. La présente modification réglementaire consiste à modifier l'article 3 du règlement sur les conditions d'émission des permis de construction #2005-200.

QUE l'arrêté numéro 2020-074 du ministre de la Santé et des Services sociaux en date du 2 octobre 2020 précise entre autres que toute procédure qui fait partie du processus décisionnel d'un organisme municipal et qui implique le déplacement ou le rassemblement de citoyens est remplacée par une consultation écrite, annoncée au préalable par un avis public, d'une durée de 15 jours.

QU'une copie du projet de règlement # 2020-315 est disponible pour consultation sur le site de la Municipalité de Sainte-Famille-de-l'Île-d'Orléans au www.ste-famille.iledorleans.com ou sur demande à l'adresse courriel info@munstefamille.org.

QUE, pour garantir le droit de toute personne intéressée à se faire entendre dans le contexte de la pandémie, la Municipalité procédera à une consultation écrite, et qu'à cet effet, les commentaires peuvent être soumis jusqu'au 11 décembre 2020 12 h, par courriel à l'adresse suivante : sbeaulieu@munstefamille.org.

Donnée à Sainte-Famille-de-l'Île-d'Orléans ce 6ième jour de novembre deux mille vingt.

Sylvie Beaulieu g.m.a.

Directrice générale & secrétaire-trésorière



Pour la période des fêtes,

Le Jardin des Arts

renouvelle cette année encore son « EXPÉRIENCE NOËL »

Venez voir les décorations exclusives, créées et dénichées tout spécialement pour vous :

en novembre et décembre

les samedis et dimanches entre 10 h et 17 h

(7-8 nov.) (14-15 nov.) (21-22 nov.)

(28-29 nov.) (5-6 déc.) (12-13 déc.)

Le Jardin des Arts

6962, chemin Royal | 418-828-9109
St-Laurent-de-l'Île-d'Orléans | elizabethpaquet@videotron.ca

AU CŒUR

de l'île d'Orléans

www.iledorleans.com
418 829-1011

CHRONIQUE DES PROJETS ET DES GENS QUI NOUS UNISSENT

PAR LE CONSEIL DES MAIRES DE L'ÎLE D'ORLÉANS



PROGRAMME AIDE D'URGENCE AUX PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES VOLET - AIDE AUX ENTREPRISES EN RÉGIONS EN ALERTE MAXIMALE

Le Gouvernement du Québec a bonifié le programme Aide d'urgence aux petites et moyennes entreprises (PAUPME) en ajoutant le volet Aide aux entreprises en régions en alerte maximale (AERAM). Ce volet vise à soutenir les entreprises devant cesser en totalité ou en partie leurs activités parce qu'elles sont situées dans les zones en alerte maximale (zones rouges). Ainsi, l'île d'Orléans s'est vu

attribuer une enveloppe supplémentaire qui sera gérée par la MRC.

Les entreprises admissibles à ce volet pourront voir convertir en pardon de prêt l'équivalent de 80 % de leur prêt octroyé dans le cadre du PAUPME, et ce, jusqu'à concurrence de 15 000 \$ par mois de fermeture. Le montant doit être réclamé pour certains frais fixes déboursés pour la période de fermeture

visée, dont les taxes municipales et scolaires, le loyer (portion non couverte par un autre programme gouvernemental), les intérêts payés sur les prêts hypothécaires, les frais liés aux services publics (ex. : électricité et gaz), les assurances, les frais de télécommunication ainsi que les permis et les frais d'association.

Les secteurs d'activités économiques

impactés sont mis à jour sur le site quebec.ca

Pour obtenir plus d'information sur le programme ou pour demander le formulaire requis, contactez Julie Goudreault, conseillère aux entreprises à la MRC.

Julie Goudreault
jgoudreault@mrcio.qc.ca
418 829-1011 #232

DÉMARRAGE DU NOUVEAU COMITÉ DE PROJETS ARTISTIQUES

Dominique
LEBLANC

MRC de L'Île-d'Orléans

Le 29 octobre dernier s'est tenu la rencontre de démarrage du nouveau Comité de projets artistiques de la MRC. Réunissant huit artistes de sept disciplines artistiques différentes, tous membres du *Regroupement BLEU – Artistes et artisans d'art de l'Île d'Orléans*, ce comité de travail aura pour but de faciliter les échanges entre l'administration publique et les artistes.

En mobilisant des artistes orléanais professionnels autour de sujets culturels et artistiques territoriaux, ce comité répond aux cinq éléments du plan d'action de la *Politique culturelle et patrimoniale de l'Île d'Orléans*. Ils auront pour principaux rôles d'émettre des suggestions à la MRC sur des projets artistiques porteurs et rassembleurs qui permettront la découverte des artistes

d'ici et qui les feront rayonner au-delà des limites territoriales, ainsi que de conseiller la MRC sur les conditions gagnantes à la réalisation des projets artistiques, qu'ils soient initiés par la MRC ou non.

Les membres du comité sont : Michel Blouin (poésie), Annette Duchesne-Robitaille (tapisserie), Michel Dufresne (musique), Violette Goulet (art

contemporain), Karina Kelly (peinture), Annie Labranche (littérature), Sébastien Laurent (sculpture) et Pascale Scalabrini (peinture). La MRC est heureuse de l'enthousiasme des artistes à engager des échanges constructifs pour le futur.

RDD ET MATIÈRES RECYCLABLES, UN DUO EXPLOSIF !

Roxanne
BEAUMONT

MRC de L'Île-d'Orléans

Les événements récents ont transformé à vitesse grand V le quotidien des Québécois. Entre télétravail et projets de rénovation, le temps passé à la maison est monté en flèche, tout comme la quantité de matériaux. C'est pourquoi il est important de bien trier ses matières, incluant les résidus domestiques dangereux (RDD). Ces derniers peuvent poser des risques significatifs lorsqu'ils sont mal gérés.

Qu'est-ce qu'un RDD ?

Les RDD désignent les résidus de nombreux produits à usage domestique. On parle notamment de pots de peinture et de solvants, d'aérosols, de piles et d'ampoules, mais aussi de produits

nettoyants, de médicaments et même de votre téléphone cellulaire.

L'importance de bien trier ses matières à la maison

Il est important de bien trier vos matières, même si cette étape peut parfois paraître complexe. Rappelons que seuls les imprimés, contenants et emballages sont acceptés au bac bleu.

Lorsque des matières indésirables comme des RDD se retrouvent au centre de tri, elles peuvent mettre en péril la sécurité des employés dus à leurs composantes inflammables et explosives. C'est pourquoi il est important de les amener à l'écocentre ou dans un point de dépôt identifié.

Comment identifier les RDD et s'en départir adéquatement ?

Si votre résidu possède sur son étiquette l'un ou l'autre de ces pictogrammes, direction l'écocentre !

Toutefois, s'il en est dépourvu, cela ne veut pas dire qu'il ne s'agit pas d'un RDD. Pensez aux piles, aux batteries et aux pots de peinture qui ne sont pas nécessairement étiquetés, mais qui doivent tout de même être disposés à l'écocentre ou dans un autre point de dépôt.

Saviez-vous que deux incendies se sont déclarés au centre de tri dû à des batteries mises au bac de recyclage l'été dernier ? Heureusement, ces derniers ont été rapidement contrôlés, mais

les conséquences auraient pu être désastreuses.

Pour plus d'informations, consultez l'outil en ligne « Tes résidus dangereux » au <https://cmquebec.qc.ca/matieres-residuelles/tes-residus-dangereux/> ainsi que le site web de la MRC au mrc.iledorleans.com.



DE NOUVEAUX SERVICES OFFERTS PAR LA SOCIÉTÉ PROTECTRICE DES ANIMAUX DE QUÉBEC POUR QUATRE MUNICIPALITÉS DE L'ÎLE

Chantale
CORMIER

MRC de L'Île-d'Orléans

Le 3 mars 2020, le Règlement d'application de la Loi visant à favoriser la protection des personnes par la mise en place d'un encadrement concernant les chiens (chapitre P-38-002) est entré en vigueur. Dans ce contexte, les municipalités de Sainte-Famille, Saint-François, Saint-Pierre et Sainte-Pétronille ont décidé de retenir les services suivants de la Société protectrice des animaux de Québec pour :

- Accueillir et abriter temporairement les animaux domestiques égarés, blessés et/ou abandonnés ;

- Remettre les animaux domestiques perdus à leur propriétaire quand cela est possible ;
- Secourir, dans les cas d'urgence, à la demande de la municipalité, les animaux domestiques dont la vie est menacée ;
- Recenser et gérer la vente de licences de chiens.

Ces nouveaux services sont disponibles dès maintenant pour les municipalités nommées plus haut. Pour rejoindre la Société protectrice des animaux : 418 527-9104.

SAINT-PIERRE

Véronique
GRAVEL

Responsable des communications et chargée de projet

Actualités municipales

En vertu de l'alerte rouge du gouvernement du Québec, la Municipalité se voit dans l'obligation de maintenir en place les actions suivantes :

- Fermeture de l'accès aux bureaux municipaux. Pour toute demande ou question, la population est invitée à communiquer par téléphone au 418 828-2855 ou par courriel à info@stpierreio.ca. Les employés demeurent disponibles du lundi au jeudi, de 8 h à 12 h et de 13 h à 16 h 30, ainsi que le vendredi de 8 h à 12 h.
- Fermeture de la bibliothèque.
- Reprise des rencontres du conseil municipal à huis clos.
- Impossibilité de faire la location des salles communautaires.

Nous serons en mesure de confirmer prochainement si une programmation de loisirs d'hiver sera offerte aux citoyens.

La Municipalité continue à faire preuve de vigilance et à collaborer avec les autorités gouvernementales, soit le Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de la Capitale-Nationale et la direction régionale de la sécurité civile.

Hygiène du milieu

Quelques projets sont en branle ! Le plan d'action pour la recherche

et l'élimination des raccordements inversés dans les réseaux de collecte d'eaux usées municipales est maintenant complété. Sa mise en œuvre est prévue s'échelonner sur une période de trois ans.

Un projet de règlement a également été déposé dans le but de régir les rejets dans les réseaux d'égout exploités par la Municipalité.

De plus, à la suite de l'octroi de subvention de la Fédération canadienne des municipalités, la Municipalité réalisera le nettoyage et l'inspection télévisée des conduites d'eaux usées et pluviales à la caméra conventionnelle au cours des prochaines semaines.

Offres d'emploi : joignez-vous à notre équipe !

La Municipalité publie une offre d'emploi pour un poste de préposé(e) aux travaux publics. Il s'agit d'un poste permanent à temps plein.

La Municipalité est également à la recherche d'un candidat pour combler le poste de surveillant(e) de la patinoire pour les périodes de fort achalandage. Faites-nous parvenir votre curriculum vitae !

Nous vous invitons à visiter notre site web pour de plus amples informations concernant ces deux postes disponibles : www.st-pierre.iledorleans.com

SAINT-FRANÇOIS

Marco
LANGLOIS, DMA

Directeur général/secrétaire-trésorier

Affaires municipales

Comme chaque année, novembre est le moment où le conseil municipal adopte son plan triennal d'immobilisation. Ce plan sert à planifier les projets d'amélioration de la Municipalité en les qualifiant, les quantifiant et en prévoyant leur répartition sur les trois années du plan.

Le plan 2021-2022-2023 est disponible sur le site Internet municipal ou pour consultation au bureau municipal. Compte tenu de sa nature, ce document est trop volumineux pour être repris intégralement dans le présent texte, toutefois voici un résumé des orientations principales.

Dans l'ensemble, le plan prévoit des investissements 773 000 \$ pour les trois prochains exercices. De ce total, c'est 636 220 \$ qui proviendront de diverses subventions. Le solde de 136 780 \$ sera réparti en utilisant le fonds de roulement municipal pour une somme de 122 700 \$ remboursable sur 10 ans sans intérêt et 14 080 \$ qui proviendront du fonds général de la Municipalité.

En détail, le plan prévoit des investissements de :

- 133 000 \$ dans le domaine des loisirs ;
- 45 000 \$ pour la Mairie/centre le Sillon ;
- 425 000 \$ en voirie ;
- 84 000 \$ pour les parcs municipaux ;
- 40 000 \$ en urbanisme et environnement ;
- 40 000 \$ en sécurité publique
- 6 000 \$ pour la mise en valeur de la Municipalité.

Divers projets qui étaient présents au plan 2020-2021 et 2022 ont été reportés au nouveau plan.

Cette séance extraordinaire a été précédée de la séance régulière de novembre. Parmi les éléments importants, il y a eu le dépôt des états comparatifs au 1^{er} novembre 2020. Dans ce dossier, il est à noter que les résultats de l'année 2020 seront excellents dans la continuité des années précédentes.

Parmi les décisions prises lors de cette séance, le conseil a aussi résolu d'autoriser le remplacement du poste informatique de la réception de la

Mairie. Le conseil a également choisi de fixer les taux d'intérêt (13 % annuel) et de pénalité (5 % annuel) pour les comptes en souffrance par résolution.

Aide financière

Dans ce domaine, le conseil a résolu de verser la somme de 800 \$ en janvier 2021 à titre d'aide financière à la Maison des Jeunes de l'Île d'Orléans.

Gestion municipale

Le conseil a également résolu de déposer une première demande de remboursement de 2 780 \$ dans le cadre du programme d'aide de réfection de la voirie municipale. (PPA-CE) L'adhésion à l'entente intermunicipale pour les services de licences et services animaliers avec la MRC de L'Île-d'Orléans a également été votée. Finalement, une résolution d'appui à la FQM dans le cadre du projet de loi 67 a été adoptée.

Règlementation municipale

Deux projets de règlements ont été déposés et des avis de motion ont été donnés soit pour :

Le règlement 020-162 RMU-02 concernant les animaux pour permettre la mise en vigueur de l'entente intermunicipale pour les services de licences et services animaliers avec la MRC de L'Île-d'Orléans ;

Le règlement 020-163 sur la tarification des services municipaux qui lui permettra de centraliser les différentes tarifications de service à un seul endroit.

En terminant, il me reste à vous indiquer le dernier rendez-vous de l'année 2020 soit : la séance ordinaire de décembre et la séance extraordinaire sur le budget 2021 qui auront lieu consécutivement dès 20 h, le 14 décembre 2020.

Toutefois, la situation toute particulière que nous vivons actuellement ne nous permet pas de vous indiquer de quelle manière seront tenues ces séances. Nous vous invitons à consulter le site Internet et la page Facebook de la Municipalité pour vous tenir informé à ce sujet.

PROVINCE DE QUÉBEC

Municipalité de Saint-François-de-l'Île-d'Orléans
Aux Contribuables de la susdite municipalité

AVIS PUBLIC

EST PAR LES PRÉSENTES DONNÉ par le soussigné,
Marco Langlois de la susdite municipalité,
Séance extraordinaire sur le budget 2021
Qu'une séance extraordinaire sur le budget 2021 se tiendra à huis clos à la salle du conseil municipal située dans le local 216 du centre le Sillon, 3491, chemin Royal, Saint-François-de-l'Île-d'Orléans ;
Que cette séance extraordinaire débutera dès la levée de la séance ordinaire de décembre, le lundi 14 décembre 2020 ;
Que les points suivants seront à l'ordre du jour :

Projet d'ordre du jour
Ouverture de la séance ;
Lecture et adoption de l'ordre du jour ;
Adoption du budget de la Municipalité pour l'exercice financier se terminant le 31 décembre 2021 ;
Avis de motion et dépôt du projet de règlement numéro 021-169 pour déterminer les taux de taxes de l'exercice financier 2021 ;
Période de questions ;
• Les délibérations et la période de questions de cette séance porteront exclusivement sur le budget.
Clôture de la séance.
Donné à Saint-François-de-l'Île-d'Orléans ce neuvième jour de novembre deux mille vingt.

Marco Langlois, DMA
Directeur général/secrétaire-trésorier

SAINT-LAURENT

Michelle
MOISAN

Directrice générale

Sécurité routière

Le conseil municipal est très sensible au fait des problèmes de vitesse mettant à risque la sécurité des piétons sur son territoire. Au cours du mois dernier, la Municipalité a travaillé activement à analyser la situation avec les différents partenaires (Sûreté du Québec, Transports Québec, École, etc.). À la suite de cette analyse, le conseil a adopté en novembre une série de demandes qui seront formulées à Transports Québec. Ces demandes incluent : un rallongement de la zone scolaire, le marquage de la chaussée, l'installation d'un bollard fixe à la traversée de piéton et l'installation de radars pédagogiques supplémentaires.

Règlement sur les animaux

À la fin 2019, Le gouvernement du Québec a déposé un règlement d'application de la Loi visant à favoriser la protection des personnes. Ce nouveau règlement venait régir et créer de nouvelles obligations au niveau provincial pour les propriétaires de chiens. La

Municipalité possédant déjà un règlement traitant de ce sujet une modification de celui-ci sera adoptée lors de la séance de décembre afin de le rendre conforme aux nouvelles normes provinciales. Plus précisément, le nouveau règlement vient, entre autres, redéfinir les obligations d'enregistrement, de contrôle au moyen d'une laisse et de déclaration obligatoire en cas de blessure. Le projet de règlement qui sera adopté en décembre par la Municipalité est disponible sur notre site Internet au www.saintlaurentio.com/reglementation et au bureau municipal.

Calendrier des séances

Les séances du conseil se déroulent généralement le premier lundi du mois à 20 h au 6822, chemin Royal. Voici le calendrier précis des séances pour 2021. Prendre note qu'en raison de la pandémie les séances sont actuellement tenues par visioconférence à l'aide de l'application Zoom. Au plus tard, le jour des séances, le lien de participation est diffusé sur notre site Internet au

www.saintlaurentio.com et sur notre page Facebook www.facebook.com/SaintLaurentIO.

- 11 janvier – ordinaire
- 3 mai - ordinaire
- 13 septembre - ordinaire
- 1 février – ordinaire
- 7 juin - ordinaire
- 4 octobre - ordinaire
- 1 mars – ordinaire
- 5 juillet - ordinaire
- 22 novembre - ordinaire
- 12 avril - ordinaire
- 2 août - ordinaire
- 13 décembre - ordinaire et extraordinaire (budget)

Contrats

Lors de la séance de novembre, les contrats de déneigement ont été octroyés pour les années 2021 à 2023. Le détail de ceux-ci est disponible sur demande et sera publié dans le procès-verbal de la séance qui sera diffusé sur notre site Internet.

Dans le cadre des rénovations entreprises au 7014, chemin Royal, un contrat supplémentaire a été octroyé à l'entreprise Construction Envergure pour un montant de 31 647 \$ afin d'installer un système de traitement d'eau pour ce bâtiment.

AVIS PUBLIC DE CONVOCATION
SÉANCE EXTRAORDINAIRE DU CONSEIL MUNICIPAL
LUNDI 7 DÉCEMBRE 2020 À 20 H
Dans l'attente des consignes de la sécurité publique, veuillez noter que la rencontre pourrait de nouveau se tenir sur la plateforme zoom en raison de la pandémie COVID-19
(Plus de détails à venir au début décembre)

ORDRE DU JOUR

- Ouverture de la séance
- Adoption de l'ordre du jour
- Budget 2021
- Plan triennal des immobilisations 2021-2023
- Période de questions portant sur les points 3 et 4 uniquement
- Clôture de la séance.

Donné à Saint-Laurent-de-l'Île-d'Orléans, ce 9^e jour du mois de novembre 2020

RAPPEL – LANCEMENT
DU CLUB DES JEUNES
ENTREPRENEURSSylvain
DELISLE

Municipalité de Saint-Laurent

En collaboration avec M^{me} Pascale Scalabrini, une résidente de notre municipalité, nous travaillons à mettre en place un club des jeunes entrepreneurs à Saint-Laurent. Il s'agit d'une occasion unique pour les jeunes de 11 à 17 de vivre une première expérience entrepreneuriale. Dans ce projet, les jeunes participants seront appuyés par une équipe de coaches qui les aideront à mettre en marché un produit qui sera commercialisé dès l'été 2021 dans une boutique à l'ancien presbytère.

Vous connaissez des jeunes entrepreneurs en herbe? Encouragez-les à tenter l'aventure entrepreneuriale et à vivre une expérience formatrice unique. Incitez-les à nous faire part de leur intérêt en communiquant avec nous par courriel à admin@saintlaurentio.com. Nous prévoyons tenir une première séance d'informations par visioconférence avec les jeunes intéressés en décembre.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à me contacter au 418-828-2322 poste 2.

NOËL À SAINT-LAURENT

Sylvain
DELISLE

Municipalité de Saint-Laurent

Activité de Noël

C'est en espérant un retour en zone orange que nous planifions la tenue d'une activité familiale extérieure pour Noël. Si les normes sanitaires le permettent, celle-ci se tiendra le samedi 5 décembre en après-midi. Nous espérons pouvoir confirmer la tenue ou non de l'activité lorsque de nouvelles annonces gouvernementales seront faites dans la semaine du 23 novembre. Pour l'instant, nous vous invitons à noter l'après-midi du 5 décembre à votre agenda et à rester à l'affût lorsque nous diffuserons des informations complémentaires sur notre site Internet www.saintlaurentio.com et notre page Facebook : <https://www.facebook.com/SaintLaurentIO>

Illumination de vos résidences

Afin de chasser la grisaille de l'automne, nous vous encourageons à décorer et à illuminer dès maintenant vos propriétés pour Noël. Nous vous invitons à nous faire parvenir des photos de vos décorations extérieures. Nous créerons un album photo en ligne sur notre site Internet et sur notre page Facebook. Prenez note que nous remettrons également quelques prix de participation parmi ceux ayant répondu à nos encouragements et nous ayant fait parvenir des photos de leurs réalisations. Vous pouvez transmettre vos photos à admin@saintlaurentio.com.

SAINT-JEAN

Chantal
DAIGLE

Directrice générale/secrétaire-trésorière

Voici un résumé des principaux points traités à la séance du 2 novembre 2020 :

La séance n'a pas pu être tenue devant public à cause des mesures sanitaires de la zone rouge. Les citoyens sont donc invités à poser leurs questions par courriel afin de les transmettre aux élus à la période de question. Un enregistrement audio est mis sur le site

Internet de la municipalité pour les personnes intéressées à écouter la séance.

Les états comparatifs au 30 septembre ont été déposés et l'assemblée spéciale du budget 2021 sera tenue le 14 décembre prochain à 20 h. Une subvention de 500 \$ est remise à l'Association bénévole de l'Île d'Orléans.

Étant donné que la municipalité n'a pas pu faire le colloque provincial sur

le sauvetage, les sommes qui étaient réservées pour cet événement seront transférées à une année ultérieure. Cet événement aura lieu quand les mesures sanitaires ne seront plus en vigueur.

La municipalité s'est opposée au projet de loi 67 qui concerne les établissements d'hébergement touristique exploités dans des résidences principales (location de type Airbnb).

Le règlement sur les animaux a été revu, le projet de règlement a donc été présenté, vous pouvez venir le consulter au bureau municipal si vous désirez. La table PC du service incendie a besoin d'un peu de réparation, ce sera donc fait sous peu.

Des contrats de déneigement ont été octroyés pour les deux items qui étaient sans soumissionnaire.

La municipalité va tenter de mettre un peu de couleur dans vos vies grâce aux décorations de Noël, un montant d'environ 600 \$ a été réservé pour acheter des nouvelles décorations de Noël. Il ne reste qu'à se laisser emporter par la magie du temps des fêtes!

La patinoire sera montée sous peu, toutes personnes intéressées à travailler

à la patinoire peuvent venir donner leur nom à la municipalité.

Prochaine séance ordinaire du conseil: le lundi 7 décembre 2020, à 20 h, au 2^e étage du centre administratif, au 8, chemin des Côtes, Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans ou en huis clos si la municipalité est dans la zone rouge.

MUNICIPALITÉ DE SAINT-JEAN-DE-L'ÎLE-D'ORLÉANS
Aux Contribuables de la susdite municipalité
RÈGLEMENT 2020-375 : RMU-02 CONCERNANT LES ANIMAUX

Est par les présentes donné par la soussignée QU'un avis de motion a été donné lors de la séance du conseil du 2 novembre 2020;
QUE le 2 novembre 2020, le projet de règlement 2020-375 a été présenté;

QUE le 7 décembre 2020, le règlement 2020-375 sera adopté;
EN CONSÉQUENCE, tout intéressé peut en prendre connaissance au Centre administratif de Saint-Jean, situé au 8, chemin des Côtes, aux jours et heures habituelles d'ouverture.
DONNÉ À Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans, jeudi, 5 novembre 2020.

Chantal Daigle
Directrice-générale & secrétaire-trésorière

OPINION

SANTÉ MENTALE ET CRIMINALITÉ

Ce sont deux sujets qui ne vont pas ensemble, sauf exception.

On associe santé mentale (qui n'existe que dans l'esprit et l'intellectualité) et psychique lorsqu'advient un crime. On s'empresse alors d'ouvrir la bourse et d'appeler en renfort des spécialistes qui, croit-on, sont en mesure de traiter les malades dits mentaux. Il y a les malades mentaux, qu'on croit incurables, et tous les autres.

Pourquoi la maladie mentale siège-t-elle au sommet de la pyramide? Parce qu'on ne distingue plus entre l'avoir (l'argent) et l'être (l'humain). Alors que le nombre de spécialistes augmente, les problèmes progressent. À l'argent, on pourrait recommander l'amour, parce que l'amour guérit. Aux spécialistes, il importe d'ajouter les bien-portants, car ce problème est

l'affaire de tous. Mais notre erreur première est plus profonde.

La cause première de la maladie mentale est la pauvreté, en tout genre, sous toutes ses formes, très répandue et passée sous silence la plupart du temps. Elle s'accompagne généralement d'ignorance, de l'ignorant de soi. Elle pointe notre système d'éducation: notre humanité entière.

Mes questions: combien d'enfants chez nous et dans le monde ne mangent pas à leur faim physique, mentale, intellectuelle, morale, socioculturelle et spirituelle, chaque jour? Combien meurent de faim dans le monde? Combien d'enfants n'ont pas de parents ou ont des parents qui ne s'occupent pas correctement d'eux chaque jour? Combien n'iront pas à l'école ou quitteront l'école sans une instruction adéquate? Loin d'une culture humaine nécessaire?

Combien erreront et traîneront leur adolescence dans un monde qui les poussera vers la violence, le sexe et la criminalité?

Combien de jeunes adultes sont devant rien ou de petits boulots insignifiants qui sont cause de dépression, de dégoût et de colère? Combien d'adultes itinérants coucheront dans la rue, été comme hiver, panse vide et cœur meurtri, ce soir? Combien d'individus isolés, abandonnés seront exploités par des patrons et des financiers sans vergogne? Combien de mal-aimés, d'incompris seront sacrifiés, brisés? Combien n'entendront jamais parler de leur personnalité comme l'outil principal de leur épanouissement et de leur réussite personnelle et professionnelle? Qui osera un chiffre? Personne!

Des causes: l'ignorance, l'ignorance de soi, des potentialités

humaines et des moyens de les mettre en valeur. Ajouter à cela l'indifférence de la masse de gens qui se fout de ces drames intérieurs. Que de peines infligées aux plus démunis. Trop d'humains sont abandonnés. Combien parmi eux vont pouvoir s'en sortir par eux-mêmes? On s'étonne que quelques-uns, au bout du rouleau, deviennent *criminels*, pour montrer leur ras-le-bol? Non merci. Ça suffit. Soupesons-nous le poids de la souffrance derrière notre sécurité tranquille? J'ose croire qu'on sait ce que sont la pauvreté, l'ignorance de soi et l'indifférence, des mots injustes et intolérables qui peuvent être prétextes à une criminalité plus ou moins déguisée.

Roger Simard
Saint-François-de-l'Île-d'Orléans

ANNONCES CLASSÉES

OFFRES DE SERVICE

Espace thérapeutique Orléans. Massothérapie. Fasciathérapie. Thérapie crânienne. Sophrologie (stress, santé, mieux-être). À Saint-Laurent. Sur rdv. Halim TAZI, massothérapeute agréé et sophrologue. Reçu pour assurances. www.espacetherapeutiqueorleans.ca ou halim_tazi@videotron.ca
418 991-0642, cell. 418 922-7089

...

Ménuisier, 20 ans d'expérience professionnelle, avec carte de compétence. Prêt à réaliser tous vos projets de construction et rénovation de tout genre. Doué en finition intérieure et extérieure. Installation de portes et fenêtres. Rénovation de garage, cabanon, salle de bain, cuisine, etc. Un service de qualité à un prix concurrentiel. Ce sera un plaisir de travailler pour vous et de concrétiser vos projets. Un seul appel saura vous convaincre! Références fournies sur demande. Demandez Guy Lévesque.
581 999-7394

OFFRES DE SERVICE

Besoin de quelqu'un pour vos travaux de peinture ou de réno? Réservez tôt! Travailleur minutieux et respectueux. Je fais de tout. Au service des gens de l'île depuis plus de 15 ans! Sylvain
418 262-2630

...

Conseiller professionnel d'affaires (50 ans membre du barreau) pour aider création d'entreprise, travail corporatif (livre, procès-verbaux), préparation et négociation de contrats commerciaux. Expérience en gestion et développement immobilier (préparation baux, suivi des loyers, suivi des travaux, préparation de budgets, vente et acquisition) peut agir comme mentor à l'administration d'entreprises, membre conseil d'administration, budget, permis. Suivi de demande de financement, services rendus dans votre entreprise. Contacter 514 515-1433

OFFRES DE SERVICE

Nous vous attendons chaleureusement pour vous suggérer un cadeau de Noël original. Merci d'encourager nos artistes! Vous y trouverez les mesures de protection nécessaire. Sur place, venez découvrir nos moulures tendances aux Encadrements Pétronille et profitez de nos conseils, de notre savoir-faire. Appelez-nous avant de vous déplacer.

Présentement, nous sommes ouverts le samedi et le dimanche de 11 h à 16 h:
Boutique-cadeau, objets d'art et décoration, collections de vêtements, bijoux, œuvres de Louise Lasnier. Tél.: 418 828-2869 www.galerie-petronille.com lasnier.petronille@videotron.ca
8141, chemin Royal Sainte-Pétronille, Île d'Orléans (Québec) GOA 4C0

RECHERCHE

Grange à louer 418 554 6340

COURS

Anglais nouveau! Apprendre et converser par téléphone depuis le confort de votre maison, choisir entre 20 et 60 minutes et selon votre horaire. Prix spécial pour les premiers étudiants. Reçu officiel possible. École reconnue.
418 828-0892

À VENDRE

Arbres de Noël à choisir et à cueillir (autocueillette) sur rendez-vous seulement, belle forme élancée, belle coloration, feuillage raisonnablement dense, fraîcheur optimale.
Ferme La Rafale, 1932, chemin Royal, Saint-Pierre. 418 828-9981

DATES BUTOIRS À RESPECTER

Publicités:
lundi 7 décembre
(Réservation d'espace & matériel publicitaire)

Textes et communiqués:
mercredi 9 décembre

Distribution du journal:
jeudi 22 décembre

AUTOUR
de l'île

Autour de l'île est un journal communautaire imprimé à 4 500 exemplaires et distribué gratuitement dans les six municipalités de l'île d'Orléans.

Tél.: 418 828-0330 • Téléc.: 418 828-0741 • info@autourdelile.com
517, route des Prêtres, bureau 115, Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans (Québec) G0A 4E0

Rédacteur en chef: Marc Cochrane
Directrice: Laure-Marie Vaysairat

Collaborateurs/trices: Hélène Bayard, Nicole Bédard, Marie Blouin, Sabrina Gamache-Mercurio, Susana Ochoa Vega, Marie-Hélène Therrien et Marie-Claire Tremblay.

Conception:  ORAGE communication

Imprimeur:  Xpress



Félicitations aux récipiendaires des bourses d'études 2020!

Secondaire



Maryne Marois
500 \$



Axelle Duchesne
500 \$

Marieeve Labbé - Coup de cœur
500 \$

Formation professionnelle



Émilie Labbé
500 \$

Collégial



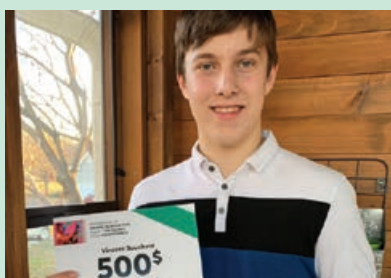
Flavio Cesar
Oporto Sanchez
500 \$



Ann-Sophie
Brousseau
500 \$



Élizabeth Guay
500 \$



Vincent Bouchard
500 \$



Béatrice Galibois
500 \$

Alix Delvaux
500 \$



Marie-Jeanne
Pouliot
500 \$

Universitaire



Amée Lapointe
1 000 \$



Émilie Turcotte
1 000 \$



Marianne Galibois
1 000 \$

David Deschênes
1 000 \$



Ludovic
D'Anjou-Madore
1 000 \$

Merci aux membres du comité de sélection des bourses d'études 2020!

M^{me} Micheline Roberge
Retraitée, de l'enseignement et de la direction

M^{me} Liette Prémont
Enseignante en art à la Seigneurie

M^{me} Sonia Noël
Directrice générale, carrefour jeunesse-emploi
Montmorency