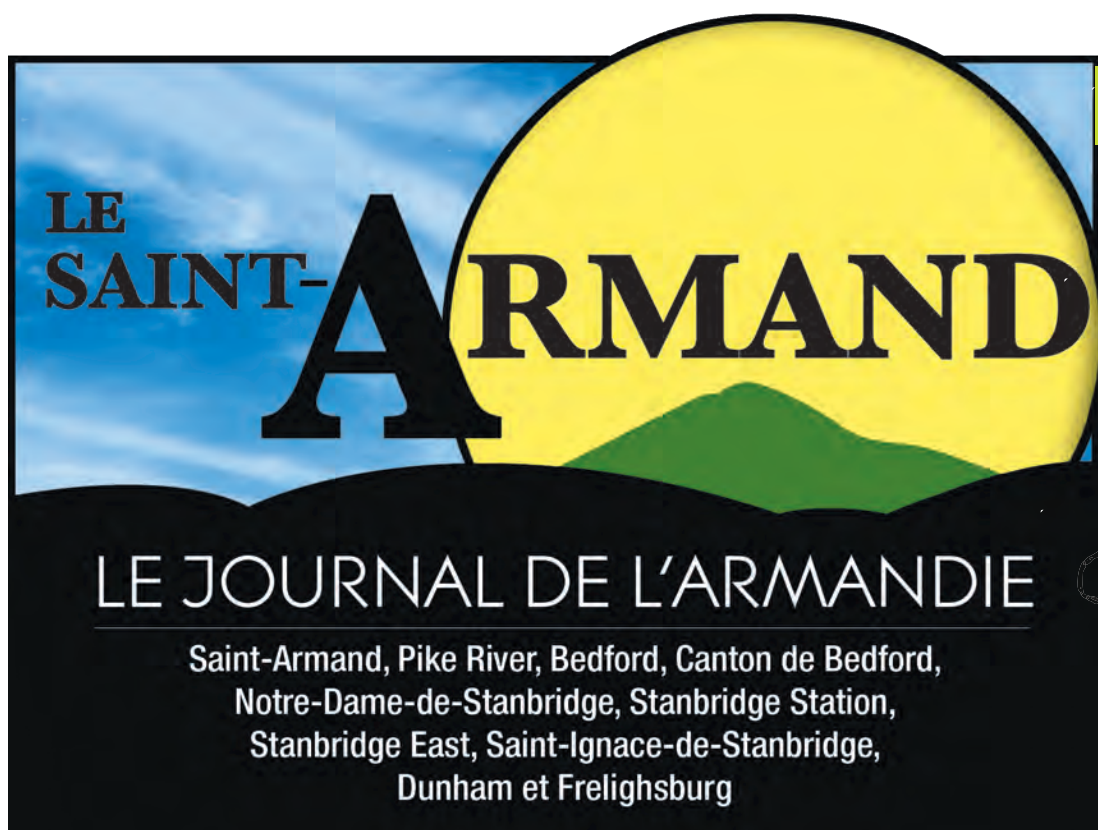




VOL. 14 N° 2 octobre-novembre 2016

« La fibre optique devrait aujourd'hui être considérée comme un service public essentiel. »

Denis Paradis, député de Brome-Missisquoi à Ottawa

ART ENGRANGÉ



page 6

Charles Binamé bricole à Pigeon Hill
Paulette Vanier

CHRISTIAN GUAY POLIQUIN PUBLIE...



page 8

UN DEUXIÈME ROMAN
La rédaction

FUSION CHEZ DESJARDINS



page 9

Bedford garde sa caisse!
Claudine Paris

LA CRÉATIVITÉ



pages 10 et 11

Nouvelle chronique
Raoul Duguay

L'HORLOGE DU CHEMIN CHAMBLY



pages 14 et 15

La famille Demers
Robert Demers

CHRONIQUE BIO



pages 18 et 19

La viande bio de Saint-Ignace
Paulette Vanier

VOUS AVEZ DIT ÉCONOMIE SOCIALE?

La rédaction

Jean-Yves Duclos, ministre fédéral du Développement social dans le gouvernement de Justin Trudeau, annonçait récemment la création d'un groupe de travail « pour relancer l'économie sociale à l'échelle nationale », et définir les orientations de la prochaine Stratégie canadienne sur l'innovation sociale et la finance sociale. Il semble que le développement social et son financement entrent dans une nouvelle phase : l'économie sociale tient désormais une place reconnue dans les affaires de notre monde et dans l'esprit des autorités chargées de la gestion du développement. Récemment encore perçue comme le parent pauvre de l'entrepreneuriat ou, tout bonnement, comme une lubie issue de l'esprit dérangé de quelques « pelleteux de nuages », cette forme d'économie semble finalement s'imposer par la force des choses. Se pourrait-il que l'on se trouve à l'aube d'une ère post-capitaliste?

Lors du 3^e Forum mondial de l'économie sociale, qui se déroulait à Montréal les 7, 8 et 9 septembre, Jean-Martin Aussant, directeur général du Chantier de l'économie sociale au Québec, annonçait la création de la Maison de l'innovation sociale qui aura pignon sur rue au centre-ville de Montréal et

qui comportera des antennes locales dans plusieurs régions de la province. L'objectif est d'offrir des services de soutien aux entrepreneurs sociaux, de générer de nouvelles idées en développement social et de constituer un corpus de recherche et de formation professionnelle en la matière. « On va créer des programmes universitaires pour enseigner des choses qui ne s'enseignent pas en ce moment, explique M. Aussant. J'ai étudié neuf ans à l'université en économie et je n'y ai jamais entendu parler d'innovation sociale, de coopératives ou d'organismes à but non lucratif. [...] Il faut diversifier les sources d'information. »*

Le maire de Montréal, Denis Coderre, a ouvert le Forum mondial de l'économie sociale en soulignant le caractère incontournable de cette forme d'activité économique dans le développement des villes de la planète. « La tenue de ce forum mondial envoie un message clair. [...] On ne définit plus le monde en termes de continents ou de pays, mais bien en termes de villes », a-t-il souligné. « On se rend compte que l'avenir passe par l'économie circulaire et l'entrepreneuriat collectif », a-t-il ajouté par la suite aux journalistes qui voulaient en savoir davantage.

suite page 2



Développer autrement

C'est dans cet esprit que la Société de développement de Saint-Armand a abordé le dossier des connexions Internet insuffisantes dans notre région : les fournisseurs privés n'offrent pas de services adéquats ? Alors, prenons les choses en main et offrons-nous le service dont nous avons besoin. Au fond, c'est de ça qu'il s'agit quand il est question d'économie sociale : les citoyens prennent les choses en main pour se donner les services que l'entreprise privée n'est pas intéressée à leur offrir.

Terminée l'époque où l'on acceptait les yeux fermés les arguments voulant que l'installation d'un réseau de fibre optique

en milieu rural est impensable parce que le prix à payer est hors de portée. Ces arguments ne tiennent que dans la logique d'actionnaires désirant maximiser leurs bénéfices rapidement et sans égard au bien commun. Pour une entreprise de l'économie sociale, de tels arguments ne se défendent plus puisque ses administrateurs, qui sont de simples citoyens, éduqués, bien informés, et non des spéculateurs ou des financiers, pensent qu'un réseau de fibre optique sera utile et rentable durant quelques décennies et qu'il n'est pas nécessaire d'exiger des rendements financiers faramineux en quelques années. Il faut savoir qu'un réseau de fibre optique, ça signifie une connexion Internet, un service téléphonique et un accès aux

programmations télévisuelles à la hauteur des attentes de la population d'aujourd'hui.

C'est pourquoi les administrateurs de la Société de développement de Saint-Armand étaient à Ottawa le 20 septembre dernier, pour s'assurer que les quelque 500 millions que le gouvernement Trudeau a promis de consacrer à brancher le Canada ne se retrouvent pas exclusivement dans les goussets des grands fournisseurs privés de connectivité numérique qui ont fait la preuve qu'ils n'ont aucune intention de nous offrir le seul service pouvant réellement répondre à nos besoins : un bon réseau de fibre optique, pas du câble coaxial ou téléphonique comme au siècle dernier, ou encore des relais radio aléatoires qui entraînent des

interruptions de service au gré des intempéries ou de toutes autres variations climatiques...

En toute logique, faisons place à l'économie sociale et exigeons de nos élus qu'ils nous appuient dans cette démarche. Ceux de Saint-Armand et de Notre-Dame-de-Stanbridge ont déjà signifié leur appui, de même que le député de Brome-Missisquoi à Ottawa, Denis Paradis, qui déclarait récemment en chambre « la fibre optique devrait aujourd'hui être considérée comme un service public essentiel ».

*Les propos de Jean-Martin Aussant et de Denis Coderre sont tirés d'un article publié dans *Le Devoir* le 8 septembre 2016.

DU HASARD ET DU DESTIN
Mot du président

Éric Madsen

On entend souvent dire que le hasard fait bien les choses ou que l'avenir appartient à ceux qui se lèvent tôt... Il y a dans ces maximes de profondes injustices. Une infirmière qui nous soigne la nuit a-t-elle moins d'avenir qu'un cultivateur qui se retrouve dans ses champs aux aurores? Et si, par hasard, je me casse une cheville en sortant les poubelles

tard le soir, en voulant éviter une plaque de glace... ni moi, ni l'infirmière ne trouverons que le hasard a bien fait les choses. Tiens! Comme par hasard, mon ordonnateur vient de planter. Serait-il destiné à la casse?

Le hasard est partout, présent tout le temps. Encore cet été lors d'un vide-grenier, je tombe sur une jolie toile d'un peintre britannique faisant escale au port d'Halifax en dix-huit cent quelque. Il peint un voilier dans la brume. Tout n'est que hasard... un voilier, de la brume, une escale... et moi qui décide de tourner à gauche pour voir si, par ha-

sard, il y aurait de belles affaires qui me seraient destinées dans cette énième « vente de garage ». J'aurais pu facilement rentrer tranquille à la maison.

Il y a de ces hasards qui changent nos destinées. Nous avons tous nos propres histoires qui déterminent qui nous sommes. Le hasard est en grande partie responsable du fait que je connais Raoul Duguay depuis ma tendre enfance, le cinéma étant à la base de cette histoire, je présume : mes parents, fous du septième art, qui jubilent avec ce fou de la poésie, unissent leurs destins au hasard d'une rencontre.

Ce n'est donc pas un hasard si Raoul a accepté de « chroniquer » avec vous, lecteurs du *Saint-Armand*. Le privilège qu'il nous accorde est formidable. Le partage de ses connaissances sur l'art, la créativité et la culture sous toutes ses formes est précieux et nous avons de la chance d'en profiter, en pages 10 et 11 de ce numéro, et dans ceux qui suivront.

Bonne lecture de ce 80^e numéro de votre journal *Le Saint-Armand*!

LE SAINT-ARMAND EST MEMBRE DE :



Philosophie

En créant le journal *Le Saint-Armand*, les membres fondateurs s'engagent, sans aucun intérêt personnel sinon le bien-être de la communauté, à :

- Promouvoir une vie communautaire enrichissante en Armandie.
- Sensibiliser les citoyens et les autorités locales à la valeur du patrimoine afin de l'enrichir et de le conserver.
- Imaginer la vie future en Armandie et la rendre vivante.
- Faire connaître les gens d'ici et leurs préoccupations.
- Lutter pour la protection du territoire (agriculture, lac Champlain, Mont Pinacle, sécurité, etc.)
- Donner la parole aux citoyens.
- Faire connaître et apprécier l'Armandie aux visiteurs de passage.
- Les mots d'ordre sont : éthique, transparence et respect de tous.

ARTICLES, LETTERS AND ANNOUNCEMENTS IN ENGLISH ARE WELCOME.

CONSEIL D'ADMINISTRATION
Éric Madsen, président
Gérald Van de Werve, vice-président
Richard-Pierre Piffaretti, secrétaire-trésorier
Christian Tremblay, administrateur
Réjean Benoit, administrateur
Sandy Montgomery, administrateur
Nicole Boily, administratrice

COORDINATION
Anabelle Lachance, 450 295-1434

COMITÉ DE RÉDACTION : Pierre Lefrançois (rédacteur en chef), Guy Paquin, Christian Guay-Poliquin, Jean-Pierre Foure, Richard-Pierre Piffaretti

COLLABORATEURS POUR CE NUMÉRO: Chritelle Bogosta, Élyse Cardinal, Carole Dansereau, Robert Demers, Raoul Duguay, Jean-Pierre Foure, Éric Madsen, François Marcotte, Ginette Messier, Guy Paquin, Claudine Paris, Christian Guay-Poliquin, Pierre Lefrançois, Paulette Vanier.

RÉVISION LINGUISTIQUE : Paulette Vanier

RÉVISION : Paulette Vanier et Pierre Lefrançois

GRAPHISME ET MISE EN PAGE : Johanne Ratté

IMPRESSION : Hebdo Litho inc.

DÉPÔT LÉGAL : Bibliothèques nationales du Québec et du Canada

ISSN : 1711-5965

PETITES ANNONCES
Coût : 5\$
Annonces d'intérêt général : gratuites

RÉDACTION : 450 248-7251

PUBLICITÉ
Martine Reid
514-370-2338,
journalstarmand.mreid@gmail.com

ABONNEMENT HORS ARMANDIE
Coût : 30 \$ pour six numéros
Faites parvenir le nom et l'adresse du destinataire ainsi qu'un chèque à l'ordre et à l'adresse suivants :

Journal *Le Saint-Armand*
Casier postal 27
Philipsburg (Québec)
J0J 1N0

COURRIEL : jstarmand@hotmail.com



Tirage certifié AMECQ

TIRAGE pour ce numéro : 7000 exemplaires

Le Saint-Armand bénéficie du soutien de :



Le Saint-Armand est distribué gratuitement dans tous les foyers d'Armandie: Pike River, Bedford, Bedford Canton, Notre-Dame-de-Stanbridge, Saint-Armand, Stanbridge Station, Stanbridge East, Saint-Ignace-de-Stanbridge, Dunham et Frelighsburg

EMBRYON DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE

Guy Paquin

Dès l'été 2017, on verra à Saint-Armand la mise en place d'une station d'accueil pour les visiteurs. La municipalité, en faisant l'acquisition du bâtiment qui logeait les Halles du Quai et le restaurant le 8^e Ciel, a aussi acquis le terrain situé juste derrière.

« Plus que l'édifice, c'est le terrain qui nous intéressait, souligne Réal Pelletier, maire de Saint-Armand. Il jouxte une belle anse de la baie Missisquoi et il est idéal pour recevoir les visiteurs qui ar-

rivent en voilier ou par les Croisières du Lac Champlain. »

On y construira une pergola, un ouvrage d'environ 60 pieds par 20 coiffé d'un toit, mais dépourvu de murs. Sous cet abri ouvert, on installera ce qui pourrait devenir un embryon de ce qu'en Europe on nomme l'Office de tourisme municipal.

« On peut penser que les touristes trouveraient éventuellement, pendant l'été, un lieu d'interprétation de notre histoire, de notre patrimoine, estime Mme

Ginette Messier, conseillère municipale et présidente du carrefour culturel de Saint-Armand. On pourrait peut-être offrir des visites guidées, présenter un circuit patrimonial de chez-nous. On pourrait aussi évoquer la présence de la nation des Abénakis, premiers résidents du lieu. »

On se prend à rêver que cette pergola devienne un centre d'animation touristique offrant de belles balades, invitant les visiteurs à séjourner plus longtemps chez-nous et, pourquoi pas, à

laisser un peu plus de leurs sous dans la tirelire communautaire. Nos magasins, restaurants et lieux d'hébergement ne s'en trouveraient que mieux. Et, poussant le rêve à sa limite, pourquoi ne pas imaginer que, séduits par nos beautés naturelles, découvertes lors d'une balade, certains visiteurs décident de s'établir chez nous, d'envoyer leurs enfants à notre école, etc.

Si on ne rêve pas, comment espérer que ses rêves deviennent réalités?

UNE VITRINE POUR LES PRODUITS DE SAINT-ARMAND

Ginette Lamoureux-Messier

Le 25 septembre dernier, on célébrait par un cocktail la fin de la saison estivale à la Place du Quai.

Mais qu'est-ce que la Place du Quai ?

Suite à l'achat, par la municipalité, de la propriété du 193 avenue Champlain, on a décidé d'utiliser un des locaux pour faire connaître aux visiteurs tout le potentiel de Saint-Armand. Dans ce charmant local, la Place du Quai, (anciennement

les Halles du quai) on trouve non seulement de l'information touristique mais aussi une vitrine exposant tous les produits des gens d'ici.

Durant la saison estivale, un étudiant de Saint-Armand, Dylan Heath Mahood, a été engagé

afin d'accueillir les touristes et de les informer au sujet des attraits de Saint-Armand. Les visiteurs ont été ravis de trouver les informations dont ils avaient besoin. Était aussi présenté un diaporama d'une dizaine de minutes sur notre histoire et notre patri-

moine, préparé par Paul-Émile Archambault, membre du comité de la Station communautaire.

La Place du quai ouvrira de nouveau au printemps prochain avec quelques innovations et de belles surprises. Un grand merci à tous les participants.

Artistes/artisans	
Chœur des Armand	chorale
Danielle Clément	peinture
Jean-Claude Viau	peinture
Johanne Mallette	sculpture
Marc Cournoyer	vitrail
Vera Stroebele	bijoux
Michel Guérin	ferronnerie d'art
Nicole Awashish	bijoux
Rosemary Sullivan	photographie
Sara Mills et Michel Viala	poterie
Solange	photographie

Agro-alimentaire
Ail de Pigeon Hill
Ail rose du terroir
Culture bio La Grelinette
Sapins Plantation des Frontières
Vignoble Domaine du Ridge
Vignoble bio Pigeon Hill
Ébénisterie
Michel Lecoq
Élevage équestre
Ferme Litjens

Hébergement
Chalet aux deux mousses
Domaine Fonberg
Le Bergelac
Industrie
Produits Forestiers Saint-Armand

Littérature / Édition
Luce Fontaine, littérature jeunesse
Journal <i>Le Saint-Armand</i>
Jean-Martin Fortier, <i>Le jardinier-maraîcher</i>



Marie-Hélène Guillemain-Batchelor

UNE NOUVELLE AUBERGE À PIGEON HILL

L'Auberge des trois érables ouvre enfin ses portes. C'est l'aboutissement de sept ans d'efforts et la concrétisation du



rêve que Nathalie Rippert et Bernard Delacour entretenaient depuis longtemps : posséder leur propre auberge et pouvoir vivre de leur passion. Ça prenait une détermination aussi dure que le bois d'érable et une incroyable persévérance pour venir à bout de ce projet

qui n'a pas manqué de rencontrer toutes sortes d'obstacles. Mais la chimie combinée d'un Breton têtue et d'une Provençale courageuse leur permettra de tous les surmonter! Nichée dans un vallon du chemin des Érables à Pigeon Hill, c'est une petite maison blanche et verte qui abrite l'auberge. Cette maison ancestrale (1848) est une ancienne habitation de ferme pour laquelle Bernard et Nathalie ont eu un coup de cœur en 2009. Ils l'ont achetée et rénovée patiemment de la cave au grenier durant plusieurs années. L'auberge possède trois chambres à l'étage, meublées et décorées avec goût, où le vieux bois recyclé est à l'honneur, et chacune d'elles a une élégante salle de bains privée. En bref, c'est un havre de tranquillité dans un cocon raffiné. Au fil des années, l'idée de dé-

part, qui était de créer un *bed and breakfast*, a évolué en auberge avec restaurant : table qu'on pourra qualifier de gastronomie champêtre. Ce petit restaurant de 12 places (sur réservation) offrira prochainement un menu du marché où l'on mettra en valeur les produits du terroir. Aux fourneaux, Bernard Delacour lui-même, qui pourra enfin pratiquer son vrai métier et honorer Saint-Armand d'un petit grand restaurant ! Déjà, certains aménagements sont prévus comme la création d'une terrasse avec tonnelle pour accueillir en été fêtes et événements et ce, avec une vue imprenable sur quelques sommets des Appalaches. Souhaitons à Bernard et Natha-



lie le plus grand succès dans leur entreprise, à la mesure des efforts qu'ils y ont consacrés. Auberge des trois érables
Téléphone : 450 248-3715
Site web : www.aubergedestrois-erables.com/
Page Facebook : www.facebook.com/aubergedestroiserables

UN P'TIT COUP DE POUCE!

Transformer cette maison ancestrale en établissement commercial conforme aux normes actuelles a présenté, en fin de parcours, quelques surprises nécessitant des investissements qui n'étaient pas prévus au départ. Craignant que l'ouverture de l'auberge et du restaurant ne soit encore retardée et n'en pouvant plus d'attendre avant de pouvoir profiter de la bonne table de Bernard et Nathalie, des amis ont insisté pour que le couple recoure à une campagne de sociofinancement en ligne, ce qui a finalement été fait avec l'aide d'amis et de membres de la famille. On peut accéder à la page de cette campagne pour donner un p'tit coup de pouce : <https://fr.ulule.com/auberge-trois-erables/>

SALON DES MÉTIERS D'ART DE SAINT-ARMAND

Ginette Messier

Le Carrefour culturel de Saint-Armand organise le Salon des métiers d'art de Saint-Armand pour une neuvième édition. Au fil des ans, le Salon a su garder son image haut de gamme grâce à la qualité et à l'originalité des créations des exposants. C'est avec plaisir que nos bénévoles à l'accueil vous offriront de participer gratuitement au

tirage d'une œuvre d'artiste de chez nous. Cette nouvelle édition saura vous guider dans le choix d'un cadeau original pour toutes les occasions. Entrée : libre
Lieu : centre communautaire de Saint-Armand, 444, chemin Bradley
Date : les samedi et dimanche 26 et 27 novembre 2016, de 10 h à 17 h

CROQUEZ LA POMME

Festival annuel de la tarte aux pommes

Carole Dansereau

Dans le cadre de la 34^e édition du Festival de la tarte aux pommes, le musée Missisquoi de Stanbridge East présentait, du 11 septembre au 9 octobre, une exposition du collectif Encreguenille-Inkrag. Ce collectif regroupe une douzaine de graveurs sous la direction de l'artiste Bernice Sorge, graveure reconnue tant dans notre région qu'ailleurs au Canada et à l'international. Encreguenille-Inkrag accueille toujours de nouveaux artistes intéressés par ce mode d'expression. Nul besoin de connaître la technique puisque des ateliers de formation y sont offerts. D'ailleurs, l'un des principaux objectifs du groupe consiste à favoriser l'éclosion de la gravure dans la région et ainsi poursuivre la tradition instaurée par Bernice Sorge.

Rappelons que le Studio Sorge fut, sous le nom d'Estampille, le premier studio d'estampes collectif dans les Cantons de l'Est (1988). Dans le cadre de cette exposition, six membres exposants du collectif (Estelle Bernard, Alice Boulanger, Carole Dansereau, Monique Michaud, Sanders Pineault et Bernice Sorge) ont présenté le fruit de différentes expérimentations et techniques d'impression en lien avec la thématique de la pomme. Pour suivre des ateliers de formation sur la production de monotypes avec presse au studio de Bernice Sorge, laisser un message vocal au numéro suivant : 450.295.2567 ou faire parvenir un courriel à studiosorge@gmail.com. L'espace collectif se situe au Studio Sorge, au 1626, Chemin Hudon, à Dunham.



Vernissage au Musée Missisquoi de Stanbridge East le 15 septembre dernier. Cinq des six artistes du collectif Encreguenille-Inkrag ayant présenté, sur monotypes, des interprétations et techniques différentes sur le thème de la pomme.

LA FÊTE DANS L'RANG, ENCORE UN ÉNORME SUCCÈS

Carole Dansereau

Le samedi 20 août dernier, Notre-Dame-de-Stanbridge soulignait pour une cinquième année consécutive La Fête dans l'rang, un événement devenu, au fil du temps, une fête rassembleuse pour ce village et les environs. Organisé par le comité de développement Stanbridgeois en collaboration avec le comité des loisirs, l'événement s'est déroulé cette année à la ferme Benoît Fontaine, où plus de mille personnes se sont rendues sous un soleil brûlant. Les gens étaient accueillis par la mairesse, madame Ginette Simard-Gendreau, les conseillers et conseillers municipaux, le député provincial et ministre de l'Agriculture, monsieur Pierre Paradis, ainsi que par monsieur Denis Paradis, député fédéral.

Le producteur de l'émission de TVA *Arrive en campagne* s'est même joint au rassemblement avec sa caravane, invitant les citoyens à regarder cet automne à l'antenne de TVA le tournage réalisé durant l'été à la ferme Be-

noît Fontaine inc., où le chef Stéfano Faita apprête de différentes façons le dindon et le poulet. Par ailleurs, les participants ont pu déguster tout au long de la journée ailes et pilons de dindons offerts gratuitement par les éleveurs de dindons du Québec.

Même si les portions étaient généreuses, nombreux sont ceux qui se sont resservis, tant les saveurs titillaient les papilles gustatives. Le comité des loisirs a, quant à lui, cuisiné des plats d'accompagnement et proposé d'autres types de victuailles.

Pour la visite du poulailler, on avait mis en place un parcours éducatif élaboré par madame Lise Bessette, bénévole et citoyenne impliquée de Notre-Dame, ce qui a su capter l'attention et l'intérêt des grands comme des petits. En effet, à l'issue du parcours, des enfants arrivaient à distinguer une dinde d'un dindon nés deux jours auparavant rien qu'en observant l'alignement de leurs ailes.



Exposants de l'Ail rose du terroir, de Saint-Armand, présentant au député Denis Paradis leurs multiples variétés d'ail et les bienfaits de celui-ci pour la santé.



Plus de deux cents personnes ont participé au souper rassembleur et la plupart sont restées pour voir les magnifiques feux d'artifice clôturant la journée.



Jacques de La Durantaye du Comité de développement stanbridgeois (CDS), Pierre Paradis, ministre de l'agriculture du Québec, Benoît Fontaine, propriétaire de la ferme avicole qui accueillait la Fête dans l'rang, Jacques Fortin, producteur de la série *Arrive en campagne*, Denis Paradis, député fédéral et Guy Lambert du CDS.

Oktoberfest à Notre-Dame-de-Stanbridge :

Un événement d'automne rassembleur

Malgré une température incertaine, l'Oktoberfest de Notre-Dame-de-Stanbridge a réussi, pour sa deuxième édition, à doubler son nombre de participants. Réunies derrière l'hôtel de ville, au parc Fournier, plus de mille personnes, toutes générations confondues, ont pu apprécier le savoir-faire de cinq brasseurs de notre région.

Citons la présence de la microbrasserie Dunham, la microbrasserie Farnham Ale&Lager, la microbrasserie Brasseurs du monde, la microbrasserie Auberge Sutton Brouërie et la BroueMont micro-brasserie. Certaines d'entre elles figurent

parmi les meilleures au Québec et même à l'étranger. L'originalité des saveurs, l'utilisation de levures particulières et la créativité dans le choix des ingrédients



Plus de mille personnes, toutes générations confondues

contribuent certainement à la popularité et au succès de ces bières. À voir la mine réjouie du public,

les micro-brasseries ont vraiment le vent dans les voiles. Pour accompagner toutes ces bières, le comité de loisirs de Notre-Dame-de-Stanbridge, organisateur de

l'événement, a invité plusieurs traiteurs à offrir des produits locaux tout aussi délicieux les uns que les autres.

Quant aux enfants, ils ont pu eux aussi profiter de ce rassemblement pour s'amuser dans les jeux gonflables, se faire maquiller et danser en soirée avec leurs parents au son du rock and roll et autres musiques entraînantes présentées par le groupe Le 8 ¾ band. Une journée qui aura permis de se réunir en famille, de fraterniser entre voisins et citoyens venus d'un peu partout (voire même d'Ottawa !) pour souligner dans la joie l'arrivée de l'automne... tout en se rappelant à quel point l'été 2016 a été extraordinaire.

Forts de ce succès, les organisateurs nous donnent rendez-vous en octobre 2017. Au plaisir de vous y retrouver !

ART ENGRANGÉ

Paulette Vanier

Les 1 et 2 octobre derniers, le Festival international de la littérature (FIL) soulignait le 50^e anniversaire de la sortie du livre *L'avalée des avalés* de Réjean Ducharme par une lecture publique à la Place des Arts. On ne s'est toutefois pas contenté d'un simple rendu du texte pour cet événement qui se veut un hommage à l'écrivain ayant publié l'une des œuvres les plus originales des lettres québécoises. On a voulu en faire une adaptation multimédia dans laquelle littérature, théâtre, chanson et arts visuels se côtoient. L'originalité de la mise en lec-

ture, signée Lorraine Pintal (du TNM), tient, entre autres choses, au décor, une boîte grandeur nature dans laquelle évolue Sophie Cadieux dans le rôle de Bérénice Einberg, l'héroïne que tout avale, tel que l'a imaginé Charles Binamé pour ce passage du livre à la scène.

On connaît surtout Charles Binamé comme réalisateur et scénariste – on n'a qu'à penser à *Séraphin : Un homme et son péché*, et à *Maurice Richard* pour ne nommer que ces deux films – mais on ignore généralement que c'est aussi un artiste visuel. « D'aussi loin que je me rappelle, confie-t-il, j'ai eu un chevalet dans mon atelier ». La création de ce décor fantasmagorique – où se rencontrent signes du zodiaque, enclume, chiffre trois en lettres rouges, papillon bleu et tant d'autres symboles peuplant le riche imaginaire de Bérénice Einberg – a nécessité d'innombrables heures de travail, les contraintes physiques, matérielles et de scénarisation étant multiples. Et c'est dans une grange de Pigeon-Hill que cette œuvre a pris forme, comme on peut le voir sur les photographies gracieusement fournies par l'artiste, qui a dû se faire un peu architecte, un peu ingénieur, un peu peintre, un peu machiniste, un peu menuisier, un peu électricien et, n'en doutons pas, sorcier à l'occasion pour réaliser cette chose improbable qu'il a fallu ensuite acheminer par camion jusqu'à la Place des Arts et hisser jusqu'à la cinquième salle, pour ensuite la déballer, la remonter, la remaquiller, la rebrancher et tout le tralala. On se serait cru en plein

roman de Ducharme, drame en moins ! Et c'est sans compter les mouches et les cochons qui ont tenu compagnie au créateur alors qu'il tentait, en pleine canicule de juillet, de résoudre un énième problème insoluble.



L'univers fantasmagorique de Bérénice Einberg, tel qu'imaginé par Charles Binamé



Charles Binamé et la boîte en construction



Rai de lumière venant du sommet de la grange où la boîte a pris forme



Une peintre de plateau en train de reproduire l'œuvre conçue par l'artiste.

Pour informations : La Corporation de développement de Bedford et région - 1, rue Principale, Bedford, Qc. J0J 1A0 Tél. : (438) 80-7454
Courriel : administration@ville.bedford.qc.ca

PUB Le Belvédère

86 b, Principale, Bedford, 450 248-4394

En ouvrant ce petit bar, en 2012, Marc Vallée et Karine Guy de Pike-River voulaient créer un espace de rencontre convivial au cœur du centre-ville de Bedford. « Une communauté a besoin d'un lieu où les gens peuvent socialiser », explique Karine, la conjointe de Marc depuis 25 ans. « Ça faisait partie de la vision de Marc, afin de revitaliser le centre-ville de Bedford », ajoute-t-elle. Ils ont rénové un bâtiment qui avait été la proie des flammes, laissant une désolante cicatrice sur la rue Principale. « On en a profité pour aménager une grande terrasse de manière à créer une fenêtre sur la rivière, ce qui n'existait pas sur cette rue-là », précise Marc. Ils ont effet créé une terrasse qui ressemble à un belvédère sur la Rivière-aux-Brochets, offrant de la sorte un des rares points de vue publics sur le cours d'eau. L'établissement propose une bonne variété de bières, dont celles de brasseurs locaux, de même qu'un menu de type pub gourmand et, chose in-

habituelle, une intéressante collection de rhums de toutes provenances. Karine et Marc sont bien impliqués dans la collectivité : ils ont créé et gèrent depuis plusieurs années l'entreprise Nopac de Stanbridge-Station, qui offre des services de gestion des matières résiduelles et de collecte de déchets divers. Marc est membre de la Corporation de développement de Bedford et région, et est propriétaire de quelques édifices résidentiels et commerciaux de Bedford qu'il s'affaire, avec Karine, à rénover dans le but de contribuer à la relance de la ville. Ils ont également institué un tournoi annuel de volleyball sur sable au bénéfice de l'Association Panda, qui offre du soutien aux parents d'enfants atteints du trouble déficitaire de l'attention avec ou sans hyperactivité (TDAH). Pour ce faire, ils ont aménagé un terrain de volleyball sur sable derrière la place Dr Adrien-Tougas, installation dont ils ont fait don à la ville.



La Cabane du maraîcher

1290, Route 235, Canton Bedford, 450-248-2222

Ce magasin de fruits et légumes est le résultat de la passion de Denis Bessette pour les produits maraîchers, passion qu'il a transmise à Sylvie Verville, sa conjointe. « Denis est né dans un chou! Les produits maraîchers de qualité c'est sa vie », confie Sylvie. Il vient d'une famille de maraîchers installés depuis toujours dans la campagne autour de Saint-Jean. Ses parents possédaient un kiosque de produits frais au bord du chemin. L'affaire s'est développée pour devenir Les jardinières des Cèdres à Saint-Jean. Dès l'âge de huit ans, Denis allait, au petit matin, acheter des fruits et légumes au marché central de Montréal avec son père. Acheter de bons produits maraîchers, il connaît, c'est son métier depuis qu'il est tout petit. Et il adore ça! Quant à Sylvie, elle est originaire de Stanbridge East. Elle vit avec Denis à Pike River. C'est le 30 août 2012 qu'ils ouvraient La Cabane du Maraîcher après avoir acheté

et rénové une vieille bâtisse, une ancienne boucherie ayant servi d'entrepôt durant quelques années. C'était en fait un vieux rêve qu'ils caressaient depuis longtemps : tenir un magasin de fruits et de légumes de qualité, produits le plus possible dans la région. « Vous ne trouverez jamais, par exemple, des tomates américaines chez-nous. L'été, nous offrons exclusivement des tomates de champ cultivées dans le coin tandis que, hors saison, nos tomates proviennent des Serres Demers, jamais des États-Unis ou d'Ontario. » Dans le magasin, on trouve aussi des produits préparés par des entreprises de la région comme les charcuteries du Saucisson Vaudois de Sainte-Brigide, les fromages de Fritz Kaiser de Noyan ou les tartes des Sucreries de l'Érable de Dunham. « Au printemps, en mai, on offre aussi les plants de légumes, de fines herbes et de fleurs pour les jardins, de même que de la terre et du terreau. »



La famille Bessette n'a pas produit que des maraîchers ou des commerçants de fruits et légumes. Le frère André, Alfred Bessette de son nom de naissance, canonisé en 2010, était le grand oncle de Denis.

Une nouvelle vocation pour l'ancienne usine d'aiguilles

Jeudi, le 6 octobre, c'était le vernissage des Portes Ouvertes des artistes à la Place Excelsior. Une trentaine d'exposants – artistes et artisans – présentaient leurs œuvres ce soir-là, de même que durant les quatre jours suivants. Des dizaines de personnes se sont rendues sur le site de l'ancienne usine où, des années durant, on a fabriqué des aiguilles à tricoter industrielles. C'est ce qu'a rappelé monsieur Normand Déragon, conseiller municipal de la ville de Bedford, qui, d'entrée de jeu, nous a remémorés l'ambiance sonore qui régnait dans ce lieu où œuvraient des centaines d'employés attelés à leur machine. Pour sa part, Charles Binamé, porte-parole de l'événement et exposant lui-même, a convié toutes les personnes présentes à se faire à leur tour les porte-paroles de cet événement unique,

rappelant que la culture et les arts sont essentiels à toute civilisation digne de ce nom et émettant le souhait que cette exposition regroupant 30 artistes sous un même toit se répète chaque année et prenne de l'expansion, de sorte que ce morceau important du patrimoine de la région soit préservé tout en renouvelant sa vocation. En visitant ce lieu quasi mythique, on se prend d'ailleurs à rêver d'un petit café sur le toit, d'une terrasse sur le bord de l'eau, d'un pont de bois flottant qui enjambe la rivière et permet de l'observer de plus près, tandis que, là-haut, dans ses murs, artistes et artisans peaufinent leur art et que les visiteurs, nombreux, font à nouveau chanter les vieux planchers de bois, cette fois, au nom de l'art et de la culture.



Les trois membres du comité organisateur, soit Rosie Godbout, Louise Guertin et Madeleine Belisle, ainsi que le porte-parole, Charles Binamé.

La rédaction

Christian Guay-Poliquin prend congé de la chronique littéraire pour ce numéro, car il en est cette fois le sujet. À l'occasion de la sortie de son second roman, *Le poids de la neige* (La Peuplade, éditeur), nous vous offrons d'abord une brève présentation de ce jeune auteur armandois.

Après avoir passé son enfance et son adolescence à Pigeon Hill où il est né, il s'exilait en ville pour ses études. C'est à ce moment qu'il a commencé à collaborer au journal *Le Saint-Armand*, d'abord à travers la chronique *Exodus*, qui donnait la parole aux jeunes ayant quitté la région pour étudier. Par la suite, il a écrit plusieurs articles, notamment pour couvrir le « printemps érable » de 2012. En effet, comme il poursuivait ses études supérieures en littérature à Montréal, il se trouvait aux premières loges des hostilités. En 2013, il publiait son premier roman, *Le fil des kilomètres* (La Peuplade, éditeur), qui connut un beau succès, au point d'être aussi édité en France (chez Phébus) puis récemment réédité en format poche (Bibliothèque québé-

coise, septembre 2016), de même que traduit et publié en anglais sous le titre *Running on Fumes* (Talonbooks, septembre 2016). À compter de 2014, il tenait la barre de la chronique littéraire d'Armandie dans *Le Saint-Armand*, puis il a élargi son implication pour devenir adjoint à la rédaction. Enfin, depuis deux ans, il participe, avec d'autres auteurs, à l'événement *Le quai des mots* dans le cadre des Festifolies en Armandie. Il sera certainement plus présent dans nos pages au cours des prochaines années puisqu'il revient maintenant vivre avec sa conjointe à Pigeon Hill, où il est désormais propriétaire de la maison de son enfance.

Le poids de la neige

Le 13 septembre dernier *Le poids de la neige* arrivait dans les librairies. En voici l'essence, tel que résumé sur la jaquette du livre, suivi des commentaires de deux critiques littéraires. Nous reviendrons sur ce texte d'une grande richesse dans le prochain numéro.



Christian Guay-Poliquin

Dans une véranda cousue de courants d'air, en retrait d'un village sans électricité, s'organise la vie de Matthias et d'un homme accidenté qui lui a été confié juste avant l'hiver. Telle a été l'entente : le vieil homme assurera la rémission du plus jeune en échange de bois de chauffage, de vivres et, surtout, d'une place dans le convoi qui partira pour la ville au printemps.

Les centimètres de neige s'accumulent et chaque journée apporte son lot de défis. Près du poêle à bois, les deux individus tissent laborieusement leur complicité au gré des conversations et des visites de Joseph, Jonas, Jean, Jude, José et de la belle Maria. Les rumeurs du village pénètrent dans les méandres du décor, l'hiver pèse, la tension est palpable. Tien-dront-ils le coup ?

Échos de la presse

« Christian Guay-Poliquin parvient à nous offrir un récit sombre et hypnotisant. Une histoire attentive à la beauté dramatique

et froide du paysage, aux liens sociaux qui se disloquent, au désarroi et à la violence endormie, étouffée par l'hiver mais prête à renaître dès les premiers signes de dégel. Un hymne nordique et l'un des romans les plus forts de cette rentrée.

Avec *Le poids de la neige*, Christian Guay-Poliquin livre une suite inattendue au *Fil des kilomètres*, en obliquant vers une tout autre direction. »

Christian Desmeules, *Le Devoir*

« *Le poids de la neige* est un vrai beau roman, un roman rare qui révèle un grand auteur, de ceux qui savent jouer de la simplicité pour donner un sens à une vie qui semble en être dépourvue. Comme quoi il n'est pas besoin de sortir les feux d'artifices et l'abracadabrant pour signer un roman fort, puissant. Les derniers mots du *Poids de la neige* appellent – exigent – un troisième roman, roman que j'attendrai patiemment. Et puis, pourquoi pas un quatrième. Ainsi, chaque saison aura son roman! »

Marie-Claude Rioux, blogue *Hop! Sous la couette*

LE POIDS DE LA NEIGE

Christian Guay-Poliquin

LA PEUPLADE ROMAN

Quelques semaines à peine suivant la publication du *Poids de la neige*, le tirage s'épuise déjà. Comme l'écrit Christian sur sa page Facebook : « L'automne est chaud et *Le poids de la neige* fond rapidement. » Si bien que l'éditeur, La Peuplade, a décidé d'aller en réimpression.

PUBLIREPORTAGE

Desjardins

Un regroupement historique pour l'avenir

Claudine Paris, présidente du conseil d'administration de la Caisse Desjardins de Bedford

Les 26 et 27 septembre derniers, lors de trois assemblées générales extraordinaires distinctes, les membres de la Caisse Desjardins de Bedford, de la Caisse populaire Desjardins de Farnham et de la Caisse populaire Desjardins de l'Ange-Gardien ont en effet réécrit l'histoire coopérative de la région en adoptant avec de très fortes majorités – 94 %, 100 % et 93 % respectivement – le projet de regroupement des trois caisses pour en former une plus grande, plus forte, plus efficace et performante.

L'adoption du projet permettra de constituer officiellement la nouvelle **Caisse Desjardins de la Pommeraie** le 1er janvier 2017, soit au début du prochain exercice financier, à la suite de l'approbation de l'Autorité des marchés financiers. C'est avec grand plaisir que nous, les dirigeants des trois caisses qui planchons sur ce projet depuis plusieurs mois, avons pris connaissance des résultats du vote qui nous démontrait que les membres des caisses de Bedford, de Farnham et de l'Ange-Gardien étaient presque unanimement en parfaite phase avec notre intention de créer une institution financière moderne polyvalente, adaptée à l'environnement concurrentiel d'aujourd'hui. Et cela, pour mieux répondre à leurs besoins avec une offre complète de services spécialisés, stimuler la croissance économique de notre grande région et continuer de jouer un rôle de premier plan auprès des organismes communautaires locaux.

Une solidité financière rassurante

Avec le pouvoir coopératif de ses quelque 19 000 membres ainsi que ses 69 employés, son chiffre d'affaires de plus de 1,3 milliard de dollars, son actif consolidé de plus de 620 millions de dollars et ses réserves de plus de 50 millions de dollars dans ses coffres, la Caisse Desjardins de la Pommeraie aura des moyens d'envergure pour propulser solidement notre communauté dans l'avenir, tout en réalisant des économies d'échelle d'environ un million de dollars. Notre région ne pourra que profiter de la force d'action d'une institution aussi solide pour se développer encore davantage.

Naturellement, il va sans dire que la nouvelle caisse déploiera ses activités sans pour autant perdre la qualité humaine de son service à la clientèle, une composante fondamentale de l'esprit de coopération qui distingue Desjardins depuis la constitution, le 6 décembre 1900 par Alphonse Desjardins, de la Caisse populaire de Lévis, la première coopérative d'épargne et de crédit en Amérique du Nord. Cette qualité est une partie intégrante de l'identité de Desjardins et elle le demeurera à la Caisse de la Pommeraie.

Merci à tous les membres qui ont participé à la vie démocratique locale en assistant aux assemblées extraordinaires liées au projet de regroupement, merci de votre confiance envers vos dirigeants et de votre soutien à une vision dynamique de la coopération. C'est avec un enthousiasme contagieux que nous donnerons vie à la nouvelle caisse et en ferons un fleuron de la vitalité économique de la région dont vous serez fiers d'être membres.



RENCONTREZ JENNIFER K. LAJOIE

Dirigeante de la Caisse de Bedford depuis 2008

Les dirigeants de la Caisse sont élus lors de l'assemblée générale annuelle pour représenter les membres et contribuer à sa performance. Nous vous offrons maintenant l'occasion de mieux les connaître. Ce mois-ci, nous vous présentons Madame Jennifer K. Lajoie qui siège au conseil d'administration.

C'est au terme de ses études en droit notarial que Jennifer K. Lajoie s'est installée à Bedford afin de se joindre à un cabinet de notaires en 2005. Cette jeune femme originaire de Mont-Saint-Hilaire a alors eu un véritable coup de cœur qui l'a menée à s'établir à demeure chez nous. Jennifer K. Lajoie, qui habite à Stanbridge-East avec sa famille depuis 2011, aime profondément la région. Au point qu'elle ne rate jamais une occasion d'en faire la pro-

motion. Qu'on l'invite à un souper, un 5 à 7 ou tout autre événement, elle se fait un plaisir de s'y présenter avec un vin, un chocolat ou quelque autre produit local pour faire découvrir les trésors de notre beau coin de pays.

Animée par le désir de contribuer activement à l'essor économique de la communauté, elle s'est aussi engagée dès son arrivée à cette fin. D'abord au sein du Regroupement des gens d'affaires de Bed-



Une alliance naturelle profitable pour tous

Le projet de regroupement des trois caisses Desjardins de Bedford, de Farnham et de l'Ange-Gardien a fait l'objet d'un processus d'analyse rigoureux dans le but d'atteindre deux objectifs principaux : offrir aux membres la meilleure expertise financière possible pour répondre à leurs besoins évolutifs et rester un employeur de choix en créant un milieu de travail attrayant où les employés sont en mesure de réaliser tout leur potentiel, afin de favoriser la rétention des ressources compétentes et parallèlement les relations durables avec les membres.

« Dans le contexte économique d'aujourd'hui, l'alliance entre les trois coopératives financières allait de soi, de dire le directeur de la Caisse Desjardins de Bedford Claude Frenière. Non seulement partagent-elles un fort sentiment d'engagement envers la communauté, mais elles ont aussi toutes les trois la volonté d'optimiser leur offre pour contribuer encore mieux à l'essor de la région à tous les niveaux. »

En bout de ligne, avec le regroupement, les membres conserveront les services de proximité qu'ils connaissent et apprécient, gagneront une accessibilité accrue du fait qu'ils seront reconnus dans les trois centres de services tous maintenus et profiteront d'un soutien financier encore plus solide pour concrétiser des projets

porteurs de toute envergure dans leur communauté. Autrement, l'impact sur leurs opérations courantes sera minime et un accompagnement complet assurera que la transition se fasse simplement.

Un nouveau conseil d'administration représentatif

Le conseil d'administration de la nouvelle Caisse Desjardins de la Pommeraie sera constitué de quinze dirigeants. Au nom d'une représentativité équitable des membres, neuf postes seront réservés de façon permanente à des dirigeants provenant des territoires d'origine des trois caisses regroupées (Bedford, Farnham, L'Ange-Gardien), soit trois postes réservés pour chacune d'elles. Les six autres postes seront universels et comblés par des dirigeants provenant du territoire global de la nouvelle caisse.

« Avec 66 % de la population du territoire qui est membre de Desjardins, la mise en commun des forces des trois caisses régionales nous permettra comme jamais, ensemble, de relever les nombreux défis à venir et de faire de la Caisse Desjardins de la Pommeraie une institution modèle en matière de coopération et de solidarité économique pour le plus grand bénéfice de toutes les communautés de notre région », de conclure Claude Frenière.

ford et région, puis sur le conseil d'administration (CA) de la Caisse Desjardins de Bedford à partir de 2008 lorsqu'elle a fait son entrée dans la fonction publique en acceptant un poste au palais de justice de Saint-Jean-sur-Richelieu la même année.

« Je trouve mon engagement bénévole à la Caisse très stimulant. C'est aussi intéressant que valorisant de pouvoir participer directement à l'essor économique de la communauté, surtout au sein d'un CA avant-gardiste comme le nôtre. On n'attend pas que le train passe ; on voit venir les enjeux du futur, on saisit les défis à relever et on passe à

l'action! Le projet de regroupement en témoigne. On a tous à cœur de doter la région d'une institution financière coopérative forte et je suis très fière d'apporter ma contribution afin que ça soit le cas », de préciser Jennifer K. Lajoie.

Aujourd'hui directrice du greffe et des services à la population du palais de justice de Saint-Jean-sur-Richelieu où elle gère notamment 28 employés, cette dynamique maman de deux jeunes filles de 4 et 7 ans et belle-maman d'un garçon de 17 ans, qui maîtrise avec brio la conciliation travail-famille-bénévolat, est à son tour devenue un trésor de notre beau coin de pays.

En Armandie, grâce à l'imagination créatrice d'un grand nombre d'artistes et d'artisans, la culture rayonne bien au-delà de notre région. C'est pourquoi les propos que je tiendrai dans *Le Saint-Armand* porteront essentiellement sur l'art, la créativité et la culture. Toutefois, j'accueillerai les questions et commentaires des lectrices et des lecteurs du journal de l'Armandie. Et dans certains cas, j'y répondrai.

La créativité n'est pas le fief absolu des artistes. Voilée ou dévoilée, elle se manifeste dans toutes les sphères de la société. Un mé-

canicien peut être aussi créateur qu'un artiste et un agriculteur, en symbiose avec la nature et s'adaptant aux fluctuations du climat, peut être aussi inspiré qu'un poète dans sa recherche de solutions en lien avec l'exploitation de ses terres. Bien que le terme « artiste » désigne une personne qui consacre sa vie à une forme d'art, toute personne humaine, dans son quotidien, a recours à son imagination créatrice pour trouver réponse à ses questions. La première vertu d'un artiste, c'est son unicité. Tout en étant différent de tout humain, tout humain est semblable à tout humain.

L'artiste n'est pas une personne d'une espèce différente, mais toute personne est une différente espèce d'artiste.
Éric Gill, philosophe.

Semblable mais jamais identique. Il est unique dans la mesure où il crée une image à sa ressemblance. C'est en étant le plus et le mieux lui-même que l'artiste digne de ce nom finit par être le reflet de son environnement et que son œuvre contribue à la création de l'identité culturelle de sa collectivité.

L'image idéale représentant le processus de toute forme de créativité est l'arbre. Dans toutes les civilisations de toutes les époques, les hommes ont établi

une correspondance entre l'arbre et l'imagination. Comme l'arbre, enraciné à la fois dans le ciel et dans la terre, l'imagination unit la matière et l'esprit, la réalité et le rêve. Comme l'arbre, elle est une source perpétuelle de régénération et d'évolution. Évoluer, c'est changer. Changer, c'est créer. Créer, c'est se créer sans fin. Toute personne en quête de l'autonomie de sa pensée et de sa liberté d'action, s'engage dans un processus évolutif qui n'a pas



Gardez vos meilleurs moments au chaud.

Profitez confortablement de chaque moment en choisissant des fenêtres et des portes-fenêtres certifiées ENERGY STAR®. Leur haut rendement énergétique vous permet d'éviter les pertes de chaleur et d'économiser jusqu'à 10% sur vos coûts de chauffage.

Pour en savoir plus, visitez
hydro.quebec/residentiel-fenetres.



d'autre finalité que la pleine et entière réalisation de soi. Elle ne crée pas seulement pour s'adapter à son milieu. Elle crée pour adapter son milieu à ses besoins. Pour mieux s'insérer dans le tissu social et mieux comprendre son environnement physique et culturel, elle pose des questions. Outre les réponses qu'elle obtient sur les plans sociopolitique et scientifique, elle cherche des réponses plus profondes en lien avec l'essence de son existence et finit par constater que le progrès de l'humanité réside dans la vision des créateurs qui imaginent le monde.

On dit qu'une image vaut mille mots. Mais, pour un poète, un mot, ce vers d'Éluard par exemple, « le dur désir de durer », peut valoir mille images. Dans ma thèse de licence en philosophie, tentant de cerner le sens de ce simple vers, j'ai écrit près de deux cents pages sans y parvenir vraiment totalement. Pour moi, ce vers garde toujours son mystère. Et c'est en cela qu'il est immortel et transcende les âges. Créer, c'est donc d'abord et avant tout créer l'image de soi-même, l'imaginer. La créativité est la carte d'identité d'un individu, l'expression de la différence, de ce qu'il y a d'unique dans la personne. Nous sommes ce que nous créons. Cependant, la créativité implique qu'on sorte des modèles établis pour voir les choses sous un angle différent. Créer, c'est établir de nouvelles relations en jetant un pont entre le connu et l'inconnu, entre ce que l'on sait et ce que l'on sent ou pressent. Plus on a d'outils pour exprimer l'image que l'on se fait de soi et du monde, plus grands seront les bras de notre arbre et mieux branchés nous serons pour

embrasser la vie et fleurir, fleurir, fleurir.

Les parfums, les couleurs et les sons se répondent.

Beaudelaire, *Correspondances*

La métaphore de l'arbre étant à l'image du processus créatif, toutes les branches de l'art s'appellent et se répondent. Grâce à l'arborescence des imaginaires, l'art est essentiellement un moyen de créer des correspondances, des analogies entre les êtres et les choses. Tout est interconnecté, en correspondance avec tout. Bref, comme le disait le philosophe présocratique Anaxagore : *touttt est dans touttt*.

Entre les rives de la réalité et du rêve, entre la matière et l'esprit, entre le visible et l'invisible, entre l'individu et le peuple, l'art a toujours été le plus solide, le plus subtil et le plus beau pont pour traverser l'histoire de l'humanité et en comprendre le sens. Traverser le pont, c'est aller à la rencontre de l'autre pour lui transmettre l'essence de son identité, lui signifier la spécificité de sa présence et attendre un peu pour en recueillir l'écho.

L'art est le plus subtil, le plus mystérieux et le plus transcendant de tous les langages en ce sens qu'il est d'abord et avant tout la transmission de l'essence de l'existence. En cela, l'art est un métalangage. Le langage de l'au-delà et de l'en deça de la réalité. En cela aussi, l'art est la plus haute forme de communication parce qu'il est une tentative de lecture, d'interprétation et de traduction des mondes sombres ou lumineux qui gravitent autour et au cœur de la psyché humaine. Bref, faire de l'art, c'est d'abord



photo : Marie-Josée ROY / roymaj.com

marcher dans les pas de ceux qui ont tracé de nouvelles voies dans les forêts vierges de l'inconnu et, à son tour, laisser des traces de son passage en ce monde, des traces qui mènent vers des mondes nouveaux. Faire de l'art, c'est exprimer les secrets imprimés au fond de son être. L'impression est la source, le tremplin ; l'expres-

sion est le flot, le saut.

Une société qui n'a plus de rêve n'a plus d'avenir. Sans poésie, le monde n'a pas de saveur et l'existence perd son sens. Si les gens de raison s'occupent de la réalité, les poètes s'occupent du reste : du rêve, de l'infini et de l'éternité.

Vous pouvez transmettre vos questions et commentaires à Raoul Duguay à l'adresse suivante en mentionnant « Raoul » dans la ligne « Objet » : jstarmand@hotmail.com

ENCADREX

ENCADREMENTS SUR MESURE
CHOIX DE MOULURES
EXCLUSIVES

Mi-octobre au début juin
Du mercredi au dimanche
8 h à 17 h

3746, rue Principale
Dunham
450 295-2068

Début juin à mi-octobre
Du mardi au dimanche
8 h à 17 h

Céramique
D'automne

EXPO VENTE

3 fins de semaine
24 & 25 septembre 1 & 2 Octobre
7,8,9,10 Octobre

Poterie Pluriel Singulier

Poterieplurielsingulier.com Pigeon Hill (450)248-3527

L'ÉRABLE EST DANS SES COULEURS

François Normandeau



L'automne est arrivé et la forêt s'est drapée de ses plus belles couleurs avant l'hiver. Mais comment s'y prendre pour nous éblouir ainsi?

Ces couleurs proviennent des pigments élaborés dans les feuilles durant la belle saison. Ils portent différents noms selon leur origine et leur composition : chlorophylle, caroténoïdes, anthocyanes, etc.

Présents tout au long de l'été dans les feuilles, ces pigments exercent des fonctions biologiques diverses, notamment protectrices. La chlorophylle, qui donne leur couleur verte aux végétaux, est en si grande concentration durant l'été qu'elle masque les couleurs des autres pigments.

D'une durée de vie limitée, les pigments doivent être renouvelés continuellement et la lumière est essentielle à leur synthèse. À la fin de l'été, avec la diminution de la longueur du jour, la synthèse de la chlorophylle diminue. Peu à peu, l'intensité de la coloration verte s'atténue, laissant place aux autres pigments. On voit donc apparaître le rouge, le jaune et l'orange.

Mais la longueur des jours, la photopériode, n'est pas seule en cause. Il suffit d'observer la coloration en montagne (le Pinnacle l'exprime bien) pour se rendre compte que la coloration, et par la suite la chute des feuilles, commencent habituellement en altitude. Il y a donc une autre explication. En fait, c'est le rac-

courcissement des jours associé à l'arrivée du froid, voire des premiers gels, qui est responsable de la coloration automnale. Quand l'automne est long et chaud, la coloration est diffuse et il faut aller dans les montagnes du Vermont pour jouir des plus beaux paysages d'automne. Par contre, dans les jours qui suivent un gel léger, on assiste à une coloration intense. Ce sont donc les jours courts et le temps frais qui ont raison de la chlorophylle; les caroténoïdes et les anthocyanes étant plus résistants, le jaune, l'orange et le rouge persistent plus longtemps dans les feuilles.

Ce qui précède est vrai pour tous les arbres et, par extension, tous les végétaux. Par contre, toutes les espèces ne produisent

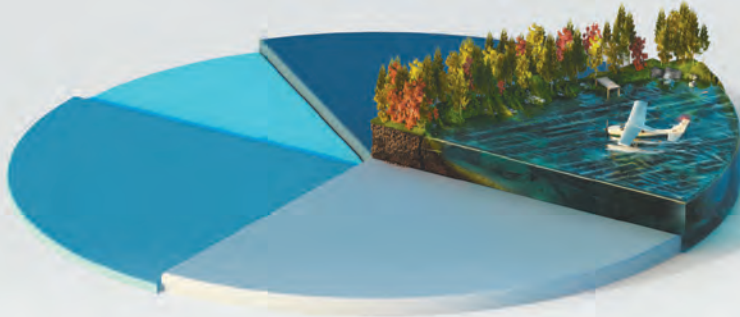
pas ces pigments en quantité égale. Certaines se colorent plutôt en beige, faute de concentration suffisamment élevée de pigment de couleur.

Les anthocyanes, les grands responsables

On leur doit les couleurs bleu, violet, rouge et écarlate typiques de nos paysages. Ces pigments sont aussi présents dans certains fruits, légumes et fleurs. Ils sont de la famille des flavonoïdes dont environ 6000 représentants ont été étudiés notamment en raison de leurs effets antioxydants et de leur utilité pour la prévention des troubles cardiovasculaires.

L'érable est particulièrement riche en anthocyanes. La produc-

« M'envoler jusqu'à mon coin de pêche »



Placez votre projet d'avenir en lieu sûr avec nos Obligations à taux progressif.

Capital entièrement garanti
Taux fixés pour 10 ans
Encaissables annuellement

Idéales pour votre CELI ou votre REER.

ÉPARGNE
PLACEMENTS
QUÉBEC



www.epq.gouv.qc.ca

Communiquez avec l'un de nos agents d'investissement au

1 800 463-5229

du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h.

ENSEMBLE  on fait avancer le Québec

Épargne Placements Québec 



LES VERGERS
TOUGAS

www.vergerstougas.com

4679, chemin Godbout, Dunham, QC, J0E 1M0

Bleuets

Pommes

450.295.2083



Vignoble
PIGEON HILL

CERTIFIÉ BIOLOGIQUE 

Manon Rousseau
Kevin Shufelt

Vignoble
450-248-2531

rousseauhufelt@hotmail.com
www.vignoblepigeonhill.webs.com

395, chemin des Érables
Saint-Armand (Québec)



GRAYMONT

GRAYMONT (QC) INC.
USINE DE BEDFORD
1015, chemin de la Carrière, C.R. 1290
Bedford (Québec)
J0J 1A0
www.graymont.com

Tél.: 450 248 3307
Fax: 450 248 7272
bedford@graymont.com



tion commence en fin d'été en conséquence des nuits fraîches et des jours ensoleillés. L'expression de la couleur dépend du pH de la solution dans laquelle baignent ces pigments. Rouge en solution acide, violet en solution neutre et bleu en solution alcaline. Ainsi on peut observer différentes teintes chez un même arbre et une même feuille.

L'automne, bien

avant la chute des feuilles, des bouchons de liège se forment dans les vaisseaux à la base des feuilles. Ils bloqueront graduellement le passage de la sève. Les grosses molécules comme le sucre seront parmi les premières à être bloquées. Le sucre, en s'accumulant dans la feuille, favorisera la synthèse des anthocyanes.

À l'occasion, on peut observer une co-

loration des feuilles aussi tôt qu'en juillet-août. Ce n'est pas la photopériode qui est alors en cause. Il s'agit plutôt d'un stress subi par l'arbre. Par exemple, un manque d'eau ou une carence minérale. Les arbres qui présentent ces symptômes sont souvent situés à la limite de leur milieu naturel et devraient être remplacés par une espèce plus adéquate.



Koyo

C'est le nom de l'entreprise japonaise qui possède, à Bedford, une usine produisant des roulements à aiguilles pour l'industrie automobile. En japonais, le mot koyo littéralement « feuille rouge », désigne la période où les feuilles des érables du Japon rougissent. Dans la région de Tokyo, ça se passe vers la mi-décembre et les Japonais ont l'habitude d'aller pique-niquer dans des endroits où l'on peut admirer les feuilles rougissantes



Jacques Lajeunesse



Propriétaires
Bertrand Provost et Anne-Marie Després

**Entre bonnes mains,
du début à la fin de votre projet**



**Spécialisé en armoires de cuisine, salle de bain,
meubles sur mesure et remplacement de comptoir**

Salle de montre au 364, rang Saint-Joseph, Notre-Dame-de-Stanbridge
450 296-4440 • info@cuisinesdespro.com • www.cuisinesdespro.com



L'HORLOGE DU CHEMIN DE CHAMBLY

Une histoire de famille écrite par Robert Demers, de Saint-Armand.

Note de la rédaction

Né à Montréal, le 10 octobre 1937, Robert Demers a fait carrière comme avocat, notamment dans les domaines de la finance, du commerce et de l'assurance. Il a présidé la Commission des valeurs mobilières du Québec, puis la Bourse de Montréal et a siégé à divers conseils d'administration, dont ceux d'Hydro-Québec et du Théâtre du Nouveau-Monde. Il a aussi été conseiller du premier-ministre Robert Bourassa

et, en octobre 1970, a joué un rôle actif dans les négociations pour la libération de deux otages du Front de libération du Québec (FLQ). Il possède une ferme à Saint-Armand (Pigeon Hill) depuis plus de 40 ans. À compter de ce numéro, nous publions en feuilletons ce récit véridique qu'il a tiré des archives de sa famille et qu'il a gracieusement offert aux lecteurs du journal *Le Saint-Armand*.

Remerciements

Je me dois de souligner l'apport exceptionnel de feu Judy Antle, archiviste de la Société d'Histoire de Missisquoi, de Nicole Poulin, présidente de la Société d'Histoire du Haut-Richelieu et de Lionel Fortin, historien et auteur, pour la rédaction de l'histoire de l'horloge du chemin de Chambly.

Robert Demers



Introduction

C'est l'histoire d'une grande horloge et de ses propriétaires. Elle est tirée de la généalogie de ma famille, écrite par mon grand-père Louis-Philippe Demers à partir du 29 septembre 1897, puis pendant les décennies qui suivirent, dans la première moitié du 20^e siècle, à la suite de longues recherches qu'il a effectuées et qui le menèrent même en France.



De gauche à droite, Amédée Bouchard, beau-frère, Louis-Philippe Demers, Joséphine Bouchard, sa femme, ainsi que des compagnons de voyage le 26 juin 1909 sur le bateau à destination de l'Europe. Après Londres et Paris, ils visitèrent Dieppe et Mers, lieux d'origine de la famille.

Marielle Germain
Entraîneuse certifiée
Bac: Éducation physique

200, rue Allan
Philipsburg, Québec
J0J 1N0
Tél.: 450-298-5353
mariellegermain5858@gmail.com

J.A. BEAUDOIN
CONSTRUCTION LTÉE
Licence R.B.Q.: 1178-2308-94

Sablière Frelighsburg
Excavation Générale
Transport (Gravier - Sable - Pierre - Terre)
Terrassement - Démolition
Lac Artificiel - Champ d'épuration
ÉQUIPEMENT MUNI DE LASER

Bur.: **248-2850 / 248-3200**
Télec.: 248-4565 Courriel: jabc@bellnet.ca
417 Route 202, Bedford J0J 1A0

Maison
COWANSVILLE
House

Josée Roux, inf.-aux
Directrice des
ressources humaines
430, rue Beaumont
Cowansville
Qc, J2K 1W1
Tél: 450 266-4545
Fax: 450 955-1315

Residence privée pour aînés
Private Seniors Residence
maisoncowansville@hotmail.com

On trouve à travers cette généalogie de la famille Demers, divers commentaires provenant de sa tradition orale ainsi que des découvertes faites dans les actes notariés, les registres des paroisses ou des documents que mon grand-père a consultés au cours de ses recherches. Certains souvenirs de famille, non écrits, sont parvenus jusqu'à moi. J'ai complété ces commentaires et souvenirs par des recherches sur Internet, dans les archives et auprès de divers historiens. Cette généalogie contient l'histoire des propriétaires d'une grande horloge. Elle se fonde sur des faits réels. C'est celle de ma famille et les personnages qui la composent, façonnés par les événements du temps, font en sorte que c'est aussi l'histoire de toutes les familles qui ont vécu au Québec, particulièrement dans la vallée du Haut-Richelieu au cours du 19e et du 20e siècle.

Le chemin de Chambly et la rue Saint-Pierre

Les Dumay, dits Demers, font partie des premières familles à s'établir à Longueuil vers 1733. Ma famille avait des liens d'origine et de parrainage avec les LeMoyne de Longueuil. La maison où elle demeurait en 1783 était située sur le chemin de Chambly. En venant du village, c'était juste après la montée vers Saint-Basile. Le chemin de Chambly est un vieux chemin qui crée un lien entre le fleuve Saint-Laurent et la rivière Richelieu. À l'époque, cette rivière qui coule vers le nord est très importante car elle prend sa source dans le lac Champlain. Une autre rivière, la Hudson, coule vers le sud et permet de se rendre à New York au bord de l'océan Atlantique. À cette époque, on pouvait donc se rendre par voie d'eau de Montréal

à New York. La ville de Chambly a un rôle militaire stratégique. Le fort, qui y est situé, servira de défense importante contre les invasions venant du Sud. Elles seront nombreuses tant sous le régime français que sous le britannique. Catherine Demers, née en 1698, couturière de son métier, a de-



meuré sur la rue Saint-Pierre à Montréal. C'est une cousine germaine du grand-père de mon ancêtre, François Demers, qui reste sur le chemin de Chambly à Longueuil. Avec Marguerite d'Youville, Catherine Demers est l'une des fondatrices de la communauté des Sœurs de la Charité, dites Sœurs Grises. Il y a peu d'information qui subsiste sur Catherine. Elle a joué un rôle important, mais très effacé dans la communauté. Cette volonté de passer inaperçue découlait sans doute de sa volonté d'agir, sans besoin de renommée. Mais c'est aussi probablement pour éviter les médisances possibles, sa belle-mère ayant été poursuivie par une ancienne cliente. En janvier 1737, elle entraînera toute la famille dans un procès pour fraude frauduleuse. Il n'en fallait pas plus pour que les mauvaises langues répandent des calomnies sur Catherine, qui a elle-même été interrogée à deux reprises en plus d'avoir à déposer un mémoire devant le Conseil supérieur. On la soupçonnait d'avoir détourné des marchandises saisies par décret. L'humiliation et le chagrin occasionnés par ce procès ont donc dû être considérables. Finalement, en juillet 1737, un jugement acquitte la famille.

Catherine Demers, la couturière, connaît tout le monde dans la haute société d'alors. Son père, Charles Demers, a pour parrain Charles LeMoyne de Longueuil et de Châteauguay, l'un des hommes les plus riches de son temps et le premier à obtenir en Nouvelle France un titre de noblesse et une seigneurie. Il est le

seigneur de Longueuil. Catherine a comme parrain Paul LeMoyne de Maricourt, un des fils de Charles et un frère d'Iberville. Les LeMoyne étaient, comme les Demers, originaires de Dieppe en Normandie. Quelques mois après l'acquittement, Catherine fondera avec ses compagnes la communauté des Sœurs de la Charité, puis elles dirigeront l'Hôpital Général de Montréal. Alors âgée de 40 ans, elle abandonne un commerce de couture prospère. Elle est propriétaire de la maison où elle exerce son métier. Ses connaissances en gestion et son habileté comme couturière aideront grandement au développement des œuvres des Sœurs Grises. Chez les Demers, les liens familiaux sont importants. Par conséquent, François Demers et son père se rendaient parfois à Montréal, à l'hôpital des Sœurs Grises sur la rue Saint-Pierre, où ils étaient accueillis par Sœur Catherine Demers. En 1783, François Demers avait dix ans. La Sœur devait être enchantée de rencontrer son arrière-petit-cousin, elle qui avait connu André Dumay, dit Demers, et Marie Chedville, ses grands-parents venus de France en 1650, lui de Dieppe en Normandie et elle,

de Villers en Picardie. Et voilà maintenant François Demers, le petit-fils de son cousin germain, né sous le régime britannique dans la colonie du Canada, après la défaite de la France en 1773. Catherine Demers est décédée en 1785, à l'âge de 87 ans. Inhumés initialement dans la crypte de la chapelle de l'Hôpital Général, de la rue Saint-Pierre, ses restes furent enterrés vers 1871 dans une fosse commune dans la crypte du couvent des Sœurs Grises situé au coin des rues Guy et René-Lévesque à Montréal. Ils y sont toujours avec ceux de nombre de ses compagnes. Cet édifice fait partie aujourd'hui de l'Université Concordia. Après le décès de Catherine, François Demers continua d'aller rue Saint-Pierre parce qu'on y trouvait l'Hôpital Général de Montréal, mais aussi la bijouterie horlogerie de George Savage, originaire de Huddersfield en Grande-Bretagne. En 1818, elle était située au coin de la rue Saint-Pierre et de la rue Notre-Dame. François Demers aimait visiter ce commerce car il avait une fascination pour les horloges, en particulier la grande horloge que lui avait montré Joseph Savage, le fils de George Savage. Il lui avait dit : *It is called a Tall Clock*. Il aurait aimé l'avoir, mais c'était hors de prix. L'entreprise Geo. Savage Huddersfield sera reprise et poursuivie par un employé du nom de Henry Birks. Elle devint la compagnie Henry Birks & Sons. Ce commerce existe toujours aujourd'hui et est situé au square Phillips à Montréal. Mais qui est François Demers? C'est ce que nous allons maintenant découvrir.

(à suivre dans le prochain numéro)

www.gens.farnham.qc.ca

Dites-le à vos amis !

Site plein de nouveautés toutes les semaines.

 Gens de Farnham

AUX 2 CLOCHERS
BISTRO / RESTAURANT

Cuisine Saisonnière

2 rue de l'église
Freightsburg, Qc. J0J 1C0
Tél.: (450) 298-5086
Fax: (450) 298-5680



"André et Martine"

Notez bien : le restaurant sera fermé du 1^{er} janvier au 13 février inclusivement

Denis Vallée O.D.
Josée Laguë O.D.
Optométristes


RÉSEAU
Allez-y pour voir

Examen de la vue • Lunetterie • Verres de contact

Centre optométrique Denis Vallée
12, rue Principale Bedford 450.248.7525
285, rue Principale E. Farnham 450.293.3221

Entrevue avec Brian Young

Christian Guay-Poliquin

Le passé, par définition, est ce qui « a été » et qui n'existe plus. Par contre, il va sans dire que le passé a les mains longues car, bien qu'il soit révolu, il possède une forte incidence sur le présent. À l'échelle individuelle comme à l'échelle collective, nous sommes le fruit de notre passé, nous sommes le résultat de ce qui nous a précédés. Les mécanismes de transmission jouent ainsi un rôle fondamental dans la constitution du monde dans lequel on vit. Seulement, ils passent souvent inaperçus, dissimulés derrière l'héritage dont ils sont les passeurs.

Pour Brian Young, historien ayant fait carrière à l'Université McGill et résident de Stanbridge East, notre présent ne tire pas tant sa consistance des événements marquants du passé, mais bien des détails de l'histoire, des rouages sociaux et de la passation des codes culturels.

Dans son dernier ouvrage, *Patrician Families and the Making of Quebec*, paru en 2014, il s'intéresse justement aux stratégies auxquelles avaient recours les descendants des familles de grands propriétaires terriens pour étendre leur influence et faire perdurer le pouvoir familial. Pour ce faire, l'auteur retrace la « grande petite histoire » de la famille McCord de Montréal et de la famille Taschereau de Québec, sur quatre générations. Il insiste d'emblée sur le fait que les McCord et les Taschereau n'entretenaient aucun rapport de concurrence. Ces grandes familles appartenaient respectivement aux élites francophones et anglophones de la seconde moitié du XVIII^e siècle jusqu'à l'aube du XX^e siècle. Dans l'exercice du maintien et de l'expansion de leur emprise, elles partageaient des stratégies semblables, mais elles les mettaient en œuvre de manières bien différentes.

Autrement dit, dans cette étude comparative sur la bourgeoisie du Québec, Brian Young pense l'histoire à travers la vie des individus. Il fait ainsi le récit de l'histoire du pouvoir et de l'autorité à partir de l'expérience humaine. Dans ce sillon, il nous rappelle



que la richesse de ces deux familles était principalement basée sur la propriété terrienne, c'est pourquoi elles entretenaient des rapports étroits avec la population locale. Si leur autorité doit se comprendre comme une influence qui s'exerce dans la durée, il faut se rappeler, conséquemment, que leur pouvoir était moins économique que social et culturel. D'où l'importance des mécanismes de transmission et de succession dans le cadre familial et des méthodes d'infiltration et de légitimation au niveau social.

En somme, avec *Patrician Families and the Making of Quebec*, l'historien explore la vie quotidienne des dirigeants des familles McCord et Taschereau et, par extension, les stratégies des élites pour exercer leur autorité dans le temps sans avoir recours à la violence. Aussi, précise-t-il, le paysage culturel que ces familles ont progressivement forgé nous entoure encore aujourd'hui. Palais de justice, cimetières, universités,

chapelles, musées : leurs réalisations institutionnelles atteignent aujourd'hui le statut de « récits nationaux héroïques ».

Cette étude attentive des mœurs de deux grandes familles bourgeoises de l'histoire du Québec a, par ailleurs, remporté des prix prestigieux, soit le prix Lionel-Groulx, décerné par l'Institut d'histoire de l'Amérique française, en 2014, et le prix du Canada octroyé par La Fédération en Sciences humaines, en 2016. De plus, il faut également souligner que Brian Young a été récipiendaire, en 2010, du Prix international du Gouverneur Général en études canadiennes pour l'importance de sa contribution dans la recherche sur l'histoire du Canada.

Récemment, il a également fait paraître un ouvrage sur le cimetière Mont-Royal (qui a d'ailleurs été fondé par John Samuel McCord). Dans son œil d'historien, la façon d'enterrer nos morts révèle beaucoup sur notre propre rapport à la mort, mais aussi à

la nature. On se rappellera en ce sens que les rites funéraires représentent l'un des gestes fondateurs de notre espèce, autant dans sa dimension symbolique que dans sa dimension sociale. Ainsi, les stratégies organisationnelles des lieux de culte comme les cimetières, exercent une forme d'autorité, imposent une culture et des manières d'agir bien définies.

Enfin, pour Brian Young, l'intellectuel joue un rôle précis dans notre société. Et sa responsabilité dépasse nettement les murs des institutions et des cercles de spécialistes. Le chercheur, en contribuant à la compréhension de la société, vient démystifier les mécanismes du pouvoir et met en lumière les logiques autoritaires auxquelles nous nous plions souvent, sans même nous en apercevoir. Il porte son regard, là où nous fermons inconsciemment les yeux.

Entrevue avec Marie Braeuner

Christian Guay-Poliquin

Faire ses marques dans le monde de la création est un horizon qui s'éloigne à mesure qu'on avance. Ça prend de l'énergie, du temps, de l'acharnement, un brin de folie et, quoi qu'on en dise, ça prend aussi un réseau. Qu'arrive-t-il alors lorsque l'Amour nous pousse à s'établir loin, très loin de chez soi, là où on ne connaît plus personne?

Cette histoire, c'est entre autres celle de Marie Braeuner, résidente de Saint-Armand depuis bientôt deux ans. Née en France, en 1985, elle s'est installée en Belgique pour faire ses études. Durant son séjour là-bas, elle a participé à la rédaction de plusieurs scénarios et a réalisé un court-métrage ainsi qu'un documentaire. Peu à peu, elle sentait que les portes du milieu cinématographique belge s'ouvraient à elle. Sa vie professionnelle démarrait.

En désirant s'isoler pour rédiger un nouveau projet, Marie a pris un billet d'avion pour le Québec où elle avait déjà vécu quelques années, enfant.

Le Québec a toujours été, dit-elle, « son pays de cœur ». Elle n'aurait pas su mieux dire, car depuis, elle n'est jamais retournée vivre outre-Atlantique. Par contre, au-delà de sa « lune de miel dans le Nouveau-Monde », elle devait désormais relancer sa carrière en retissant un réseau professionnel dans le milieu du cinéma. Facile à dire...

En participant à La course des régions – un concours pancanadien de courts-métrages, en association avec Radio-Canada et l'INIS (Institut national de l'image et du son) – elle espérait donc obtenir « sa carte de visite » dans le milieu cinématographique québécois. Et c'est ce qui est en train de se produire ! En remportant la première ronde, avec un court-métrage de deux minutes intitulé *Contre-champs*, la jeune cinéaste passe en finale du concours. Elle a donc deux mois pour réaliser un film de sept minutes.

Donc, le 27 octobre prochain, lors de la Soirée des Premières, la jeune cinéaste présentera une fiction sur la chasse... Dans la

foulée de l'incontournable *Bête Lumineuse* de Pierre Perrault, où l'on s'attarde davantage à la tension qui règne au sein du groupe de chasseurs plutôt qu'à la traque de la bête, elle explore « l'espace social de la chasse », c'est-à-dire les codes, les habitudes et les dynamiques qui régissent les adeptes de Saint Hubert (saint patron des chasseurs) entre eux. Le camp de chasse devient ainsi un lieu en marge du monde, une espèce de huis clos, où les rivalités les plus secrètes comme les vérités les plus enfouies peuvent soudainement éclater au grand jour... Ou rester en travers de la gorge...

Autrement, Marie Braeuner travaille sur un projet de long métrage qui croisera les thèmes de l'exil et de l'identité de manière à proposer une fiction qui interroge nos rapports actuels à l'ailleurs, au voyage et à un « chez soi » de plus en plus éparpillé. « Qu'on le veuille ou non, nous sommes des êtres de meutes, avance la jeune cinéaste. Qu'arrive-t-il lorsque

l'un d'entre nous, pour une raison ou une autre, est séparé du groupe ? »

Peut-être faut-il alors apprendre, à tout recommencer ?

* La finale de la Course des Régions aura lieu le jeudi 27 octobre 2016 à 19 h 30, au Théâtre Granada de Sherbrooke. Les billets sont en vente en ligne.

<https://www.indiegogo.com/projects/course-des-regions-2016-encouragez-les-cineastes-canada#/>



Marie Braeuner vit présentement à Pigeon Hill avec son conjoint Hugue Paquette, un gars du coin. Leur projet est de se construire une maison à Stanbridge East pour y élever une petite famille (Marie est actuellement enceinte). La jeune cinéaste tiendra une nouvelle chronique dans nos pages à compter du prochain numéro. Elle y présentera, dans chaque numéro, des jeunes entrepreneurs installés dans la région.



Contre-champs
un film de Marie Braeuner

Paulette Vanier

Héritiers de la ferme familiale qui s'est transmise de génération en génération, Isabelle et Richard Forgues se sont un jour trouvés confrontés à la nécessité de revoir leur manière de travailler. La productivité baissait dans les champs, les animaux semblaient plus souvent malades et certains présentaient des problèmes d'infertilité. Bref, le modèle intensif, ou productiviste, adopté dans les années 1980 et encouragé par les diverses instances de l'industrie agro-alimentaire parce qu'il était censé être plus rentable commençait à présenter des lacunes, notamment un appauvrissement des sols et d'autres problèmes liés à l'utilisation intensive de

poursuit son frère Richard. Nous étions suivis par des conseillers. Mais on voyait bien que nos animaux allaient moins bien. »

Dans les années 1990, préoccupés par la santé de ces derniers, ils amorcent le virage qui les amènera graduellement à troquer les vaches laitières pour des bovins à viande et à convertir leurs terres à l'agriculture biologique. En cours de route, ils rencontrent des gens ayant des approches plus naturelles, puis suivent un cours intensif de cinq semaines donné à Saint-Ignace par quelques professeurs, dont Denis Lafrance, celui que l'on considère à juste titre comme le pape de l'élevage bio au Québec. En parallèle, ils entreprennent une démarche de

pour eux et pour l'écosystème de la ferme en général.

En 1998, ils obtiennent la certification bio pour la culture en champ. Pour les animaux, il faudra attendre 2002, bien que l'élevage respectait déjà toutes les règles du bio. « Les champs nous parlaient beaucoup, explique Richard. On avait eu des problèmes liés aux engrais chimiques, aux herbicides et tout ça ; le sol ne se drainait pas, l'eau restait à la surface. » Dès l'année suivant la conversion vers le bio, il peut observer que les terres s'égouttent mieux, pas un énorme changement, explique-t-il, mais assez pour s'en rendre compte. « Il faut rester à l'écoute, ajoute-t-il. Je suis un éleveur dans l'âme, je

m'occupe des animaux depuis l'âge de six ans et j'en ai passé des heures dans ma vie à observer les champs et les bêtes. » Isabelle opine, ajoutant que, en agriculture, tout est observation. Un vieux dicton dit d'ailleurs que « l'oeil du fermier est le meilleur des engrais », façon

de rappeler aux agriculteurs que c'est le nez collé au sol qu'on évalue la santé de celui-ci et non du haut de la cabine climatisée d'un tracteur.

Aujourd'hui, à l'issue de bientôt vingt ans de régie biologique,

la terre a retrouvé sa richesse et les champs leur biodiversité. Les couleuvres, quasiment disparues, sont de retour, de même que les abeilles et diverses espèces d'oiseau. « Toute une autre vie arrive quand on prend soin de la terre », commente Richard. Et les vaches sont resplendissantes de santé. « Quand on faisait de l'intensif, explique Isabelle, une vache de 4 à 5 ans avait l'air d'en avoir 14 ou 15. »

Les vaches sont nourries exclusivement à l'herbe et au foin, ce qui, selon Isabelle, est logique puisque ce sont des ruminants et qu'elles possèdent justement quatre estomacs à cette fin. « Leur chair est plus riche en oméga-3 et en oméga-6, de même qu'en vitamine E », explique-t-elle, confirmant ce que des chercheurs ont découvert au cours des dernières décennies. En outre, bien qu'elle soit maigre, c'est une viande particulièrement tendre, ce qui serait dû à l'absence de grain dans l'alimentation du bétail, celui-ci rendant la chair acide et, par conséquent, moins tendre. Même le boucher, selon Isabelle, a remarqué qu'elle était plus tendre que celle des autres carcasses qu'on lui amène à découper. Richard, qui a fait boucherie avec son père durant de nombreuses années, dit même que la viande a une odeur différente selon que l'animal consomme ou non du grain et est élevé ou non en régie bio.

Il y a aussi l'odeur du foin, qui rappelle à Richard celle des plantes médicinales qu'on fait sécher, tellement plus riche que celle qui se dégage d'un champ



Richard caressant une vache limousine. À l'arrière-plan, une partie du troupeau.

produits chimiques. « L'agriculture d'alors ne s'intéressait qu'à la quantité, confie Isabelle, pas à la qualité. » « Notre ferme était la 2e plus productive de la région,

croissance personnelle qui les amène à modifier leur vision de l'existence et à acquérir la conviction qu'ils devaient se tourner vers ce qui était naturel et sain

M Désourdy

HOMESTAGING / RELOOKING / Feng shui

www.home-staging-monteregie.com

514 347-2635

michelledesourdy@gmail.com

DOMAINE DU RIDGE

POUR VOS CADEAUX CORPORATIFS OU POUR VOS PROCHES, OFFREZ-LEUR UN PRODUIT D'ICI!

BOUTEILLES, PAQUETS CADEAUX, FORAITS, ACTIVITÉS ET CERTIFICATS CADEAUX

205, chemin Ridge, Saint-Armand (Québec) J0J 1T0 | 450-248-3987

WWW.DOMAINEURIDGE.COM

OMYA

Omya Canada Inc.

1500, chemin des Carrières

Saint-Armand, Québec, J0J 1T0

Tél: +1-450-248-2931

www.omya.com

LES MARCHÉS TRADITION

Y. Gosselin et Fils

Épicerie

SAQ RONA L'express

T 450 298.5202 F 450 298.5404

marchegosselin@axion.ca

17, rue Principale, C.P. 68

Frelighsburg (Québec) J0J 1C0

Aluminium Cardinal Inc.

GENTEK

PRODUITS DE BÂTIMENT GENTEK

PLIAGE SUR MESURE

GOUTTIÈRES SANS JOINT 5" ET 6"

PROTÈGES FEUILLES ALU-REX

- ROULEAU D'ALUMINIUM - SOFFITE - FASCIA - J-TRIM ET ACCESSOIRES

Robert Cardinal billcat@live.ca

Cell.: 450 521-2025

Bur.: 450 295-2025

de maïs. Celle du fumier également, douce, pas le moindre ammoniac, qui se rapproche

avec nous, note ce qui y pousse, examine les bandes tampons (bandes de huit mètres de lar-

nos animaux, dans la viande qui est produite ici. Alors forcément, lui aussi. On a vu les choses se

du : « D'ailleurs, si on n'avait pas observé tous ces changements, on aurait renoncé depuis longtemps. Tu peux être sûre que c'est pas à cause de l'argent qu'on gagne qu'on est encore ici à faire ce qu'on fait... »

Chez les Forgues, ce qui nourrit les vaches, c'est le foin qui pousse dans les champs et ce qui nourrit les champs, c'est le fumier qui provient des vaches et que Richard composte au moyen de sa nouvelle andaineuse. Ce qui est emprunté à la terre lui est rendu intégralement. En dehors de quelques suppléments naturels et des huiles essentielles, tout est produit sur place. C'est un cycle complet, sans rupture, l'approche bio des purs et durs, qui tend mal-



Isabelle et Richard avec Charlot, le taureau de cinq ans à tête de bison. Faudrait pas trop le contrarier celui-là!

de celle des olives en saumure. Car le fumier d'un animal nourri à l'herbe, ça ne sent pas du tout comme celui d'un autre à qui on donne du grain. Quant à la saveur de la viande, « ça goûte comme quand on était petits », précise Richard. « Le gras de porc goûte le vrai gras de porc », a confié un jour à Isabelle un client qui s'approvisionnait chez un producteur de porcs bio.

Impossible, quand on parle de bio, de ne pas aborder la question de la certification, cette démarche qui garantit que le producteur et le transformateur respectent les normes rigoureuses du cahier de charges établi par l'organisme de certification. Ça coûte cher et c'est très exigeant, reconnaissent le frère et la soeur, mais c'est indispensable puisque, dicit Richard, « on a perdu le sens de la confiance en l'autre ». En ce qui les concerne, il faut compter quatre volets de certification : les champs, les animaux, l'abattoir et le transformateur, c'est-à-dire celui qui transforme à façon une partie de leur production en saucisses. Dans tous les cas, on assure un suivi, une traçabilité complète. Toutes les étapes du processus sont scrutées à la loupe. Jusqu'au savon employé à l'abattoir qui doit répondre aux normes.

Et la différence entre bio et « naturel » ? « Tout, explique Isabelle. Tout ce qui rentre sur ta ferme, ce que mangent les vaches, les suppléments qu'elles prennent, les traitements qu'elles subissent, le foin que tu leur donne, tout cela est noté dans un cahier et présenté à l'inspecteur. Et tout ce qui sort d'ici aussi. Le grain que tu produis, celui que tu utilises, celui que tu vends. L'inspecteur visite les champs



Richard et Isabelle devant l'étable et l'affiche annonçant les produits de la ferme.

geur qui doivent obligatoirement border tout champ voisin où l'on cultive en régie conventionnelle), nous demande ce qu'on fait du foin qui y pousse, etc. Rien n'est

stabiliser dans les champs, les animaux être de plus en plus en santé. Une année, on a eu pas

heureusement à disparaître.



laissé au hasard. »

À la question de savoir si le dit inspecteur est en mesure d'observer les changements apportés grâce à la conversion au bio, Isabelle est affirmative. « Parce que nous, on les a vus les changements dans nos champs, chez

mal de cas de pneumonie et on les a traités simplement avec des huiles essentielles. On les a presque tous réchappés, ce qui est un vrai miracle. S'ils n'avaient pas été en aussi bonne santé au départ, on en aurait perdu plus. » Et de conclure d'un air enten-

MUNICIPALITÉS AMIES DES ÂÎNÉS

Poursuivre une démarche collective avantageuse pour tous

Christelle Bogosta



Municipalité
amie des aînés

Le 23 septembre 2016, les huit municipalités du pôle de Bedford ont lancé un processus de mise à jour des plans d'action adoptés en 2014 dans le cadre de la démarche Municipalité amie des aînés (MADA). Ces plans d'action doivent prendre fin le 31 décembre prochain. Il s'agit de déterminer ce qui a été accompli et ce qu'il reste à faire. Cette mise à jour permettra de poursuivre les collaborations intermunicipales pour le bien des personnes âgées de la région. Voici un bref rappel de cette démarche dans la région.



Lancement de la démarche MADA commune des municipalités du pôle de Bedford en octobre 2014

JOURNÉE DES ÂÎNÉS

Le 1^{er} octobre dernier, la région de Bedford a célébré ses aînés en offrant un souper à la salle Georges-Perron. Quelque 160 personnes étaient de la fête. Les bénévoles du comité de suivi avaient préparé une pochette de documents d'information sur divers services aux aînés offerts dans la région.



Christelle Bogosta, coordonnatrice du service Loisirs, culture et vie communautaire de la ville de Bedford et André Beaumont, président de la FADOQ de Bedford, tous deux membres du Comité de suivi MADA, ont accueilli les aînés.

Sept petites municipalités gravitent autour de la ville rurale de Bedford dont elles dépendent en grande partie pour l'obtention de biens et services, créant de la sorte un ensemble naturel autour d'une petite ville qui fait office de pôle, bien que celle-ci ne soit pas beaucoup plus grande qu'elles.

En 2013, à la lumière de cette réalité, la ville de Bedford a sollicité la participation de ses voisins immédiats pour entreprendre une démarche MADA en commun. Les intervenants dans les différents villages sont les mêmes pour l'entièreté du pôle et des démarches séparées auraient multiplié inutilement le nombre de rencontres et nécessité des efforts hors de portée des plus petites municipalités. Étant donnée la concentration de biens et de services dans la ville-centre de Bedford, il était tout naturel que les municipalités de cet ensemble se concertent afin de mieux planifier les actions requises pour desservir les personnes âgées de leur territoire.

Durant plusieurs mois, un comité formé de représentants des huit municipalités a multiplié les rencontres de réflexion et de discussion et il a été décidé d'approcher le Secrétariat aux aînés (Ministère de la Famille du Québec) pour qu'une telle démarche concertée soit reconnue et financée en fonction de la population desservie. Des résolutions ont été présentées aux conseils municipaux de tous les partenaires. Le Secrétariat aux aînés a acquiescé à la demande au-delà des attentes du comité : non seulement la démarche par pôle a été reconnue et financée, mais elle a été considérée comme un projet-pilote que des chercheurs de l'université de Sherbrooke suivent de près.

Le lancement des politiques MADA des huit municipalités du pôle s'est fait en novembre 2014 à Notre-Dame-de-Stanbridge. Depuis, plusieurs projets

ont été financés par la Conférence des élus (CRÉ) Montérégie Est au bénéfice des aînés de la région : Aînés Explorateurs, un projet collectif du service des loisirs de Bedford et de plusieurs autres municipalités offrant des activités diverses aux aînés, cafés-rencontres d'information organisés par le Centre d'Action bénévole de Bedford et Environs et pages dédiées aux personnes âgées dans le journal *Le Saint-Armand*. Quelques municipalités ont aussi déposé des demandes de financement pour de l'aménagement urbain, toujours en cours d'évaluation au Ministère des affaires municipales et de l'Occupation du territoire. D'autres projets ont aussi été présentés à divers ministères ainsi qu'au gouvernement, notamment un projet de travail de proximité auprès des personnes âgées en milieu rural. De plus, la Journée nationale des aînés, célébrée le 1^{er} octobre, est maintenant soutenue par l'ensemble des municipalités de la région.

Cependant, il reste encore beaucoup à faire pour honorer les engagements figurant dans les plans d'action qui ont été dévoilés en 2014. La « rigueur budgétaire » des dernières années à Québec et les politiques des conservateurs à Ottawa au cours de la dernière décennie ont freiné considérablement les efforts des municipalités dans ce sens. Si bien qu'il est clair qu'un réinvestissement de Québec et d'Ottawa sera nécessaire pour que l'on puisse espérer atteindre les résultats escomptés au cours des prochaines années. C'est pourquoi le travail de mise à jour des plans d'action MADA des huit municipalités de la région revêt une telle importance.

* Christelle Bogosta est coordonnatrice du service Loisirs, culture et vie communautaire de la ville de Bedford et membre du comité de suivi MADA pour la région.

Crédit photos : Richard-Pierre Piffaretti



Quelque 160 aînés étaient présents.

L'atmosphère était aux échanges chaleureux. Ici, Normand Déragon, conseiller municipal de la ville de Bedford en grande conversation avec Céline Dagesse, conjointe de Raymond Rosetti, de Philipsburg (Saint-Armand).



LA MALTRAITANCE ENVERS LES ÂÎNÉS ÇA EXISTE VRAIMENT!

La rédaction

L'histoire qui suit est inspirée de plusieurs cas bien réels. En fait, des choses semblables se produisent régulièrement dans la région. Et on n'en parle pas assez.

A 75 ans, Gérard est veuf depuis deux ans. Il habite encore sa maison. Pour ses repas, il profite des services de la Popote roulante. Un employé de la coopérative de services à domicile vient faire son ménage une fois par semaine. Il est bien heureux de ces services parce qu'il ne voit pas comment il ferait autrement. Il trouve difficile de finir ses jours seul.

Son fils de 52 ans a un problème de santé mentale et consomme de la drogue depuis l'adolescence. Il accumule constamment des dettes et, quand il a besoin d'argent, il va voir son père. Gérard a du mal à refuser de l'aider. C'est son seul fils. Au fil des ans, le fils a ainsi grugé presque toutes les économies du père. Gérard en est réduit à s'endetter pour l'aider. Au train où vont les choses, il devra bientôt vendre sa maison ou déclarer faillite.

Un jour, la crainte l'envahit: son fils est devenu agressif lorsqu'il lui a expliqué qu'il ne pouvait continuer à lui donner de l'argent, lui criant après, le poussant et le frappant. Gérard a vu la rage dans son regard. Il sait que son enfant est malade... dans sa tête, dans son cœur et dans son corps. « Va chercher de l'aide professionnelle », lui a-t-il conseillé, mais le fils a refusé, convaincu de ne pas en avoir besoin de cette sorte d'aide.

Gérard ne pouvait plus tolérer la situation; il avait peur de finir par craquer. Il ne voulait pas dénoncer son fils à la police; il

ne voulait pas lui faire de mal. Mais il se demandait tout de même jusqu'où ça pouvait aller si son fils continuait à le frapper chaque fois qu'il refuserait de lui donner de l'argent. Il en a donc parlé à son ami Pierre qui habite dans une résidence pour aînés pas très loin de chez lui. Son ami lui dit que ça n'avait aucun sens et qu'il fallait aller chercher de l'aide. Pierre avait récemment participé à une activité qui se tenait à sa résidence : une séance d'information sur la maltraitance envers les aînés.

Gérard a commencé par dire qu'il n'était pas victime de maltraitance mais, devant l'insistance de son ami, il a pris son courage à deux mains et a composé le numéro de téléphone que Pierre lui avait donné. Au téléphone, une intervenante l'a écouté, l'a rassuré et lui a proposé une rencontre avec elle. Il

a accepté.

Ça s'est bien passé. Ensemble, ils ont fait le point sur la situation. La dame lui a donné de l'information sur les différentes sources d'aide possible et lui a fait comprendre qu'il devait penser à lui-même, à sa propre sécurité, à son bien-être. Elle l'a aidé à comprendre qu'il ne pouvait venir en aide à son fils malade, que si celui-ci ne voulait pas aller chercher l'aide dont il a besoin, Gérard ne pouvait rien y faire. Elle lui a expliqué qu'il devait absolument se protéger et assurer sa propre sécurité afin d'éviter que lui et son fils fassent l'objet d'une histoire d'horreur dans les journaux à sensation. Elle l'a aidé à faire des choix éclairés, à prendre les bonnes décisions.

Finalement, Gérard a accepté de briser le silence et l'intervenante l'a accompagné au poste de police. Ce fut difficile, très

difficile! Comment un père peut-il faire ça à son fils? Déposer une plainte contre son propre enfant! Heureusement qu'il pouvait compter sur le soutien de l'intervenante!

Pour les procédures judiciaires qui ont suivi, et ce n'est pas terminé, c'est une intervenante du Centre d'aide aux victimes d'actes criminels (CAVAC) qui l'accompagne à chaque étape. Pour l'instant, le fils est dans une maison de désintoxication. Il peut enfin avoir de l'aide professionnelle. La démarche de Gérard l'a forcé à faire face à ses problèmes. C'était la thérapie ou la prison, le juge a été clair.

Face à un problème comme celui de Gérard, on se sent seul au monde. On a peur et, surtout, on a honte d'en parler. On se tait, on cache la vérité à son entourage. On en vient aussi à se mentir à soi-même, à fermer les yeux sur ce qui se passe, à nier la réalité. Puis on sombre dans la détresse parce qu'on a l'impression qu'on n'en sortira jamais. C'est alors qu'il faut en parler à quelqu'un. C'est ce que Gérard a fait en se confiant à son ami Pierre. Heureusement celui-ci savait quoi lui dire et à qui référer son ami. Qui sait ce qui serait arrivé autrement?

LIGNE AIDE ABUS ÂÎNÉS

Vous êtes maltraité, vous croyez l'être, ou vous craignez qu'une personne aînée de votre entourage le soit? N'hésitez pas, téléphonez à la ligne d'écoute et de référence AIDE ABUS ÂÎNÉS.

C'est un service anonyme et confidentiel, sans frais, accessible partout au Québec, tous les jours, de 8 h à 20 h. Des professionnels expérimentés sont là pour vous écouter, vous conseiller et vous orienter vers les ressources les plus appropriées pour répondre à vos besoins.

Parlez de ce que vous vivez ou de ce dont vous êtes témoin. Ne restez pas indifférent à la maltraitance. Composez le 1 888 489-ABUS (2287).



Les Sucreries de l'érable
La maison de la meilleure tarte au sirop d'érable

Josée Blais
Propriétaire
16 Principale
Frelighsburg, Qc
J0J 1C0
450-298-5181
www.lessucreriesdelerable.com



Traiteur Beulah
Terry Bécharul
Cuisinier en chef
120 rue Cyr
Bedford, Qc J0J 1A0
Téléphone : 450-248-4377 ext 222
Télécopie : 450-248-4225
Site Web: www.traiteursbeulah.com



metro PLOUFFE

Bedford : 450-248-2968
Farnham : 450-293-3123

Granby - Magog - Bromont
Rock Forest - Sherbrooke

Systèmes de traitement d'eau résidentiel



Larocque
40 ans en traitement des eaux

- Agricole
- Commercial
- Désinfection de puits
- Vente et réparation
- Pompes Goulds

Technicien certifié CWQA **450-248-7600**
1499 Chemin Dutch, St-Armand, QC, J0J 1T0

Eden Greig Muir, architecte, OAQ



Frelighsburg 450-298-1256 www.ateliermuir.ca

Bien-être pour le corps et l'âme
Well-being for body and soul



Clinique Colibri
Centre de santé holistique
Holistic health center

Frelighsburg QC
Tél 450) 298-1202
www.cliniquecolibri.com

Thérapies individuelles
Yoga, Tai Chi et QiGong
Formations diverses
Consultez notre site web!

FESTIFOLIES EN ARMANDIE

SPECTACLE HORS FESTIVAL

François Marcotte

Diane Tell en concert à Frelighsburg

Fort du succès remporté par la dernière édition des Festifolies en Armandie en juin dernier à Saint-Armand, le comité organisateur a décidé de programmer un spectacle hors festival en novembre et a invité Diane Tell à venir se produire à Frelighsburg.

À cette occasion, Diane Tell interprétera ses titres inoubliables *Si j'étais un homme*, *Faire à nouveau connaissance* ou *La Légende de Jimmy*. Elle sera accompagnée en ouverture et en deuxième partie de spectacle de Serge Fortin, auteur-compositeur et interprète, collaborateur de ses trois plus récents albums *Passée Simple*, *Une* et *Rideaux Ouverts*. Quand on l'écoute en acoustique, avec une simple guitare et sa voix de velours, toujours aussi bouleversante, chacune de ses chansons nous saisit.

Diane Tell se prêtera à une séance d'échanges avec le public après le spectacle.

Le samedi 5 novembre 2016, 20 h, à l'église Bishop Stewart Memorial de Frelighsburg, au 5, chemin Garagona, Frelighsburg, QC

Billets 29 \$

www.eventbrite.com

Dépanneur du village de Frelighsburg

Magasin général de Saint-Armand

Boutique Micheline de Bedford



P.Davisseau

DES NOUVELLES DE... DUNHAM

LA RÉCOLTE DES GÉNÉRATIONS

Élyse Cardinal

Cette année, le projet de jardins collectifs de Dunham aura permis à plus de 25 élèves de l'école de la Clé-des-Champs et à 12 aînées du village de se rencontrer sur une base hebdomadaire et d'échanger sur l'agriculture et l'alimentation.

Le 2 octobre dernier, lors de la célébration de la fin de la saison 2016, on a procédé à la première pelletée de terre d'une serre communautaire de 1250 pi² adjacente au jardin collectif. En effet, à partir du printemps 2017, il sera possible aux citoyens et citoyennes de démarrer leurs semis en réservant un espace chauffé, en plus de recevoir les conseils d'une horticultrice. Il y aura également un volet de production de fleurs par les aînées afin d'embellir la municipalité. Enfin, la serre communautaire permettra aussi aux jeunes de l'école primaire de s'initier à la production ma-

raîchère, production qui sera ensuite vendue à travers divers canaux de mise en marché dont des restaurants, écoles, résidences pour personnes âgées et institutions de la région.

Le projet a notamment reçu l'appui financier du programme Nouveaux Horizons pour les aînés du gouvernement du Canada, de la Ville de Dunham, du Pacte rural Brome-Missisquoi et de la Caisse Desjardins Brome-Missisquoi.

La Récolte des Générations est une OBNL qui favorise les liens intergénérationnels par le biais du jardinage et de la cuisine. À travers ses activités, elle se veut un lieu de rassemblement des membres de la communauté, un vecteur d'information sur les saines habitudes de vie, tout en faisant la promotion de gestes éco-responsables.



LA RUMEUR AFFAMÉE

Boutique Gourmet

Ouvert du mercredi au dimanche de 9 h à 17 h

Fermé mardi et mercredi

3809, rue Principale, DUNHAM

Tél : 450 295-2399

Le Saint-Armand voyage...



... avec Isabelle et Clément, sur la Grande Muraille (Chine)

...avec Sylvain à Sainte Maxime, sur la Côte d'Azur (France)



... avec Josiane et Jean-Pierre, au Bataclan de Paris (France), un an après l'horreur





52, rue de la Rivière
Bedford
Qc J0J 1A0
RBQ 8320-9528-29

- RÉFRIGÉRATION
- CLIMATISATION
- CHAUFFAGE
- THERMOPOMPE

450.248.1105

Vente et installation





MÉCANIQUE • PNEUS
Remorquage 7/24 - Lourd & Léger / Canada / U.S.A



450 248-3643



Air climatisé
Alignement 3D
Déverrouillage
Diagnostic électrique
Freins ABS
Mise au point
Pneus
Suspension
Transport spécialisé

105, route 202 Stanbridge Station J0J 2J0
1 877 248-3643
www.mgodupont.com



Licence R.B.Q.: 8111-5859-42

EXCAVATION GIROUX INC.
TRANSPORT: • GRAVIER • SABLE • PIERRE • TERRE
EXCAVATION • FOSSE SEPTIQUE • CHAMP D'ÉPURATION
VENTE DE COMPOST ET TERREAU
Installateur autorisé

Bionest Biofiltre
2 GIROUX
STANBRIDGE EAST

Enviro-Septic
Tél: 450 248-7737
Cell: 450 545-6722
450 545-6721

Frelighsburg
Offre généreuse, étang, piscine creusée chauffée, jardins, terrain de 63 acres.

Dunham
Lac Selby. Maison très coquette et bien aménagée avec 79 pieds riverains.

Venise-en-Québec **389 000 \$**
Lac Champlain. Grande maison, superbe fenêtrage, 100 pieds riverains.

Mystic **699 000 \$**
Ancestrale rénovée, 6 chambres, piscine creusée, garage, atelier, 48 acres.

Frelighsburg **1 395 000 \$**
244 acres, domaine entièrement rénové, grange, garage double et plus.

Dunham **269 000 \$**
Accès au Lac Selby, propriété de 3 ch., avec garage. Très bien entretenue.

Dunham **209 000 \$**
Mi-chemin entre Lac Selby et Dunham, plain pied avec vue panoramique.

Frelighsburg **219 500 \$**
Idéal comme maison de campagne ou chalet. Atelier 4 saisons.

Dunham **3 lots**
Trois terrains pour vous bâtir : 85 000 \$, 100 000 \$ et 115 000 \$ (+txs).

RE/MAX Professionnel S.H., Agence Immobilière
Licencié indépendant et autonome de RE/MAX Professionnel inc.
3737, rue Principale, **Dunham**
46, rue Principale, **Frelighsburg**

PIERRE SEYNETT
450 **284-1110**

SYLVIE HOUDE
450 **298-1111**

Century 21
RÉALISATION
Agence immobilière

AIR MILES

Bureau au 53 rue du Pont, Bedford
Tél: 450 248 9099
Site web : www.century21realisation.com

lenelson.com

NELSON
L'ÉLÉGANCE DISTINCTIVE
Guy St-Louis
Rue Jean-Besré, Cowansville
T 450 775-8987
info@lenelson.com

LOGEMENT À PARTIR DE 795\$ PAR MOIS

JOHANNE BOURGOÏN
COURTIER IMMOBILIER
MAÎTRE VENDEUR
.COM

ACHAT
Je travaille avec REMAX, CENTURY 21 et PROPRIO DIRECT, je peux vous aider à acheter avec n'importe quelle de ces agences.

VENTE
Je saurai vous conseiller gratuitement sur les améliorations à apporter afin de vendre le plus rapidement possible.

Vous voulez VENDRE, ACHETER ou encore REFINANCER ?

Je travaille avec une équipe de professionnels et nous ferons le nécessaire pour concrétiser votre projet.
CONTACTEZ-MOI!

450 248-7465 >>> WWW.JOHANNEBOURGOIN.COM

>>> 2 BUREAUX POUR MIEUX VOUS SERVIR : 71-B, Principale (Bedford) | 423, St-Jacques (St-Jean-sur-Richelieu)

Martin Landreville
Courtier immobilier
Services Martin Landreville (SML) Inc.

514 926-1822

Proprio Direct
À vendre par le proprio...et son courtier!

- Un maximum de visibilité pour votre propriété.
- Les services complets d'un courtier immobilier.
- À partir de 2%... satisfaction garantie!
- Appelez-moi pour en savoir plus.

PLACE D'AFFAIRES
C.P. 338, Philipsburg, (Québec), JOJ 1N0
Cell.: (514) 926-1822
mlandreville@propriodirect.com
www.martinlandreville.com

Proprio Direct 25 ans

CONCASSAGE PELLETIER
INC.
RBQ 5593-0325-01

Charles Pelletier, propriétaire
www.concassagepelletier.ca

Propriétaire
charles@concassagepelletier.ca
Adjointe administrative
linda@concassagepelletier.ca
Contramaître
jonathan@concassagepelletier.ca
Coordonnatrice
elsa@concassagepelletier.ca

Tél.: (450) 248-7972
Fax: (450) 248-2391
1666 rang Saint-Henri, Saint-Armand, Qc JOJ 1T0

Distributeur
Agrodol
Chargement de pierres et de terre tamisée chez
OKA
1500 Chemin des Carrières St-Armand, Qc.

LIBRAIRIE FRELIX
BEAUX BOUQUINS & LIVRES ANCIENS
FINE USED & ANTIQUARIAN BOOKS

2 chemin Garagona, Frelighsburg (Qc) 450-298-1011

Koyo

JTEKT
Koyo TOYODA

Roulements Koyo Canada Inc.

JTEKT Amérique du Nord
4 Victoria Sud, Bedford, Québec, Canada JOJ 1A0
Bureau: (450) 248-3316
Courriel:

RE/MAX Professionnel inc.
Agence immobilière

VOUS PENSEZ VENDRE ?
ESTIMATION GRATUITE
THINKING OF SELLING ?
FREE ESTIMATE

JEAN LACROIX
COURTIER • IMMOBILIER AGRÉÉ
450 **578.4008**
JEAN.LACROIX@REMAX-QUEBEC.COM
JEANLACROIX.CA

NADJA-MARIA DAVELUY
COURTIER • IMMOBILIER RÉSIDENTIEL
450 **525.3914**
NADJAMARIA.DAVELUY@REMAX-QUEBEC.COM
BUR.: 450 **538.4000**

VALORISATION RÉSIDENTIELLE
HOME STAGING
PHOTOGRAPHIE PROFESSIONNELLE
PROFESSIONAL PHOTOGRAPHY
COLLECTION RE/MAX POUR PROPRIÉTÉS DE PRESTIGE
RE/MAX COLLECTION FOR HIGH-END PROPERTIES
SERVICES BILINGUES / BILINGUAL SERVICES

FRELIGHSBURG • ST-ARMAND • SUTTON • ABERCORN

QSC
Qualité de Service à la Clientèle

* STATISTIQUES CENTRIS, FCIQ, CUMULATIF 2014