

Les enfants de la terre au lancement du
concours photo Comptonais 2009!
Merci aux élèves de l'école
Louis St-Laurent



Dans ce numéro

La Cuvée du Verger Ferland	1-4
Les Fêtes de la St-Jean et du Canada	2
La renaissance du King's Hall	3-11
Kiosque de légumes bio au village	5
Compton, mon histoire	6-7
Nos bons coups	8-9
Concours photo Les Comptonais	12
Mon panier comptonais	13-16
Les Toques champêtres	17
Mêle-toi de tes affaires... municipales	18-21
Nos Chroniques	22-25
Clubs et Associations	26
Pour nous joindre	27



Joyeuse St-Jean!

- page 2



Mon panier comptonais

Pages 13-16
À détacher et conserver



Bon été!



Photo : Lisette Proulx, L'Imaginaire communication

Bulletin d'information de Compton
juin 2009 - Volume 18 - numéro 5

La Cuvée du Verger Ferland prend son élan!

Après deux ans d'attente et de travail ardu pour remplir tous les formulaires et rencontrer les multiples conditions d'éligibilité, Martin Ferland célèbre enfin l'arrivée de son permis de production artisanale de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) qui autorise son entreprise, le Verger Ferland, à fabriquer et à embouteiller des boissons alcooliques à partir des matières premières de son exploitation agricole.

Ce permis de production artisanale lui permettra d'acheter enfin des alcools de la Société des alcools du Québec (SAQ) pour les mélanger aux boissons qu'il fabrique. Plusieurs litres de jus en cuve et de fruits congelés attendaient impatiemment ce moment depuis l'automne 2008.

Texte et photos : Lisette Proulx



Liqueur de poire et de prunes (moûts additionnés d'alcool pur), cidre aromatisé à la prune, cidre aromatisé à la poire et cidre de glace ne sont que quelques-uns des produits alcoolisés qui feront partie de la Cuvée du Verger Ferland, la marque de commerce sous laquelle le Verger se lance dans la fabrication artisanale de liqueurs.

(Suite à la page 4)



23 juin dès 18h00
Compton au Récré-O-Parc
 «Remise le 24 en cas de pluie! »

- ✦ Cantine dès l'ouverture
- ✦ Maquillage pour les enfants jusqu'à 19h30
- ✦ Chansonnier Alain Marois
- ✦ Feux de joie à 21h00
- ✦ Feux d'artifice à 22h00
- ✦ Kiosque souvenirs et vente d'alcool



Avec l'aide de l'Association
 Soccer Football Coaticook
 Compton (A.S.F.C.C)

**Aucune boisson autre
 que celle vendue sur
 le site ne sera
 acceptée.**



Richard Mécanique Enr.

Richard Bluteau
 500, rue Compton est
 Waterville, Qc. J0B 3H0

Bur. 819 837-0267
 Rés. 819 849-1132
 Téléc. 819 849-2593

richardmecanique@sympatico.ca

MÉCANIQUE GÉNÉRALE

Automobiles, 4x4,
 véhicules récréatifs
 Moteur haute-performance
 Moteurs 2 temps/4 temps
 Soudure
 Vente et installation
 de pneus
 Vente et installation
 de système de son
 Boyau et adaptateur
 hydraulique
 Pièces agricoles
 Affûtage et réparation
 de chaîne de scie
 mécanique et d'abatteuse

**LES 12 PREMIERS CLIENTS ACHETANT POUR 75 \$ (TAXES EN SUS)
 RECEVRONT UNE CASQUETTE GRATUITE!**

Le Canada, ça se fête à Compton!

**Au lieu historique national du Canada
 Louis-S.-St-Laurent**



Le mercredi 1^{er} juillet, à l'occasion de la fête du Canada, le lieu historique national du Canada Louis-S.-St-Laurent invite le public à découvrir gratuitement le lieu de naissance de l'ancien premier ministre canadien.

Pour souligner l'événement :

**accès au lieu historique gratuit
 gâteau de célébration servi au jardin**

De 10 h à 17 h, le public est invité à découvrir le milieu natal de l'ancien premier ministre canadien (1948 à 1957) et la vie rurale vers 1900

-Visite du magasin général et de la maison natale de Louis-S.-St-Laurent

-Spectacle multimédia passant en revue la vie et la carrière de l'homme politique

Profitez de cette journée spéciale pour pique-niquer dans le splendide jardin des St-Laurent.

Renseignements : 819 835-5448

*Le Pavillon
 des Arts
 et de la Culture
 de Coaticook*



On peut se procurer des billets pour les spectacles au Pavillon en tout temps

en se présentant entre 10 h et 14 h
 au 116, rue Wellington, Coaticook

en réservant par téléphone au 819 849-6371

ou encore par le réseau Admission ou
 par Internet au www.pavillondesarts.qc.ca

Gérard Leblanc Courtier d'Assurances Ltée

assurance:

Automobile
 Résidence
 Commerciale
 Ferme
 Voyage
 Cautionnement



Le courtier d'assurances indépendant
 vous protège mieux.

6920, rte Louis-S. St-Laurent
 Compton (Québec)
 J0B 1L0

Bur: (819) 835-9511
 (819) 823-3311
 Fax: (819) 835-9536

Billet



Lisette
Proulx

Bouddhisme, végétarisme, caprices de grossesse et autres aventures alimentaires devront attendre le billet du mois de juillet, car faute d'espace dans ce numéro, je n'ai d'autre choix que de faire attendre mon billet mensuel de la série *Fluctuations du marché* pour vous relater ce qui se trame au King's Hall... Car tout le monde en parle!

Le King's Hall! Jamais à Compton, un sujet n'aura fait couler autant d'encre et de salive au fil des ans. D'école de jeunes filles anglaises de « bonne famille » du début du 20^e siècle au bâtiment fantôme qu'il est devenu depuis quelques années, le 40, chemin Cochrane aura connu ses heures de gloire avec le Domaine St-Laurent, son aura de mystère du temps du Collège védique Maharishi et le rêve déchu d'un hôtel princier 4 étoiles de la famille Greenwood. Depuis qu'un « holding » américain en a pris possession en 2004, c'est le silence total. Très peu, sinon aucune information ne circule pour nous permettre d'avoir une idée des intentions des propriétaires envers le bâtiment. Il semble également que très peu d'efforts ne soient déployés pour le vendre. Outre la réfection urgente d'un des toits, le bâtiment n'a subi aucune rénovation ni connu d'activité commerciale depuis 2002.



Heureusement que le sympathique Dany Desindes, gardien des lieux et amoureux inconditionnel du bâtiment, le tient sur respirateur depuis ce temps. C'est d'ailleurs grâce au site Internet de sa confection (www.kingshallquebec.com) que le King's Hall garde une certaine visibilité. C'est aussi Dany qui est à l'origine de la rencontre de messieurs Yves Bourrassa et Steve Clément, les deux promoteurs qui pilotent actuellement un projet

de renaissance de ce précieux monument comptonois.

Le coup de foudre

Autrefois propriétaire des boutiques de vêtements haut de gamme *Maison Lambert* à Montréal et sur la rive sud, Steve Clément se passionne pour l'avenir du King's Hall depuis déjà deux ans. C'est en subissant une crevasse sur la route à la hauteur du 40, chemin Cochrane qu'il fut terrassé par un coup de foudre pour les lieux. Depuis lors, le jeune homme d'affaires de Montréal cumule sans relâche recherches, contacts, rencontres, consultations et de nombreuses visites à Compton dans le but de s'approprier le bâtiment et d'y développer un concept viable. « Les discussions progressent lentement mais sûrement, avoue Steve Clément. Cependant, rien n'est encore signé, car plusieurs conditions ainsi que le prix final restent encore à négocier ».

Le rêve

Qu'à cela ne tienne, Steve Clément continue de planifier son projet et nous fait part de son impatience de régler rapidement l'acquisition pour venir s'établir à Compton avec sa famille et enfin débiter ses travaux de restauration. Interrogé sur son concept, l'acquéreur se dit réaliste face à la vocation du bâtiment. « Le King's Hall a beau être un joyau architectural estrien, il n'a ni lac, ni golf, ni montagne à offrir, ce qui signifie que la propriété elle-même doit devenir une destination fascinante », explique-t-il. Résolu à investir au

(Suite à la page 11)



Du vrai... du bon!



Heures d'ouverture :

Lundi au vendredi de 4 h à 21 h
Samedi de 6 h à 21 h - Dimanche de 11 h à 21 h

Limite de 1 coupon
par personne / par visite

2 pour 1

CHEESEBURGER DOUBLE AVEC BACON

VALIDE DU 4 AU 30 JUIN 2009
sur présentation de ce coupon seulement

Limite de 1 coupon
par personne / par visite

2 pour 1

CAPPUCCINO GLACE

VALIDE DU 4 AU 30 JUIN 2009
sur présentation de ce coupon seulement

* Ces offres ne peuvent être jumelées à aucune autre promotion.

Sylvie Blouin - propriétaire

6805, RTE LOUIS-S.-ST-LAURENT, COMPTON Tél. : 819 835-0060

La Cuvée du Verger Ferland prend son élan!

suite de la page 1

Développé avec l'aide d'Alain Caillaud, œnologue vinificateur de renom reconnu par la RACJ et consultant expérimenté, la liqueur de poires et de prunes du Verger Ferland, un produit innovateur au Québec, sera certainement le produit vedette de l'entreprise. En effet, il s'agira de l'unique boisson alcoolique québécoise à base de poires et de prunes seulement. « Les arômes et les saveurs de ces deux fruits de mon verger, explique Martin Ferland, se marient très bien ensemble, ce qui nous a permis de développer une liqueur nouvelle, au goût unique et équilibré dont on est très fiers! »

Le Verger Ferland

Verger Ferland est une entreprise familiale établie depuis 1960. Outre la pomme, Martin Ferland, devenu propriétaire du verger après l'avoir acheté de son père Raoul en 2001, y cultive des poires, des prunes et des raisins de table. Verger Ferland profite d'un avantage concurrentiel, car il est l'un des rares vergers québécois à disposer de grandes quantités de poires (1500 arbres) et de prunes (475 arbres). Les principaux intrants proviennent donc directement du verger de l'entreprise qui peut fournir la matière première nécessaire à la confection de 20 000 bouteilles par année.

Les produits québécois les plus apparentés la liqueur de poires et de prunes développée par Verger Ferland – quoique forts différents – sont des cidres apéritifs ou des mistelles produites par Domaine Pedneault d'Île-aux-Coudres. Le propriétaire, Michel Pedneault, a amicalement collaboré avec notre verger Comptonais dans le démarrage de son projet de fabrication d'alcool. « Nous ne sommes pas en compétition, confie Martin Ferland, nos mistelles et liqueurs sont préparées de façon différente et produisent des goûts remar-



quablement distincts ». Par ailleurs, les autres produits concurrentiels comptent une part importante, voir dominante, de pommes dans leur composition, tandis que la liqueur de poires et de prunes de la Cuvée du Verger Ferland n'en contient aucune.

Encore un peu d'attente

Bien que les travaux d'élaboration des alcools du Verger Ferland se mettent en branle immédiatement, il faudra attendre que la régie ait conduit les tests nécessaires et approuvé les étiquettes avant que les consommateurs puissent ouvrir les premières bouteilles. « Je crois que tout sera réglé d'ici octobre, souhaite Martin Ferland, et peut-être même à temps pour les Comptonales si je suis chanceux! ».

Il faut dire que Martin ne s'était pas tourné les pouces en attendant son permis. Grâce à une aide financière de 25 000 \$ du Pacte rural dans le cadre du programme *Mesure pour stimuler le développement de produits spécialisés* et un prêt de la Caisse populaire Desjardins des Verts Sommets de l'Estrie, il a pu achever la construction d'un atelier de fabrication de 20' par 52' au coût de 80 000 \$ et investir la somme de 40 000 \$ pour l'achat des équipements nécessaires tels des cuves, un réservoir, un filtreur, des pompes, etc. Il estime à 150 000 \$ la somme

nécessaire que Verger Ferland devra finalement investir pour mettre tout le projet en branle.

Outre la vente et la dégustation sur le site même (le kiosque existant est en voie de rénovation), l'entreprise a déterminé plusieurs points de vente, marchés publics, restaurants et auberges où la marchandise sera offerte. Le volet agrotouristique sera aussi exploité par la participation à des événements tels la Fête des Vendanges et les Comptonales. Au moment du lancement automnal, Martin Ferland planifie une campagne de publicité importante qui devrait donner notoriété et visibilité à ces nouveaux produits comptonais.



Gérin Custeau Francoeur

NOTAIRES ET CONSEILLERS JURIDIQUES

Agricole, Compagnies,
Immeubles, Successions,
Testaments, Mandats

Tél. : 819 849-4855

Télec. : 819 849-9675

38, rue Child, bureau 110
Coaticook (Québec)



**Le 23 juin
dès 18 h
au Récré-O-Parc
de Compton**

**Remise le 24
en cas de pluie**

Coiffure Navaho

Pour elle et lui

18 chemin Hatley, apt. 1
Compton J0B 1L0

Tél. : (819) 835-0223

Sylvie Laperle
COIFFEUSE STYLISTE

MICHE CROCPOT

Mets cuisinés - Traiteuse



Repas • Pâtés • Desserts variés
Conserves, etc

19, chemin de la Station
Compton J0B 1L0
819 835-5785



Miguel Gilbert, T.P.

Services professionnels en bâtiment
Inspection - préachat - diagnostic
moisissure - consultation

tél. : (819) 835-9000

www.inspecteur-batiment.com

Nos samedis matin de l'été 2009 — du 4 juillet au 19 septembre — sont prometteurs de joyeuses rencontres autour du kiosque de légumes frais que nous proposeront Marie-France Audet (fille d'Yvon Audet) et son amie Lucie Günther. Ces deux maraîchères en herbe (et surtout en légumes) nous offriront une variété de produits en provenance de leur nouveau potager situé sur la ferme écologique St-Laurent de la famille Audet. Les producteurs biologiques des Vallons maraîchers s'associeront également au projet afin de s'assurer de garnir le kiosque d'une large variété de fruits et légumes.

En accueillant ce marché dans son stationnement tous les samedis de 10 h à midi, Pasquale Beauvais, propriétaire de Biobon concrétise un projet qu'elle caressait de longue date. Plusieurs clients lui ayant souvent demandé d'offrir des légumes biologiques dans sa boutique, Pasquale avait tenté l'expérience l'été dernier, pour conclure qu'un tel kiosque était difficile à gérer pour son entreprise. « J'étais très excitée quand ces filles-là m'ont parlé de leur projet et je les ai tout de suite invités à le faire chez moi » confie Pasquale pour qui ce kiosque promet de créer une dynamique et une ambiance agréables au cœur du village. « J'espère que les gens prendront le temps de flâner un peu, de siro-

Du nouveau pour nos samedis matin! Un kiosque de légumes bio au centre du village

ter un café, de savourer un croissant chaud et de profiter de quelques moments de rencontre et de relaxation tout en faisant leur marché de légumes ».

Un projet pilote

Marie-France Audet et Lucie Günther ne sont pas novices dans le domaine agricole. La première étant enseignante de sciences avec une formation en production agricole et la deuxième, ingénieure forestière avec une maîtrise en agroforesterie. Les jeunes jardinières ont semencé 2/3 d'acre de légumes divers. Leur culture comprend des oignons, de l'ail, des haricots, des courgettes, des pois mange-tout, des concombres, des tomates, des cerises de terre et des fines herbes. La plus grande partie des légumes provient de semences issues de variétés anciennes ou rares de l'entreprise écologique *Les Jardins de l'Écoumène*. Les plantes sont choisies pour leur forte variabilité génétique, leur capacité à résister aux changements climatiques, aux maladies et aux parasites et bien sûr pour leurs savoureuses propriétés gustatives. Si vous passez devant leur potager



Josée Gaudet, Lucie Günther, Marie-France Audet, Pasquale Beauvais

situé juste au nord du parc récréatif, vous pourrez constater que nos deux agricultrices ont su s'épargner des heures de sarclage en garnissant leurs rangs de paillis de plastique compostables et de paille.

Les Vallons maraîchers compléteront le kiosque avec, entre autres, divers légumes racines et plusieurs variétés de laitues, de melons et de courges.

Pour sa part, Pasquale animera le site avec de la musique et l'exposition des œuvres de Marcel Dessaints, peintre de Waterville... Une installation qui promet de joyeux moments!

Tout commence par la confiance

 **PROMUTUEL**
COATICOOK-SHERBROOKE

Combinez vos
assurances pour
plus de rabais!

Coaticook • 102, rue Child

819 849-9891

Télécopieur : 819 849-6865

Sherbrooke • 2355, rue King Ouest

819 821-2116

Télécopieur : 819 821-2225

Serge Boivert | Lucie Dubois | Éric Gagnon
Sylvain Lapointe | Yves Michaud | Jeannine Tétreault

 auto
 des entreprises

 habitation
 agricole

Visitez le promutuel.ca
et demandez une soumission
en ligne.

Cabinet en assurance de dommages et de services financiers.

ASSURANCE ET SERVICES FINANCIERS

Avant de prendre une pause pour l'été, je vous offre une dernière chronique sous le signe de la variété.

Ce mois-ci, c'est M. Bruce Patton, de Moe's River, qui m'a contactée pour me fournir une photographie. Il s'agit d'une image prise en 1918 à l'école anglophone de Moe's River. Cette chronique n'aurait vraiment pas été complète sans mentionner l'apport considérable de cette communauté. Rappelons-nous qu'autrefois, les « anglais » étaient majoritaires ici et ce, jusqu'au moment où plusieurs parmi eux décidèrent d'aller conqué-



Nathalie Lessard

rir l'Ouest. Merci M. Patton, si vous avez d'autres trésors à nous faire partager, n'hésitez pas à me contacter à nouveau!!!



This photo was taken in the fall of 1918. The school was consolidated for 2 terms (1918-19 and 1919-20) taking in children from Hyatt's Mills, Ives Hill, and Draper's Corner, then went back to being an elementary school. In 1918, the enrolment of the English school in Moe's River was 38.

C'est la classe de l'automne 1918 qui figure sur la photo. Les enfants qui la fréquentaient cette année-là venaient de Hyatt's Mills, Ives Hill et Draper's Corner, portant le nombre d'élèves à 38, changeant ainsi de vocation pendant 2 ans, pour redevenir ensuite une classe élémentaire locale régulière.

À l'arrière, Back Row: Henry Harrison, Kenneth Gemmell, Willie Young, Wright Glidden, Albert Gemmell. Deuxième rangée, Second row: Gerald Haseltine, Everett Luce, Edith Brown, Allene Hyatt. Troisième rangée, Third row: Bernice Brown, Clara Walsh, Mary Smith, Doris Brown, Julia Wilson, Edna Moulton. À l'avant, Front row: Willie Lock, Mary Richardson, Mabel Lasenba, Nettie Luce, Dorothy Lock, Ruth Lock, Addie Draper (not certain), Clarice Allison.

Compton mon histoire...



C'est sur le chemin Perreault qu'on pouvait voir cette grange ronde, en 1940. Le propriétaire de l'époque était M. Omer Vaillancourt et c'est Louis qui nous a proposé ce bijou d'architecture.

Grange ronde sur le chemin Perreault

De brèves recherches m'ont permis de découvrir plusieurs informations intéressantes au sujet des granges rondes. Je tire ma science d'un article de M. Matthew Farfan de l'association des Townshipers, à qui je donne tout le crédit! <http://www.townshipsheritage.com/FR/Patri/Payages/granges.html>

La mode des granges rondes nous viendrait de la Nouvelle-Angleterre où la première a été érigée dans les années 20. C'est surtout en Ontario et en Estrie que nous avons le privilège de

leur érection. La croyance que la forme circulaire empêchait le diable de se cacher dans les coins était largement répandue. Il ne pouvait donc pas y mener ses basses œuvres. On a également proposé les idées que le cercle était « parfait » en architecture et qu'elle favorisait la santé, le bonheur et l'ardeur au travail.

D'un point de vue pratique, ces bâtiments de ferme, qui n'étaient pas plus difficiles à construire que les granges traditionnelles, démontraient plusieurs avantages : meilleure ventilation, plus grande facilité à nourrir les animaux qui étaient



**CENTRE FUNÉRAIRE
COOPÉRATIF RÉGION
DE COATICOOK**

**(819) 849-6688
www.cfcoaticook.com**



orientés vers le centre, luminosité accrue, résistance aux vents violents, moins de bois nécessaire pour son édification.

Malheureusement, il s'avère pratiquement impossible d'agrandir une telle structure, ce qui explique peut-être que sa construction a cessé à un moment qui coïncide également avec le développement de la technologie dans les fermes laitières.

Même si j'ai choisi de me reposer cet été, je vous invite tout de même, encore une fois, à me contacter sans hésiter au 819 835-5617 ou nathalie.lesard@axion.ca. Plus j'aurai de matériel à la rentrée, plus la population pourra profiter de mon intérêt toujours renouvelé pour notre beau village. On a ça en commun, semble-t-il, puisque je reçois des encouragements chaque fois que je participe aux activités locales. Vous me donnez des ailes, merci.

Et pour mieux voir les photos, allez sur internet!!! Le site de Compton propose l'Écho en format .pdf, ce qui permet d'agrandir le texte et les images tant qu'on veut, pour l'Écho au complet : http://www.compton.ca/fr/vivre/echo_de_compton.shtml



Qu'il est téméraire celui qui a osé grimper sur le toit de cette cabane à sucre!!! Le voyez-vous, juste à côté de la fenêtre quadrillée? On dirait même que son comparse se prépare à pousser le pilier qui le soutient... Moi, j'aurais eu peur qu'elle s'écroule sous mon poids! Mme Alberta Veilleux pourrait sans doute nous révéler l'identité de ces garçons puisque c'est elle qui nous a également offert cette photographie.



Mme Alberta Veilleux pourrait-elle nous dire l'identité de la dame qui menait ce chargement de foin en 1950? (Remarquez que je pense plutôt qu'il s'agit de l'année 1850 si on se fie aux vêtements de la belle! Mais c'est ce qui a été écrit sous la photo). Les femmes d'agriculteurs ont toujours su apporter leur soutien, surtout au moment de faire les foin. Comme vous voyez, ce n'est pas d'hier!

**Lisez L'écho
en ligne au
www.compton.ca
sous l'onglet
Vivre à Compton**



Ce compte de taxe de 1874 m'a été envoyé par une personne qui ne réside pas à Compton. Ce monsieur partage la passion de notre amie Rina Auger pour la généalogie. Il s'agit de M. Jean Ménard de Victoriaville. Son ancêtre, Peter Minor, vivait sur le lot 4 du 3e rang, à Compton Station. L'épouse de M. Minor a été soignée par l'illustre Dr Larue. Pouvez-vous croire que ça ne coûtait que 9,25 \$ de taxes à cette époque? On voit que les édiles ont rapidement compris le principe puisque la facture est passée à 11,50 \$ en 1877 puis à 12,65 \$ en 1879!!!



**SERVICE
D'AIDE
DOMESTIQUE**
DE LA RÉGION DE COATICOOK
294, rue St-Jacques Nord (2e étage)
Coaticook

Entretien ménager
Téléphone: 849-7716
Télécopieur: 849-4747



MÉNAGE ET ENTRETIEN DU PRINTEMPS

La Branche Artisanale Enr.

Service horticole

Taille fine d'arbres et d'arbustes
Artisanat fait de branches
Création et entretien de rocailles

Eric Guay 819 574 7647



Monique Gagnon-Tremblay

220, 12^e Avenue Nord
Sherbrooke (Québec) J1E 2W3
Téléphone : (819) 565-3667
Télécopieur : (819) 565-8779

Québec

Gouvernement du Québec
Députée de Saint-François,
Présidente du Conseil du trésor,
Ministre responsable de
l'Administration gouvernementale
Ministre responsable
de la région de l'Estrie

Voilà enfin la période estivale avec ses chaudes journées ensoleillées! Il est temps pour nous tous de célébrer l'arrivée de la belle saison!

Je souhaite à tous les citoyennes et citoyens de Compton le plus beau et le plus merveilleux des étés!



Nouveau look et bonne nouvelle pour Apéri-Fruits de Compton

Apéri-Fruits Compton lance sa nouvelle image! L'entreprise porte désormais le nom de Domaine Ives Hill. Un virage qui correspond au moment où Marc Boily et Yves Cousineau lancent un nouveau produit, le Solegria, une boisson de type sangria à base de cassis et de zeste d'orange. Avec son 7% d'alcool et sa délicate fraîcheur fruitée, elle fera le bonheur de nos terrasses d'été. La Solegria sera vendue en exclusivité aux magasins Costco du Québec dans un joli vinier de 3 litres. Afin de satisfaire cette nouvelle demande, les propriétaires du Domaine Ives Hill ont mis en terre 6 000 nouveaux plants en 2009 et compte en faire autant en 2010. Malgré ces importants progrès, les délicieux produits qui font la réputation de l'entreprise restent les mêmes, seuls le nom et les étiquettes changent afin de présenter une image qui ressemble plus à l'entreprise. Ainsi, l'apéritif de cassis, médaillé d'argent à la Coupe des Nations à Québec en 2007 et médaillé de bronze au Canadian Wine Award en 2008, sera désormais appelé le St-Laurent. Vous reconnaîtrez l'apéritif de mûres Murmures et bien sûr, si vous passez chez Costo, le tout nouveau Solégria.

Nos bons coups



Jacques Ferland remporte un prix Aequitas 2009

Jacques Ferland remporte un prix Aequitas 2009 pour sa contribution à l'avancement de l'équité sur le plan de la représentativité hommes/femmes au sein des instances en Estrie. Ce prix est décerné depuis 2002 par l'organisme *Promotion des Estriennes pour initier une nouvelle équité sociale* — les PEPINES — qui a pour but de mettre en place les moyens pour permettre l'accès des femmes aux sphères de décision et promouvoir l'engagement et la participation des femmes au développement de leur région.

Un extrait du discours énoncé lors de la remise des prix nous fait saisir les raisons qui ont inspiré le jury à décerner un Aequitas à Jacques Ferland, agriculteur de Compton :

« (...) On dit de lui que l'ouverture, l'écoute et le leadership sont ses meilleurs atouts pour promouvoir l'équité de représentation des femmes dans les nombreuses instances où il oeuvre. À la lecture de son dos-

sier de présentation, on sent bien que ces atouts, qui lui ont permis de jouer un rôle important pour un changement des mentalités, participent d'une conviction profonde de l'importance de l'apport des femmes dans la sphère publique. Son parcours démontre une constance exceptionnelle en cette matière.

C'est au sein de son équipe et grâce à sa cabale que la population de Compton Station élisait en 1989 une jeune maman au poste de première femme conseillère municipale qui plus tard sera aussi la première femme mairesse de la municipalité qu'il dirigeait.

Il pose les gestes nécessaires pour motiver les femmes à tailler leur place partout où il passe. Jacques Ferland a oeuvré directement pour encourager, soutenir et défendre la candidature de plusieurs femmes qui ont pu occuper des postes de commissaire scolaire, de membre de C.A. d'une caisse populaire, du Centre d'initiative en agriculture de la région de Coaticook ainsi qu'au CLD de la MRC de Coaticook qu'il préside depuis 2003.

Dans un monde rural aux traditions bien ancrées, Jacques Ferland a souvent dû user de créativité et d'audace pour créer de nouveaux modèles. Ce n'est pas en défonçant des portes ni à force de discours qu'il a su permettre à plusieurs femmes de s'impliquer dans ces lieux décisionnels, mais d'abord et avant tout en y croyant lui-même et en donnant l'exemple dans tous ses gestes. Il affirme d'ailleurs : « Le discours des femmes, leurs points de vue, leurs intérêts, leur capacité de communication m'ont toujours nourri et fasciné ».

Dans ses responsabilités de décideur, Jacques Ferland exprime toujours son besoin d'entendre toute la gamme des opinions avant de faire le point et de décider; il est convaincu que c'est la diversité des points de vue qui est porteuse d'innovation et que la présence des femmes y contribue grandement. Porteur de cette valeur dans sa vie privée comme dans la vie publique, il a encouragé la relève féminine en agriculture en accueillant fièrement ses deux filles comme partenaires propriétaires de la ferme laitière.



**Auto
PLACE**
MAÎTRE MÉCANICIEN

STATION SERVICE D. BOIVIN INC.

6640, route Louis-S-St-Laurent
Compton (Québec) J0B 1L0
Tél.: (819) 835-5447
Rés.: (819) 835-5286

REMORQUAGE



LA PLACE POUR VOTRE VÉHICULE



**PRODUITS DE CIMENT
COUILLARD**
LTD.

340, rue MERRIL
COATICOOK (Québec)
J1A 1X4

- Béton préparé
- Trou d'homme, puisard
- Tuyau, fosse septique
- Livraison pierre et gravier

Tél.: (819) 849-2778
Télec.: (819) 849-9497

re. Mais son oeuvre ne s'arrête pas là, car, se souvenant probablement de sa mère qui disait qu'elle aurait souhaité être un homme afin de faire de la politique, il ne peut s'empêcher d'envoyer des petits messages à ses filles comme : « Julia, y me semble que le CA de la Coopérative agricole aurait besoin d'une fille dynamique comme toi... ». Un conseil que la jeune femme a suivi avec enthousiasme.

Pour toutes ces raisons, parce qu'il ne craint pas de faire valoir ses convictions dans un milieu traditionnellement masculin et qu'en tant qu'homme public, son message a un impact important pour l'atteinte de l'égalité, nous lui décernons ce prix Aequitas.

Toutes nos félicitations Jacques!



Matthew Cochrane revivra à Compton en 2010

Grâce à l'obtention d'un soutien financier du ministère du Tourisme et de la Municipalité de Compton, la population et les visiteurs pourront bientôt aller à la rencontre de Matthew Cochrane quelque part autour du chemin qui porte son nom. Compton deviendra ainsi la première municipalité de la MRC à mettre en valeur un personnage historique dans le cadre d'un projet initié par la Table de concertation culturelle de la MRC de Coaticook. Une œuvre d'art sera en effet érigée à la mémoire de cet éminent citoyen qui a marqué l'histoire de Compton au 19e siècle. Surveillez les nouvelles, plus de détails seront bientôt communiqués à ce sujet.



Des mots
Des images
Des maillages

**Lilimagine
Communication**

Compton 819 835-0048
Lilimagine@sympatico.ca



Une grande réussite

En plus d'assumer avec vitalité ses nombreuses responsabilités de mère, d'épouse, d'amie et de gestionnaire, Marjorie Tyroler, directrice générale du CLD vient de terminer des études universitaires de deuxième cycle et d'obtenir ainsi le prestigieux titre de MBA (Maîtrise en administration des affaires).

Malgré les nombreux projets de développement régional qu'elle mène de front, les innombrables comités qu'elle chapeaute, la représentation nécessaire à ses fonctions, le réseautage qu'elle assure, les partenariats qu'elle établit et les ressources humaines qu'elle encadre avec brio, c'est avec ambition et acharnement que Marjorie a réussi intégrer à ses activités des dernières années, deux soirs de cours par semaine à l'Université de Sherbrooke et la charge de travail que cela impose.

Marjorie, tes amis et ton équipe de travail sont heureux d'avoir festoyé avec toi au Bocage pour souligner ce grand moment. Tu es incontestablement un exemple de courage et de persévérance!

Félicitations pour ce brillant parcours, nous sommes fiers de toi!



La relève municipale, on y croit !

C'est dans une atmosphère chaleureuse et conviviale que plus de 40 personnes se sont réunies le 13 mai dernier au Cinquième Élément de Compton afin de préparer la relève pour les élections municipales de novembre 2009.

La magnifique collaboration entre Femmes et politique municipale de l'Estrie et Femmes en action de la MRC de Coaticook a permis de concocter un rendez-vous original, divertissant et interactif où furent abordés plusieurs thèmes reliés à la politique municipale.

Le tout a débuté par une joute d'improvisation opposant deux équipes composées d'élues ou d'anciennes élues et des citoyennes qui se sont affrontées lors de matchs traitant des enjeux reliés à la politique municipale, des dossiers qui y sont traités et du travail des élu(e)s.

Suite à cette joute (qui a révélé de grands talents artistiques!), une discussion s'est engagée entre les personnes présentes : échanges, témoignages et points de vue ont su enrichir cette rencontre festive.

Jouer un rôle actif en politique municipale est une façon concrète d'améliorer la qualité de vie de sa communauté... Alors, pourquoi pas vous ?

Un grand merci à ceux et celles qui ont pris part à cet événement mémorable.

Nicole Charette et Sylvie Pagès, Femmes et politique municipale de l'Estrie



**Garagiste
Professionnel**

**Garage Beauvais
Mécanique Mobile Enr.**

Mécanique générale
Mise au point des injecteurs
Freins et suspension
Pneus et silencieux
Pare-brise

Compton 835-5612



**Le 23 juin dès 18 h
au Récré-O-Parc
de Compton**

Remise le 24 en cas de pluie

Le 5 juin dernier, pour la troisième année consécutive à Compton, se tenait une activité sous le thème de la sécurité à la ferme : « **SÉCURIJOUR à la ferme** ». L'activité se déroulait cette fois au Verger Ferland, sous un soleil radieux. Les participants aux deux premières éditions se souviendront de la « bouette » et du « frette »...

Par Isabelle Marissal

Louis-Charles Boisvert et toute son équipe ont accueilli les jeunes sur le site en proposant d'entrée de jeu que le déroulement de la journée se passe en toute sécurité : « Vous êtes sur une ferme. Il y a des tracteurs, des grosses machines et des équipements dangereux sur le site. Je suis le coordonnateur de la journée et je porte un gilet bleu. Les adultes sur le site portent un gilet blanc avec le logo du « Sécourijour ». Si vous avez à vous déplacer, vous le faites avec votre groupe ou alors accompagné d'un adulte qui porte un chandail identifié. VOUS NE CIRCULEZ JAMAIS SEUL! Vous avez droit à deux avertissements, aujourd'hui. Vous venez de recevoir le premier! »

Après ce mot du coordonnateur, il y a eu un temps de flottement parmi les jeunes... Un murmure collectif d'assentiment a rapidement suivi. Oups... Il est sérieux, le Monsieur! Tout le monde était d'accord là-dessus avant de se diriger vers le premier kiosque.

Des ateliers pertinents

Dix d'ateliers d'une vingtaine de minutes étaient proposés aux élèves des écoles primaires de Compton et de St-Edwidge. Environ 115 enfants ont pu entendre les bénévoles (pompiers, policiers, ambulanciers, etc.) leur parler des traumatismes crâniens, de la sécurité en VTT, des dangers des armes à feu, de quoi faire lorsqu'on se garde seul à la maison et leur prodiguer des conseils de sécurité envers les poulies et engrenages, et en cas d'incendie, etc.

L'organisation dynamique

La 3e édition du « **SÉCURIJOUR à la ferme** » attire 145 personnes!



permet aux jeunes d'apprendre, de réviser les consignes les plus courantes et de s'exprimer sur ce qu'ils et elles comprennent de leur propre responsabilité face à la sécurité.

La démonstration des risques liés à la « prise de force » des tracteurs (« Power Take Off » - PTO) et la manipulation d'un extincteur a remporté, comme toujours, un vif succès.

L'un des ateliers abordait le thème : « Je me garde seul à la maison ». Une simulation d'enlèvement d'un des jeunes élèves par un adulte complice faisait partie de l'atelier. Sur dix groupes, l'adulte (une femme qui avait l'air gentille et qui ne portait pas le chandail du « Sécourijour ») a réussi à attirer neuf enfants en dehors du chapiteau! Une seule élève a refusé et ne lui a jamais donné son nom... La plupart du temps, personne ne s'était aperçu de la disparition d'un élève dans le groupe. L'objectif de la simulation consistait à attirer l'attention des jeunes sur la rapidité d'exécution d'un enlèvement et le DROIT que les enfants ont de se montrer ferme (voire, impoli!) et refuser de parler ou de suivre un étranger.

Lorsqu'on discute avec les enfants, on s'aperçoit qu'ils et elles possèdent très bien la plupart des consignes de sécurité. Alors, pourquoi arrive-t-il encore

autant d'accidents et de drames? Probablement par insouciance...

Les jeunes qui participent à une journée « SÉCURIJOUR à la ferme » ont une occasion extraordinaire de revoir ces consignes et de prendre en main leur propre sécurité dans un cadre très attrayant et hautement sécuritaire.

Les responsables en profitent pour remercier les membres du comité organisateur, les commanditaires et les bénévoles sans qui cet événement ne serait pas possible.

**Auto
Value**

Centre de Service Certifié

GAËTAN THIBEAULT
PROPRIÉTAIRE

Garage Gaétan Thibeault Inc.
6677, Rte Louis-S.-St-Laurent
Compton, Qc. J0B 1L0
Tel: 819 835-0222



Destination soleil à Compton

*Le soleil se fait plutôt rare?
Vous avez un événement spécial?
Venez vous faire bronzer et profitez
d'un petit moment de détente au*

Salon de beauté Dynamic
1, rue Claire, Compton
819 835-0295

*Spécial JUIN : 100 minutes de bronzage avec bouteille de
crème bronzage incluse : 60 \$ (d'une valeur de 90 \$)*

King's Hall une renaissance?

Suite de la page 3

moins deux millions de dollars pour en faire un hôtel « multi-sensoriel », le promoteur a passé de nombreuses heures à visiter chacune des pièces de l'édifice afin d'en évaluer l'ambiance et le potentiel. « Nous voulons nous inspirer du côté historique et de l'architecture de style britannique du bâtiment pour faire évoluer notre concept, confie Clément. Je rêve d'y créer un style vieille Auberge anglaise, un peu de magie inspirée de Harry Potter avec un musée, un autobus à deux étages, de beaux jardins anglais et des labyrinthes ». Cependant, l'éventuel propriétaire souhaite que ce « Domaine du King's Hall » demeure chaleureux, convivial et facilement accessible à une clientèle familiale. Son plan d'affaires prévoit offrir des chambres à partir de 59 \$ la nuit pour les plus modestes d'entre elles. Les préoccupations environnementales et le partenariat avec les projets de la communauté font aussi partie des priorités orientant son projet.

La grappe et ses raisins

Pour Steve Clément, ce plan ne pourra s'accomplir qu'en comptant sur la synergie d'une généreuse grappe de partenaires et d'idées. Il n'a donc pas hésité à joindre ses efforts à ceux de monsieur Yves Bourassa, un développeur qui, de façon parallèle, avait lui aussi entrepris des démarches pour la revitalisation du King's Hall. Oblat séculier de l'Abbaye St-Benoît, homme de communication et de contacts bien connu sur la scène sherbrookoise, Yves Bourassa a cumulé tout au long de sa carrière les fonctions d'agent d'artistes, de spéléologue, de candidat conservateur dans la circonscription fédérale de Chambly-Borduas et de garde du corps pour la firme Garda, un poste qu'il occupe encore aujourd'hui et qui contribue

à épaissir son carnet de contacts dans les milieux politique et artistique. Gérant du Granada à l'époque de sa renaissance, il semble qu'il ait oeuvré pour sa revitalisation ainsi que pour celle du monastère Franciscain de Lennoxville, du Capitot de Québec et pour le projet Mines Capelton (2e vie).

Interrogé sur la nature de l'association entre les deux promoteurs, monsieur Bourassa parle d'une « pyramide à tête plate » avec comme acheteur, hôtelier et gestionnaire, monsieur Clément et son conseil d'administration. De son côté, Bourassa et son équipe se charge de la mise en place de la Fondation du Domaine du King's Hall et de son conseil d'administration visant à créer des activités et les administrer tout en faisant la promotion du patrimoine du King's Hall.

Disant bénéficier de partenaires financiers intéressés à injecter de l'argent dans les activités du lieu, Yves Bourassa a épousé le projet du King's Hall avec un enthousiasme et une énergie contagieuse. Tandis que Clément se fait plutôt discret et pragmatique, c'est avec panache et audace que Bourassa a organisé des rencontres publiques dans le but de créer un comité ad hoc visant à rassembler les visions et les idées de la commu-

nauté pour la renaissance de l'endroit.

« Le Domaine du King's Hall sera comme une grappe de raisins avec une branche centrale et de nombreuses idées qui s'y greffent », explique Yves Bourassa.



Steve Clément



Yves Bourassa

Fondateur du concept du tir à l'arc Contemplatif (mariage de l'esprit de St-Benoît et du Kyudo Japonais) qu'il a inventé il y a huit ans, Yves Bourassa souhaite y mettre son « raisin » en y fondant l'Archerie mondiale du Domaine du King's Hall. Un projet qui a reçu l'appui officiel de l'ancien directeur adjoint des Jeux Olympiques de Montréal, monsieur Gilbert St-Laurent (aucun lien de famille avec Gérard St-Laurent), lui-même élite en tir à l'arc depuis plus de 40 ans. « Le grand rassemblement des Archers du Québec, du Canada et même de l'international pourrait vraisemblablement se tenir au Domaine du King's Hall chaque année et plusieurs promoteurs de divers pays sont vraiment intéressés par le concept », confie Yves Bourassa qui rêve de créer un parcours de tir à l'arc sur les terrains de la propriété.

Loin de la coupe aux lèvres?

À ce raisin qui ne devrait représenter que le 1/8 de la grappe d'activités « multisensorielles » du Domaine du King's Hall, l'équipe grandissante qui entoure Yves Bourassa ajoute une foule d'idées parfois réalistes, quelques fois farfelues ou difficiles à réunir sous un même concept cohérent. Cette équipe compte parmi ses rangs Dominique Bolduc de Compton, président de la Fondation Humanitaire Agri-doom du Québec, Vincent Hallée, vice-président de Art Rupestre

International, et Joël Delisle, de la firme environnementale CO2 Réduction (www.co2reduction.ca) qui compte se charger de la réduction de l'empreinte carbone des activités de l'hôtel. On y parle à la fois de spa, de gymnase, de musée, de salle de spectacle, d'immense chapiteau, de restaurant du terroir, d'éclairage de fibre optique, de cours de yoga et parfois même d'anges... Il est évident qu'il faudra passer tous ces « raisins » au filtre du réalisme avant de recueillir le nectar des idées viables.

Visionnaire, rêveur, pragmatique, réaliste, courageux ou téméraire? Il est encore difficile de se mettre un qualificatif sur ce projet du Domaine du King's Hall et sur la capacité de ses promoteurs à réanimer le site. Chose certaine, toute la communauté se croise les doigts dans l'espoir de voir le projet rencontrer le succès qui permettra la mise en valeur de ce bijou de notre patrimoine, tout en stimulant l'énergie créatrice et l'économie locale.

Envie d'y mettre votre grain de sel? Contactez Steve Clément ou Yves Bourassa pour réserver votre place lors de la prochaine rencontre qui aura lieu le 5 juillet 2009 à 9 h 30 au King's Hall. Réservation obligatoire 819-347 5519

SICO

**CENTRE DE PEINTURE
DANIEL LAROCHE ENR.**



- Peinture Sico
- Tapisserie
- Fabrication de clefs

54, rue Main Ouest
Coaticook Qc. J1A 1P2
(819) 849-4410

Ouverture de la saison de la chasse aux images des Comptonales

Le thème du concours photo 2009 :
les enfants de la terre

La chasse aux images s'est ouverte aujourd'hui à Compton et dans la Vallée de la Coaticook! À vos appareils photo, car le grand concours des Comptonales est de retour : c'est le temps de parcourir la MRC de Coaticook à la recherche de la meilleure photo pour illustrer le thème du concours 2009 : Les enfants de la terre. Vous avez jusqu'au 15 septembre pour soumettre gratuitement au concours trois photos prises dans la Vallée de la Coaticook.

Lors de la conférence de presse, une classe entière d'enfants de l'école Louis St-Laurent est venue jouer avec des cadres suspendus aux arbres, donnant ainsi aux journalistes et visiteurs une superbe occasion de saisir de très jolis clichés des *enfants de la terre* (photo à la une). Étaient également présents à ce lancement, plusieurs producteurs comptonais, complices des Comptonales année après année.

Le Concours photo Les Comptonales, organisé en collaboration avec la Table de concertation culturelle de la MRC de Coaticook, en est à sa quatrième édition. Le concept est maintenant bien connu : *Croquez nos campagnes sur le vif!* Les photos soumises au concours, sous les catégories Professionnel, Amateur ou Jeunesse, seront exposées à la *Grange aux images* aux côtés d'expositions de photographes professionnels lors de la Virée gourmande des Comptonales, les 26 et 27 septembre prochain. Elles seront jugées par le public et par un jury professionnel : six prix seront donc attribués. La remise des prix aura lieu au Festin des Grâces; le public sera donc invité à voter pendant toute la Virée gourmande.

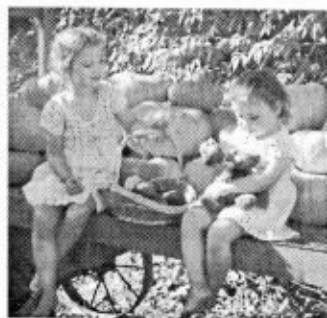
Les Comptonales sur le vif prendront encore de l'ampleur... cette année. Les visiteurs à la Virée gourmande pourront participer au concours photo directement sur le parcours. Également

sous le thème *Les enfants de la terre*, ce concours (format numérique seulement) permettra de soumettre trois photos prises lors de la Virée gourmande soit en les téléchargeant directement sur des ordinateurs disponibles à l'accueil ou en les faisant parvenir à l'organisation des Comptonales dans les jours suivants. Les photos soumises pendant le week-end des Comptonales seront immédiatement projetées sur divers écrans et sur le Web. Ce concours est assorti d'un prix du jury attribué lors du Festin des Grâces.

Le programme 2009 des Comptonales revient aussi avec des expositions de photographes professionnels dont les œuvres seront présentées dans des lieux patrimoniaux au cours de la Virée gourmande. Une belle occasion pour eux de nous faire partager leur passion et pour nous de les rencontrer de façon conviviale au détour de nos routes colorées.

Information et inscription gratuite au concours :

www.comptonales.com
819 835-9463



BOULANGERIE ARTISANALE ÉDUCATIVE

Nouvel horaire à partir du 23 juin :
la boulangerie sera ouverte du mardi
au dimanche inclusivement.

Les Miettes

Nouveau : lunches « sul'pouce » tous les midis
composés uniquement de produits locaux.

De retour : nos fameuses pizzas fines!

Sur présentation de ce coupon et à l'achat d'un sandwich et d'un
dessert, obtenez gratuitement une boisson gazeuse biologique.

Voisin immédiat de la Caisse populaire.
Pour information et réservation : 819 835-0290



France Bonsant
Députée
Compton-Stanstead



*C'est un honneur et un privilège pour moi
de représenter mes concitoyens et concitoyennes
de Compton à la chambre des Communes.
Merci de votre confiance.*

1955, rue Belvédère Sud
Bureau 100
Sherbrooke (Québec) J1H 5Y3
Tel. (819) 347-2598
Télec. (819) 347-3583
bonsaf1@parl.qc.ca

BLOC
QUÉBÉCOIS

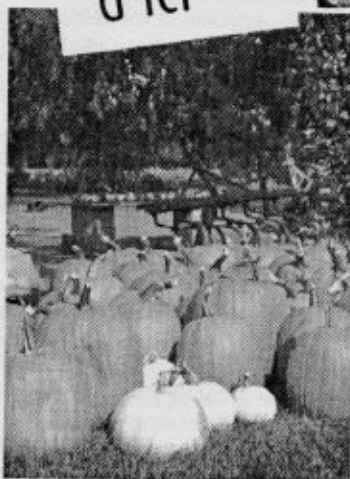
Mon panier comptonois



Le vrai goût



d'ici



À détacher et conserver

Créer son panier d'épicerie à partir des produits comptonois c'est :

- Manger frais
- Manger sain (bio, santé, écologie et environnement sont des préoccupations quotidiennes de plusieurs de nos producteurs. Demandez-leur...)
- Connaître la provenance des mets servis à notre table
- Communiquer directement ses besoins à l'agriculteur et au transformateur
- Redonner une dimension humaine à l'industrie alimentaire
- Encourager l'économie locale
- Donner de l'emploi à nos jeunes
- Stimuler la relève
- Participer à une communauté agricole
- Combattre la pollution liée aux transports longue distance
- Renouer contact avec la terre nourricière
- Renforcer son sentiment d'appartenance

À ne pas manquer !

Le week-end des saveurs

Les samedi et dimanche 1^{er} et 2 août

Les Comptonales

Photo et Gastronomie

Les samedi et dimanche 26 et 27 septembre
et le dimanche 4 octobre

(voir annonce en page 16 pour détails)

Mon panier comptonois la généreuse...

BOUTILLERIE & PÂTISSERIE

Boulangerie artisanale éducative Les Miettes

Pains au levain et sur poolish : noix de Grenoble grillées, olives et herbes de Provence, kamut, baguette garnie du fameux pesto rouge de Corine (5e Élément). Pizzas fines pour emporter : tomates & basilic bio de l'Abri végétal, olives Kalamata et cheddar fort bio. Croissants, amandines, chocolatinnes pur beurre bio.

Pique-niques gourmets santé avec de délicieux croissants et ciabatta maison, garnis de produits locaux. Choisissez un dessert et obtenez gratuitement une boisson gazeuse biologique! Obtenez 10 % de réduction sur toute réservation de produits placée 24 h d'avance. Durant la saison estivale, sirotez un excellent café équitable et bio et dégustez les viennoiseries maison sur place (entre 7h30 et 10h).

Du mardi au dimanche de 7 h 30 à 17 h 30
6770, route Louis S.-St-Laurent 819 835-0290
boulangeriesmiettes@yahoo.ca
www.produitsdelafirme.com/fr/producteurs/boulangerie_miettes.html

BioBon boulangerie-pâtisserie artisanale

Ouvert tous les jours dès 7 h 30. Commencez la journée avec café, croissants, brioches ou muffins servis sur place. Transformation alimentaire de produits santé haut de gamme. Grande variété de pains au levain et levure composés de farines de la Milanaise, viennoiserie, gâteaux, pâtes, tartes, quiches, sauces, potages et choix de plats préparés. Lunch express : salades, sandwich, soupe, crudités et trempette. Tout de l'entrée... au dessert. De tout pour composer votre repas à la maison ou votre panier de pique-nique! Vaste étalage de produits régionaux. Contact : Pasquale Beauvais.

6820, route Louis-S.-St-Laurent 819 835-1325
biobon@bellnet.ca
www.biobon.ca
www.produitsdelafirme.com/biobon

Kiosque chez Lavigne

Grande variété de produits maison cuisinés sur place. Boulangerie et pâtisserie artisanale, fruits et légumes de saison, produits régionaux.

Ouvert à partir de 8 h, 7 jours/semaine de mai à octobre et 3 jours/semaine hors saison.
8105, route Louis-S.-St-Laurent 819 849-2595

RESTAURATION & TRAITEUR À SAVEUR LOCALE

Le Cinquième Élément

Resto* Café* Desserts & cie. Que ce soit pour déjeuner, dîner, souper, ou, en après-midi pour siroter une bière importée ou un de nos vins locaux accompagné d'une bouchée salée, déguster un dessert maison « cochon »

agrémenté d'un espresso bio & équitable...la vie est trop courte pour manger triste...alors, mangeons local! Dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, le Cinquième vous emmène en voyage à la découverte des produits d'ici en vous proposant un menu varié et abordable haut en couleur et riche en goûts.

Service traiteur (24 h d'avance minimum) : des sorbets maisons, des bouchées à saveurs locales, des sushis, des pâtisseries & gâteaux décadents au chocolat Belge ou petits fruits pour toutes occasions. Contact : Corine.

Ouvert du mercredi au dimanche dès 10 h
6815, route Louis-S.-St-Laurent 819 835-0052
lecinquiemelement@bellnet.ca
www.lecinquiemelement.com

Le Bocage-restaurant

Une « table aux saveurs du terroir » certifiée, occupant une maison victorienne sachant allier le charme d'hier et le confort d'aujourd'hui. Menus de trois à six services pour une aventure culinaire sans pareille et ce en salle ou en terrasse. Notre cuisine, votre vin. Profitez de nos promos en semaine...

200, chemin de Moe's River (Rte 208 E) 819 835-5653
francois.dubois@bellnet.ca
www.lebocage.qc.ca

Auberge des Grands Jardins

Produits maison prêts à manger faits à partir de produits de la ferme : pâtés, cretons, confitures, gelées, marinades, chutneys, légumes et salade du jardin, casseroles.
305, route 208 Ouest (ch. Hatley) Contact : Jacques Paré.
819 835-0403 / 1 888 433-6033
www.aubergegrandsjardins.com

Miche Crocrot

Plats cuisinés, du potage au dessert, ainsi que confitures et marinades. Service de traiteur à domicile pour 10 à 30 personnes. Produits frais régionaux préparés avec talent et soins attentifs. Contact : Micheline Paré.
19, chemin de la Station 819 835-5785
michecrocrot@yahoo.ca

Les Terrasses Wood

Délicieuses frites aux pommes de terre comptonaises, produits laitiers et maraichers de chez nous.
7 jours/semaine.
6805, route Louis-S.-St-Laurent 819 835-0060

Marché Grégoire et filles (Bonichoix)

Vaste gamme de produits comptonois incluant fruits et légumes en saison et produits maison prêts à manger.
8, chemin de Hatley 819 835-5492

ACHATS ET VISITE À LA FERME

PRODUITS LAITIERS

Fromagerie La Station

Fromages fermiers au lait cru biologique : la pâte demi-ferme, La Comtomme, la pâte ferme, Alfred Le Fermier. Et maintenant La Raclette de Compton... nature et poivrée... en pleine nature! Visites guidées sur réservation et dégustations des produits. L'approche et la philosophie agricoles des producteurs vous seront révélées. Randonnée pédestre et panneaux champêtres. Kiosque de produits régionaux. Accès partiel aux personnes à mobilité réduite, aire de pique-nique, animaux domestiques acceptés. Contact : Carole Routhier.

440, chemin de Hatley 819 835-5301
www.fromagerielastation.com

Ferme Jean-Noël Groleau

Beurre, crème et lait fermier entièrement naturels. Fromages et desserts (tartes et mousses au fromage). Produits de l'étable (sirops, bonbons, gelées, moutardes, marinades, épices, savons). Lait de vache et de chèvre, viandes. Promenade en tracteur. Plusieurs produits maison et régionaux disponibles. Économusée du beurre. Accès partiel aux personnes à mobilité réduite. Aire de pique-nique. Animaux domestiques acceptés. Service bilingue. Sorties éducatives. Visite guidée samedi et dimanche à 10 h. Ouvert de 10 h à 17 h, du jeudi au dimanche, à l'année. Contact : Diane Groleau.

Tous les jours en juillet et août.
225, chemin Cochrane 819 835-9373
www.fermegroleau.com

JARDINS

Les Jardins La Val'Heureuse

Plantes médicinales et culinaires biologiques. Plus de 100 produits biologiques certifiés et transformés à la ferme : tisanes, extraits, fines herbes, savons, sels de bain. Visite des jardins : 15 juillet au 15 août tous les jours, sauf le mardi, entre 11 h à 16 h (un livret explicatif vous informera des vertus des plantes médicinales) aire de pique-nique disponible). Vente au kiosque : début juillet à la fin septembre, tous les samedis et dimanches de 11 h à 16 h. (La plupart de nos produits sont aussi en vente au Bonichoix de Compton). Contact : Johanne Lemire.

475, chemin Hatley 819 835-9149
www.lavalheureuse.com

Au coeur des saisons

Fleurs comestibles. Produits maisons raffinés pour accompagner, poissons, fromages et terrines : gelée de vin pimentée, confit d'oignons au porto, gelée de roses, délicieuses pommes canneberges et noix de Grenoble, gelée de pommes à la monarde, chutney pommes gingembre. Quelques confitures et marinades. Vinaigre de capucines. Goûter fleuri tous les samedis et dimanches à 14 h. Visite de jardins du jeudi au dimanche de 11 h à 16 h. Contact : France Harrisson

540, chemin de Hatley 819 835-1365
www.aucoeurdessaisons.com

ALCOOLS

Domaine Yves Hill (Apéri-fruits Compton)

Vins apéritifs de petits fruits (cassis et mûres sauvages), gamme de produits de cassis. Visite guidée de l'entrepri-

se et dégustation de produits. Accès total aux personnes à mobilité réduite, aire de pique-nique, animaux domestiques acceptés, service bilingue.

Juin à août du mercredi au dimanche de 11 h à 17 h. Septembre à mai en tout temps sur appel et les samedis et dimanches de 11 h à 17 h. Contact : Yves Cousineau.

12, chemin Boyce 819 837-0301

aperifruits@axion.ca

www.produitsdelafirme.com/aperi-fruits

Coteaux du Tremblay

Un charmant vignoble situé dans un des plus beaux sites de la route des Cantons dans le village de Compton. Vous y découvrirez des vins exceptionnels de notre terroir élaboré par un œnologue de grande expérience : vins blancs, rouge, rosé, et apéritif ainsi que des vins élevés en fût de chêne.

159, chemin Cochrane 819 835-0127

coteauxdutremblay@sympatico.ca

PRODUITS MARAÎCHERS

L'Abri Végétal

Tomates, concombres, fèves et fines herbes issus d'une culture biologique en serre. Site enchanteur où il sera possible de déguster les bons légumes au bord de la rivière sous le pont couvert.

Du lundi au samedi, de 9 h à 17 h. Vous les trouverez peut-être aussi le dimanche, prenez la chance ou bien téléphonez leur! Contact : Annie Lévesque ou Frédéric Jobin-Lawler.

350, chemin Drouin 819 837-3081

abrivegetal@sympatico.ca

Kiosque de légumes biologiques cultivés à Compton

Tous les samedis de 10 h à midi du 4 juillet au 19 septembre. Dans le stationnement en face de chez BioBon. Contact : Pasquale Beauvais.

6820, route Louis-S.-St-Laurent 819 835-1325

Verger Le Gros Pierre

Autocueillette, balade, presse à jus. Pommes, tartes, galettes, jus, gelées, confitures et ketchup aux fruits. Ouvert tous les jours du début août à la fin octobre, de 9 h au crépuscule. Crêperie tous les jours. Accès partiel aux personnes à mobilité réduite, aire de jeux pour enfants, aire de pique-nique, animaux domestiques acceptés, service bilingue, visite guidée sur réservation. Contact : Diane Goyette.

6335, route Louis-S.-St-Laurent 819 835-5549

www.grosppierre.com

Verger Ferland

Autocueillette, pommes, poires, prunes, raisins de table, leurs gelées, jus et coulis. Sauces et tartes aux fruits. Cidre et boissons alcoolisées.

Ouverture Juillet : vendredi et samedi de 10 h à 17 h
1^{er} août au 15 novembre : tous les jours de 8 h à 18 h
15 novembre au 31 décembre : vendredi et samedi de 10 h à 17 h. Contact : Martin Ferland.

380, chemin de la Station 819 835-5762

www.produitsdelafirme.com

vergerferland@hotmail.com

Verger La Pommalbonne

Auto-cueillette, visites guidées. Pommes, maïs sucré, pain, gelée de pommes, tartes, vins, jus, cidre et confi-

tures biologiques. Aire de jeux pour enfant et fermette avec animaux. Contact Germain Lafond.

Du 15 juillet au 15 novembre : 7 jours/semaine de 8 h à 19 h.

6291, route Louis-S.-St-Laurent 819 835-9159

www.lapommalbonne.com

Les Vallons Maraîchers

Légumes biologiques variés, fines herbes et fleurs coupées.

Heures d'ouverture: juillet à novembre, le vendredi de 8 h 00 à 16 h 30, le samedi de 8 h 30 à 16 h.

440, chemin Hyatt's Mills

819 849-2652 ou 819 849-4569

www.produitsdelafirme.com

Ferme Sanders enr.

Production diversifiée de légumes biologiques de champs et de serres, fraises biologiques déjà cueillies et à cueillir. Paniers bio à l'année. Tous les jours pendant la saison des fraises. Appelez pour plus d'information sur les heures d'ouverture.

475, chemin Hyatt's Mills 819 849-2270

www.produitsdelafirme.com

Ferme Donabelle

Fraises cueillies, fraises d'automne, légumes de saison. Tous les jours en saison.

6275, route Louis-S.-St-Laurent 819 835-9423

Les Jardins du matin enr. (Sur les terrains du CRIFA)

Panier de légumes biologiques et kiosque à la ferme. Grande variété de légumes (42), fines herbes et melons cultivés sur 1 1/2 acre. Possibilité de visiter le jardin et d'échanger avec le jardinier. Commandez votre panier dès maintenant et venez le chercher directement au jardin. Si vous n'avez pas commandé de panier, procurez-vous des légumes frais au kiosque le mercredi de 16 h 30 à 19 h 30 au 125, rue Morgan, Coaticook. Contact : Rémi Lahaussais 819 849-2088
rlahau@hotmail.com

Alter-Native Bio

Paniers biologiques, fruits et légumes. Nombreux produits comptonois dans les paniers. Livraison aux deux semaines dans un point de chute près de chez vous.

277, chemin de Bulwer, Martinville 819 835-0002

www.alternativebio.com

Plantation H. Cotnoir

Citrouilles et sapins de Noël.

100, chemin Sage 819 849-6396

www.produitsdelafirme.com

Verger CD Gagnon Pom D'Amours

Pommes, poires et pommestes.

505, chemin Hatley, route 208 Ouest 819 835-5320

Ferme Renaud Bolduc

Fraises cueillies et auto cueillette. Sous-produits de la fraise, quelques produits régionaux.

Ouvert en saison (mi-juin à mi-août), de 7 h à 18 h.

360, chemin de Hatley 819 835-9216

Serres Lavoie-Bolduc

Tomates et concombres de serre.

405, chemin Robert 819 849-3877

Fraisière Patry

Fraises cueillies et autocueillette.

En saison, tous les jours de 7 h 30 à 20 h.

819 849-2065

Bleuetière Mi-Vallon

Framboises et bleuets : auto cueillette en saison, ainsi que cueillis et congelés

375, chemin Flanders 819 835-9162

Réginald et Denise Dassylva

Autocueillette de bleuets en corymbe, en saison.

180, chemin Jacques 819 835-9148

Domaine du Cep des Neiges

Asperges en saison.

455, chemin Flanders 819 835-1818

Ferme Daniel Gilbert

Large variété de légumes frais du jardin. Vente en gros et détail, pas d'autocueillette.

7 jours/semaine de 8 h à 20 h, en saison.

185, chemin Dion 819 835-9222

VIANDE ET ÉLEVAGE

Ferme Diane R. et Victor Blais

Bœuf biologique Blonde d'Aquitaine.

450, chemin Vaillancourt 819 849-3143

www.produitsdelafirme.com

Ferme de la Station

Bœuf à la livre, sans hormone, directement de la ferme, préparé et congelé. Sur rendez-vous.

1000, chemin Compton 819 837-2268

Ferme Quijas Lamas

Élevage et vente de lamas de race pure, dressage, vente de fibre. Visite personnalisée. Sur rendez-vous seulement. Contact : Bruno Quirion et Jacinthe Fecteau.

163, chemin de Cookshire 819 835-9224

www.fermequijaslamas.com

ACCUEIL À L'ÉRABLIÈRE

Erblière des Sittelles

Produits de l'érable. À l'année : sirop et beurre d'érable, tire, briques de sucre mou et dur, caramel à l'érable, bouchées fondantes de sucre mou, sucre granulé fin et pépites, bonbons à l'érable et café. En saison, cornets de tire, suçons et bonbons clairs. Contact : Lisette St-James et Jean-Pierre Charuest.

Du 10 mars au 20 avril : 7 jours/semaine de 7 h à 21 h. Commande par téléphone le reste de l'année.

53, chemin Moe's River 819 835-1085

Les Comptonales

roquez nos campagnes... sur le vif!

*Un régal pour les cinq sens
et toute la famille...*



25 septembre

Spectacle d'ouverture avec Karkwa
au Pavillon des Arts et de la Culture
de Coaticook (R.S.V.P.)



26 et 27 septembre

Virée gourmande chez les producteurs :
dégustations - concours, expos et activités
photo - ateliers de savoir-faire artisan -
artistes à l'oeuvre - animation



4 octobre

Festin des Grâces : huit chefs
dans une création collective
inspirée des récoltes

*Bienvenue à
Compton!*

*Apportez votre glacière,
votre appareil photo et
votre appétit!*

Inscrivez-vous au concours photo* Les Enfants de la terre
www.comptonales.com 819 835-9463

* En collaboration avec la Table de concertation culturelle de la MRC de Coaticook.

Le Bocage

Fine cuisine régionale



300 CHEMIN MOE'S RIVER 208 E
COMPTON (QUÉBEC) J0B 1L0
RÉSERVATIONS REQUISES

819 835-5653

www.lebocage.qc.ca



François Dubois
chef propriétaire



Nouveau cet été chez



en partenariat avec
les Vallons maraîchers
et la Ferme écologique
St-Laurent

*Les Vallons
Maraîchers*

Kiosque de légumes biologiques de Compton

Tous les samedis matins de 10 h à midi, du 4 juillet au 19 septembre
Dans le stationnement de BioBon au 6820, route Louis-S.-St-Laurent

Pasquale, Lucie et Marie-France se feront un plaisir de vous servir.
C'est un rendez-vous, beau temps, mauvais temps!



La saison au Gros Pierre
ouvre le 1^{er} août!
Venez vivre une journée
inoubliable où la magie
est à l'honneur.

Alexo et Bisha sauront émerveiller les tous petits
Christian le magicien et Vincent Mentallo
ravigront les plus grands

Coût pour toutes les attractions :
enfant 5 \$, adulte 7 \$ ou 20 \$ pour un passeport famille

Magie en Famille
au Gros Pierre
De 11 h à 16 h,
samedi et
dimanche,
1^{er} et 2 août



Pommes, tartes et galettes aux pommes, produits régionaux.
Crêperie avec délices pour toute la famille!

Pour l'été, quoi de mieux que des idées de recettes créatives qui mettent à l'honneur les produits de chez nous au fil des récoltes. Voici ce que François Dubois de L'Auberge et restaurant Le Bocage nous propose dans le cadre de la chronique Les Toques champêtres.



Les toques champêtres

Un grand tournant au Bocage!



À la suite d'une recherche intensive sur le Web, Facebook, Google, et autres... Après plusieurs échanges de courriels, de pdf et d'infolettres. Ayant survolé tous les blogs et forums à

ma disposition, j'ai dû en venir à cette conclusion : mon dernier article dans L'écho de Compton remonte à il y a deux ans, pour Noël.

C'est lors d'un Doodle pour une réunion du CA des Comptonales que notre rédactrice en chef Lisette m'a ramené à l'ordre en me disant : « Y serait temps, avec tous les changements que tu fais en ce moment au Bocage, de propager la nouvelle. » Je lui retourne un courriel en lui disant qu'elle a raison et que je lui pondrai des articles à la fois drôles et pertinents, et ce, tout l'été. (Pour l'instant, nuls critères ne sont respectés).

Depuis près de 6 mois, je travaille à mettre Le Bocage et sa terre d'adoption, Compton, disponible à travers le Québec, le Canada, voir même le monde... (En fait, ça fait plus de 4 ans et 6 mois en tant que président de la Corporation des Comptonales, mais ça, c'est un autre article). Avec la refonte du site web du Bocage (allez voir le site), les nouvelles promotions en semaine (allez voir le site), la nouvelle activité « Un Dimanche Au Bocage » (pas encore sur le site), les brunches de la Fêtes des Mères, Pâques, et autres occasions spéciales (étaient sur le site et vont y revenir, il s'agit d'y aller souvent...sur le site), je crois que j'y arriverai. Avec l'appui de bonnes amies impliquées dans le milieu, NOUS y arriverons. La prochaine étape... YOU TUBE! Au fait, savez-vous comment désosser une caille? À suivre...

Comme petite recette d'été, y'a pas plus frais. La seule difficulté cette fois-ci, c'est que je ne vous donne pas les quantités...Allez-y, vous êtes capable. C'est comme ça que je le fais à l'Auberge.

Salade de melon grillé, nectarine et Bergerond

Du melon d'eau en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur
Des nectarines, pêches, abricots, même du cantaloup coupé en quartiers,
1/2 Bergerond (fromage de chèvre du Caitya du Caprice Caprin de Sawyerville) par personne,
De la roquette ou du persil italien en feuilles
De la ciboulette fraîche hachée finement

Vinaigrette (à faire au fouet)

Vinaigre balsamique blanc,
Vinaigre balsamique noir,
Une pointe de moutarde de Dijon,
Du thym frais ou séché,
De l'origan frais ou séché,
Sel et poivre au goût
Huile d'olive

Un Indice : pour toute vinaigrette, il faut compter 3 fois l'huile pour une fois le vinaigre)

Enduire le melon d'huile et faire marquer sur le BBQ environ 2 minutes de chaque côté. Dès son retrait du BBQ, saupoudrer de fleur de sel. Couper la chair en cube et laisser égoutter dans une passoire environ 10 minutes.

Mélanger les cubes de melon, les nectarines ou autres, ciboulette et le persil ou roquette avec un peu de vinaigrette, mettre dans le plat de service et émietter les Bergeronds dessus. Servir.

J'vous l'jure, c'est ben bon...

Pour plus de recettes, visitez le www.lebocage.qc.ca

François Dubois,
Chef et propriétaire
Le Bocage Auberge et Restaurant
Compton
819 835-5653

Tél. : 835-5492

Marché Grégoire & Filles

Variété, qualité, fraîcheur à deux pas de chez-vous...

Sylvie Dupont et
Claude Grégoire, prop.



Mêle-toi de tes affaires...

Séance ordinaire du 5 mai 2009

Formation pour les pompiers

Le conseil autorise cinq pompiers de la brigade de protection contre l'incendie de la Municipalité à suivre la formation « Pompier I, section III » au coût total de 6 550 \$.

Îlots de récupération

Il est résolu que la Municipalité se prévale du programme de subvention pour équipements de récupération à des fins d'aires publiques municipales afin de faire l'acquisition d'un îlot de récupération extérieur à trois compartiments (déchets, compost, recyclage) au coût de 890 \$ pour le futur parc adjacent au stationnement de l'école.

Remplacement d'une pompe doseuse pour l'aqueduc

La Municipalité procède à l'achat d'une pompe doseuse incluant les accessoires tels que décrits à la soumission de Chem Action au montant de 2 314 \$.

Terrain de soccer – équipement 2009

Afin de pourvoir le terrain de soccer des équipements nécessaires pour la saison 2009, le conseil autorise une dépense de 2 500 \$ pour les frais de location d'une roulotte de chantier chez Location St-Elie, de deux toilettes chimiques chez Location Coaticook et pour les frais d'entretien des équipements (abris des joueurs et estrades).

Lignage des chemins municipaux

La Municipalité confie le lignage des rues et chemins sur une distance d'environ 32 000 mètres linéaires au prix de 0,216 \$ du mètre linéaire à l'entreprise Lignes de stationnement, entretien et traçage (2006) inc. d'Ayer's Cliff, le tout pour une dépense estimée à 7 500 \$.

Exposition extérieure d'un artiste

Le conseil autorise monsieur Marcel Des-saints de Waterville à mettre en vente ses toiles qui seront exposées devant la propriété du 6825, route Louis-S.-Saint-Laurent, durant les fins de semaine de la fin juin à la fin du mois d'août 2009.

Cercle des Jeunes ruraux de Compton-Waterville

La Municipalité réserve un espace publicitaire d'une demi-page dans le livre de l'exposition locale annuelle au montant de 50 \$.

Formation

Monsieur Alain Beaulieu, inspecteur en bâtiment et environnement, est autorisé à s'inscrire à la formation sur la sensibilisation à la protection des rives, du littoral et des milieux humides donnée par le ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs le 21 mai 2009.

Panneau d'accueil à la limite du chemin de Compton

Un accident routier survenu sur le chemin de Compton ayant endommagé lourdement le panneau de la limite municipale, le conseil mandate l'entreprise Enseignes MG pour le remplacement de ce panneau d'accueil d'une dimension de trois pieds par cinq pieds (3'x 5') pour la somme de 2 500 \$.

Modification au règlement de zonage

Il est résolu de mandater le service d'urbanisme de la MRC de Coaticook pour préparer un projet de règlement, un calendrier d'adoption ainsi que les avis publics dans le but de modifier le règlement de zonage no 2002-35, le tout en respectant les recommandations émises par le Comité consultatif d'urbanisme et en considérant une bande protectrice de 150 mètres de tout cours d'eau.

Conseil de gouvernance de l'eau des bassins versants de la rivière Saint-François (COGESAF)

La Municipalité désigne Madame la Conseillère Monique Clément à titre de représentante de la Municipalité de Compton auprès du Comité de gestion du bassin versant de la rivière Saint-François (COGESAF) et paye la cotisation de 50 \$ applicable au membre régulier.

Embauche du directeur général et secrétaire-trésorier

Le conseil embauche monsieur Jacques Leblond de Ripon au poste de directeur général et secrétaire-trésorier de la Muni-

Municipales

palité de Compton sous réserve de satisfaire aux conditions suivantes :

- Une rémunération sur une base salariale annuelle de 72 600 \$ et quatre (4) semaines de vacances et selon les conditions et avantages édictés par la « Politique des conditions de travail de cadre supérieur de la Municipalité de Compton » en vigueur.

Le nouveau directeur général et secrétaire-trésorier sera présent à compter du 19 mai 2009 à raison de deux (2) jours semaine pour son premier mois au sein de la Municipalité.

Bâtiment voisin de l'Hôtel de Ville à vendre

Il est résolu que soit négocié l'achat possible de la propriété sise au 6775 de la route Louis-S.-St-Laurent.

Compost de la Régie intermunicipale de gestion des déchets solides de la région de Coaticook

La Municipalité prend possession de quatre (4) voyages de compost pour son usage exclusif plus un cinquième qui sera offert aux citoyens lors de la tenue de la journée de l'arbre.

Séance ordinaire du 19 mai 2009

PÉRIODE DE QUESTIONS

Les Explorateurs de Compton

Madame Josée Roy, représentante de l'organisme Les explorateurs de Compton, commente les rapports financiers des trois dernières années et explique le besoin que soit maintenue, tel que demandé, l'aide financière de la Municipalité.

RÉUNION

75e de La Coop de Compton

La Municipalité accorde une commandite de 500 \$ à la Coop de Compton pour faire suite à sa demande d'aide dans l'organisation de diverses festivités échelonnées sur toute l'année afin de souligner ses 75 ans.

Montage financier du projet « Parc communautaire »

Monsieur le Conseiller Miguel Gilbert énumère les infrastructures à être installées et les diverses sources de financement possibles afin de réaliser l'aménagement du « parc communautaire », le budget initial est estimé à 160 648 \$.

Les Explorateurs de Compton

Le conseil autorise le versement d'une subvention de 6 000 \$ aux Explorateurs de Compton.

Adoption des états financiers de l'Office municipal d'habitation

Les membres du conseil approuvent les états financiers 2008 de l'Office municipal d'habitation de Compton tels que présentés et approuvés par les administrateurs de l'organisme et autorisent le versement d'un montant de 498 \$ représentant la part de la Municipalité de Compton au déficit 2008 de l'Office municipal d'habitation de Compton.

Dérogation

La demande du nouveau directeur général de la Municipalité, monsieur Jacques Leblond, à l'effet d'adhérer au régime d'assurance collective des Chambres de Commerce dès le 1er juillet 2009 au lieu du délai d'attente de 3 mois, est autorisée.

Autorisation de signature

La Municipalité statue que les signataires des effets négociables et documents municipaux sont les suivants :

-Le maire ou en son absence, le maire-suppléant, soit : Monsieur Fernand Veilleux, ou Monsieur Denis Beaudoin;

-Le directeur général et secrétaire-trésorier ou en son absence la secrétaire-trésorière adjointe, soit : Monsieur Jacques Leblond, ou Madame Martine Loiselle.

Projet du parc communautaire

Le conseil fait sienne la recommandation du comité de Relance concernant le projet d'aménagement d'un parc communautaire au centre du village de Compton et adresse une demande de soutien financier à la MRC dans le cadre des fonds disponibles du Pacte Rural.

Infrastructures Québec-municipalités

La Municipalité de Compton convient de procéder à la préparation d'une demande de soutien financier à « Infrastructures Québec-municipalités », le programme le plus adéquat pour bien desservir les besoins de la Municipalité au niveau du projet d'aménagement d'un parc communautaire au centre du village.

Monsieur le Maire et/ou le directeur général sont habilités à signer pour et au nom de la Municipalité tout document visant à donner suite à la présente.

Appuis financiers au parc communautaire

Le conseil adresse une demande officielle de collaboration financière à la Caisse populaire Desjardins des Verts-Sommets de l'Estrie, afin qu'elle accepte de participer au projet d'aménagement d'un parc communautaire au centre du village. La demande est de 8 000 \$.

Le conseil adresse à Madame Monique Gagnon-Tremblay, députée du comté de Saint-François, une demande officielle de participation au projet d'aménagement d'un parc communautaire au centre du village de Compton tel que décrit dans une lettre préparée par le maire et jointe à la présente. La contribution financière demandée est de 5 000 \$.

Demandes d'appui

Fête des voisins : la Municipalité participera à l'organisation de la Fête des Voisins 2009 et à cet égard autorise des déboursés pour une somme de 500 \$.

Offre d'achat du 6775, route Louis-S.-St-Laurent

Le conseil dépose une offre d'achat formelle de 130 000 \$ en vue d'acquérir la propriété située au 6775, route Louis-S.-St-Laurent.

Appui au projet des Marchés de Noël de la MRC

Considérant le projet du Marché de Noël

auquel Les Comptonales inc. participent et que le projet régional du même nom inclut la construction de maisonnettes démontables qui pourront être utilisées par l'ensemble des municipalités du territoire dans l'organisation de leurs événements et activités; il est résolu que la Municipalité de Compton appuie le projet de maisonnettes démontables présenté par la MRC de Coaticook dans le cadre du programme du Pacte rural de la MRC de Coaticook.

Avertissement

Les résumés des réunions du Conseil et des règlements sont publiés à titre d'information et font l'objet d'une réécriture permettant une meilleure compréhension des textes à caractère d'avantage administratif.

Ils n'ont aucune valeur légale et ne lient ni la Municipalité, ni la rédaction. Vous pouvez bien entendu consulter les procès-verbaux et les règlements originaux au bureau municipal ou au www.compton.ca.

Adrienne Houle

AVOCATE ET MÉDIATRICE

289, rue Baldwin, #4
Coaticook, Qc, J1A 2A2

Bur. : (819) 849-3103 Fax : (819) 849-6019

Le Supermarché en région

IGA Coaticook

265, rue Child, Coaticook (Québec) J1A 2B5
Tél. : (819) 849-6226 Téléc. : (819) 849-2579

Notre priorité est de toujours mieux vous servir.

AUTO POUR DÉSINCARCÉRATION

Le service des incendies de Compton aurait besoin de 3 ou 4 vieilles automobiles pour faire de la formation de désincarcération automobile pour ses pompiers. Nous serions disposés à aller chercher ces vieilles autos.

Possibilité de reçu pour fin d'impôt. 819 835-5584



Au feu!

Assurez-vous que votre propriété est accessible pour les camions à incendie en cas d'urgence (feu, ambulance). Veuillez à ce que votre numéro civique soit visible de la route en tout temps!

Visite des pompiers chez vous

Au cours des prochaines semaines, les pompiers de votre service incendie procéderont aux visites de prévention et de vérification de conformité au règlement 2008-84. Pour les résidents chez qui des anomalies auront été constatées, un avis leur sera envoyé et une nouvelle visite sera prévue afin de vérifier les corrections apportées. Voici la liste des chemins où les résidences seront visitées : Boudreau, Compton, Cotnoir, Curtis, De la Station, Dion, Dubé, Duclos, Drouin, Gilbert, Grand-Duc, Grande-Ligne, Hatley, Huff, Jacques, Legrand, Léon-Gérin, Patenaude, Perras, Pouliot, Prudence, Quirion, Riendeau, Robert, Rouillard, Sage, Sideleau, Vaillancourt, Veilleux,



AVIS PUBLIC

Aux personnes intéressées par un projet de règlement modifiant le règlement 2007-82 sur les usages conditionnels,

Projet de règlement numéro 2007-82-2.09 modifiant le règlement 2007-82 sur les usages conditionnels afin de permettre un nouvel usage conditionnel dans la zone Rb-3 pour inclure les résidences trifamiliales isolées

AVIS PUBLIC est donné de ce qui suit :

QUE lors d'une séance régulière tenue le 2 juin 2009, le conseil municipal de la Municipalité de Compton a adopté le projet de règlement modifiant le règlement numéro 2007-82 sur les usages conditionnels afin d'autoriser sous certaines conditions les résidences trifamiliales isolées dans la zone Rb-3.

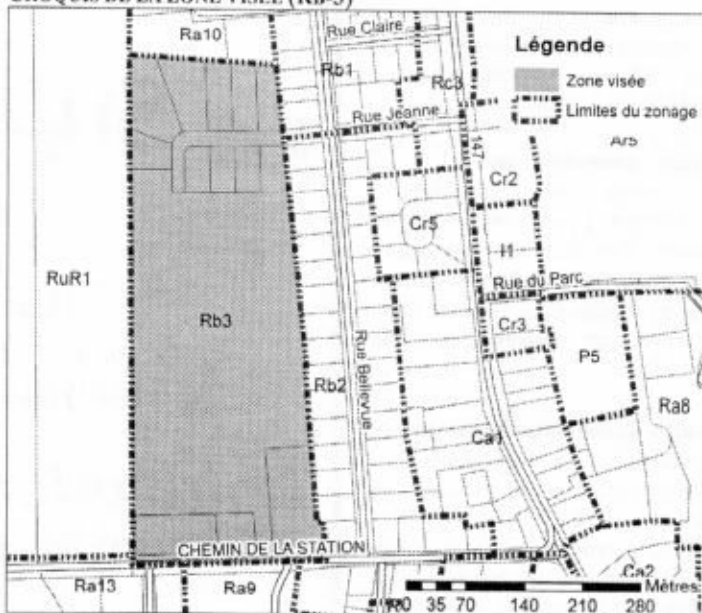
Une assemblée publique de consultation aura lieu le 7 juillet 2009, à 19 h 30, à l'hôtel de ville situé au 3, chemin de Hatley, à Compton. Au cours de cette assemblée, Monsieur Fernand Veilleux, maire de la Municipalité, expliquera le projet de règlement et entendra les personnes et organismes qui désirent s'exprimer.

Le projet de règlement peut être consulté à l'hôtel de ville situé au 3, chemin de Hatley, à Compton entre 9 h 00 et 16 h 00 du lundi au vendredi. Ce projet contient des dispositions propres à un règlement susceptible d'approbation référendaire.

Donné à Compton, ce 15 juin 2009.

Jacques Leblond, avocat, OMA
Directeur général

CROQUIS DE LA ZONE VISÉE (Rb-3)



SERVICE RAPIDE TRAVAIL GARANTI



Service autorisé des compagnies

INFO-MUNICIPALITÉ www.compton.ca

HORAIRE DU BUREAU DE L'HÔTEL DE VILLE

3, chemin de Hatley, Compton J0B 1L0

Du lundi au vendredi entre 9h et 16h

Téléphone: 835-5584

Télécopieur: 835-5750

Pour les urgences :

Page 573-4374

Session du Conseil : les 1^{er} et 3^e mardis du mois à
20 h 00 à l'Hôtel de Ville

COLLECTE DE L'ENSEMBLE DES MATIÈRES RÉSIDUELLES SUR LE TERRITOIRE. (BAC NOIR - BAC BLEU - BAC BRUN - BAC PLASTIQUES AGRICOLLES)

Selon votre secteur, les journées de collecte
sont indiquées sur votre calendrier pour la
collecte des ordures ménagères, du recyclage,
des matières compostables et des plas-
tiques agricoles.

Les calendriers par secteur (secteur A-1,
secteur A-2, secteur B-1 et secteur B-2)
seront également publiés dans le journal de
février 2008.

PERMIS ET CERTIFICATS

Pour tous travaux de **nouvelle construc-
tion**, de **rénovation**, d'**agrandissement**, de
construction d'un **garage** ou d'une **remise**,
d'installation d'une **piscine** ou d'une
enseigne, de changement ou d'implantation
d'**usage**, de **traitement et d'évacuation**
des eaux usées ou de **captage d'eau sou-**
terrain, de **démolition** d'un bâtiment, de
déblai ou de **remblai**, de **projet d'abattage**
d'arbre en milieu urbain, veuillez communi-
quer avec M. Alain Beaulieu, inspecteur en
bâtiment et en environnement au 819-835-
5584 ou au 819-835-5436 afin d'obtenir un
permis ou un certificat au préalable ainsi que
toutes les informations nécessaires à votre
projet.

TRAVAUX D'AMÉNAGEMENT DE COURS D'EAU ET DE COUPE FORESTIÈRE

Vous avez des projets de travaux d'**aména-
gement et d'entretien d'un cours d'eau** ou
des projets de **coupe forestière**? Veuillez
communiquer avec M. Jean-Bernard Audet, à

la **MRC de Coaticook** au 818-849-9166
afin d'obtenir un permis au préalable ainsi
que toutes informations nécessaires concer-
nant la réglementation.

PERMIS DE FEU

Permis de feu d'artifices, de feu de branches,
broussailles, etc. Obligatoire 365 jours par années
sous peine d'amende. 835-5584. Ne serait-ce que
pour votre protection et celle du voisinage.

LICENCE DE CHIENS

10 \$ - OBLIGATOIRE

SYSTÈME D'ALARME

Enregistrement à l'hôtel de ville.

RÉCUPÉRATION DES PILES RECHARGEABLES SEULEMENT

Les apporter au bureau de l'Hôtel de Ville
aux heures d'ouverture

LES DÉPANNÉURS



TOUJOURS PRÊTS À VOUS



LE RELAIS DU DOMAINE

CLUB VIDÉO - DIÉSEL

6950, Rte. Louis-S. St-Laurent
Compton (Qc.) J0B 1L0 Tél / Fax : 819 **835-9448**

Les entreprises Éric Groleau

Tout pour vos travaux
Un seul numéro :
574-7550



- Déneigement
- Sablage
- Entretien de pelouses
- Ramassage de feuilles
- Transport
- Rotoculteur
- Back Hoe et grappe
- Balais hydraulique et à moteur
- Laveuse pression
- Déchiqueteur de branches
- Et multiples autres instruments et services



ACHAT - VENTE - ÉCHANGE

6535, rte Louis-S.-St-Laurent
Compton, QC J0B 1L0
autoveilleux.com

Tel. 819 835-5592
Téléc. 819 835-0916

NOUVEAUX SERVICES OFFERTS

DÉROSSELAGE SANS PEINTURE

ESTHÉTIQUE AUTOMOBILE

*NETTOYAGE INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR, CIRAGE

**CONTACTEZ NOUS POUR INFORMATION
OU POUR RENDEZ-VOUS**

ALAIN BLANCHETTE

PEINTRE - TAPISSIER
ENTREPRENEUR LICENCIÉ
Licence RBQ 8002-9416-51

ESTIMATION GRATUITE

Tél. : (819) **835-0402**
Téléavertisseur : (819) 573-1112



Écho de l'école Louis St-Laurent



Normand Lapointe
Directeur
École Louis-St-Laurent



École primaire
Louis-St-Laurent
Compton



Bibliothèque
DE COMPTON

Chers parents et lecteurs,

Le mois de juin annonce la fin des classes pour nos élèves et nous incite à faire le bilan de l'année qui se termine.

Cette année, nous avons mis beaucoup d'accent sur l'importance du français et des saines habitudes de vie. Ce sont deux aspects essentiels à la réussite de nos enfants.

L'année scolaire 2008-2009 m'a permis de connaître et d'apprécier un milieu engagé, riche de son expertise de toutes sortes dans lequel œuvrent des gens attachants.

Le succès d'une école est assuré par l'implication et la contribution de plusieurs personnes et nos élèves profitent énormément de cette complicité.

Bravo au personnel

Je profite donc de l'occasion pour reconnaître le travail du personnel de l'école. Ces personnes dynamiques croient au potentiel de chacun des enfants et demeurent toujours disposées à offrir le meilleur pour le mieux-être des élèves. Je souligne la générosité et la disponibilité de nos nombreux bénévoles et leur soutien indispensable à la mission éducative de notre école. Le support des différents organismes et commerces s'est également avéré d'une grande importance dans notre travail en milieu scolaire. Je remercie les parents de leur confiance et de la bonne communication école/famille, un facteur essentiel à la persévérance scolaire.

Enfin, je félicite les élèves pour leurs efforts. Leur authenticité continue de m'étonner et me donne un plein d'énergie.

Je souhaite à chacun et chacune d'entre vous un été exceptionnel!

Attention les jeunes, l'agent 009 vous attend au Club de lecture!

Les vacances scolaires commencent dans quelques jours! Pendant celles-ci, la bibliothèque propose aux jeunes de participer au club de lecture. Venez à la bibliothèque et nous vous remettons une trousse dans laquelle vous trouverez une affiche, des autocollants, un cahier et des suggestions de livres. Tout ce qu'il faut pour mener une enquête avec l'Agent 009 (un chien!). Nous t'attendons avec nos 25 trousse. À la fin de l'été, nous ferons un tirage.

Fermeture

La bibliothèque sera fermée le 24 juin et le 1 juillet ainsi que du 13 juillet au 4 août 2009 pour les vacances.

Heure du conte

La prochaine heure du conte aura lieu le 17 juin 2009 de 18 h 30 à 19 h 15.

Suggestion de lecture

Au bonheur de lire de Dominique Demers

Nous sommes toujours à la recherche de bénévoles, si vous avez quelques heures à donner, nous serons heureux de vous accueillir dans notre équipe.

Bon été !

Jocelyne Cusson, conseillère

NOUVEAU À COMPTON!



Daniel Parent

ARPENTEUR-GÉOMÈTRE

451, rue Main ouest
Coaticook (Québec)
J1A 1P8

849.4100

Les constructions & rénovations **CYR inc.**

Entrepreneur général

Rénovation résidentielle & commerciale
Rénovation agricole

Sinistre (urgence 24 h)

819 572-1460

Propriétaire : Cassy Cyr

SPÉCIALISTE
EN RÉNOVATION
DE MAISON
ANCESTRALE

I Coffrages en tout genre

- I Rénovation en tout genre
- I Revêtement extérieur
- I Installation porte et fenêtre
- I Agrandissement
- I Ajout d'étage
- I Toiture de bardeaux
- I Toiture de tôle
- I Finition intérieure
- I Patio

APCHQ
RBO 8338-8900-12



Sylvain Dusseault T.P.I., T.A.P.I
Préventionniste en incendie
Municipalité de Compton et de Martinville

Sécurité près de la piscine

Chaque année, de nombreux enfants se noient dans des piscines résidentielles et des petites piscines pour enfants.

Les enfants sont en danger parce que :

- Ils aiment jouer dans l'eau;
- Ils se déplacent vite;
- Ils peuvent se noyer dans seulement quelques centimètres (un pouce) d'eau.

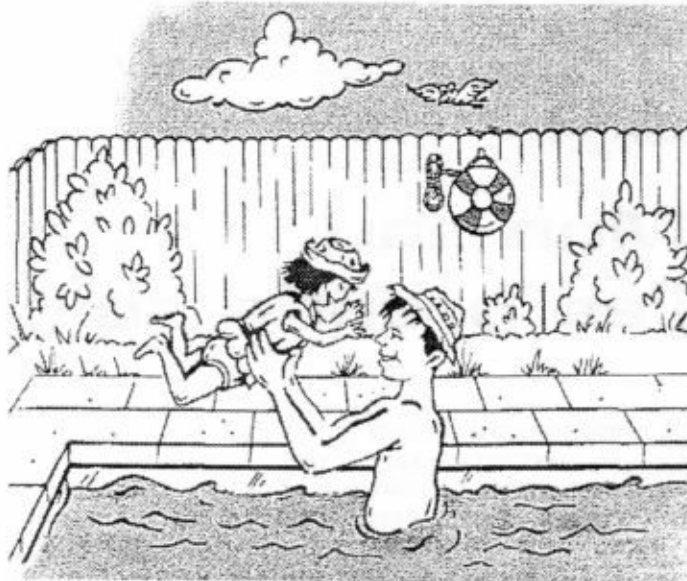
Pourquoi tant de noyades?

1. Parfois la piscine n'est pas clôturée complètement;
2. Parfois la porte de la clôture n'est pas bien fermée ou n'est pas fermée à clé;
3. Parfois un jeune enfant entre dans l'espace autour de la piscine en sortant par une porte patio ou une porte du garage qui donne sur la cour.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Adressez-vous aux autorités de votre ville pour savoir quels règlements il faut suivre pour installer une clôture autour de votre piscine;
- Construisez une clôture et une porte qui empêcheront les enfants d'entrer dans l'espace autour de votre piscine;
- Fermez toujours la porte de la clôture à clé;
- Un adulte doit **TOUJOURS** être présent lorsque des enfants se baignent ou sont près d'une piscine;

- Les enfants de moins de 3 ans et ceux qui ne peuvent pas nager doivent porter un gilet de sauvetage ou un VFI (vêtement de flottaison individuel);
- Inscrivez vos enfants à des cours de natation et de sécurité nautique;
- Assurez-vous que votre équipement de sauvetage et votre trousse de premiers soins sont près de la piscine;
- Prenez un cours sur la sécurité des piscines, un cours de premiers soins et de secourisme (tel que la RCR réanimation cardio-respiratoire);
- Ayez une liste de numéros de téléphone d'urgence à côté du téléphone le plus près de la piscine;
- Assurez-vous que les jouets, les meubles de jardin et les outils ne sont pas à côté de la clôture de la piscine. Les enfants peuvent grimper sur ces objets pour y entrer;
- Si vous voulez en savoir davantage au sujet de la sécurité nautique et des programmes pour apprendre à nager, veuillez appeler la Société canadienne de la Croix-Rouge ou le bureau local de la Société de sauvetage.



Déneigement & Pelouse

Veilleux
Mini-Excavation



- Épandage de sable et sel
- Transport de petites quantités de terre, sable et gravier
- Champ d'épuration et drainage

Info : Tommy Veilleux
Rés. : 835-0877
Cel. : 572-3806
6740, Rte Louis-S. St-Laurent
Compton, Qc., J0B 1L0

BRUNELLE
ÉLECTRONIQUE

Gilles Garant, Mike Boutin et Luc Garant, propriétaires



*Votre centre informatique
en région*

**VENTE • RÉPARATION
SERVICE À DOMICILE**



10, MAIN OUEST
COATICOOK
819-849-3608



Monique Clément, B.Sc.
Conseillère municipale à Compton
Spécialiste en gestion de l'environnement

Mon eau, j'en prends soin

On a longtemps cru que l'eau était une ressource inépuisable et impossible à polluer. Pas étonnant, puisque l'eau recouvre plus de 70 % de la surface terrestre. Toutefois, la majeure partie (97,5 %) de cette eau est salée et donc impropre à la consommation. De plus, les deux tiers de l'eau douce est emprisonnée dans les glaciers. Conséquemment, moins de 1 % de l'eau que l'on retrouve sur cette belle planète bleue est disponible sous forme liquide.

Le Canada est le troisième pays qui compte la plus grande quantité d'eau douce, après le Brésil et la Russie. À lui seul, le Québec renferme 3 % des réserves mondiales d'eau douce. Devant cette abondance, les Québécois sont de grands consommateurs, je dirais même de grands gaspilleurs d'eau potable. En moyenne, les Québécois consomment 424 litres d'eau par jour, alors que la moyenne est de 329 litres par jour au Canada et de 137 litres par jour à l'échelle de la planète. N'oublions pas que dans notre climat, notre organisme a besoin de seulement 2 litres d'eau par jour.

Alors que les habitants de plusieurs pays d'Afrique doivent parcourir des kilomètres pour se procurer ce précieux liquide, nous, nous utilisons allégrement l'eau potable pour « flusher » les toilettes!

Vous voulez faire votre part?

Rien de plus facile : vous trouverez une multitude de trucs dans le dépliant ci-joint, ainsi que sur le site de Réseau Environnement à www.reseau-environnement.com/peep/index.html. Parce que chaque goutte compte.

Une abondance impossible à polluer?

Les cours d'eau ont servi de dépotoirs pendant des décennies. Il y a environ une dizaine d'années, les déchets de la Ville de New York étaient toujours rejetés dans l'océan. Pas étonnant que l'on retrouve aujourd'hui quelque 120 000 pièces de plastique flottant dans chaque kilomètre carré d'océan du monde.

Mais restons chez nous! Les cours d'eau ont abondamment reçu des effluents industriels et domestiques à peine traités. Encore aujourd'hui, les usines d'épuration des eaux débordent fréquemment et plusieurs installations septiques sont déficientes ou inexistantes. De plus, les installations d'épuration ne traitent pas tout et certains polluants se retrouvent en petite quantité dans... notre eau potable. On retrouve déjà des antibiotiques et autres médicaments dans l'eau potable de certaines villes! Alors pensons-y deux fois avant de « flusher » des médicaments ou autres produits toxiques dans l'évier ou la toilette. Ces produits pourraient éventuellement se retrouver dans notre verre d'eau!

Présentement, 56 avis d'ébullition ou de non-consommation



d'eau sont en vigueur à travers le Québec, dont 8 en Estrie. L'eau est impossible à détruire! Vraiment? Notre eau est précieuse, il faut en prendre soin...

Écho de l'eau...

*L'eau c'est la vie
Le début de la création
Elle jaillit des profondeurs
Elle prend la saveur de ce qu'elle touche
Elle est la mémoire du passé*

*L'eau nettoie, l'eau purifie,
l'eau guérit
L'eau c'est le calme et l'équilibre
L'eau qui reconforte
Par sa stabilité, son étendue,
sa grandeur
L'eau c'est la naissance,
l'eau c'est la vie*

*Mais l'eau c'est aussi la mort,
L'eau qui gruge et qui emporte,
l'eau qui détruit,
L'eau est profonde, sombre,
mystérieuse.
L'eau c'est la peur et la frayeur
L'eau c'est les larmes*

*L'eau c'est un monde de contradiction :
Le calme et la tempête
L'émergence et le naufrage
La vie et la destruction
La confiance et la peur
La gloire et le désespoir
La paix et le cahot
La noirceur et l'arc-en-ciel
La naissance et la mort*

Qu'est ce que l'eau représente pour vous?

- Monique Clément

Alicot
**COUCHE DE COTON LAVABLE
ET IMPERMÉABLE
SERVIETTE HYGIÉNIQUE
DE COTON LAVABLE
ÉCHARPE DE PORTAGE
DÉMONSTRATION À VOTRE
DOMICILE**
Mélanie Girard 819 835-1370

**Mosaïque
Les ateliers d'Hélios**
*Le plus grand choix de matériaux et
d'outils pour la mosaïque entre
Montréal et Québec*
• Atelier-boutique unique
• en Estrie
• Cours (initiation,
perfectionnement)
www.MosaïqueHelios.com

**RÉGINALD
BRANCHAUD**
ENR
Installation de poêle,
foyer, cheminée préfabriquée
Regainage de cheminée
existante en maçonnerie
(819) 835-9203
Entrepreneur spécialisé
Conseiller membre APCCS
Association Professionnelle
Chauffage Combustible Solide

La passion horticole

La passion de l'horticulture est une maladie infectieuse dont on ne se guérit pas et qu'on transmet à toute personne avec qui on entre en contact. J'en suis gravement atteinte. En écrivant cette nouvelle chronique, je souhaite vous motiver aux plaisirs du jardinage et en profiter pour vous donner quelques trucs et conseils. N'oubliez pas, c'est en jardinant qu'on devient jardinier.

France Harisson

L'aménagement paysager de votre propriété commence par une bonne planification basée sur une bonne observation et identification de votre environnement naturel. Vos choix doivent s'harmoniser avec le style de votre maison et avec les végétaux déjà existants.

Pour créer un environnement personnalisé, découvrez vos goûts, prenez conscience de vos besoins et laissez aller votre créativité. Aménagez une section à la fois. La façade de votre maison pour la mettre en valeur et créer un accueil chaleureux, un petit coin de la cour pour relaxer dans l'intimité.

Quelques règles de réussite

Connaître la nature du sol, la zone de rusticité de votre région (zone 4 pour nous), l'ensoleillement de votre terrain est essentiel. Les arbres et les plantes placés au bon endroit seront plus en santé. La meilleure façon de réduire votre utilisation de pesticides est de planter des végétaux qui sont tout naturellement résistants aux insectes et aux maladies. Évitez les plantes à problèmes. Attirez les oiseaux, grenouilles et couleuvres, ce sont d'excellents prédateurs pour les insectes.

Un aménagement harmonieux se compose d'un mélange d'arbres, d'arbustes, de vivaces, d'annuelles et de zones gazonnées.

Pour la protection de votre environnement, favorisez les engrais naturels. Ajoutez du compost dans vos plates-bandes et dans vos bacs à fleurs. Fertilisez vos annuelles en les vaporisant avec un engrais organique, comme un mélange d'algues marines. Placez un contenant de récupération d'eau au bas d'une gouttière.

Quelques conseils

-Plantez toujours des plantes odoriférantes près de la porte d'entrée. Ainsi, chaque visiteur apportera une bouffée de parfum dans la maison (lilas, rosiers, héliotropes).

-Intégrez dans vos bacs quelques fleurs comestibles et fines herbes pour aromatiser vos plats cuisinés. Les semis de capucines et de calendulas sont faciles pour les débutants. Pour les jeunes familles, plantez un arbre à la naissance de chaque enfant ou aménager une nouvelle plate-bande identifiée à son prénom.

-Le sens le plus important pour le jardinier est celui de l'observation. Si un coin de votre jardin vous paraît trop sombre, plantez-y des végétaux à feuillage panaché ou doré, vous obtiendrez ainsi un effet de percée de lumière qui mettra en valeur tout le site. Pour une note de légèreté dans les coins ombragés, pensez aux fougères ou aux sceaux de Salomon. Conservez toujours un espace peu visible de votre terrain comme coin de travail : vous en aurez besoin pour partir vos semis, pour remiser les sacs de terreau, pour faire un tas de compost, etc..

Bon jardinage et surtout, bon été!

Au Cœur Des Saisons
540, chemin Hatley, Compton
Tel. : 819 835-1365
www.aucoeurdessaisons.com
Jardins de fleurs comestibles
ouverts aux visiteurs dès juillet



Native de Matane puis enseignante au pré scolaire pendant 34 ans à Montréal, France Harrison est maintenant retraitée à Compton pour réaliser son désir de vivre en nature. Au conseil d'administration d'une société d'horticulture pendant 17 ans, c'est sous sa présidence qu'en 2000, la société se méritait le premier prix des sociétés d'horticulture pour son calendrier d'activités et son implication éducative. Toujours active dans des projets horticoles, que ce soit dans son école verte Brunland ou dans diverses formations, France s'est constamment distinguée par sa passion et son talent. Après s'être mérité le prix de la gestion responsable de la Fondation Riou-Delorme en 2003, elle complétait son *Certificat en horticulture et gestion d'espaces verts* à l'Université Laval en 2005.

Depuis qu'elle cultive les fleurs séchées et comestibles dans ses magnifiques jardins de Compton, elle participe activement aux événements de sa communauté comme le Week-end des saveurs, les Vieux Métiers en Héritage ainsi que les Comptonales, où elle siège sur le CA tout comme sur celui des Compagnons du lieu historique. Active partout en Estrie, elle anime de nombreux ateliers de création, participe à des expositions, présente plusieurs conférences-démonstrations et organise divers événements d'importance en relation avec la cuisine, l'environnement et l'horticulture. Ses produits floraux sont en vente à son entreprise comme dans plusieurs boutiques de la région. Les visites à ses jardins sont une magnifique sortie pour la saison estivale.



Suzanne Couture
COMPTABLE AGRÉÉE

6672, Route Louis-S. St-Laurent
Compton (Québec) J0B 1L0
Tél./téléc. : (819) **835-9139**

Clubs et Associations



Par
Nathalie Lessard

L'année de Lionisme tire à sa fin

Le 17 juin verra se réunir les membres Lions pour la dernière fois cette année.

Le dernier souper est toujours l'occasion de dire merci, de féliciter et de dévoiler l'identité du *Membre Lions de l'année*. Et bien que je sois dans le secret des Dieux, je ne peux vous dévoiler son identité pour le moment... Nous y reviendrons.

Mais avant de conclure la saison, plusieurs membres se seront d'abord réunis au Club de golf de Waterville, le temps de *bruncher* et, pour certains, de parcourir les verts et les allées à l'occasion d'un tournoi amical de type Vegas. C'est à Lions Pascal Audet, notre président 2008-2009, que nous devons cette heureuse initiative.

Je vous signale en passant que Lions Pascal a accepté d'assurer la présidence pendant encore une année. C'est inhabituel, mais il a su répondre « présent » lorsque les circonstances l'ont demandé. Merci Lions Pascal.

Appareils orthopédiques

Même si le Lionisme fait relâche en été, le mandat de « Servir » demeure et les appareils orthopédiques seront quand même disponibles chaque jour. Pour avoir déjà (malheureusement) été bénéficiaire de ce service, je peux vous confirmer qu'il est bien utile de pouvoir compter sur le prêt de béquilles, fauteuils roulants et autres équipements qu'on ne souhaite à personne d'avoir à utiliser!

Lions Benoit Côté se fera un devoir et un plaisir de vous aider si nos inventaires le permettent. Il nous a d'ailleurs livré un vibrant témoignage, dernièrement, sur la fierté et la solidarité qu'il éprouve envers les gens de la communauté qui sont dans le besoin.

Conférencière appréciée

Si vous n'avez jamais eu la chance de côtoyer Mme Carole Routhier, de la Fromagerie de la Station, il vous manque quelque chose et vous l'ignorez. Elle était d'ailleurs l'invitée d'honneur du souper du mois de mai. N'ayant rien préparé de formel, craignant de nous endormir avec « tout ce qu'on savait déjà », Carole a pourtant croulé sous le nombre effarant de questions qui lui ont été soumises. Elle a d'ailleurs largement débordé du temps habituellement imparti, au grand bonheur de tous les membres avides d'en apprendre davantage sur sa passion, son commerce et le développement de son entreprise! Sans doute que quelques-uns d'entre nous se laisseront tenter par les visites guidées qui sont offertes à la fromagerie. Carole, tu es la bienvenue quand tu veux!

Pause estivale

Cette chronique fera relâche pendant l'été, le temps de faire le plein d'énergie solaire : on l'espère en tout cas!



La Fête des voisins, vous l'avez manqué?

Comment avez-vous pu rester sourd à l'appel des djembes qui vous appelaient à la Fête? Nous n'étions pas nombreux pour profiter du chaleureux accueil des propriétaires du camping. Qu'à cela ne tienne, nous avons joué, chanté, dansé tandis que les enfants s'éclaboussaient sous les jeux d'eau. Et surtout nous nous sommes rencontrés autour d'une bonne table. Soyez des nôtres l'an prochain. Merci aux organisateurs!

Association Marie-Reine Waterville

Gagnants de la contribution volontaire du mois de mai 2009 :

- 2 mai : Lyne Ruel, Waterville (# 891)
- 9 mai : André Lachance, Compton (# 202)
- 16 mai : Jeanne Bolduc, Compton (# 986)
- 23 mai : Céline Larose, Waterville (# 858)
- 30 mai : Hubert Hamel-Lapointe, Waterville (# 496)

Félicitations à ces gagnants de 50 \$ et bonne chance à tous pour les prochains tirages! - Claire B. Gagnon, Responsable



Gagnants au tirage du LI-GAGN-ONS de mai 2009

- 500 \$: Stéphane Boivin, Compton (# 275)
- 300 \$: Danielle et Gaétan Couture, Compton (#148)
- 200 \$: Denise Hamel et Solange Bolduc, Magog (#292)
- 100 \$: Pauline et Robert Chaloux, Compton (#166)
- 75 \$: Lucille Audet et Nelson Luce, Compton (#287)

Félicitations à ces heureux gagnants et bonne chance à tous pour les prochains tirages. - Claire B. Gagnon, Responsable

À la direction et au personnel du Manoir de Chez-nous

Les enfants de Madame Rose Tremblay tiennent à vous remercier tous et chacun d'entre vous pour votre dévouement, votre disponibilité et toute l'attention portée à maman pour son bien-être et son confort. Son séjour au Manoir de Chez-nous fut une suite de moments paisibles et très agréables. Merci à toi Odette et à toute ton équipe.

Suzanne, Lucille, Aline et Nil

Pour nous joindre...

L'écho

L'écho est publié onze fois l'an et distribué gratuitement dans tous les foyers comptonais. Ces pages d'information sont ouvertes aux services municipaux et aux organismes à but non lucratif. Veuillez transmettre votre information aux coordonnées ci-dessous mentionnées avec la mention journal L'écho. Les documents seront retenus selon l'ordre d'arrivée et l'espace disponible.
Date de tombée 1^{er} du mois, pour parution 15^e du mois

Veuillez faire parvenir vos articles ou informations à (avant le premier du mois) au :
3, chemin Hatley,
Compton (Québec) J0B 1L0
ou par courriel ;
LiliMagine@sympatico.ca

Pour toute annonce, veuillez contacter
Lisette Proulx au 819-835-0048
LiliMagine@sympatico.ca

Rédactrice en chef
Lisette Proulx

Collaborateurs et collaboratrices
Nathalie Lessard
Sylvain Dusseault
Monique Clément
Catherine Quirion

Reportages
Lisette Proulx
Isabelle Marissal

Conception graphique
Christian Simard

Révision
Sara Favreau-Perreault

Urgences Feu

Sûreté du Québec	310-4141
Municipalité de Compton	835-5584
Urgence municipalité -	
Téléavertisseur	573-4374
Carrefour de la santé	849-4876
Centre Info santé	849-7041
Urgences Coaticook	849-7041
Acti-bus (transport adapté)	849-3024
Service de Transport interurbain	849-3024
Régie des déchets solides	
(site d'enfouissement)	849-9479
MRC de Coaticook	849-9166
Groupe Morin Roy	849-7707
(évaluateurs agréés secteur municipal)	
CLD - Centre local de développement	
de la MRC de Coaticook	849-7014

911
911

Nos annonceurs

Adrienne Houle, avocate	849-3103
Alain Blanchette - peintre	835-0402
Alicot	835-1370
Automobiles D. Veilleux	835-5592
BioBon	835-1325
Bonichois	835-5492
Bonisoir	835-9448
Brunelle Électronique	849-3608
Caisse Populaire des	
Verts-Sommets de l'Estrie	835-5475
Centre de peinture Daniel Laroche	849-4410
Centre funéraire coopératif	849-6688
Coiffure Navaho	835-0223
Constructions Cyr Inc.	572-1460
CO-OP S.C.A. Compton	835-5411
Daniel Parent, arpenteur-géomètre	849-4100
Déneigement / Pelouse Veilleux	835-0877
France Bonsant, députée	347-2598
Garage Gaétan Thibault	835-0222
Garage Beauvais Mécanique	835-5612
Gérard Leblanc Assurances	835-9511

Gérin Custeau Francoeur, notaires	849-4855
Gilbert Inspection	835-9000
IGA Coaticook	849-6226
La Branche Artisanale Enr.	574-7847
Le Bocage	835-5653
Les ateliers d'Hélios	835-5290
Les entreprises Éric Groleau	574-7550
Les Miettes Boulangerie	835-0290
Lilimagine communication	835-0048
Luc Jacques, appareils ménagers	849-0250
Miche Crocrot	835-5785
Monique Gagnon-Tremblay, ministre	565-3667
Pavillon des Arts et de la Culture de Coaticook	849-6371
Produit du ciment Couillard	849-2778
Promutuel Coaticook	849-9891
Réginald Branchaud	835-9203
Richard Mécanique enr.	837-0267
Salon de beauté Dynamic	835-0295
Service d'aide domestique	849-7716
Station service D. Boivin	835-5447
Suzanne Couture, comptable	835-9139
Verger Le Gros Pierre	835-5549
Wood Les terrasses	835-0060

ANNONCEZ DANS L'ÉCHO DE COMPTON!

L'écho est un journal lu, apprécié et conservé en tant que bottin pour Compton. En plus de la publicité publiée chaque mois, les annonceurs sont gratuitement inscrits dans le bottin mensuel en dernière page de L'écho et reçoivent gratuitement un exemplaire du journal s'ils sont de l'extérieur de Compton.

Les annonceurs trouvent dans L'écho un moyen privilégié de pénétrer ce marché de 3000 habitants, fiers de leur municipalité et de leur journal.

L'Écho est une production de Lilimagine Communication, Compton

Le centre communautaire Notre-Dame des Prés

29, Chemin Hatley, Compton

Un service à toute la communauté!

Salle communautaire
Réservation : 819 835-5584

La salle communautaire est ouverte à tous les jours de la semaine de 9 h à 16 h pour le jeu de billard (apportez vos accessoires). Des tables sont à votre disposition pour les jeux de société (cartes, scrabble). Apportez vos jeux!

SALLES DISPONIBLES POUR LOCATION.

Le comptoir familial

Téléphone : 835-9898 aux heures d'ouverture.

Heures d'ouverture :

Les mercredis de 13 h à 19 h.
Le jeudi de 15 h à 19 h.

La bibliothèque

Téléphone : 835-0404 aux heures d'ouverture :

Horaires de la bibliothèque:

Les mardis de 17 h à 19 h.
Les mercredis de 13 h à 19 h.
Les jeudis de 17 h à 19 h.

Le Centre d'accès communautaire à Internet

Au local de la bibliothèque :
aux heures d'ouverture de celle-ci.

Au Local des Jeunes :

Période scolaire :

Les mercredis et jeudis de 18 h à 21 h,
ainsi que les vendredis de 18 h à 22 h.
Venez en grand nombre!



**Vente de
liquidation
du 15 au 30 juin
inclusivement**

25%
**sur les
annuelles
en stock**

MÉCHOUI



**La Coop Compton vous invite
dimanche le 26 juillet 2009**

à la Ferme Maplehurst

(coin ch. Perras et Vaillancourt)

à partir de 11 h pour une journée champêtre

*Jeu familial
pour tous !*

adulte : 20\$

enfant (6 à 12 ans) : 8\$

enfant 5 ans et moins : gratuit

apportez vos consommations
(aucune bouteille de verre)

Témoins du passé forçons l'avenir !



**Tirage d'un crédit voyage
d'une valeur de 1 200 \$***
(pour les personnes présentes)
*certaines conditions s'appliquent



BESOIN DE PRODUITS PÉTROLIERS?

Contactez votre représentant M. Richard Bilodeau au 819 820-4256
et pour le propane M. Léo Martin au 1 800 363-5468



**VOS REPRÉSENTANTS AGRICOLES
JASON MORSE ET CATHERINE PATENAUE T.P.**

26, chemin Hatley, Compton
Tél. : 819 835-5411 • Téléc. : 819 835-5412
Courriel : compton@scacompton.com