

L'écho DE COMPTON

¡Bienvenido trabajadores extranjero !

Bienvenue aux travailleurs étrangers !



NUMÉRO SPÉCIAL UNIQUE
Avec textes
bilingues
français-espagnol
Con textos
bilingües
francés-español
NÚMERO ESPECIAL ÚNICO

Fleur

VISITEZ NOTRE SITE WEB
VISITE NUESTRO SITIO WEB

Tous les textes de ce numéro spécial
Travailleurs étrangers se trouvent aussi sur notre site Web

Todos los textos de este número especial *Trabajadores
extranjeros* también se pueden encontrar en nuestra web

ECHODECOMPTON.CA

Quelques-uns des travailleurs étrangers et travailleurs d'ici des Vallons maraîchers: Eliseo, Rolando, Claude, Johny, Esdras, Elmer, Florence et Alex
Photo: Danielle Goyette



JE BÉNÉVOLE | PAGES 20-21
**John Acuna : s'ouvrir
aux différences**



CARNET COMPTONNOIS | PAGES 18-19
Conocer mejor Compton



CULTURE D'ICI ET D'AILLEURS | PAGES 14-15
**Des traditions similiaires
Tradiciones son similares**

L'ÉCHO
citoyen

L'ÉCHO DES PETITS | P. 16

L'ÉCHO DE L'ÉCOLE | P. 22

MERCI AU SOUTIEN FINANCIER
DU MINISTÈRE DE LA CULTURE
ET DES COMMUNICATIONS

Québec

L'ÉCHO
municipal

L'ÉCHO DU CONSEIL | PAGE 4

**Bienvenidos queridos
trabajadores extranjeros**

OPPORTUNITÉ CARRIÈRE | PAGE 6

**Offre d'emploi:
Journalier/ Chauffeur
aux travaux publics**

CULTURE D'ICI ET D'AILLEURS | PAGE 11

**Parlez-vous kaqchikel ?
¿Hablas kaqchikel?**

**LES PROCHAINES ASSEMBLÉES
DU CONSEIL AURONT LIEU
LE MARDI 14 JUIN 2022
À 19 H 30**

Vous pouvez visionner les séances du conseil municipal diffusées sur la chaîne Youtube de la Municipalité

L'accueil de l'hôtel de ville est ouvert:

Lundi 8 h 30 à 16 h
Mardi 8 h 30 à 17 h 30
Mercredi 8 h 30 à 16 h
Jeudi 8 h 30 à 16 h
Vendredi 8 h 30 à 12 h
819 835-5584
info@compton.ca

Prenez note que la Municipalité doit encore se conformer aux directives du gouvernement en ce qui a trait au télétravail, il est donc possible que certains services ne soient pas disponibles en personne.

3, chemin de Hatley, Compton, JOB 1L0
Tél.: 819 835-5584 Téléc.: 819 835-5750
muncompton@axion.ca

Urgences: 9-1-1

**COLLECTE DE L'ENSEMBLE DES
MATIÈRES RÉSIDUELLES**

Bac noir, brun, bleu et plastiques agricoles |
Voir www.compton.ca

PERMIS OBLIGATOIRES

- ▶ Licence de chiens: 15 \$
- ▶ Enregistrement du système d'alarme
- ▶ Permis de construction, de rénovation, d'agrandissement, de démolition d'habitation, de garage, de remise ou lors de la pose d'enseigne. Pour le traitement des eaux usées ou le captage d'eau, l'abatage d'arbre en zone urbaine ou toute autre information, contactez monsieur Alain Beaulieu, inspecteur, au 819 835-5584 ou 819 835-5436.
- ▶ Permis de feu: En vertu de la réglementation municipale, il est obligatoire en tout temps d'obtenir un permis pour faire un feu à ciel ouvert. Les contrevenants s'exposent à des amendes. Ces permis sont délivrés sans frais par le Service de sécurité des incendies sur prise de rendez-vous aux heures d'ouverture du bureau municipal. Prévoir un délai de traitement d'au moins 24 heures. Informations ou pour rendez-vous: 819 835-5584.

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

Pour informations ou un permis: M. Jean-Bernard Audet, MRC de Coaticook, 819 849-9166.

**RÉCUPÉRATION DE PEINTURE, CONTE-
NANTS DE PEINTURE AÉROSOL ET
HUILES USÉES**

Garage municipal
6505, route Louis-S.-St-Laurent
**Premier et troisième vendredis du mois,
entre 9 h et 15 h.**

**BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE-SCOLAIRE
ESTELLE-BUREAU**

29, chemin de Hatley, 819 835-0404
**Mardi, Mercredi et Vendredi: 16h-19h
Samedi: 10h-13h**
Le comptoir de prêts et les rayons sont accessibles.

**BOUTIQUE LUCILLE
(COMPTOIR FAMILIAL)**

Sous-sol de l'église
6747, route Louis-S.-St-Laurent
Mercredi et jeudi: 13 h à 19 h

L'ÉCHO
municipal



**VOS AFFAIRES
MUNICIPALES**



**Séance ordinaire
du Conseil de la
Municipalité de
Compton**

tenue le 10 mai 2022 à 19 h 30 à la salle du Conseil de l'hôtel de ville, 3 chemin de Hatley à Compton, et diffusée simultanément sur le site Internet de la Municipalité

**Dépôt et approbation du Rapport annuel
2021 en sécurité incendie de la MRC de
Coaticook**

Dans le cadre du Schéma de couverture de risques en incendie de la MRC de Coaticook, un rapport annuel doit être produit permettant ainsi de documenter et d'établir les statistiques en incendie sur le territoire, en conformité avec l'article 35 de la Loi sur la sécurité incendie (L.R.Q., c. S-3.4). Ainsi, le conseil de la Municipalité de Compton prend en compte le rapport annuel pour l'année 2021 de la MRC de Coaticook tel qu'adopté par la MRC en avril dernier et en fait sien. Comme les Municipalités locales doivent aux termes de l'article 34 de la Loi sur la sécurité incendie « communiquer au ministre, au plus tard le 31 mars de l'année qui suit l'incendie, la date, l'heure et le lieu de survenance de l'incendie, la nature des préjudices, l'évaluation des dommages causés et, s'ils sont connus, le point d'origine, les causes probables et les circonstances immédiates de l'incendie que sont, entre autres, les caractéristiques de l'immeuble ou des biens endommagés et le déroulement des événements », communément appelé « DSI », il est résolu d'approuver le rapport annuel de la MRC de Coaticook dans le cadre du Schéma de couverture de risques en incendie au 31 décembre 2021 et de transmettre une copie de la présente résolution à la MRC de Coaticook et au ministère de la Sécurité publique.

LA MUNICIPALITÉ AUTORISE

- l'achat de dix radios portatives incluant les accessoires, de Communication Plus, au coût total de 7 445 \$. La communication est un aspect crucial afin d'assurer une coordination efficace lors d'un événement de sécurité civile et elle doit être possible et efficace entre les différentes sphères d'activités, notamment entre le Centre de coordination des mesures d'urgence, le centre de services aux personnes sinistrées, les travaux publics, le Service de sécurité incendie, etc. La Municipalité ne possédait pas suffisamment de radios portatives pour répondre au besoin.

- le directeur général à signer pour et au nom de la Municipalité l'entente de service avec l'autorité 9-1-1 de prochaine génération, avec Bell Canada. Cette nouvelle entente est nécessaire pour que Bell puisse fournir les services 9-1-1PG dans la municipalité. Cette entente non modifiable a été déposée et approuvée par le Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes (CRTC) et il s'agit de la première étape pour permettre aux Centres d'appels d'urgence Chaudière-Appalaches (CAUCA), de commencer leur migration de E9-1-1 à 9-1-1PG.

- l'utilisation de la camionnette du Service sécurité incendie de la Municipalité ainsi que deux pompiers rémunérés au taux formation pour une durée de cinq heures chacun afin de collaborer à la sécurité de la course Unis pour la cause de Waterville.



- la participation de quatre pompiers (deux officiers et deux pompiers) au Camp 911 la journée du 6 juillet entre 8h et 16h; cette activité permet aux participants de découvrir les métiers d'urgence.

- la participation de madame Sylvie Lemonde, conseillère et de madame Sonia Quirion, responsable Loisirs, Culture et Vie communautaire à l'événement *Journée nationale Municipalités amies des aînés* le 16 juin prochain à l'Hôtel Estrimont à Orford.

- le paiement de la cotisation annuelle, soit une somme de 35 \$ à l'organisme *Lire et Faire lire*. Ce Programme consiste à susciter chez l'enfant de quatre et huit ans le plaisir de la lecture et le goût des livres tout en développant des liens avec un aîné du milieu.

- le paiement du premier versement de la subvention aux Comptonales d'une somme de 10 750\$.

- le passage des cyclistes de l'événement GBC 500 sur le territoire de la Municipalité du 13 au 18 août 2022 qui sillonnent les routes de gravier des Cantons-de-l'Est.

- les travaux d'élargissement de l'accotement variant entre 1,3 et 1,5 mètre sur le côté sud du chemin de la Station, après l'entrée du 24, chemin de la Station jusqu'à 45 mètres avant l'entrée du 52, chemin de la Station pour une dépense évaluée à 5 000 \$.

- l'achat d'une camionnette 2022 de marque Chevrolet Silverado WT chez Ronald Thibault Chevrolet Cadillac Buick GMC Ltée au coût de 49 478,43 \$ pour le service des travaux publics.

- la fermeture temporaire du bureau municipal du lundi au jeudi entre 12 h et 13 h rétroactivement au 9 mai 2022, vu la faible affluence des visiteurs observée, voire absente, sur la période du dîner ainsi que des appels téléphoniques, que la fermeture du bureau municipal sur l'heure du midi ne représente que peu d'impact sur le service aux citoyens et qu'il est toujours possible de laisser un message dans la boîte vocale pour un retour d'appel.

- le paiement d'une somme de 50 \$ à la Maison des jeunes de Coaticook, en guise d'appui à la levée de fonds organisée via le spectacle *Accro à la Vie* les 20 et 21 mai prochains.

- la participation de M. Jean-Pierre Charuest au souper du tournoi de golf du Maire de la Ville de Coaticook pour un coût de 90 \$.

- l'embauche de M. Daniel Boudreau en tant qu'employé surnuméraire à l'entretien ménager au Récré-O-Parc du 20 juin au 27 août 2022 à raison de six (6) heures/semaine.



Appui à la demande au Fonds vitalité des milieux de vie de la MRC de Coaticook du Club Lions

Considérant le projet du Club Lions qui consiste à la construction d'un bâtiment multiservices dans le parc des Lions et que le Club Lions souhaite présenter une demande d'aide financière dans le cadre du Fonds Vitalité des milieux de vie de la MRC de Coaticook et qu'un solde de 14 423 \$ est disponible dans l'enveloppe locale du Fonds pour la présentation de projets, il est résolu d'appuyer la demande de financement de ce projet à la hauteur de 14 423 \$.

Plantation d'arbres au parc de quartier du Hameau

Comme un problème de manque d'ombre a été observé au parc de quartier du Hameau et suivant la recommandation du Comité d'embellissement, il a été résolu d'autoriser l'achat d'arbres dont le nombre est à déterminer selon l'emplacement défini et sécuritaire pour un maximum d'une somme de 500 \$.



Plante identitaire de la Municipalité et son lancement

À la suite de la recommandation du Comité d'embellissement de la Municipalité de se doter d'une plante identitaire comme emblème floral de la Municipalité, le conseil a pris connaissance, en début de projet, des caractéristiques de la plante proposée et s'est prononcé en faveur de cette idée. Comme un certificat de la Fédération des sociétés d'horticulture et d'écologie du Québec attribuant la *Leucanthemum Osiris neige*, comme emblème floral de la Municipalité a été reçu, il est résolu d'autoriser l'acquisition de 75 plants de *Leucanthemum Osiris neige* au coût de 3,50 \$ chacun, pour un total de 262,50 \$.



Emblème floral de Compton

Demande de permis dans le cadre du Plan d'implantation et d'intégration architecturale (PIIA) - 6649 route Louis-S.-St-Laurent - zone C-4

À la suite de la présentation d'une demande de permis pour l'ajout d'un balcon et d'un escalier en façade du bâtiment au 6649, route Louis-S.-St-Laurent et après analyse des deux options présentées avec croquis, les membres du Comité consultatif d'urbanisme recommandent favorablement l'option 2 (avec toiture). Le projet présenté est en conformité avec les critères d'évaluation du chapitre 6 : Noyau villageois et Hameau de Moe's River du règlement relatif aux PIIA. Le Conseil autorise donc la présente demande.

Dépôt du document intitulé États financiers de l'exercice se terminant le 31 décembre 2021 incluant le rapport du vérificateur.

Adoption du Règlement no 2012-116-2.22

modifiant le règlement no 2012-116 déterminant les règles applicables à la gestion de la Bibliothèque municipale-scolaire. Document disponible à la Municipalité sur demande.


Adoption du Second projet de règlement no 2020-166-6.22 modifiant le règlement de zonage no 2020-166 afin d'agrandir la zone H-17 à même les zones H-16 et H-18 et d'autoriser un maximum de 12 logements à l'intérieur de la zone H-17. Document disponible à la Municipalité sur demande.


Adoption du Second projet de règlement no 2020-174-2.22 modifiant le règlement no 2020-174 relatif aux plans d'implantation et d'intégration architecturale - PIIA. Document disponible à la Municipalité sur demande.

Adoption du Règlement no 2022-188 constituant une réserve financière aux fins du service de vidange des installations septiques. Document disponible à la Municipalité sur demande.

Dépôt du document intitulé Projet de Règlement no 2013-125-2.18-3.22 modifiant le règlement no 2013-125-2.18 décrétant les règles de contrôle et de suivi budgétaires. Document disponible à la Municipalité sur demande.

Compton
Fleurie
Concours
PLUSIEURS PRIX À GAGNER




DATE LIMITE D'INSCRIPTION
8 JUILLET 2022


FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Courriel : _____

- Commerces et entreprises** (ex. gîtes, restaurants, campings, lieux de culte, etc.).
- Résidences avec aménagement visible de la rue** (dans la terre et non sur le balcon).
- Balcons** (paniers suspendus, boîtes à fleurs, végétaux en pots) visibles de la rue ou d'un parc.
- Exploitations agricoles en activité** (l'ensemble : la résidence, l'accès à l'exploitation agricole et les bâtiments d'exploitation).
- Nouvel aménagement ou ajout d'une nouvelle plate-bande** (qui a été réalisé durant l'année du jugement)

Pour participer à ce concours, vous avez 2 options:

- Compléter le formulaire en ligne sur compton.ca
- Ou compléter le présent formulaire d'inscription et le déposer à l'accueil de l'hôtel de ville.

Je désire faire partie du prix *Coup de cœur du public* et j'accepte que mon adresse soit diffusée publiquement.

↑↑↑

Toutes les personnes qui s'inscrivent au concours recevront un plant de **Leucanthemum Osiris neige** : la plante identitaire de la Municipalité de Compton.

Concours organisé par le Comité d'embellissement de la Municipalité de Compton
 Courriel : loisirs@compton.ca
 Tél. : 819 835-5584



ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

Affirmons notre fierté nationale en célébrant notre langue et notre culture!

BONNE SAINT-JEAN!

GENEVIÈVE HÉBERT
 DÉPUTÉE DE SAINT-FRANÇOIS

(Sherbrooke Est - MRC Coaticook)
 373, rue King Est, Bureau 203-B
 Sherbrooke (Québec) J1G 1B4

819 565-3667 | Télécopieur : 819 565-8779





- Animaux de compagnie
- Nourriture
- Produits
- Accessoires
- Service de toilettage et pension

392, rue Saint-Jacques Sud, Coaticook (QC) J1A 2N9
 Tél. 819 849-7913
info@chezchanel.com www.chezchanel.com

L'ÉCHO DU MAIRE

La saison des semis est déjà bien avancée et les travaux aux champs également. Je tiens à souhaiter la bienvenue à tous les travailleurs étrangers temporaires qui viennent s'installer chez nous pour la saison 2022. Le fait que plusieurs reviennent d'année en année dans notre coin de pays témoigne de leur appréciation à venir travailler chez nous. Sachons les accueillir avec bienveillance et efforçons-nous de les intégrer dans notre vie de communauté.



Le printemps a rudement malmené nos chemins de campagne et la patience des résidents. Nous tentons de minimiser les désagréments, mais nous devons attendre que les routes soient complètement dégelées avant de procéder au nivelage qui sera suivi par l'épandage de l'abat-poussière en fin mai. Merci de votre patience durant cette période ennuyeuse.

Je vous invite à participer en grand nombre aux nombreuses activités organisées par la municipalité en lien avec les loisirs notamment au Récré-O-Parc. Voyez les détails sur l'infolettre de la Municipalité qui paraît chaque semaine.

- JEAN-PIERRE CHARUEST
MAIRE DE COMPTON

UNAS PALABRAS DEL ALCALDE DEL PUEBLO DE COMPTON

La temporada de siembra ya está muy avanzada y el trabajo en los campos también. Me gustaría dar la bienvenida a todos los trabajadores extranjeros temporales que vienen a vivir con nosotros para la temporada de 2022. El hecho de que muchos de ellos vuelvan año tras año a nuestra parte del país es un testimonio de su aprecio por venir a trabajar aquí. Acogámoslos y tratemos de integrarlos en nuestra vida comunitaria.

La primavera ha sido dura para nuestras carreteras rurales y la paciencia de nuestros residentes. Estamos tratando de minimizar las molestias, pero debemos esperar a que las carreteras se descongelen por completo antes de proceder a la nivelación, a la que seguirá el esparcimiento del control del polvo a finales de mayo. Gracias por su paciencia durante este molesto periodo.

Les invito a participar masivamente en las numerosas actividades organizadas por el municipio para diversión de la comunidad, especialmente en el Récré-O-Parc. Consulte los detalles en el boletín semanal del Ayuntamiento.

- JEAN-PIERRE CHARUEST
ALCALDE DE COMPTON

L'ÉCHO DU CONSEIL MUNICIPAL

Bienvenue chers travailleurs étrangers

Le maire, monsieur Jean-Pierre Charuest et les conseiller-e-s municipaux de Compton, tiennent à vous souhaiter un bon séjour dans notre belle municipalité. Merci pour votre précieux coup de main qui est essentiel à nos producteurs et à nos entreprises. Nous savons à quel point vous faites d'importants sacrifices pour venir travailler chez nous et votre présence est grandement appréciée.

Nous espérons que vous pourrez aussi profiter de votre séjour pour découvrir notre belle région et faire des rencontres amicales lors d'activités sociales et récréatives.



Sylvie Lemonde, Danielle Lanciaux, Patricia Sévigny, Benoît Bouthillette, Marc-André Desrochers, Réjean Mégré

TRADUCCIÓN/ TRADUCCION:
VALERIA CONDÉS ROVEGLIA
Y JASMIN CHABOT,
ENSEMBLE ON SÈME

Bienvenidos queridos trabajadores extranjeros

El alcalde Jean-Pierre Charest y los consejeros municipales de Compton le desean una agradable estancia en nuestro hermoso municipio. Gracias por su valiosa ayuda, que es indispensable para nuestros productores y empresas. Sabemos los sacrificios que hacen para venir a trabajar aquí y vuestra presencia es muy apreciada.

Esperamos que también pueda aprovechar su estancia para descubrir nuestra hermosa región y conocer nuevos amigos en las actividades sociales y recreativas.

VOTRE FÊTE NATIONALE PROGRAMMATION

Au PARC DES LIONS

16 h à 19 h – La Fête nationale au Marché de Soir de Compton. Musique : Paulyn Lacroix

Au RÉCRÉ-O-PARC

13 h à 20 h 30 – Jeux gonflables

17 h à 20 h – Maquilleuses pour enfants

19 h – Heure de conte par la Bibliothèque Estelle-Bureau

20 h – Spectacle Jeunes talents d'ici : V'la ta chance !

20 h 45 – Discours patriotique et hommage au drapeau

21 h – Feu de joie

21 h 15 – La St-Jean des années 60 à aujourd'hui avec Maude Zulauff et ses musiciens !

22 h – Feux d'artifice

22 h 15 – La St-Jean des années 60 à aujourd'hui avec Maude Zulauff et ses musiciens !

NOTRE HORAIRE POUR LA SAISON ESTIVALE

BMR | **VIVACO**
GRUPE COOPÉRATIF
26, chemin de Hatley | Compton

LUNDI

8h à 17h

MARDI

8h à 17h

MERCREDI

8h à 17h

JEUDI

8h à 17h

VENREDI

8h à 17h

SAMEDI

8h à 16h

DIMANCHE

Fermé

**Bienvenue
chez vous**

le gros Pierre
Ici, on cultive le goût!

OUVERT

les vendredis de 10 h à 18 h

6335, route Louis-S.-Saint-Laurent, Compton
grosPierre.com | 819 835-5549

FÊTE NATIONALE
"QUÉBEC"

Compton
23 JUIN 2022

**TIRE-TOI
UNE BÛCHE!**

NOTRE LANGUE AUX MILLE ACCENTS

Kiosques de
nourriture et
service de bar
sur place

En partenariat avec
Québec

Mouvement national
des Québécoises
et Québécois

**LIVRAISON GRATUITE
VOTRE PHARMACIE À
COMPTON!**

CHANTAL DIONNE ET ERIC PORTELANCE
PHARMACIENS

Proximed

*Une petite pharmacie
communautaire toujours à
l'écoute et au service de ses
patients. Chez nous, votre
bien-être est notre priorité!*

819 835-9999

6630, route Louis-S.-Saint-Laurent
Compton (Québec)

Heures d'ouverture
Lundi au mercredi : 9h00 à 18h00
Jeudi et vendredi : 9h00 à 19h00
Samedi : 9h00 à 17h00
Dimanche : fermé

Saviez-vous que nous pouvons transférer vos ordonnances
d'une autre pharmacie? (certaines conditions s'appliquent)

Les pharmaciens exerçant à cette pharmacie sont seuls
responsables des services pharmaceutiques rendus.

Ensemble on sème  **Juntos sembramos**

Projet de soutien au travailleurs étrangers temporaires Proyecto de apoyo a los trabajadores temporales

PRODUCTEURS AGRICOLES
Il est encore temps d'inscrire
votre entreprise au projet

Trabajadores
Todavía pueden inscribirse al
proyecto

Séances d'information
Activités
Suivis personnalisés

Charlars informativas
Actividades
Acompañamiento personal

Les travailleurs découvrent nos traditions Trabajadores descubriendo las tradiciones de aquí

Informez-vous auprès de
Para mas información

Jasmin Chabot
jasmin.chabot@aide.org
+ 819 823 2725

**IMMIGRANT
QUÉBEC**

**Actions
interculturelles**
Depuis 1990
La diversité, c'est du monde

Ce projet est financé par le gouvernement
du Canada par le biais du Programme
des travailleurs étrangers temporaires.

Canada



819 849-7011

HORAIRE D'ÉTÉ

À partir du lundi 13 juin débutera l'horaire d'été du CAB. Il sera en vigueur jusqu'au vendredi 2 septembre.

Le CAB sera alors ouvert du lundi au jeudi, de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 16 h 30.

Notre friperie, la Boutique Mod-Écolo, sera ouverte du lundi au mercredi de 13 h à 16 h 30, ainsi que le jeudi de 13 h à 18 h.

Pendant cette période, les plats de la popote roulante du vendredi seront livrés le jeudi.

Notez que la popote roulante sera fermée du lundi 1^{er} août au vendredi 12 août.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DU CENTRE D'ACTION BÉNÉVOLE

Nous invitons la population de la MRC de Coaticook à assister à notre assemblée générale annuelle dont les principaux éléments au programme seront:

- Modifications aux règlements généraux
- Faits saillants 2021-2022
- États financiers 2021-2022
- Élections au conseil d'administration

Vous pouvez trouver l'ordre du jour détaillé et le formulaire de candidature pour le conseil d'administration dans la section Documentation de notre site internet : cabmrcoaticook.org

Afin que nous puissions nous assurer d'atteindre le quorum et pour faciliter l'organisation, **nous demandons aux personnes qui vont assister à l'AGA de nous informer de leur présence:**

819-849-7011, poste 215, ou

benevoles@cabmrcoaticook.org

DÉPANNAGES ALIMENTAIRES

Le Centre d'action bénévole offre des dépannages alimentaires aux personnes en ayant besoin. Certaines conditions s'appliquent.

Si vous avez besoin de nourriture, contactez-nous au **819-849-7011, poste 239**, ou à adjmad@cabmrcoaticook.org.

PROCHES AIDANTS

Le Centre d'action bénévole possède un service d'écoute, de soutien et de référencement pour les personnes proches aidantes (souvent appelés aidants naturels). **Tout est gratuit et confidentiel.**

Pour information ou pour vous inscrire aux activités : 819-849-7011, poste 223 ou aidant@cabmrcoaticook.org.

ACTIVITÉS DE JUIN

INSCRIPTION REQUISE : 819-849-7011, poste 223, ou aidant@cabmrcoaticook.org

PROMENADE AU PARC DE LA GORGE DE COATICOOK

Mardi 7 juin, de 13 h à 16 h

Rendez-vous à la grande ronde, 400, rue Saint-Marc, Coaticook

INSCRIPTION REQUISE : 819-849-7011, poste 223, ou aidant@cabmrcoaticook.org

GROUPE DE SOUTIEN DE SOIR

Lundi 13 juin, de 18 h 30 à 20 h 30

Au Centre d'action bénévole, 23 rue Cutting, Coaticook

GROUPE DE SOUTIEN DE JOUR

Mercredi 22 juin, de 13 h 30 à 15 h 30

À la bibliothèque Françoise-Maurice de Coaticook

CARAVANE DU CAB : MATINÉE AVEC LES OISEAUX

La Caravane du CAB vous offre **gratuitement** une matinée à la découverte des oiseaux, animée par Serge Beaudette, professionnel en ornithologie.

Deux sites seront visités : le marais Duquette à Saint-Herménégilde, de 6 h 30 à 8 h 30, et le sommet du Mont Hereford, par le Centennial Drive, de 8 h 45 à 10 h 30.

Deux possibilités de transport :

Par vos propres moyens. Rendez-vous aux deux sites, aux horaires indiqués précédemment.

En autobus. Départ du Centre d'action bénévole à 6 h, retour vers 10 h 50.

Inscription obligatoire : au 819-849-7011, poste 216, ou à participation@cabmrcoaticook.org

Dates limites d'inscription : Pour avoir accès à l'autobus partant du CAB : le 7 juin, 16 h 30.

Pour ceux qui arriveront sur place par leur propre moyen de transport : 16 juin, 16 h 30.

CARAVANE DU CAB : TOURNÉE DES CIMETIÈRES DE COMPTON

La Caravane du CAB vous invite à découvrir gratuitement les cimetières de la municipalité de Compton. L'activité sera animée par Jean-Marc Lachance, de la Société d'histoire de Compton.

Cimetières de Compton visités :

- Doak Cemetery, peu après le 650, chemin Dion.
- Dowen Cemetery, Chemin Pouliot au nord du chemin Vaillancourt.
- Carr Cemetery, face au 390, chemin de Hatley.
- Cimetière Saint-Thomas-d'Aquin, en face du 40, chemin de Hatley.
- Compton Cemetery, près du 17, chemin Cochrane, à la jonction du chemin Moe's River.
- Cochrane Sleeper Cemetery, peu après le 417, chemin Cochrane.

Deux possibilités de transport :

Par vos propres moyens: Rendez-vous à 13 h au Doak Cemetery.

En autobus: Départ du Centre d'action bénévole à 12 h 40, retour vers 15 h 20.

Inscription obligatoire : 819-849-7011, poste 216, ou à participation@cabmrcoaticook.org

Dates limites d'inscription :

Pour avoir accès à l'autobus partant du CAB : le 15 juin, 16 h 30.

Pour ceux qui arriveront sur place par leur propre moyen de transport : 23 juin, 16 h 30.



Offre d'emploi

JOURNALIER/CHAUFFEUR AUX TRAVAUX PUBLICS

EXIGENCES

- Détenir un diplôme d'études secondaires « DES »;
- Posséder 1 année d'expérience pertinente;
- Être disposé à travailler le jour, le soir, la nuit et les fins de semaine;
- Être disponible sur appel selon les conditions climatiques ou lors des urgences;
- Avoir une bonne capacité physique est nécessaire pour pouvoir accomplir ce travail;
- Détenir un permis de conduire valide classe 3 avec les mentions F et M serait un atout;
- Détenir une expérience de 5 ans en conduite de machinerie lourde serait un atout;
- Posséder une expérience en mécanique de véhicules lourds serait un atout;
- Posséder des habiletés manuelles en menuiserie, plomberie et électricité serait un atout.

TÂCHES

Sous la supervision du responsable du service :

- Assurer la réalisation des travaux publics municipaux tels que décrétés par le Conseil, le tout conformément aux normes en vigueur;
- Effectuer l'entretien et la réparation du réseau routier, des bâtiments et des infrastructures de la municipalité;
- Assister à l'entretien des réseaux d'aqueduc et d'égouts ainsi que des systèmes de traitement d'eau potable et des eaux usées;
- Assurer l'entretien des gazons et des infrastructures de loisir de la Municipalité;
- Opérer les équipements de déneigement, la machinerie lourde ainsi que les équipements d'entretien;
- Effectuer toutes autres tâches connexes qui lui sont assignées par son superviseur.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Il s'agit d'un poste permanent à temps plein avec un horaire de travail de 40 heures/semaine. Les conditions de rémunération seront établies en fonction de la politique en vigueur. À la suite de cet affichage, une banque de candidats qualifiés sera créée pour des besoins futurs.

RÉMUNÉRATION

La rémunération du personnel de la municipalité de Compton est établie par les échelles du Recueil de gestion des ressources humaines de la municipalité. Pour l'année 2022, l'étendue du salaire annuel de base fixé sur 40 heures/semaine de la classe du présent poste est la suivante :

46 966 \$ - 55 348 \$

DÉPÔT D'UNE CANDIDATURE

Les personnes souhaitant déposer leur candidature pour le présent poste doivent acheminer une lettre de présentation et un *curriculum vitae* à M. Philippe De Courval, directeur général avant le 27 mai 2022 à 16h aux coordonnées ci-dessous :

Municipalité de Compton

3 chemin de Hatley Compton (Québec), J0B1L0 | directiongenerale@compton.ca

NOTE : Ce poste est offert aux hommes comme aux femmes. Le genre masculin est employé pour seules fins d'alléger le texte.

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

FÉLICITATIONS À TOUS NOS FINISSANTS DE 5^E SECONDAIRE.

Aujourd'hui, plus que jamais, vous êtes la fierté de tout le comté de Saint-François!

Geneviève Hébert, députée de Saint-François

819 565-3667
Genevieve.hebert.SAFR@assnat.qc.ca



Conférence : La tragédie de 1912

Poursuivant ses activités, la Société d'histoire de Compton tiendra sa prochaine conférence

le 16 juin à 19 h à la salle du conseil de l'hôtel de ville.

La tragédie de 1912

À Compton, le dimanche 7 avril 1912, les fêtes familiales entourant le jour de Pâques sont assombries par une tragédie qui va emporter deux jeunes enfants et leur grand-père par alliance. Les circonstances du tragique événement, les personnes impliquées, l'enquête du coroner, les poursuites en Cour supérieure et en Cour d'appel seront les principaux aspects évoqués au cours de cette présentation. Prenant la forme d'*Archives à voix haute*, la présentation est basée sur des documents d'archives avec, à l'appui, des illustrations, des coupures de journaux et de photographies. Une histoire à découvrir.

Pour y participer

Nombre de places limitées, inscription par courriel à jmla-chance1@videotron.ca. Entrée gratuite pour les membres de la Société d'histoire de Compton, contribution de 5 \$ attendue des non-membres.

Souhaitant vivement vous revoir,
JEANMARC LACHANCE, PRÉSIDENT



Abolition des frais de retard à votre bibliothèque !

PAR JORDANE MASSON

Alors que plus de 200 municipalités au Québec ont pris la décision d'abolir les frais de retard dans leur bibliothèque, la Municipalité de Compton emboîte le pas à son tour. L'objectif étant de rendre la bibliothèque Estelle-Bureau la plus accessible possible, d'enlever le stress, principalement aux parents, d'avoir à payer des frais de retard et de diminuer les tâches administratives pour la gestion des frais de retard. Évidemment, des frais pour la perte d'un livre ou pour l'avoir endommagé resteront en vigueur. Il faut aussi s'attendre à recevoir un courriel ou un appel si les documents ne sont pas retournés à temps. La bibliothèque fait confiance à ses usagers et espère vous voir encore plus nombreux à utiliser ses services. Au plaisir de vous y voir !



On ramasse nos rues pour le Jour de la Terre !

PAR JORDANE MASSON

Compton a pu fêter le Jour de la Terre à sa manière le samedi 23 avril dernier. Organisée par le Comité citoyens en environnement, une grande collecte de déchets dans le village a rassemblé près d'une vingtaine de citoyens. Parcourant

les rues Cochrane, Cookshire, du Parc, Fermont, Hatley et La Station en plus du parc des Lions, les participants ont rempli sept sacs poubelles et cinq sacs de récupération !

Le défi *Ramasse ta rue* s'est poursuivi tout le mois d'avril.

Photo : Familles Desmarais-Masson, Lachance-Talbot, Laprade-Ravenhorst, Roy-Bingelli accompagnées des conseillers municipaux Réjean Mégré et Marc-André Desrochers

Membres du Comité citoyens en environnement présents: Réjean Mégré, Marc-André Desrochers, Jordane Masson et Marie-Ève Talbot

Fière d'être une entreprise familiale depuis 3 générations



Confection de prothèses sur implants
Fabrication et réparation de prothèses
dentaires amovibles

Sherbrooke
819 346-6312

Coaticook
819 849-2074

Stanstead
819 876-5298

www.denturologistelarochelle.com



Travaux Légers Env.

R.B.Q. : 8343-6162-32

- MINI EXCAVATION
- TRANSPORT BOIS DE CHAUFFAGE
- DÉNEIGEMENT
- FAUCHAGE BORD DE ROUTE
- TRANSPORT PIERRE / SABLE / TERRE



Tél. 819 835-0884
Télé. 819 835-0191
Cell. 819 823-2854

François Duquette, propriétaire

LE RELAIS DU DOMAINE CLUB VIDÉO · DIÉSEL

6950, Rte. Louis-S. St-Laurent
Compton (Qc.) J0B 1L0



Tél. / Fax : 819 835-9448

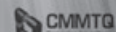
Ferblanterie EdgarRoy

Fabrication sur mesure
Service clé en main
Étude complète de réseaux de chauffage et ventilation
Règles, réparations et installation
Soudure coupe et pliage de métal de feuille

Systèmes complets
de chauffage, ventilation,
climatisation.
Conception, fabrication et installation
RÉSIDENTIEL - COMMERCIAL - INDUSTRIEL - INSTITUTIONNEL

T. 819 849-0532
achats@ferblanterieedgarroy.ca
1021, rue Child
Coaticook, Qc J1A 2S5

ferblanterieedgarroy.ca



EXPOSITION EAUX VIVES Lili MERTENS ARTISTE MULTIDISCIPLINAIRE

Les samedis et dimanches, 10 h à 16 h
21 mai au 26 juin 2022
Vernissage 20 mai 17 h à 19 h



7, chemin de Hatley, Compton QC
maisondesartsstlaurent.com et Facebook



**FABRIQUER
LE PLAISIR**

Fromages fermiers biologiques
DÉGUSTATION | VISITE | GRILLED CHEESE

OUVERT 7 JOURS SUR 7
440, chemin Hatley, Compton QC JOB 1L0
819 835-5301 fromagerielastation.com

SUPERMARCHÉ
IGA
COATICOOK

.....

Le plaisir de
**mieux
manger**

.....

Le supermarché
en région

.....

265, rue Child
Coaticook (Québec)
819 849-6226

Notre priorité est de toujours
mieux vous servir.

Normes des responsabilités des employeurs des travailleurs étrangers par l'Union des producteurs agricoles



Avant de prendre la décision de faire appel aux programmes de main-d'œuvre étrangère, l'entrepreneur ou producteur doit être d'accord pour :

1. Fournir un logement qui respecte les normes en vigueur
2. Assumer les coûts du billet d'avion aller-retour pour le volet agricole ;
3. Avancer les frais liés à l'émission du Certificat d'acceptation du Québec pour chaque travailleur;
4. Offrir des conditions de travail qui sont conformes aux exigences du programme fédéral et de la Loi sur les normes du travail et un salaire répondant aux exigences gouvernementales;
5. Avoir une politique contre le harcèlement en vigueur dans votre entreprise;
6. Donner obligatoirement au travailleur une journée de congé par semaine (32 heures consécutives);
7. Inscrire les travailleurs à la RAMQ et obtenir le NAS dès le jour d'arrivée;
8. Informer sans délai la CNESST de la date d'arrivée du travailleur, de la durée de son contrat et, si la date de son départ ne coïncide pas avec la fin de son contrat, de la date et des raisons de son départ;
9. Conserver pour six ans, toute la documentation concernant l'embauche et la période de travail des TET;
10. S'il fait appel à un organisme de liaison (agence de recrutement de TET) il doit payer les frais de celle-ci et s'assurer qu'elle a le permis de la CNESST.

Source : <http://www.ptet.upa.qc.ca/travailleurs-etrangers-ce-qu-il-faut-savoir/vos-responsabilites>

Antes de tomar la decisión de utilizar programas de mano de obra extranjera, el empresario o productor debe estar de acuerdo

1. Proporcionar un alojamiento que cumpla las normas vigentes.
2. Para cubrir los costes del billete de avión de ida y vuelta del trabajador agrícola;
3. Adelantar el coste de la emisión del Certificado de Aceptación de Quebec para cada trabajador;
4. Proporcionar condiciones de trabajo que cumplan con los requisitos del programa federal y la Ley de respeto a las normas laborales y un salario que cumpla con los requisitos del gobierno;
5. Disponga de una política contra el acoso en su empresa;
6. Dar al trabajador un día libre obligatorio a la semana (32 horas consecutivas);
7. Inscribir a los trabajadores en el RAMQ y obtener el NAS el día de la llegada;
8. Informar sin demora a la CNESST de la fecha de llegada del trabajador, de la duración de su contrato y, si la fecha de su salida no coincide con el final de su contrato, de la fecha y los motivos de su salida;
9. Conservar toda la documentación relativa a la contratación y al periodo de trabajo de los TFW durante seis años;
10. Si el empresario recurre a una organización de enlace (agencia de contratación de TFW), debe pagar los honorarios de la agencia y asegurarse de que dispone de un permiso del CNESST.

Fuente: <http://www.ptet.upa.qc.ca/travailleurs-etrangers-ce-qu-il-faut-savoir/vos-responsabilites>

TRADUCCIÓN/ TRADUCTION: VALERIA CONDÉS ROVEGLIA Y JASMIN CHABOT, ENSEMBLE ON SÈME

NOS SYMPATHIES À LA FAMILLE
ET AUX PROCHES DE :

Carmen Lavoie Dion André Garon
Alberta Viau Veilleux Maria Roy
Berthe Leclerc Émerie Boutin
Gaston Bergeron Rénaud St-Pierre
Bernard Audet
Rachel Martineau
Denis Tétreault



COOPÉRATIVE
FUNÉRAIRE
DE LA RÉGION
DE COATICOOK



819 849.6688 info@salonfunerairecoaticook.com
salonfunerairecoaticook.com
284, rue Child, Coaticook



Les préarrangements funéraires : une option rassurante pour vous et vos proches. Prenez rendez-vous avec nos professionnels, vous en serez encore mieux informés !

Un nouvel « R » pour l'environnement !

PAR MONIQUE CLÉMENT, RECYCOLOGUE

L'arrivée du printemps **rime** souvent avec grand ménage. Voici donc un nouvel « R » pour entreprendre cette tâche en **respectant** l'environnement.



- RANGER
- REVENDRE
- REDONNER
- RÉPARER

Pour le grand ménage, on doit **regarder** les objets que l'on possède et réévaluer si l'on en a vraiment besoin. Si c'est le cas, il faudra les **ranger** avec soin. Sinon, il vaut mieux les remettre en circulation, plutôt que de les laisser **rancir** au fond d'une armoire. On peut les **revendre** pour avoir un petit **revenu**, ou simplement les **redonner** à des amis, aux travailleurs étrangers ou à la **Ressourcerie**. Les gens qui les **réutiliseront** en seront **ravis** et ils nous en **remercieront**.

Et si certaines choses tombent en **ruine**, on peut toujours les **réparer** ou les **restaurer**. Sinon, il faut vite prendre rendez-vous pour se rendre à l'écocentre occasionnel (à Compton les 27 et 28 mai) où les objets pourront être **recyclés**.

Bon **rangement** du printemps !

Liens utiles : Ressourcerie des Frontières : 819-804-1018

Erreur ! Référence de lien hypertexte non valide.

Écocentres de la MRC de Coaticook : mrcdecoaticook.qc.ca/services/matieres-residuelles-ecocentres.php ; 819-849-9166



- GUARGAR
- REVENDER
- DEVOLVER
- REPARAR

Una nueva « R » para el medio ambiente

POR MONIQUE CLÉMENT, RECICLADORA

TRADUCCIÓN/ TRADUCTION: VALERIA CONDÉS ROVEGLIA, ORGANISME ENSEMBLE ON SÈME

La llegada de la primavera suele rimar con aseo de primavera. He aquí una nueva «R» que le ayudará a hacerlo de forma **respetuosa** con el medio ambiente.

Para la limpieza de primavera, debemos mirar los objetos que poseemos y **reevaluar** si realmente los necesitamos. Si es así, hay que **guardarlos** con cuidado. Si no es así, es mejor volver a ponerlos en circulación, en lugar de dejarlos inactivos en un armario. Pueden **revenderse** para obtener unos pequeños ingresos, o simplemente **regalarse** a los amigos, a los trabajadores extranjeros o a la **Ressourcerie**. Las personas que los **reutilicen** estarán encantadas y nos lo **agradecerán**.

Y si las cosas se descomponen, siempre se pueden **reparar** o **restaurar**. Si no es así, hay que pedir cita para ir al eco centro ocasional (en Compton los días 27 y 28 de mayo) donde se pueden reciclar los objetos.

¡Feliz limpieza de primavera!

TRADUCCIÓN/ TRADUCTION: VALERIA CONDÉS ROVEGLIA Y JASMIN CHABOT, ENSEMBLE ON SÈME

L'équipe guatémaltèque de soccer de l'an dernier
Photo: Ensemble on sème



Invitation - Défi sportif amical interculturel

La Municipalité de Compton, en collaboration avec Actions interculturelles (AIDE) et *Ensemble on sème* invite les citoyennes et les citoyens de tous âges à venir disputer une partie de soccer avec nos précieux travailleurs étrangers.

QUAND : dimanche le 12 juin 2022
HEURE : 13 h à 16 h
OÙ : Récré-O-Parc de Compton

Il semblerait que nos travailleurs se débrouillent fort bien au soccer. Il en va de notre réputation comme Comptonnoises et Comptonnois de se mesurer à eux dans des joutes amicales et partager notre savoir-faire sportif et récréatif !

Vous êtes invités à participer en vous inscrivant au 819 823-2725 ou à venir encourager les participants !

Invitación - desafío deportivo intercultural amistoso

El Ayuntamiento de Compton, en colaboración con Actions interculturelles (AIDE), y *Ensemble on sème* invita a los ciudadanos de todas las edades a venir a jugar un partido de fútbol con nuestros preciados trabajadores extranjeros.

CUÁNDO: domingo 12 de junio de 2022
HORA: de 13 a 16 horas.
DÓNDE: Récré-O-Parc en Compton

Parece que a nuestros trabajadores les va muy bien el fútbol. Defendemos nuestra reputación de Compton compitiendo con ellos en juegos amistosos y compartiendo nuestros conocimientos deportivos y recreativos.

¡Te invitamos a participar inscribiéndote en el 819 823-2725 o viniendo a animar a los participantes!

DU TALENT SOUS LE SOLEIL DE COMPTON

Tous les mercredis de l'été
de 13 h 30 à 15 h au PARC DES LIONS

- | | |
|------------------|---|
| 8 JUIN | ON CHANTE ET ON DANSE
Avec le trio de musiciens Alain, Rita et Raymond (musique en tout genre, guitare et violon) |
| 15 JUIN | À CONFIRMER |
| 22 JUIN | PASSION CHANSON FRANCOPHONE
Avec Michel Jodoin |
| 29 JUIN | PETIT VOYAGE DANS LA PRÉHISTOIRE DES INSTRUMENTS DE MUSIQUE
Avec Robert Daigneault et ses handpans |
| 6 JUILLET | CHANSONS SOUVENIRS
Avec Luc Paradis |

Dans le cadre du projet Du talent sous le soleil de Compton, des artistes, musiciens, chefs, artisans et autres passionné.e.s sont invités à partager leur talent et leur passion aux personnes âgées. Vous souhaitez partager votre passion? Contactez-nous !



GRATUIT. OUVERT À TOUS.
APPORTEZ VOTRE CHAISE.
Tél. 819 835-5584
Courriel : loisirs@compton.ca



CETTE PROGRAMMATION EST POSSIBLE
GRÂCE AU SOUTIEN DU PROGRAMME
NOUVEAUX HORIZONS POUR LES AÎNÉS.



« Si podemos ayudarte, estaremos encantados de hacerte. »

Si on peut vous aider, ça nous fera plaisir

Chers travailleurs étrangers, merci d'être là, parmi nous, pour venir prêter main-forte à nos producteurs. Vous êtes plus que précieux à toute notre communauté.

Nous, à l'épicerie du village, espérons vous offrir tout ce dont vous avez besoin pour cuisiner vos plats au quotidien. Alors, si vous avez besoin d'un mets, d'un produit ou d'un article en particulier, venez nous en faire part, avec une photo du produit ou le nom si possible en français ou en anglais et nous ferons tout notre possible pour vous l'obtenir. Vous n'avez qu'à le demander à votre « amigo Anthonio » !

Bienvenue chez nous,

MAGALIE ET ANTHONY
VOS ÉPICIERS DU VILLAGE TRADITIONS

SI PODEMOS AYUDARTE, ESTAREMOS ENCANTADOS DE HACERLO.

Queridos trabajadores agrícolas de Guatemala y México, gracias por estar aquí con nosotros para ayudar a nuestros productores. Ustedes son más que valioso para toda nuestra comunidad.

En la tienda del pueblo esperamos proporcionarle todo lo que necesitan para cocinar sus comidas diarias. Así pues, si necesitan un plato, un producto o un artículo en particular, venga a decírnoslo, con una foto o el nombre del producto, si es posible en francés o en inglés, haremos todo lo posible para conseguirlo.

Pregúntale al «amigo Anthonio». Bienvenido a nuestra casa

MAGALIE Y ANTHONY, LA TIENDA DE COMESTIBLES DE SU PUEBLO, TRADITIONS

TRADUCCIÓN/ TRADUCTION: VALERIA CONDÉS ROVEGLIA Y JASMIN CHABOT, ENSEMBLE ON SÈME

Pour le plaisir de mieux manger

Votre marché de quartier
Marché Patry et fils

• LES MARCHÉS •
Tradition



Produits locaux

Viandes fraîches, charcuteries et fromages fins

Abondance de fruits et légumes de qualité

Mets préparés maison et produits régionaux



Ample sélection de vins haut de gamme et de spiritueux

Ouvert tous les jours de 8h à 21h | 819 835-5492

Station Service Boivin Inc.

NOUVEAU SERVICE !
Changement de pare-brise



6640, Louis-S.-St-Laurent, Compton JOB 1L0

Patrick et Daniel

Tél: 819 835-5447

garageboivin@hotmail.com



Hon. Marie-Claude
Bibeau
DÉPUTÉE COMPTON • STANSTEAD M.P.

175, rue Queen, bureau 204
Sherbrooke, Qc J1M 1K1
www.mcbibeau.ca
info@mcbibeau.ca
819 347-2598
mclaubibeau

Veilleux
Mini - Excavation
S.L.Q. 819-995-25

- Dénégement
- Transport de terre, sable et gravier
- Drainage
- Champ d'épuration

Info : **Tommy Veilleux**
Rés. : 819 835-0877 • Cell. : 819 572-3806
6740, Rte Louis-S. St-Laurent, Compton, Qc, JOB 1L0

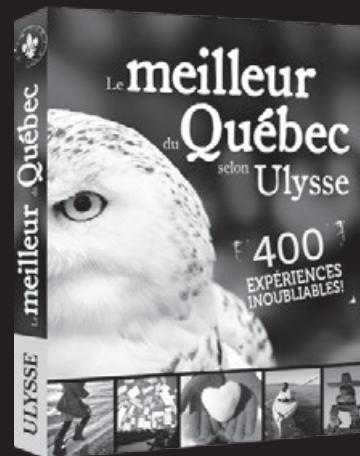
Daniel Parent et Alexandre Routhier

Arpenteurs-Géomètres

Membres de l'Ordre des Arpenteurs-Géomètres du Québec

451 Main Ouest
Coaticook
819 849 4100

Le 5^e
Élément
restaurant



819 835-0052
www.lecinquiemelement.ca

Le meilleur restaurant du terroir



Assurances :
Automobile
Résidentielle
Commerciale
Agricole
Voyage
Cautionnement



Gérard Leblanc
Courtier d'Assurances Ltée

Toute une équipe à votre service!

6920, rte Louis-S.-St-laurent, Compton (Québec) JOB 1L0
Bureau (819) 835-9511 (819) 823-3311 | info@leblancassurances.com

Le courtier d'assurances indépendant vous protège mieux.

12 JOURS EN JUIN



Les marcheurs de **12 jours en juin** seront de passage dans votre municipalité

Ceux-ci emprunteront les 212 km de la Voie des Pèlerins et amasseront aussi des fonds pour permettre à l'Éveil, ressource communautaire en santé mentale, de poursuivre ses activités pendant l'été. Venez à leur rencontre, entre 15h et 17h!

- 8 juin: Coaticook à Compton, 14 km
- 9 juin: Compton à Waterville 19,6 km
- 10 juin: Waterville à Martinville, 13,7 km
- 11 juin: Martinville à St-Edwidge, 12,4 km
- 12 juin: St-Edwidge à St-Malo, 21 km
- 13 juin: St-Malo, St-Venant-de-Paquette, East-Hereford, 19,6 km
- 14 juin: East-Hereford à St-Herménégilde, 18,3 km
- 15 juin: St-Herménégilde à Dixville, 19,8 km
- 16 juin: Dixville à Baldwin Mills, 17,1 km
- 17 juin: Baldwin Mills à Barnston Ouest 18,4 km
- 18 juin : Barnston Ouest, Stanstead Est, Barnston Ouest, 17,9 km
- 19 juin : Barnston Ouest à Coaticook, 20,9 km



Trouvez la petite roulotte promo dans votre municipalité
Venez rencontrer l'équipe de l'Éveil.
Participez à leur quiz et gagnez un prix!

Merci à nos partenaires



Au profit de
l'Éveil Ressource communautaire en santé mentale



Parlez-vous
kaqchikel ?

¿Hablas
kaqchikel?

Le kaqchikel ou cakchiquel est un dialecte amérindien parlé notamment au Guatemala. Ceux qui le parlent vivent majoritairement dans la région volcanique du département de Chimaltenango, près du lac Atitlán, ainsi que dans les départements voisins de Sacatepéquez, de Sololá, de Suchitepéquez et dans la capitale. Il existe une importante diversification dialectale du kaqchikel et plus de 500 000 Guatémaltèques le parleraient.

El kaqchikel o cakchiquel es un idioma amerindio hablado principalmente en Guatemala. La mayoría de los hablantes viven en la región volcánica del departamento de Chimaltenango, cerca del lago de Atitlán, así como en los departamentos vecinos de Sacatepéquez, Sololá, Suchitepéquez y en la capital. Existe una importante diversificación dialectal del kaqchikel y se estima que lo hablan más de 500.000 guatemaltecos.

La langue est légalement reconnue au Guatemala. Selon la Constitution du Guatemala, l'espagnol est considéré comme la langue officielle du pays, tandis que les « langues vernaculaires » font partie du patrimoine culturel.

La lengua está legalmente reconocida en Guatemala. Según la Constitución guatemalteca, el español se considera la lengua oficial del país, mientras que las «lenguas vernáculos» forman parte del patrimonio cultural.

Ceux qui parlent le kaqchikel parlent presque tous l'espagnol. Cette langue ancestrale est cependant en perte de vitesse, particulièrement chez les plus jeunes générations qui favorisent l'espagnol.

Casi todos los hablantes de kaqchikel dominan el español. Sin embargo, esta lengua ancestral está perdiendo hablantes, sobre todo entre las generaciones más jóvenes, que prefieren el español.

Français	kaqchikel
terre	ulef
eau	ya'
homme	ala'
femme	xten
manger	tej
grand	nim
petit	co'ol
jour	k'ij

Source : <https://www.sorosoro.org/le-kaqchikel/>

Voici quelques courtes phrases d'introduction pour établir des liens amicaux entre nous

Aquí algunas frases breves de base para establecer vínculos de amistad entre nosotros

Français	Espagnol
Bonjour !	¡Hola!
Comment vas-tu ? Bien merci.	¿Cómo estás? Muy bien, gracias.
Comment t'appelles-tu ? Je m'appelle.....	¿Cómo te llamas? Me llamo.....
Quelle belle journée !	¡Que hermoso día!
Merci !	¡Gracias!
S'il-vous-plaît !	¡Por favor!
Bienvenue !	¡Bienvenido!
Puis-je t'aider ?	¿Puedo ayudarte?
De quel pays viens-tu ?	¿De qué país vienes?
Vous aimez ?	¿Te gusta?
Qu'est-ce que c'est ?	¿Qué es esto?

Découpez le tableau et conservez-le pour vos futures rencontres!
¡Recorta la información y guárdala para tus próximas reuniones!

ASSEMBLÉE NATIONALE
DU QUÉBEC

Comptons, Aimons, Servons

Geneviève HEBERT
DÉPUTÉE DE SAINT-FRANÇOIS

Bienvenue aux travailleurs saisonniers agricoles !
¡ Bienvenido trabajadores extranjeros temporales del sector agrícola !

Bureau de circonscription :
150, rue Child, Coaticook (Québec) J1A 2B3

819 565-3667
genevieve.hebert.SAFR@assnat.qc.ca

Tous les mardis,
sur rendez-vous

GENEVIÈVE HÉBERT
DÉPUTÉE DE SAINT-FRANÇOIS ET
WHIP ADJOINTE DU GOUVERNEMENT



L'espoir d'un présent plus clément et d'un avenir meilleur !

Comme d'autres travailleurs étrangers, Alex et Maynor quittent leur famille pour venir prêter main-forte à nos producteurs afin de contribuer au succès des récoltes. Ces deux Guatémaltèques ont accepté de nous faire part de leurs espoirs dans cet exil saisonnier exigeant.

PAR DANIELLE GOYETTE
INTERPRÈTES LORS DE L'ENTREVUE :
DIANE GOYETTE ET FLORENCE
AUDETTE-BEAULIEU
PHOTOS: DANIELLE GOYETTE ET
COLLECTION PERSONNELLE D'ALEX
ET MAYNOR

Cela fait déjà cinq ans qu'Alexander Josue Ajtzac Cristal, 28 ans, et Maynor Calca Ejcalön, 34 ans, quittent leur Guatemala natal pour venir travailler près de six mois par année aux Vallons maraîchers dans le but de participer à la cueillette des asperges d'abord, mais aussi à tous les autres travaux liés aux différentes récoltes. Chacun laisse derrière lui des gens qu'il aime et à qui ils parlent le plus souvent possible pour étouffer l'ennui bien présent.

La famille au centre de leurs préoccupations

Les deux travailleurs vivent dans des villages similaires à celui de Compton. Alex a déjà sa maison à lui dans le secteur d'Ixmche Paxil, Tecpan, au centre du pays. Maynor vit à Xeatzän Bajo, un village entouré de boisés et de volcans, aussi situé au centre du pays non loin de la ville de Patzún.

Tous deux sont très près de leur famille. « Même si je n'ai pas encore de femmes et d'enfants, j'ai une grande famille au Guatemala, nous explique Alex. Je suis très proche de ma mère et de mon père. Chez nous, nous cultivons une parcelle de terre où nous produisons des brocolis, des pois, des betteraves et du maïs, essentiel pour la farine et la fabrication de tortillas, la base de notre alimentation ! J'ai aussi deux frères et cinq sœurs. Je leur parle très régulièrement. Par contre, avant de fonder ma propre famille, je veux être bien installé et aussi, tant que je vais venir au Québec, je préfère ne pas avoir de femme et d'enfants qui m'attendent au pays. »

« J'essaie de bien leur faire comprendre que le fait que nous sommes séparés pour je vienne travailler ici à l'étranger, c'est pour que nous ayons tous une vie meilleure à la maison. »

- Maynor



Maynor et sa famille
Maynor y su familia

Alex et son père Alex et son père Tobias Macabeo Ajtzac Tzian | Alex y su padre Tobias Macabeo Ajtzac Tzian



Quant à Maynor, c'est sa femme Bilma et ses trois garçons, Fernando huit ans, Augusto, six ans, Dilan Santiago, quatre ans, qu'il a laissés là-bas. Il parle à ses bambins tous les soirs avant qu'ils se couchent. « J'essaie de bien leur faire comprendre que le fait que nous sommes séparés pour je vienne travailler ici à l'étranger, c'est pour que nous ayons tous une vie meilleure à la maison. Je dois souvent les rassurer et leur expliquer que le travail dans les champs au Guatemala ne nous donne pas autant d'argent que ce que je gagne ici, au Québec. » L'homme se confie un peu plus. « Après notre mariage, ma femme et moi, nous sommes demeurés encore un an chez mes parents. Puis, j'ai enfin pu nous offrir une maison et fonder notre famille. Dans les années à venir, j'espère pouvoir construire une autre maison sur le terrain que j'ai pu acheter à côté de

notre demeure. Je veux offrir ce toit à mes gars plus tard. Comme ça, ils auront un pas de plus de déjà fait dans la vie. L'argent que je gagne ici va aussi servir à leur payer de bonnes études. Je veux qu'ils aient un choix de travail plus tard, qu'ils désirent occuper un poste professionnel ou être agriculteur, s'ils préfèrent travailler au champ. Mais qu'ils puissent choisir ce qu'ils veulent faire. Ma femme, elle, travaille deux jours par semaine en alphabétisation pour les personnes âgées et elle fabrique aussi des vêtements traditionnels. »



Quelques travailleurs étrangers et travailleurs d'ici des Vallons maraîchers: Bruno, Carlos, Maynor, Sergio, Florence, Alex, Manuel et Froilan | Photo: Danielle Goyette

Préserver le kaqchikel

La continuité des traditions est importante au Guatemala. Pour Alex et Maynor, préserver le kaqchikel, leur dialecte amérindien, est primordial. Maynor nous en parle : « Pour nous, il est fondamental de conserver notre langue maternelle et de maintenir la tradition. Les enfants l'apprennent à l'école et nous le parlons toujours à la maison. Cette langue est une part de nos racines, il ne faut pas l'oublier. »

En plus de cette tradition, celle d'organiser des fêtes est aussi très populaire. Si un saint est associé à un village, ils vont tenir une célébration communautaire le jour de son anniversaire. Ils célèbrent ainsi avec beaucoup d'exubérance plusieurs fêtes religieuses tout comme les anniversaires familiaux et ils adorent créer des fêtes de quartier pour se retrouver tous ensemble autour de bons repas égayés de musique.

Et demain ?

Combien de temps pensent-ils venir encore travailler au Québec ?

Pour Alex, c'est clair. « Je vais venir travailler au Québec encore quelques saisons pour gagner un peu plus d'argent, car je veux bien m'installer, avoir ma maison et une terre avant d'avoir une famille. Je veux que ma femme et mes enfants vivent bien et ne manquent de rien. C'est pourquoi je viens travailler ici, car cela me permet de croire en un avenir meilleur et plus confortable. Puis, aussi, quand je serai finalement de retour au pays, je pourrai terminer mes études comme infirmier. Comme ces cours se donnent dans la même période où je suis ici, j'ai dû arrêter, mais je me promets d'obtenir mon diplôme un jour ! »

Quant à Maynor, il espère revenir au pays pour retrouver sa famille et enfin demeurer toujours avec eux. Mais pour lui aussi, demain se compose, encore pour quelque temps, de ces séjours de travail à l'étranger, dans l'espoir de cette vie meilleure à laquelle il rêve chaque matin, au réveil.

¡Esperanza de un mejor presente y un mejor futuro !

Como muchos otros trabajadores extranjeros temporales, Alex y Maynor dejan a sus familias para ayudar a nuestros productores a sacar adelante nuestras cosechas. Estos dos guatemaltecos aceptaron compartir con nosotros sus esperanzas en este exigente exilio temporal en Quebec.

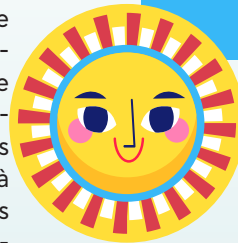
POR DANIELLE GOYETTE
ENTREVISTADORES: DIANE GOYETTE Y
FLORENCE AUDETTE-BEAULIEU

Desde hace cinco años, Alexander Josue Ajtzac Cristal, de 28 años, y Maynor Calca Ejcalön, de 34, dejan su Guatemala natal para venir a trabajar durante casi seis meses al año en Les Vallons maraîchers. Empiezan recogiendo espárragos, luego realizando todas las demás labores relacionadas con las diferentes cosechas. Cada uno de ellos deja atrás a personas a las que quiere y con las que habla lo más a menudo posible para sofocar el aburrimiento que está tan presente.

La familia en el centro de sus preocupaciones

Los dos trabajadores viven en pueblos similares a Compton. Alex ya tiene su propia casa en el sector Ixmche Paxil, Tecpan, Guatemala en el centro del país. Maynor vive en Xeatzän Bajo, un pueblo rodeado de bosques y volcanes, situado también en el centro del país, no lejos de la ciudad de Patzún.

Ambos están muy unidos a sus familias. « Aunque todavía no tengo esposa ni hijos, tengo una gran familia en Guatemala », dice Alex. Estoy muy unido a mi madre y a mi padre. En casa tenemos una parcela en la que cultivamos brócoli, guisantes, remolacha y maíz, ingrediente esencial para la harina y las tortillas, ¡la base de nuestra dieta!



También tengo dos hermanos y cinco hermanas. Hablo con ellos muy a menudo. Sin embargo, antes de formar mi propia familia, quiero estar bien asentado y además, mientras venga a Quebec, prefiero no tener una esposa e hijos esperándome en el país.

Alex et sa mère Marta Lidia Cristal Cruz
Alex et sa mère Marta Lidia Cristal Cruz



En cuanto a Maynor, dejó atrás a su esposa Bilma y a sus tres hijos, Fernando, de ocho años, Augusto, de seis, y Dilan Santiago, de cuatro. Habla con sus hijos pequeños todas las noches antes de que se acuesten. «Intento hacerles entender que la razón por la que estamos separados es para que todos podamos tener una vida mejor en casa. A menudo tengo que asegurarles que trabajar en el campo en Guatemala no da tanto dinero como el que gano aquí en Quebec. El hombre confía un poco más. «Después de casarnos, mi mujer y yo nos quedamos un año más con mis padres. Entonces pude finalmente permitirme una casa y formar nuestra familia. En los próximos años, espero construir otra casa en el terreno que pude comprar junto a nuestra casa. Quiero que mis hijos tengan un techo más adelante. Así, habrán dado un paso más en la vida. El dinero que gane aquí también servirá para pagar una buena educación. Quiero que tengan la posibilidad de elegir su trabajo más adelante, si quieren trabajar en un empleo profesional o ser agricultores, si prefieren trabajar en el campo. Pero que elijan lo que quieren hacer. Mi mujer trabaja dos días a la semana en la alfabetización de ancianos y también hace ropa tradicional.»

«Intento hacerles entender que la razón por la que estamos separados es para que todos podamos tener una vida mejor en casa.»
-Maynor

Conservación del kaqchikel

La continuidad de las tradiciones es importante en Guatemala. Para Alex y Maynor, preservar el kaqchikel, su dialecto amerindio, es esencial. Maynor dice: «Para nosotros es fundamental conservar nuestra lengua materna y mantener la tradición. Los niños lo aprenden en la escuela y lo seguimos hablando en casa. Esta lengua forma parte de nuestras raíces, no debemos olvidarla.»

Además de esta tradición, también es muy popular la organización de festivales. Si un santo está asociado a un pueblo, éste celebrará una fiesta comunitaria en su cumpleaños. Celebran con gran exuberancia muchas fiestas religiosas, así como los cumpleaños de la familia, y les encanta crear fiestas de barrio en las que se reúnen todos y disfrutan de buena comida y música.

¿Y mañana?

¿Cuánto tiempo creen que podrán trabajar en Quebec?

Para Alex, está claro. «Voy a venir a trabajar a Quebec unas cuantas temporadas más para ganar un poco más de dinero, porque quiero establecerme, tener mi propia casa y mi propio terreno antes de tener una familia. Quiero que mi mujer y mis hijos vivan bien y que no les falte nada. Por eso vengo a trabajar aquí, porque me da esperanzas de un futuro mejor y más cómodo. Además, cuando vuelva a casa, podré terminar mis estudios de enfermería. Como estos cursos se celebran en el mismo periodo en el que estoy aquí, he tenido que dejarlo, pero me prometo a mí mismo que algún día obtendré mi título.»

En cuanto a Maynor, está seguro de que espera volver a casa con su familia y quedarse por fin con ellos para siempre. Pero también para él el mañana consistirá, durante algún tiempo, en trabajar en el extranjero con la esperanza de alcanzar la vida mejor con la que sueña cada mañana al levantarse.



Quelques-uns des travailleurs étrangers et travailleurs d'ici des Vallons maraichers: Eliseo, Rolando, Claude, Johnny, Esdras, Elmer, Florence et Alex. Photo: Danielle Goyette

Les travailleurs en congé !

PHOTOS: ENSEMBLE ON SÈME

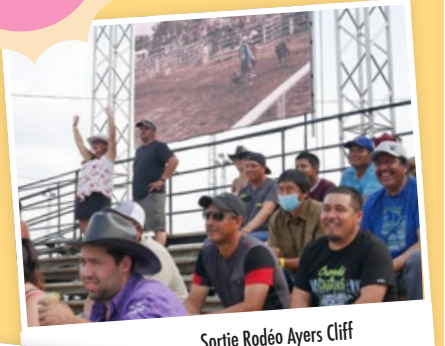
Lorsqu'ils ont des journées de congé, les travailleurs étrangers peuvent participer à plusieurs activités organisées pour eux par Ensemble on sème.



Sortie pêche et kayak à Waterville

Las días libres de trabajo

Cuando tienen días libres, los trabajadores extranjeros pueden participar en varias actividades organizadas para ellos por Ensemble on sème.



Sortie Rodéo Ayers Cliff



Sortie de pêche au Parc Découverte Nature



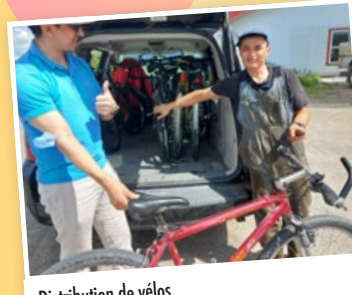
Foresta Lumina



Cuisines collectives au CAB de Coaticook
Préparation de tamales



Messe bilingue Compton Saint-Thomas-d'Aquin



Distribution de vélos



Votre Marché de Soir est de retour !

Débordant de fraîcheur, de variété, de musique et du plaisir de se retrouver tous ensemble. Vos producteurs vous attendent. On célébrera les « asperges » !
Suivez la programmation d'été : facebook.com/LesComptonales

f @ comptonales.com



Marché de SOIR
COMPTON

LES JEUDIS
DÈS 16 H

À COMPTER DU 16 JUIN
DERRIÈRE L'ÉGLISE



Québec



Canada



GCF



Gérard Leblanc



UPA



axion



JUIN 2022

Bines ou *Frijoles* Chicharon ou oreilles de crisse Quinceañera et bal des finissants Eh bien ! Nos traditions se ressemblent !

PAR DANIELLE GOYETTE

Des recettes qui se ressemblent

Nous aimons les fèves qu'elles soient noires, rouges ou blanches, tout ça accompagné de *chicharrones* ou d'oreilles de « crisse ». Comme toujours c'est souvent autour d'une table que l'on se rassemble et que l'on s'assemble.



FÈVES AU LARD OU BINES DES QUÉBÉCOIS

Les fèves au lard, *binas* (de l'anglais *bean*) est un plat québécois de cuisine traditionnelle paysanne surtout consommé autrefois par les pionniers, les trappeurs, les « coureurs des bois », à base de haricots blancs et de morceaux de lard, assaisonnés avec du sirop d'érable ou de la mélasse et à cuisson lente au four. De nos jours, elles sont surtout mangées dans les cabanes à sucre.

Ce mets trouverait son origine dans le partage de recettes des colons venus de la Nouvelle-Angleterre du début du XIXe siècle, un plat plus précisément appelé *Boston Baked Beans*.

Recette traditionnelle de fèves au lard au sirop d'érable

PRÉPARATION : 30 minutes
MACÉRATION : environ 8 à 12 heures (une nuit)
CUISSON : 4 à 5 heures
6 portions

Ingrédients

- 2 tasses haricots blancs secs
- 7 oz lard salé coupé en morceaux
- 1 lb de jambon cuit désossé coupé en cubes
- 1 tasse oignon haché
- 2 carottes moyennes en tranches
- 1 cuillère à thé sel
- 1/2 cuillère à thé poivre
- 1 tasse sirop d'érable
- 1 cuillère à thé moutarde sèche
- Au goût, on peut aussi y ajouter quelques cuillères de mélasse.

Préparation

- Faire tremper les haricots pendant huit heures dans de l'eau froide.
- Égoutter et rincer les haricots.
- Placer tous les ingrédients dans une cocotte et recouvrir d'eau.
- Amener à ébullition et mettre ensuite au four à 300°F (150°C).
- Cuire au moins 4 heures à couvert et 1 heure à découvert.

LES HARICOTS NOIRS ET ROUGES OU *FRIJOLAS*, INGRÉDIENT PRÉCIEUX DES PLATS GUATÉMALTÈQUES

Les haricots demeurent un ingrédient de base au Guatemala comme dans bien des pays d'Amérique du Sud. Les haricots noirs se retrouvent souvent dans les mets de tous les jours. Que ce soit en bouillies, dans la soupe traditionnelle guatémaltèque appelée *parados*, ou aussi des haricots noirs en purée appelés *volteados*. Un proverbe local dit même qu'un repas n'est pas complet sans *frijoles*. Légumineuse peu coûteuse, simple à cultiver et très nourrissante, le haricot est une source de protéines végétales, de fibres, de fer et de glucides. À Chimaltenango, les haricots rouges sont un plat très populaire sur les tables des foyers guatémaltèques.

On les parfume généralement de *chicharrones* (couenne de porc), de petites côtes levées de cochon, mais aussi de ragoût de queue de bœuf désossée.

Des fruits et des légumes sont généralement employés en garniture de la *sopa de frijoles* (soupe de haricots), mais aussi des *guineitos* (bananes vertes ou plantain) ou encore du manioc ou des poivrons rouges et verts.



Recette traditionnelle de *parados* aux *frijoles*

Ingrédients

- 1 1/2 livre de haricots rouges ou noirs
- Quelques brins de coriandre
- 1 petit oignon
- 3 gousses d'ail
- 2 piments
- 5 tomates rouges
- 1 livre de couenne de porc faible en gras
- sel et poivre noir au goût
- Des tortillas

Préparation

1. Mettez les haricots dans un récipient, couvrez-les avec suffisamment d'eau froide et laissez-les tremper une nuit, au moins huit heures.
2. Cuire les haricots dans l'eau environ deux heures avec les couennes de porc, l'ail et la coriandre. Il n'est pas nécessaire de rajouter du sel, car les couennes de porc sont salées.
3. Pendant ce temps, faire rôtir les tomates dans une autre poêle avec les piments et l'oignon pendant cinq minutes.
4. Une fois les haricots bien cuits, on mixe les tomates, l'ail, les piments et l'oignon fraîchement rôtis, on ajoute un peu de haricots cuits, une touche de coriandre.
5. Tout ce mélange doit bouillir avec les haricots et les couennes de porc pendant environ 15 minutes à feu moyen doux.
6. Pendant l'ébullition, ajoutez un peu de poivre et de sel au goût, n'oubliez pas de goûter pour voir si c'est nécessaire.
7. Enfin, vous pouvez lui donner une touche épicée avec un peu de piment Cobanero, augmentez l'eau si vous remarquez que ça devient trop épais.
8. Se déguste avec du riz blanc ou des tortillas.

<https://parrillas.top/receta-de-frijoles-colorados-con-chicharrones/>

OREILLES DE « CRISSE » ET *CHICHARRONES*

Les oreilles de crisse ou oreilles de Christ, est un plat de la cuisine québécoise traditionnelle, composé de bouts de lard de cochon salé et grillés dans une poêle ou frits dans l'huile. Les oreilles de crisse sont surtout servies lors de repas traditionnels, notamment, durant le temps des sucres. L'origine de l'expression oreilles de crisse est nébuleuse. Elle proviendrait, dit-on, d'un camp de bûcherons de la rivière Saint-Maurice. Il y aurait eu un homme plutôt bagarreur qui, à la suite de plusieurs batailles, aurait eu une oreille déformée. Cette ressemblance entre l'oreille de l'homme et le lard frit aurait inspiré une blague au cuisinier qui en préparait justement pour ses invités et leur aurait demandé : « Qui veut des oreilles du grand Christ ? »

Les *chicharrones* au Guatemala sont fabriqués de manière traditionnelle. Le porc est abattu à la maison, on sépare la peau et la graisse de l'animal de la viande maigre,

la viande est laissée au réfrigérateur une journée avant d'ajouter du sel et des épices pour lui donner du goût, puis c'est frit. Si on fait du *chicharrón de piel*, on fait frire la peau ; si on prépare plutôt des *carnitas*, on fait frire la viande maigre, dans la graisse de l'animal. Cette nourriture est souvent offerte dans des échoppes dans la rue. La façon la plus courante de la manger est dans une tortilla de maïs, arrosé de jus de citron vert.

Quinceañera et bal des finissants



Le passage à l'âge adulte ou la fin de l'école secondaire se célèbre de façon similaire au Québec et en Amérique latine.

La Quinceañera au Mexique et au Guatemala

En Espagne et en Amérique latine, la Fête des quinze ans (*Quinceañera*) appelée également les 15 printemps, est une fête traditionnelle. Elle symbolise le passage de l'enfance au statut de femme des *quinceañeras* (jeune fille qui fête ses quinze ans). Dans sa version traditionnelle, la fête des 15 ans est une sorte de bal des débutantes, organisé pour chaque *quinceañera* (jeune fille de 15 ans), à l'occasion de son quinzième anniversaire. Autrefois, la jeune fille de quinze ans portait une longue robe blanche, accompagnée d'un traditionnel bouquet de roses blanches. Aujourd'hui, la tenue a quelque peu évolué, permettant plus de choix de couleurs.



Le bal des finissants au Québec

En Amérique du Nord, la *prom* ou *prom night* ou bal des finissants est une fête qui a lieu dans les écoles secondaires vers la fin de l'année scolaire et à laquelle sont conviés les finissants, filles et garçons, du 5^e secondaire. Les participants revêtent des tenues de soirée et ils se retrouvent soit dans une grande salle de l'école ou dans un hôtel ou une salle de réception pour célébrer la fin de leur secondaire. Un roi et une reine du bal sont parfois choisis au cours de la soirée.

Bines o Frijoles

Orejas de chicharrón u “orejas de cristo”

Quinceañera y baile de graduación

¡Vaya, vaya, vaya! Nuestras tradiciones son similares.

POR DANIELLE GOYETTE

He aquí tres ejemplos que ilustran nuestras similitudes, en América del Norte y en América Latina.

Recetas que son similares

Nos encantan las alubias, ya sean negras, rojas o blancas, todas ellas acompañadas de chicharrones u orejas «cristo». Como siempre, es a menudo alrededor de una mesa que nos reunimos y nos ensamblamos.

Frijoles con manteca, Frijoles a la Quebeca.

Las alubias al horno, bines (de la palabra inglesa bean) es un plato tradicional de Quebec que comían antiguamente los pioneros, los tramperos y los «coureurs des bois», a base de alubias blancas y trozos de tocino, aderezados con jarabe de arce o melaza y cocinados lentamente en el horno. Hoy en día, se consumen sobre todo en las cabañas de azúcar.

Se dice que este plato tiene su origen en el intercambio de recetas de los colonos de Nueva Inglaterra de principios del siglo XIX, un plato llamado más concretamente Boston Baked Beans.



Receta tradicional de alubias al horno con miel de maple

PREPARACIÓN: 30 minutos

MACERACIÓN: aproximadamente 8-12 horas (una noche)

COCCIÓN: 4 a 5 horas

6 porciones

Ingredientes

- 2 tazas de judías blancas secas
- 7 oz. de tocino salado, cortado en trozos
- 1 libra de jamón cocido deshuesado, cortado en cubos
- 1 taza de cebolla picada
- 2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1 taza de miel de maple
- 1 cucharadita de mostaza seca
- También se pueden añadir unas cucharadas de melaza al gusto.

Preparación

- Poner las alubias en remojo durante ocho horas en agua fría.
- Escurrir y enjuagar las judías.
- Poner todos los ingredientes en una olla y cubrir con agua.
- Llevar a ebullición y a continuación meter en el horno a 150°C (300°F). - Cocer durante al menos 4 horas tapado y 1 hora destapado.

LOS FRIJOLES NEGROS Y ROJOS, UN INGREDIENTE VALIOSO EN LOS PLATOS GUATEMALTECOS

Los frijoles siguen siendo un ingrediente básico en Guatemala, como en muchos países sudamericanos. Las alubias negras se encuentran a menudo en los platos cotidianos. Ya sea en los hervidos, en la sopa tradicional guatemalteca llamada parados, o en el puré de frijoles negros llamado volteados. Un proverbio local dice incluso que una comida no está completa sin frijoles. La judía, una leguminosa barata, fácil de cultivar y muy nutritiva, es una fuente de proteínas vegetales, fibra, hierro e hidratos de carbono. En Chimaltenango, las alubias rojas son un plato muy popular en las mesas de los hogares guatemaltecos.

Suelen estar aderezados con chicharrones, costillas de cerdo, pero también con rabo de toro deshuesado. Para adornar la sopa de frijoles se suelen utilizar frutas y verduras, pero también guineitos (plátanos verdes o de hoja) o mandioca o pimientos rojos y verdes.



Receta tradicional de parados con frijoles

Ingredientes:

- 1 1/2 libras de frijoles rojos o negros
- Unas ramitas de cilantro
- 1 cebolla pequeña
- 3 dientes de ajo
- 2 chiles
- 5 tomates rojos
- 1 libra de corteza de cerdo baja en grasa
- sal y pimienta negra al gusto
- Tortillas

Preparación

1. Poner las judías en un recipiente, cubrirlas con suficiente agua fría y dejarlas en remojo toda la noche, al menos ocho horas.
2. Cocer las judías en agua durante unas dos horas con las cortezas de cerdo, el ajo y el cilantro. No es necesario añadir sal, ya que las cortezas de cerdo son saladas.
3. Mientras tanto, ase los tomates en otra sartén con los chiles y la cebolla durante cinco minutos.
4. Una vez que las judías estén bien cocidas, mezclar los tomates, el ajo, las guindillas y la cebolla recién asada, añadir un poco de las judías cocidas y un toque de cilantro.
5. Toda esta mezcla debe hervir con las alubias y los chicharrones durante unos 15 minutos a fuego medio-bajo.
6. Mientras hierve, añade un poco de pimienta y sal al gusto, no olvide probar para ver si es necesario.
7. Por último, puedes darle un toque picante con un poco de chile cobanero, aumenta el agua si notas que se espesa demasiado.
8. Disfrute con arroz blanco o tortillas.

<https://parrillas.top/receta-de-frijoles-colorados-con-chicharrones/>

OREJAS DE «CRISTO» Y CHICHARRONES

“Les oreilles de Crisse”, u orejas de Cristo, es un plato de la cocina tradicional quebequense, consistente en trozos de grasa de cerdo salada asados en una sartén o fritos en aceite. Las espigas se sirven principalmente en las comidas tradicionales, sobre todo en la época de la campaña. El origen de la expresión “orejas de Cristo” no está claro. Se dice que procede de un campamento maderero en el río Saint-Maurice. Se cuenta que había un hombre que era pendenciero y que, tras varias batallas, tenía una oreja deformada. Este parecido entre la oreja del hombre y el tocino frito inspiró una broma del cocinero que preparaba algunas para sus invitados y les preguntó: «¿Quién quiere las orejas del gran Cristo?»

Los chicharrones en Guatemala se elaboran de forma tradicional. El cerdo se sacrifica en casa, se separa la piel y la grasa de la carne magra, se deja la carne en la nevera durante un día antes de añadirle sal y especias para darle sabor, y luego se fríe. Si se hace chicharrón de piel, se fríe la piel; si se hacen carnitas, se fríe la carne magra en la grasa del animal. Esta comida se ofrece a menudo en puestos callejeros. La forma más común de comerlo es en una tortilla de maíz, rociada con jugo de limón.

Quinceañera y baile de graduación

La mayoría de edad o el fin del bachillerato se celebran de forma similar en Quebec y América Latina.

La quinceañera en México y Guatemala

En España y América Latina, la Quinceañera, también conocida como las 15 primaveras, es una celebración tradicional. Simboliza el paso de la infancia a la feminidad de las quinceañeras. En su versión tradicional, la fiesta de 15 años es una especie de baile de debutantes, organizado para cada quinceañera, con motivo de su decimoquinto cumpleaños. Antes, la joven de quince años llevaba un largo vestido blanco, acompañado de un tradicional ramo de rosas blancas. Hoy en día, el vestido ha evolucionado un poco, permitiendo más opciones de color.

Baile de graduación en Quebec

En Norteamérica, la noche del baile de graduación es una fiesta que se celebra en los institutos cerca del final del curso escolar para los chicos y las chicas que se gradúan. Los participantes se visten con ropa formal y se reúnen en un gran salón de la escuela, en un hotel o salón de recepciones para celebrar el final de sus años de escuela secundaria. A veces se elige al rey y a la reina del baile durante la velada.



L'histoire de la piñata

PAR JORDANE MASSON

Peut-être as-tu déjà joué à ce jeu lors d'un anniversaire ou d'une fête ? Les yeux bandés, un bâton à la main, les enfants doivent essayer de frapper une forme colorée en papier mâché. Lorsque le personnage, un âne, une voiture, une étoile ou autre, se déchire, une pluie de friandises tombe au sol pour le plaisir de tous ! Les piñatas sont si amusantes et apportent leur lot de rires, mais d'où viennent-elles exactement ?

Origine et signification

On pense que les piñatas viendraient de Chine, et que Marco Polo lui-même aurait ramené cette tradition dans le reste de l'Europe. On les utilisait alors lors des fêtes printanières. Par la suite, les Espagnols ont adopté cette coutume à leur façon. D'abord en forme d'étoile à sept pointes, la piñata représentait le mal qu'il fallait combattre grâce au divin (le bâton). Les yeux bandés démontraient la foi aveugle de la communauté, alors que les friandises étaient la récompense du ciel obtenue pour avoir détruit le mal.

Son arrivée en Amérique

Introduites au Mexique et en Amérique latine, il y a plus de 400 ans, les piñatas viennent de la colonisation espagnole. Déjà, les Premières Nations avaient un rituel consistant à briser des figurines d'argile suspendues à des cordes, décorées de plumes et remplies de pierres précieuses, pour célébrer leur dieu, Huitzilopochtli. Les Espagnols, voulant les évangéliser, décidèrent alors de leur présenter la piñata. Ainsi, au Mexique, les piñatas font partie des rites liés à la célébration du temps des fêtes depuis leur tout premier Noël.

Sources : <https://www.lapinata.fr/histoire-de-la-pinata#:~:text=Quelques%20historiens%20situent%20l'origine,les%20premiers%20No%C3%ABIs%20au%20Mexique.>

<https://aprende.guatemala.com/cultura-guatemalaca/historia-pinatas-guatemala/>

<https://mexique-decouverte.com/pinata-mexicaine-bigarree/>



Sa fabrication

Le mot piñata dérive du mot latin « pinea » qui signifie « cône », selon d'autres sources ses origines signifiaient « pot ». Les premières piñatas avaient différentes compositions, soit en argile, en céramique ou en papier. On utilisait même des marmites décorées qu'il fallait renverser !

De nos jours, la piñata a majoritairement perdu son symbolisme religieux et se retrouve dans les fêtes en général. On l'utilise un peu partout en Amérique, en Europe, et même en Inde ! Une chose demeure, cette tradition apporte joie et bonheur à tous les enfants qui l'adoptent.

La historia de la piñata

POR JORDANE MASSON

¿Quizás hayas jugado a este juego en una fiesta de cumpleaños o en un aniversario? Con los ojos vendados y un palo en la mano, los niños deben intentar golpear una forma de papel maché de color. Cuando la figura -un burro, un coche, una estrella o lo que sea- se rompe, una lluvia de golosinas cae al suelo para que todos la disfruten. Las piñatas son muy divertidas y provocan muchas risas, pero ¿de dónde vienen exactamente?

Origen y significado

Se cree que las piñatas tienen su origen en China, y que el propio Marco Polo llevó esta tradición al resto de Europa.

TRADUCCIÓN/ TRADUCTION: VALERIA CONDÉS ROVEGLIA Y JASMIN CHABOT, ENSEMBLE ON SÈME

Se utilizaban durante las fiestas de primavera. Más tarde, los españoles adoptaron esta costumbre a su manera. Inicialmente con forma de estrella de siete puntas, la piñata representaba el mal que había que combatir con lo divino (el palo). La venda mostraba la fe ciega de la comunidad, mientras que los dulces eran la recompensa del cielo por destruir el mal.

Su llegada a América

Introducidas en México y América Latina hace más de 400 años, las piñatas tienen su origen en la colonización española. Las Primeras Naciones ya tenían un ritual que consistía en romper figuritas de arcilla colgadas de cuerdas, decoradas con plumas y llenas de piedras preciosas, para celebrar

a su dios, Huitzilopochtli. Los españoles, queriendo evangelizarlos, decidieron presentarles la piñata. Así, en México, las piñatas han formado parte de los rituales vinculados a la celebración de las fiestas desde su primera Navidad.

Cómo se hace

La palabra piñata deriva del latín « pinea » que significa « cono », según otras fuentes su origen significaría « olla ». Las primeras piñatas tenían diferentes composiciones, ya fueran de arcilla, cerámica o papel. ¡Incluso utilizaron macetas decoradas que había que volcar !

Hoy en día, la piñata ha perdido mayoritariamente su simbolismo religioso y se utiliza para celebraciones en general. Se utiliza en toda América, Europa e incluso en la India. Una cosa permanece, esta tradición trae alegría y felicidad a todos los niños que la adoptan.

Trois prix importants pour L'écho

Encore cette année, notre journal L'écho s'est taillé une belle place parmi les gagnants au gala des Grands Prix de l'Association des médias écrits communautaires du Québec (AMECQ) qui se tenait le 30 avril 2022.

Avec quatre positions finalistes, L'écho a remporté trois prix.

- 2^e prix dans la catégorie *Reportage* pour le texte *Travailler ici pour une vie meilleure là-bas* de Danielle Goyette
- 2^e prix dans la catégorie *Chronique* pour le texte *La route Louis-S.-St-Laurent du Carnet comptonois* de Jeanmarc Lachance
- 2^e prix dans la catégorie *Engagement numérique* pour la création de son site Web et la qualité de celui-ci.
- L'écho était aussi finaliste dans la catégorie *Relève* pour le texte *L'année COVID dans les yeux d'Émile* d'Émile Laprade-Ravenhorst.



Étaient présents sur place pour accueillir ces prix, Richard Vachon, président du CA de L'écho, Jordane Masson journaliste pigiste et Noemi Blom, responsable des médias sociaux de L'écho.

Crédit photo : Jasmin Desmarais

Concours DE DESSINS
Du 15 juin au 15 août 2022
Visitez votre bibliothèque municipale!
À gagner : Une paire de jumelles

Club de lecture d'été TD
BIBLIO de l'Estrie
TD Summer Reading Club

Le Club de lecture TD en virtuel ou en papier

PAR JORDANE MASSON

Dès la mi-juin, vous pourrez inscrire votre ou vos enfants au Club de lecture TD directement sur le site Internet ou en venant à votre bibliothèque municipale. Votre enfant recevra gratuitement des autocollants du Club et un carnet pour noter ses lectures !

Le site Web du Club sera lancé le 13 juin 2022. Les enfants pourront y faire de nombreuses activités :

- se créer un carnet virtuel
- lire des livres numériques

- voter au duel des livres
- écrire des critiques de livres
- répondre à la question du jeu-questionnaire de la semaine
- écrire des histoires
- lire et publier des blagues
- lire une BD créée spécialement pour le Club
- voir des ateliers et des séances de lecture avec des auteurs et des illustrateurs canadiens
- imprimer des pages à colorier
- trouver le livre parfait

Le Club est là pour tout le monde, y compris les enfants ayant de la difficulté à lire les imprimés, les tout-petits (0-5 ans) et leurs familles.

Pour plus d'informations, visitez le site : <https://www.clubdelecturetd.ca/>

Une première expérience pour le Verger Gros Pierre

PAR JORDANE MASSON

L'embauche de travailleurs étrangers se répand de plus en plus dans le domaine agricole. Avec la pénurie de main-d'œuvre et le besoin de travailleurs saisonniers, le Verger Gros Pierre a décidé de tenter l'expérience cet été. De la mi-juin à la mi-octobre, deux travailleurs du Guatemala se joindront à l'équipe du verger.

« Avec notre projet d'agrandissement, on voulait stabiliser le travail au champ qui est très saisonnier. Le recrutement devient difficile, donc l'embauche de travailleurs étrangers temporaires nous a paru comme une bonne solution, en plus d'être une expérience enrichissante », explique la copropriétaire, Mélanie Éliane Marcoux.

Tout un processus

Relevant du gouvernement fédéral, le processus d'embauche de travailleurs étrangers temporaires demande toute une préparation. Heureusement, il existe des organismes prêts à aider et à bien informer les employeurs, dont l'Union des producteurs agricoles (UPA) et la Fondation des Entreprises en Recrutement de Main-d'œuvre agricole étrangère (FERME). « Ça fait environ deux ans qu'on pensait à faire le saut. On a pris de l'information avec l'UPA et l'organisation FERME. On a parlé à différents producteurs de pommes à Saint-Joseph-du-Lac, mais aussi à des producteurs de sapins de la région, qui emploient déjà des travailleurs étrangers. En gros, le tout apporte une stabilité d'embauche qui est rassurante pour un employeur. »

Pour le Verger Gros Pierre, la demande devait se faire dès le mois de décembre pour obtenir à temps une étude d'impact sur le marché du travail (EIMT) qui permet l'embauche de travailleurs étrangers temporaires. D'autres documents sont à compléter pendant le développement du projet. FERME offre une plateforme qui permet de suivre tout le processus, donne le nom des travailleurs étrangers et avise lorsqu'ils sont prêts à voyager.

Se préparer à l'accueil

Alors que les travailleurs étrangers arrivent avec peu de bagages, il incombe à l'employeur de leur fournir un logement et les commodités de base, tels que le mobilier, l'électricité et Internet, à leurs frais. Un autre défi qu'a dû résoudre Mme Marcoux. « Trouver un logement a été un défi, mais on y est arrivé. Par la suite, FERME est venu inspecter, ce qui m'apparaît comme une bonne chose. En fait, on magasine un espace de vie convenable et agréable pour n'importe qui. »

Pour Mme Marcoux, il est primordial que les travailleurs étrangers soient considérés comme des membres de l'équipe à part entière et qu'ils se sentent les bienvenus. De son côté, elle a commencé un cours de base pour apprendre l'espagnol

et reste à l'affût des activités d'Actions interculturelles qui organise des sorties et des moments d'échanges pour les travailleurs étrangers, en plus d'offrir différents services d'aide.

Gaétan Gilbert et Mélanie-Éliane Marcoux, copropriétaires du Verger Gros Pierre



« Il faut se mettre à la place de ces travailleurs qui sont loin de chez eux, laissent leur famille pendant plusieurs mois. C'est une autre culture, une autre façon de penser et de vivre. On veut les aider à s'intégrer et leur permettre d'entrer en contact avec d'autres travailleurs étrangers et avec des personnes de la communauté qui parlent leur langue. »

Il devient ainsi fort probable que cette expérience se révélera des plus instructives autant pour les employeurs que pour les employés.

Nous leur souhaitons une belle immersion culturelle !

Pour plus d'informations, visitez :

fermequebec.ca/main-doeuvre-agricole-etrangere

upa.qc.ca/fr/grand-dossier-travailleurs-etrangers-temporaires

aide.org/actions-interculturelles-canada

TRADUCCIÓN/ TRADUCTION: VALERIA CONDÉS ROVEGLIA Y JASMIN CHABOT, ENSEMBLE ON SÈME

Una primera experiencia para el Verger Gros Pierre

POR JORDANE MASSON

Contratar trabajadores extranjeros es cada vez más habitual en el sector agrícola. Ante la escasez de mano de obra y la necesidad de trabajadores temporales, Verger Gros Pierre decidió intentarlo este verano. Desde mediados de junio hasta mediados de octubre, dos trabajadores de Guatemala vendrán a trabajar en los huertos.

« Con nuestro proyecto de ampliación, queríamos estabilizar el trabajo en el campo, que es muy estacional. Contratar es cada vez más difícil, por lo que contratar a trabajadores extranjeros temporales parecía una buena solución, además de ser una experiencia enriquecedora », explica la copropietaria Mélanie Éliane Marcoux.

Todo un proceso

El proceso para contratar trabajadores extranjeros temporales es una responsabilidad federal y requiere mucha preparación. Afortunadamente, hay organizaciones dispuestas a ayudar e informar a los empleadores, como la Unión de Productores Agrícolas (UPA) y la Fundación de Empresas en Reclutamiento de Mano de Obra Agrícola Extranjera (FERME). « Llevamos unos dos años pensando en dar el paso. Tenemos información de la UPA y de la organización FERME. Hemos hablado con varios productores de manzanas de Saint-Joseph-du-Lac, pero también con productores de abetos de la región, que ya emplean a trabajadores extranjeros. Básicamente, todo ello proporciona estabilidad en la contratación, lo que resulta tranquilizador para un empresario. »

L'ÉCHO citoyen

En el caso de Gros Pierre Orchard, la solicitud tuvo que hacerse en diciembre para obtener un estudio de impacto en el mercado laboral (LMIS) a tiempo para la contratación de trabajadores extranjeros temporales. Otros documentos se completarán durante el desarrollo del proyecto. FERME ofrece una plataforma que le permite seguir todo el proceso, le da los nombres de los trabajadores extranjeros y le avisa cuando están listos para viajar.

Preparación de la recepción

Aunque los trabajadores extranjeros llegan con poco equipaje, es responsabilidad del empresario proporcionarles alojamiento y servicios básicos, como mobiliario, electricidad e internet, a su cargo. Otro de los retos que tuvo que resolver Marcoux fue el de « encontrar acomodo ». Encontrar alojamiento fue un reto, pero nos las arreglamos. Después, FERME vino a inspeccionar, lo que me parece un acierto. De hecho, estamos comprando un espacio de vida adecuado y agradable para cualquier persona.

Para la Sra. Marcoux, es importante que los trabajadores extranjeros sean considerados miembros de pleno derecho del equipo y que se sientan bienvenidos. Por su parte, ha iniciado un curso básico para aprender español y sigue de cerca las actividades de Actions interculturelles, que organiza salidas e intercambios para trabajadores extranjeros, además de ofrecer diversos servicios de apoyo.

« Hay que ponerse en la piel de estos trabajadores que están lejos de casa, que dejan a sus familias durante varios meses. Es otra cultura, otra forma de pensar y vivir. Queremos ayudarles a integrarse y permitirles entrar en contacto con otros trabajadores extranjeros y con personas de la comunidad que hablan su idioma. »

Es probable que esta experiencia resulte muy instructiva tanto para los empresarios como para los trabajadores.

¡Les deseamos una gran inmersión cultural!

Un grand merci !

Merci à Jasmin Chabot et Valeria Condés Roveglia du projet *Ensemble on sème* pour leur précieuse collaboration dans la conception de ce numéro spécial et tout particulièrement pour leur indispensable coup de main à la traduction des textes.

Gracias a Jasmin Chabot y Valeria Condés Roveglia del proyecto *Ensemble on sème* por su inestimable colaboración en el diseño de este número especial y especialmente por su indispensable ayuda en la traducción de los textos.



Mieux connaître Compton

PAR JEANMARC LACHANCE, PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ D'HISTOIRE DE COMPTON
PHOTOS: ARCHIVES DE LA MUNICIPALITÉ DE COMPTON



Le magasin général St-Laurent et la rue Principale

Découvrons ensemble quelques pages de l'histoire de notre si joli village de Compton.

En 1792, la décision d'ouvrir le comté de Buckinghamshire à la colonisation se fait selon la méthode anglaise en divisant, sauf exception, le territoire en *townships* de dix miles* sur dix miles (16 kilomètres sur 16 kilomètres). Chaque *township* sera, par la suite, subdivisé en dix rangs de 28 lots. En 1798, Joseph Kilborn entreprend l'arpentage du *Township of Compton* aux frais et dépens de Jesse Pennoyer et de Nathaniel Coffin. Le 31 août 1802, le « consortium » Pennoyer-Coffin-Kilborn et leurs 18 associés se voient octroyer, par lettres patentes, 1200 acres chacun, soit six lots d'environ 200 acres. La concession de ces terres constitue le premier geste qui, officiellement, crée le *Township of Compton*.

Il est probable que certaines de ces terres aient déjà été occupées par des squatters, mais rien ne l'atteste jusqu'à maintenant, du moins pour le *Township of Compton*. Les premières familles pionnières de Compton proviennent essentiellement des états du nord de la Nouvelle-Angleterre; elles ne sont pas, dans l'ensemble, des Loyalistes qui auraient migré vers le Canada pour demeurer sous la gouverne britannique, mais plutôt des familles soucieuses de profiter des conditions favorables faites à ceux et celles qui acceptaient de s'établir dans ce territoire à coloniser. En bons observateurs, ces pionniers avaient détecté l'énorme potentiel agricole de la région et celui des cours d'eau qui, une fois quelques barrages érigés, produiraient l'énergie nécessaire pour

implanter de petites entreprises manufacturières ou d'utilité courante tels des moulins à scie, des moulins à laine et autres.

Compton jouit d'un excellent positionnement dans les *townships*; à ses débuts, il est la principale agglomération au sud de Sherbrooke,

un carrefour par où passer avant de se rendre à Hereford puis au New Hampshire ou par Hatley atteindre en diligence la frontière étatsunienne à Stanstead. Compton est alors au cœur d'une importante concentration de producteurs agricoles et de fermes d'élevage dont la réputation atteint l'Europe, principalement la Grande-Bretagne et les États-Unis. Les principaux chefs de file de cette excellence comptonnoise sont Matthew Henry Cochrane, Herbert Dudley Smith, Benjamin Pomroy pour ne nommer que ceux-là.



Culture au champ au début des années 1900

Le tracé du *Grand Trunk Railway*, chemin de fer reliant Montréal à Portland au Maine en passant par Compton, est inauguré en 1853. Cette entreprise ferroviaire va permettre de désenclaver la région et faciliter grandement l'exportation des produits vers le marché montréalais et les grands centres urbains de la Nouvelle-Angleterre.

Un virage démographique

C'est vers 1820 que des immigrants britanniques (Anglais, Irlandais et quelques Écossais) viennent confirmer le caractère anglophone de Compton, caractère pourtant bien établi par les familles pionnières d'origine étatsunienne. Mais à compter de 1853, une main-d'œuvre canadienne-française descend aux nouvelles gares de Compton ou de Hillhurst pour notamment travailler, comme ouvrier agricole, sur les différentes fermes où la relève est manquante. Prenant de l'expérience quant aux méthodes agricoles fort différentes de celles qu'elle connaissait, cette main-d'œuvre se prépare, plus ou moins consciemment, à prendre la relève. Lorsque les propriétaires terriens anglophones verront plusieurs de leurs fils et de leurs filles s'établir dans les grands centres urbains ou être attirés par l'aventure et un avenir plus prometteur dans l'Ouest canadien ou américain, plusieurs devront se résoudre à vendre leurs propriétés à défaut d'une relève suffisante. Les grands et petits propriétaires anglophones verront alors arriver des familles canadiennes-françaises en mesure de prendre la relève de leurs exploitations agricoles.

Or, la réputation agricole de Compton est telle qu'au tournant des 19^e et 20^e siècles, une véritable marée humaine, provenant principalement de la Beauce et des seigneuries situées en bordure des *Eastern Townships*, viendra s'établir à Compton.

En moins de deux décennies, Compton passera d'une majorité anglophone à une population majoritairement francophone.

Si ce n'est de la déception qu'éprouvent certains propriétaires de même que les autorités civiles ou religieuses en constatant le déclin de la population anglophone de Compton, c'est sans véritable heurt ni problème majeur que les deux groupes vont d'abord cohabiter jusqu'à ce que les francophones assument l'ensemble des responsabilités aux plans civil, religieux, économique, scolaire et autres.

Les municipalités de Compton

Après quelques tentatives et autant de changements législatifs, la municipalité du *Township of Compton* prend définitivement forme en 1855. Benjamin Pomroy en devient le premier maire. Le hameau industriel de Waterville, au nord-ouest du *Township of Compton*, devient une municipalité autonome en 1876; le village de Compton fera de même par détachement de la municipalité du *Township of Compton* en 1893. En 1950, la partie ouest du Canton de Compton devient la Municipalité de Compton Station. En incluant Waterville, quatre municipalités ont desservi le territoire du *Township of Compton* tel que défini en 1802.

La réunification des municipalités du Village et du Canton de Compton a lieu en 1994 et prend le nom de Municipalité de Compton. Celle de Compton Station s'y joint en 1999 et donne naissance à la Municipalité de Compton telle que nous la connaissons de nos jours. La nouvelle Municipalité de Compton couvre dorénavant le territoire initial de *Township of Compton*, à l'exception de la Ville de Waterville qui, à l'occasion de la réforme de l'organisation municipale des années 2000, ajoute à sa juridiction une partie du secteur rural de l'ancien canton d'Ascot.

En conclusion

Pour résumer, l'histoire de Compton se passe en deux temps; les cent premières années sont marquées par l'omniprésence d'une communauté anglophone d'origines étatsunienne et britannique. Au siècle suivant, Compton s'est transformé, par l'arrivée massive des Canadiens français, en un milieu essentiellement francophone, mais divisé



En plus d'être le magasin général, ce fut la Caisse Populaire ainsi que le bar « La petite grenouille ». Aujourd'hui, c'est le restaurant « Le cinquième élément ».

en trois au plan municipal. Pour faire face à ses prochains cent ans, Compton a maintenant regroupé ses énergies dès le début du troisième millénaire, en passant de trois municipalités à une seule. En mobilisant ses ressources les plus vives, Compton demeure une référence en agriculture tout en innovant au plan agroalimentaire. Par ses paysages, le dynamisme de son milieu et sa qualité de vie, Compton demeure une destination de choix.

* Le mile est une unité de longueur du système anglais



MI CUADERNO DE COMPTON

Conocer mejor Compton

POR JEANMARC LACHANCE, PRESIDENTE DE LA SOCIEDAD HISTÓRICA DE COMPTON

Descubramos algunas páginas de la historia de nuestro encantador pueblo de Compton.

En 1792, la decisión de abrir el condado de Buckinghamshire a la colonización se tomó según el método inglés, dividiendo, con algunas excepciones, el territorio en municipios de diez millas* por diez millas (16 kilómetros por 16 kilómetros). Posteriormente, cada municipio se subdividió en diez hileras de 28 lotes. En 1798, Joseph Kilborn emprendió la medición del municipio de Compton a expensas de Jesse Pennoyer y Nathaniel Coffin. El 31 de agosto de 1802, el «consorcio» Pennoyer-Coffin-Kilborn y sus 18 socios recibieron, mediante cartas patentes, 1200 acres cada uno, o seis lotes de aproximadamente 200 acres. La concesión de estas tierras fue el primer acto que creó oficialmente el municipio de Compton.

Es probable que algunas de estas tierras ya estuvieran ocupadas por ocupantes ilegales, pero no hay pruebas de ello hasta la fecha, al menos para el municipio de Compton. Las primeras familias pioneras de Compton procedían principalmente de los estados del norte de Nueva Inglaterra; no eran, en general, lealistas que habían emigrado a Canadá para permanecer bajo el dominio británico, sino más bien familias que querían aprovechar las condiciones favorables que se ofrecían a quienes aceptaban establecerse en este territorio. Como buenos observadores, estos pioneros habían detectado el

enorme potencial agrícola de la región y las corrientes de agua que, una vez construidas algunas presas, producirían la energía necesaria para montar pequeñas empresas manufactureras o de servicios, como aserraderos, fábricas de lana y otras.

Compton gozaba de una excelente posición en los municipios; en sus inicios, era el principal municipio al sur de Sherbrooke, un cruce de caminos por el que pasar antes de ir a Hereford y luego a New Hampshire o vía Hatley para llegar en diligencia a la frontera americana en Stanstead. Compton se encontraba en el centro de una importante concentración de productores agrícolas y ganaderos cuya reputación llegaba a Europa, principalmente a Gran Bretaña y Estados Unidos. Los principales líderes de esta excelencia comptoniana fueron Matthew Henry Cochrane, Herbert Dudley Smith, Benjamin Pomroy y otros.

En 1853 se inauguró el Grand Trunk Railway, un ferrocarril que unía Montreal con Portland (Maine), pasando por Compton. Este ferrocarril abrió la región y facilitó en gran medida la exportación de productos al mercado de Montreal y a los principales centros urbanos de Nueva Inglaterra.

Un cambio de población

Fue alrededor de 1820 cuando los inmigrantes británicos (ingleses, irlandeses y algunos escoceses) confirmaron el carácter anglófono de Compton, un carácter que había sido bien establecido por las familias pioneras de origen americano. Sin embargo, a partir de 1853, los jornaleros franco-canadienses llegaron a las nuevas estaciones de Compton y Hillhurst para trabajar como jornaleros en las distintas granjas donde faltaba mano de obra. Al adquirir experiencia con métodos agrícolas muy diferentes a los que conocían, esta mano de obra se preparó, más o menos conscientemente, para tomar el relevo. Cuando los terratenientes anglófonos vean que muchos de sus hijos e hijas se instalan en los grandes centros urbanos o son atraídos por la aventura y un futuro más prometedor en el Oeste canadiense o estadounidense, muchos tendrán que vender sus propiedades por falta de una sucesión suficiente. Los grandes y pequeños terratenientes anglófonos verán entonces la llegada de familias franco-canadienses capaces de hacerse cargo de sus explotaciones.

La reputación agrícola de Compton era tal que, a finales del siglo XIX y del XX, una verdadera marea de personas, procedentes principalmente de la Beauce y de los señoríos situados en el límite de los municipios del este, vinieron a instalarse en Compton. En menos de dos décadas, Compton pasó de ser una población predominantemente anglófona a predominantemente francófona.

Salvo la decepción de algunos terratenientes y autoridades civiles y religiosas que constataron el declive de la población anglófona de Compton, los dos grupos coexistieron inicialmente sin verdaderos enfrentamientos ni grandes problemas hasta que los francófonos asumieron todas las responsabilidades civiles, religiosas, económicas, educativas, etc.



Los municipios de Compton

Después de varios intentos y otros tantos cambios legislativos, el municipio de Compton finalmente tomó forma en 1855. Benjamin Pomroy se convirtió en su primer alcalde. La aldea industrial de Waterville, al noroeste del municipio de Compton, se convirtió en un municipio autónomo en 1876; el pueblo de Compton hizo lo mismo al separarse del municipio de Compton en 1893. En 1950, la parte occidental del municipio de Compton se convirtió en el municipio de Una nueva «R» para el medio ambiente

La reunificación de los municipios de la Aldea y el Municipio de Compton tuvo lugar en 1994 y tomó el nombre de Municipio de Compton. El municipio de Compton Station se unió en 1999 y dio lugar al municipio de Compton tal y como lo conocemos hoy. El nuevo municipio de Compton abarca ahora el territorio original del municipio de Compton, a excepción de la ciudad de Waterville, que añadió a su jurisdicción parte del sector rural del antiguo municipio de Ascot en el marco de la reforma de la organización municipal del año 2000.

En conclusión

En resumen, la historia de Compton se divide en dos periodos; los primeros cien años están marcados por la omnipresencia de una comunidad anglófona de origen estadounidense y británico. En el siglo siguiente, Compton se transformó con la llegada masiva de francocanadienses en una comunidad predominantemente francófona, pero dividida en tres municipios. Para afrontar sus próximos cien años, Compton ha reagrupado sus energías a principios del tercer milenio, pasando de tres municipios a uno.

Al movilizar sus recursos más vitales, Compton sigue siendo una referencia en la agricultura mientras sigue innovando en el sector agroalimentario. Con sus paisajes, su entorno dinámico y su calidad de vida, Compton sigue siendo un destino de elección.

* La milla es una unidad de longitud en el sistema inglés



Antienne église catholique St-Thomas d'Aquin. Père Joseph-Eugène Choquette (1883-1893). L'église a été détruite au début de 1950.

Ensemble, on sème

PAR DANIELLE GOYETTE

Orchestré par l'organisme Actions interculturelles, soutenue par plusieurs organismes régionaux (UPA-Estrie, MRC de Coaticook, Centre d'action bénévole de Coaticook, La Friche à l'art) et grâce à la contribution financière de l'Immigrant Québec, lui-même porteur de l'appel à projets financé par le gouvernement du Canada par le biais du programme des travailleurs étrangers temporaires, le projet ENSEMBLE, ON SÈME a été mis sur pied afin de faciliter l'intégration des travailleurs étrangers temporaires (TET) chez nous. La contribution de ces travailleurs est essentielle à la bonne marche de nos productions agricoles. Pour accompagner les entreprises agricoles de l'Estrie et leurs travailleurs saisonniers, Actions interculturelles et ses partenaires offrent des ressources gratuites de soutien depuis avril 2021.

Objectifs

- Aider les TET à trouver réponse à leurs questions;
- Procurer aux TET des informations fiables en espagnol;
- Rendre leur séjour agréable et favoriser leur bien-être;
- Faciliter leur intégration et encourager les échanges avec la communauté d'accueil.

Un projet en trois (3) volets

1. Séances virtuelles d'information avec les TET sur les consignes sanitaires, les services gouvernementaux et médicaux, les normes du travail au Québec, les ressources offrant des services en espagnol, les commerces et ressources de proximité, etc.
2. Mise sur pied d'une plateforme numérique où les TET peuvent retrouver les renseignements pertinents à leur séjour, y compris des cartes géographiques de notre région
3. L'organisation d'activités sociales, culturelles et de loisir pour favoriser les échanges entre les TET et la population locale.

Actions interculturelles est un organisme sans but lucratif estrien qui bâtit des passerelles entre les immigrants et la société d'accueil depuis 30 ans. Pour obtenir plus d'information ou pour prendre rapidement contact, nous vous invitons à communiquer avec Jasmin Chabot, chargé de projet, au 819 823 2725 ou jasmin.chabot@aide.org

Actions interculturelles

819 822-4180 | aide@aide.org

Actions
interculturelles

Depuis 1990

La diversité, c'est du **monde**

Juntos, sembramos

POR DANIELLE GOYETTE

Orquestada por el organismo Actions interculturelles, apoyada por varias organizaciones regionales (UPA-Estrie, MRC de Coaticook, Centre d'action bénévole de Coaticook, La Friche à l'art) y gracias a la contribución financiera de Immigrant Québec, este último organismo es portador de la convocatoria de proyectos financiados por el Gobierno de Canadá a través del programa de trabajadores extranjeros temporales, el proyecto JUNTOS, SEMBRAMOS ha sido creado para facilitar la integración de los trabajadores extranjeros temporales (TET) en nuestra región. La contribución de estos trabajadores es fundamental para el buen funcionamiento de nuestra producción agrícola. Para apoyar a las empresas agrícolas en Estrie y sus trabajadores temporales, Actions interculturelles y sus colaboradores están ofreciendo recursos de apoyo gratuitos desde abril 2021.

Objetivos :

- Ayudar a los TET a encontrar respuestas a sus preguntas;

- Brindar a los TET información confiable en español;

- Hacer placentera la estadía de los TET y promover su bienestar;

- Facilitar la integración de los TET y fomentar los intercambios con la comunidad de acogida.

Un proyecto en tres (3) partes

1. Charlas de información virtuales con los TET sobre las recomendaciones sanitarias, los servicios gubernamentales y médicos, las normas laborales en Québec, los recursos que ofrecen servicios en español, los negocios y recursos locales, etc.
2. Creación de una plataforma digital donde los TET puedan encontrar información relevante para su estadía, incluidos mapas de nuestra región.
3. Organización de actividades sociales, culturales y de ocio para promover los intercambios entre los TET y la población local.

Actions interculturelles es un organismo sin ánimos de lucro establecido en la región del Estrie que viene contruyendo puentes entre los inmigrantes y la sociedad de acogida desde hace 30 años. Para más información o para ponerse en contacto rápidamente, lo invitamos a comunicarse con Jasmin Chabot, encargado de proyectos, al 819 823 2725 o al correo electrónico jasmin.chabot@aide.org

Actions interculturelles

819 822-4180 | aide@aide.org

JE BÉNÉVOLE, TU BÉNÉVOLES, NOUS BÉNÉVOLONS :
JOHN ACUNA

S'ouvrir aux différences

PAR JORDANE MASSON

PHOTO: COLLECTION PERSONNELLE ET ENSEMBLE ON SÈME

Il n'y a pas de plus beau bénévolat que celui fait avec passion. Pour John Acuna, une des causes lui tenant la plus à cœur s'inscrit dans l'ouverture aux autres. Natif des Philippines, il n'a pas de difficulté à se mettre dans les chaussures des nouveaux arrivants et des travailleurs étrangers. Voilà pourquoi il s'implique dans l'organisme Actions interculturelles et son volet *Ensemble, on sème*, en plus d'être membre de la brigade d'accueil des nouveaux arrivants de la MRC de Coaticook.

Baigner dans la diversité culturelle

En vivant sa jeunesse et son adolescence aux Philippines, M. Acuna a grandi dans un milieu où la diversité culturelle s'impose d'elle-même. Ce pays, constitué de plus de 7 100 îles, dont 2 000 sont habitées, compte près d'une centaine de dialectes. « Sans sortir de mon pays, il y avait déjà une grande diversité dans les langues, la culture, la cuisine, les façons de faire, etc. Je parlais le tagalog et l'anglais. Par la suite, j'ai appris l'espagnol et le français. Mon père parle lui-même sept langues et m'a toujours dit qu'apprendre différentes langues ouvre des portes. Il a bien raison ! »

Une vie de voyages

Après son déménagement à Londres où il y passera quinze ans, M. Acuna décide de parcourir l'Amérique latine avec sa conjointe de l'époque, une Québécoise-Française. Pendant deux ans, ils découvriront de nouvelles cultures, différents peuples et s'y immergeront complètement, avant de venir s'établir officiellement au Québec. « J'ai vécu la déchirure culturelle deux fois, en partant des Philippines à Londres, puis de Londres au Québec. S'intégrer à un nouveau milieu, c'est très complexe. Voilà pourquoi la diversité culturelle me touche et m'amène à m'impliquer. J'ai aussi toujours aimé voyager et découvrir de nouvelles cultures, ça me passionne. »

Maintenant employé chez Bombardier Produits récréatifs (BPR), John Acuna est père de deux filles, Mikaëlla, 9 ans, et Lilia Naessens-Acuna, 10 ans. En couple avec Geneviève Boulanger qui a aussi une fille, Alyson Tardif, 13 ans, il habite au Québec depuis 2011 et s'est installé à Compton en 2016.



En excursion au Chili



John participant à un cercle de discussion sur le racisme avec des participants de différentes nationalités

Ensemble, on sème

Créé en 2021, le projet Ensemble, on sème vise à favoriser l'intégration sociale des travailleurs étrangers temporaires dans leurs communautés d'accueil respectives. Le service rejoint plus de 480 travailleurs étrangers temporaires dans la région de Sherbrooke et des MRC avoisinantes. « Ce que ce projet a d'intéressant, c'est qu'en plus d'organiser des activités sociales, il propose un service de traduction et d'accompagnement. Comme exemple, une personne va prendre le temps d'expliquer aux travailleurs étrangers leur talon de paie, pourquoi il y a des déductions, etc. Ce sont des petites choses qui changent tout pour des personnes qui ne comprennent pas le français. »

Le projet Ensemble on sème a été conçu et est dirigé par Jasmin Chabot. Sorties en kayak, randonnées au parc de la Gorge de Coaticook, tournois de soccer, participations à des fêtes dans plusieurs municipalités, mise en place de cuisines collectives et bien d'autres moments d'échanges ont été organisés pour permettre aux travailleurs étrangers de visiter l'Estrie, mais aussi pour socialiser et partager avec différentes personnes de la communauté. « Mon rôle en tant que bénévole est simplement d'être présent, de parler avec les travailleurs étrangers et de les écouter. Ça leur permet de connaître un visage s'ils me croisent dans le village. D'avoir quelqu'un qui leur parle en espagnol, ça aide aussi à se sentir moins seul. »

L'importance des travailleurs étrangers

Alors que la pénurie de main-d'œuvre se fait ressentir de plus en plus, surtout en campagne, l'emploi de travailleurs étrangers semble un outil fort pertinent pour permettre aux producteurs et aux entreprises de la région de poursuivre leurs activités. « Si on ne facilite pas l'arrivée des travailleurs étrangers à travers des services comme *Ensemble, on sème*, on nuit au final à notre propre économie. Il faut une main-d'œuvre pour notre production locale ainsi qu'une aide et une offre de service adéquates pour soutenir tout cela, faciliter le lien entre l'employeur, l'employé et la communauté. Ce qui est intéressant dans ce projet, c'est que non seulement il y a un soutien pour les travailleurs étrangers, mais il y a aussi un volet informatif pour sensibiliser les citoyens à leur réalité. C'est vraiment important ! »

La brigade d'accueil

Depuis 2019, soutenue par l'agente d'accueil et d'immigration, Patricia Gardner, la Brigade d'accueil de la région de Coaticook a pour but de faciliter l'arrivée, l'établissement

et l'intégration de nouveaux résidents sur le territoire. Ce comité regroupe plus d'une quinzaine de personnes habitant différentes municipalités de la région, et beaucoup d'autres s'ajoutent lors des activités. « En tant que membre de ce comité, nous donnons nos informations aux nouveaux résidents, peu importe d'où ils arrivent, pour pouvoir nous contacter s'ils ont des questions. Aussi, nous mettons en place des activités et des événements comme des randonnées, des 5 à 7 et des sorties culturelles, cela afin de les aider à s'intégrer dans la communauté et de créer des liens entre nouveaux et anciens résidents. »

La différence

Que ce soit une question de religion, de culture, de langue, de handicap physique ou même de genre, la diversité fait partie de notre quotidien. M. Acuna a ce souhait que le tout devienne un tremplin plutôt qu'un obstacle. « Pour moi, la différence, c'est une beauté, c'est une force. Il faut la célébrer. Comme en cuisine, lorsqu'on travaille avec plusieurs ingrédients différents, ça apporte une variété de saveurs ! Pour moi, c'est la même chose pour les

peuples. Ça apporte une diversité de points de vue et d'opinion. Quelle meilleure façon de trouver des solutions à un problème ? Il faut prendre le temps d'écouter l'autre sans jugement. On n'a pas besoin d'être en accord, mais on peut partager nos points de vue dans le respect. C'est un apprentissage important. »

M. Acuna poursuivra son bénévolat où il en profite parfois pour amener ses filles. Pour lui, ce sont des moments privilégiés où tout le monde est accepté et qui permettent de s'ouvrir aux autres. « Des projets comme *Ensemble, on sème* et la Brigade d'accueil créent un milieu de partage sécurisant. Les préjugés et la fermeture d'esprit amènent tellement de stress et de division, c'est triste ! Il faut apprendre à s'asseoir autour d'une bonne bouffe, se parler et s'écouter sans jugement. Il faut développer une culture d'inclusion pour comprendre qu'au final nous sommes tous différents, mais égaux. J'ai espoir que, dans un avenir pas trop éloigné, il sera possible de se regarder avec égalité et respect. »

Vous voulez plus d'informations sur le projet Ensemble, on sème ou sur la Brigade d'accueil de la région de Coaticook, visitez leur site Internet :

<https://aide.org/pf/ensemble-on-seme/>

www.regiondecoaticook.ca/setablir/nouveaux-residents/

Abrirse a las diferencias

POR JORDANE MASSON

No hay mayor trabajo en el voluntariado que el que se hace con pasión. Para John Acuña, una de las causas que más le preocupan es la apertura a los demás. Como nativo de Filipinas, no le cuesta ponerse en la piel de los recién llegados y de los trabajadores extranjeros. Por eso participa en la organización Actions interculturelles y su proyecto de "Juntos sembramos," además de ser miembro de la brigada de bienvenida des recién llegados a la MRC de Coaticook.

"Bañarse en la diversidad cultural"

Al crecer en Filipinas como joven y adolescente, Acuña estuvo rodeado en la diversidad cultural. Este país está formado por más de 7.100 islas, de las cuales 2.000 están habitadas y tienen casi 100 dialectos. « Sin salir de mi país, ya había una gran diversidad de idiomas, cultura, cocina, formas de hacer las cosas, etc. Yo hablaba tagalo e inglés. Más tarde, aprendí español y francés. Mi padre habla siete idiomas y

siempre me ha dicho que aprender diferentes lenguas abre puertas. Tiene razón.

Una vida de viajes

Después de mudarse a Londres, donde pasó 15 años, el Sr. Acuña decidió viajar por América Latina con su esposa de entonces, una mujer quebequense-francesa. Durante dos años, descubrieron nuevas culturas, pueblos diferentes y se sumergieron por completo, antes de establecerse oficialmente en Quebec. « Experimenté el desgarramiento cultural dos veces, primero de Filipinas a Londres y luego de Londres a Quebec. La integración en un nuevo entorno social nuevo es muy compleja. Por eso la diversidad cultural me conmueve y me lleva a involucrarme. Además, siempre me ha gustado viajar y descubrir nuevas culturas, me apasiona.

John Acuña, que ahora trabaja en Bombardier Recreational Products (BPR), es padre de dos hijas, Mikaëlla, de 9 años, y Lilia Naessens-Acuna, de 10. Está casado

con Geneviève Boulanger, con quien también tiene una hija, Alyson Tardif, de 13 años. Vive en Quebec desde 2011 y se trasladó a Compton en 2016.

Juntos sembramos

Creado en 2021, el proyecto "Ensemble on Sème" tiene como objetivo promover la integración social de los trabajadores extranjeros temporales en sus respectivas comunidades de acogida. El servicio llega a más de 480 trabajadores extranjeros temporales en la región de Sherbrooke y los MRC vecinos. «Lo interesante de este proyecto es que, además de organizar actividades sociales, ofrece un servicio de traducción y acompañamiento. Por ejemplo, alguien se tomará el tiempo de explicar a los trabajadores extranjeros su recibo de pago, por qué hay deducciones, etc. Son pequeñas cosas que lo cambian todo para la gente que no entiende el francés.

Proyecto bajo el mando y dirección de su creador, Jasmin Chabot. Se han organizado actividades de kayak, caminatas en el Parque de la Gorge de Coaticook, torneos de fútbol, participación en fiestas en varios municipios, creación de cocinas colectivas y muchos otros momentos de intercambio que permiten a los trabajadores extranjeros visitar los municipios del Este, pero también socializar y compartir con diferentes personas de la comunidad. «Mi papel como voluntario es simplemente estar presente, hablar con los trabajadores extranjeros y escucharlos. Les permite conocer una cara si se cruzan conmigo en el pueblo. Tener a alguien que les hable en español también les ayuda a sentirse menos solos».

La importancia de los trabajadores extranjeros

Con la escasez de mano de obra cada vez más aguda, especialmente en el campo, el empleo de trabajadores extranjeros parece ser una herramienta muy relevante para que los productores y las empresas de la región puedan continuar con sus actividades.

«Si no facilitamos la llegada de trabajadores extranjeros a través de servicios como juntos sembramos, estamos perjudicando en última instancia a nuestra propia economía. Necesitamos una mano de obra para nuestra producción local y el apoyo y los servicios adecuados para respaldarla, para facilitar el vínculo entre el empresario, el empleado y la comunidad. Lo interesante de este proyecto es que no sólo se apoya a los trabajadores extranjeros, sino que también hay un componente de información para que los ciudadanos conozcan su realidad. Esto es realmente importante.

La brigada de bienvenida

Desde 2019, con el apoyo de la responsable de acogida e inmigración, Patricia Gardner, la Brigada de Acogida de la región de Coaticook tiene como objetivo facilitar la llegada, el asentamiento y la integración de los nuevos residentes en el territorio. Este comité está formado por más de quince personas de diferentes municipios de la región, a las que se suman otras muchas durante las actividades. «Como miembro de este comité, damos nuestra información a los nuevos residentes, independientemente de su procedencia, para que puedan ponerse en contacto con nosotros si tienen alguna duda. Además, organizamos actividades y eventos como excursiones, happy hours y salidas culturales para ayudarles a integrarse en la comunidad y crear vínculos entre los nuevos y los antiguos residentes».



La diferencia

Ya sea una cuestión de religión, cultura, lengua, discapacidad física o incluso de género, la diversidad forma parte de nuestra vida cotidiana. El deseo del Sr. Acuña es que se convierta en un trampolín y no en un obstáculo. «Para mí, la diferencia es una belleza, es una fuerza. Hay que celebrarlo. Al igual que en la cocina, cuando se trabaja con diferentes ingredientes, se obtienen sabores muy variados. A mí me pasa lo mismo con las personas. Aporta una diversidad de puntos de vista y opiniones. ¿Qué mejor manera de encontrar soluciones a un problema? Hay que tomarse el tiempo de escuchar a la otra persona sin juzgarla. No tenemos que estar de acuerdo, pero podemos compartir nuestros puntos de vista de forma respetuosa. Este es un proceso de aprendizaje importante.»

El Sr. Acuña continuará con su trabajo voluntario, aprovechando a veces la oportunidad de llevar a sus hijas. Para él, son momentos privilegiados en los que todo el mundo es aceptado y que le permiten abrirse a los demás. «Proyectos como Ensemble on sème y la Brigada de bienvenida crean un entorno seguro para compartir. Los prejuicios y la cerrazón conducen a tanto estrés y división, ¡es triste! Tenemos que aprender a sentarnos frente a una buena comida, hablar y

escuchar al otro sin juzgarlo. Tenemos que desarrollar una cultura de inclusión para entender que al final todos somos diferentes, pero iguales. Espero que en un futuro no muy lejano sea posible mirarse con igualdad y respeto.



En excursion au Chili

Para más información sobre el proyecto juntos sembramos, Juntonos nos queremos y la Brigada de bienvenida de la región de Coaticook, visite su página web:

- <https://aide.org/pf/ensemble-on-seme/>

- www.regiondecoaticook.ca/setablir/nouveaux-residents/

TRADUCCIÓN/ TRADUCTION: VALERIA CONDÉS ROVEGLIA Y JASMIN CHABOT, ENSEMBLE ON SÈME

DIMANCHE 19 JUIN 16H AU 96,7

BINGO SPÉCIAL FÊTE DES PÈRES
5,000\$ EN PRIX À GAGNER!

RADIO
BINGO

LES DIMANCHES 16 H **CIGN** FM96.7 | WEB

Tous les autres dimanches de juin sont à 4,000\$ en prix

Cartes de bingo CIGN disponibles
au Dépanneur Relais du Domaine
et au Marché Tradition Patry & Fils

Revoici des visages connus qui nous viennent des pays chauds !

PAR GÉRARD LEBLANC DIACRE PERMANENT
PAROISSE NOTRE-DAME-DE-L'UNITÉ, COMPTON

Nous y voilà, le printemps est arrivé. On voit apparaître sa présence dans le regard des personnes, dans leur attitude d'attente de plus de chaleur. La couverture blanche sur la terre est enfin disparue et, avec elle, le souvenir d'enfermement pour certains et, pour d'autres, l'espoir de jours meilleurs. On dirait que tout renaît et, pendant que l'hiver battait encore son plein, les commerces décoraient leur magasin en offrant du chocolat, ou des œufs en chocolat, pour Pâques, printemps de Dieu. Tout cela nous démontrait que le printemps était enfin là. Mais il y a d'autres signes de cette vie qui renaît en nous. Les plans des vacances, les cultivateurs qui sont au champ et, il y a les hirondelles qui reviennent après l'arrivée de beaucoup d'espèces d'oiseaux. Pour nous, il y a des visages connus que l'on retrouve aussi; ce sont nos ouvriers qui reviennent des pays plus chauds, qui reviennent nous aider dans les champs et les fermes. Nous les voyons à bicyclette venir au village avec des « Hola » très sympathiques.

Au nom de la communauté chrétienne de Compton, je suis ravi de les revoir parmi nous à nouveau et pour la deuxième année nous aurons une célébration eucharistique pour les accueillir.

Cette célébration aura lieu le 12 juin à 14 h à l'église St-Thomas d'Aquin de Compton. Elle se fera en langue espagnole à l'intention de tous ces travailleurs.

Bienvenue à toutes ces personnes qui, par leurs efforts, aident nos agriculteurs dans leur mission. Nous sommes vraiment fiers de vous avoir parmi nous.

¡Caras conocidas de países donde hace calor !

GÉRARD LEBLANC DIÁCONO PERMANENTE
PARROQUIA DE NOTRE-DAME-DE-L'UNITÉ, COMPTON

Aquí estamos, la primavera ha llegado. Podemos ver su presencia en los ojos de la gente, en su actitud de espera de más calor. Parece que todo vuelve a la vida, y mientras el invierno aún estaba en pleno apogeo, los comercios decoraban sus tiendas con chocolate o huevos de chocolate, para la Pascua, la primavera de Dios. Todo esto nos demostró que la primavera por fin estaba aquí. Pero hay otros signos de esta vida que renace en nosotros. Los planes de vacaciones, los agricultores los agricultores

L'ÉCHO DE L'ÉGLISE SAINT-THOMAS-D'AQUIN PAROISSE NOTRE-DAME-DE-L'UNITÉ

WWW.NOTREDAMEDELUNITE.ORG

Tirage 2022

Voici les gagnants pour le tirage du 17 avril: M. Nil Martineau de Compton no 067 = 300 \$, Mme Colette Gillet de Compton no 088 = 200 \$ et M. André Audet de Compton no 285 = 100 \$. Félicitations aux gagnants ! Prochain tirage le 15 mai. Vous pouvez également consulter en tout temps le nom des gagnants sur le site Internet de la paroisse.

Portes de l'église ouverte

Nous avons le plaisir de vous annoncer que les portes de l'église

Saint-Thomas-d'Aquin sont à nouveau ouvertes lors des heures d'ouverture du bureau de l'église, du lundi au jeudi de 8 h à 12 h et de 13 h à 16 h et le vendredi de 8 h à 12 h. Un moment pour prier, pour réfléchir, pour se ressourcer, pour se détendre... Vous êtes tous et toutes les bienvenus.

Changement pour célébration les dimanches

Prendre note qu'à partir du dimanche 5 juin 2022, il n'y aura qu'une célébration les dimanches et celle-ci débutera à 10 h.

tendremos una celebración eucarística para darles la bienvenida.

Esta celebración tendrá lugar el 12 de junio a las 14 horas en la iglesia de Santo Tomás de Aquino de Compton. Será en español para todos estos trabajadores.

Bienvenidos a todas estas personas que con su esfuerzo ayudan a nuestros agricultores en su misión. Estamos realmente orgullosos de tenerlos entre nosotros.

TRADUCCIÓN/ TRADUCTION: VALERIA
CONDÉS ROVEGLIA Y JASMIN CHABOT,
ENSEMBLE ON SÈME

L'ÉCHO DE L'ÉCOLE LOUIS-ST-LAURENT

DÉFI APPRENTI GÉNIE

Vendredi dernier a eu lieu la finale régionale du Défi Apprenti Génie. L'objectif du défi était de construire un prototype d'embarcation qui contiendrait le plus de billes possible avant de couler. Notre école a été fièrement représentée par les six équipes qui ont remporté leur finale de classe. En 4^e-5^e année, nos gagnants furent Emmaëlle Ménard et Béatrice Veilleux, Lily Badeau et Xavier Duquette, ainsi que Olivier Carrier et Ludavick Gosselin. En 3^e-4^e année, nos représentants ont été Thomas Lajeunesse et Nathaniel Moreau, Zachary Lachance et Lilia Naessens-Acuna, ainsi que Kaycia Pouliot et Juliette Vachon.

C'est avec une belle fébrilité que l'équipe formée de Lilia et de Zachary a remporté la première place du Défi Apprenti Génie en Estrie ! Ils ont rapporté un fanion qui trône fièrement dans notre école.

ORGANISATION SCOLAIRE 2022-2023

L'an prochain, nous aurons environ le même nombre d'élèves. L'organisation scolaire prévoit trois classes du 1^{er} cycle au pavillon et à l'école, deux groupes de maternelle 4 ans, deux groupes de maternelle 5 ans ainsi que sept groupes de la 2^e à la 6^e année.

NOUVELLE DIRECTION en 2022-2023

C'est déjà le temps de terminer ma vie active au travail ! Mme Kathy Lapointe, directrice d'expérience et ancienne enseignante de Louis-St-Laurent, prendra la relève de l'école Louis-St-Laurent dès le 1^{er} juillet ! Je tiens à vous remercier de m'avoir accueilli les bras grands ouverts dans votre communauté. C'est un privilège pour une direction de côtoyer une communauté aussi engagée pour la réussite de ses enfants. Nous avons retroussé nos manches ensemble jusqu'à l'obtention de l'agrandissement de l'école. Je vous en suis vraiment reconnaissante, quel projet palpitant ! La vie m'a choyée, j'ai eu le privilège de terminer ma vie active au travail avec une équipe formidable et une communauté mobilisée pour son école ! Mille mercis !

- CHANTAL
LEROUX
DIRECTRICE



Assis de gauche à droite : Thomas Lajeunesse, Ludavick Gosselin et Lily Badeau
Debout de gauche à droite : Xavier Duquette, Béatrice Veilleux, Emmaëlle Ménard,
Kaycia Pouliot, Nathaniel Moreau, Zachary Lachance, Olivier Carrier, Juliette
Vachon et Lilia Naessens-Acuna. Photo: École Louis-St-Laurent

VOUS AIMEZ VOTRE JOURNAL COMMUNAUTAIRE ?

DEVENEZ MEMBRE !

Devenez membre soutien de l'OBNL
L'écho de Compton en lui donnant un
coup de pouce financier.

SOIT PAR LA POSTE

Faites votre chèque à l'attention de l'OBNL
L'écho de Compton,
Case postale 322, Compton, QC JOB 1L0

SOIT PAR VIREMENT INTERAC

info@echodecompton.ca

SOIT PAR INSCRIPTION EN LIGNE

echodecompton.ca/devenez-membre

Vos idées pour L'écho !

Vous connaissez un employé
qui se démarque, qui fait son
travail avec passion ?

Vous êtes témoin d'un geste
gentil, d'un succès ? Vous avez
une bonne nouvelle à partager ?

Faites-nous-en part à
redaction@echodecompton.ca
On pourrait en parler dans
L'écho !

- L'équipe du journal

BBQ BBQ BBQ! Qui n'a pas envie d'un bon chien chaud (hot dog) ou d'un bon hamburger? Comme il y a quelques années, les Chevaliers de Colomb ont décidé de faire un BBQ pour souligner la venue de l'été. Il ne faut pas oublier de se réunir tous ensemble que vous soyez Chevaliers ou non. Par cette activité, nous voulons recréer un rapprochement perdu pendant cette pandémie. Tout le monde est invité, tout ce que je désire, c'est de voir les gens rire, venir me conter des histoires, profiter de ces instants. C'est donc un rendez-vous le 12 juin dès 11 h, le repas est gratuit mais si vous le désirez, vous pouvez donner une petite contribution. Apportez votre boisson. Comme tout le monde le sait, cette contribution vient en aide aux familles en besoin d'aide alimentaire.



Je souhaite vous voir en grand nombre, l'entrée se fera par la porte de la salle communautaire No. 3, on pourra se réunir dans les salles 1 et 2. Nous aurons de la musique et si cela vous tente, vous pouvez venir chanter.

En conclusion, je voudrais aussi remercier tous ceux qui ont bravé la température pour venir déguster une queue de Castor. MERCI

- GILLES POMERLEAU
GRAND CHEVALIER

¡BBQ BBQ BBQ! ¿Quién no quiere un buen Hot-dog o una buena hamburguesa? Como hace unos años, los Caballeros de Colón han decidido hacer una barbacoa para celebrar la llegada del verano. No olvides reunirte, seas o no caballero. Los trabajadores extranjeros también son bienvenidos. Con esta actividad, queremos recrear una conexión perdida durante esta pandemia. Todo el mundo está invitado, lo único que quiero es ver a la gente riendo, viniendo a contarme historias, disfrutando de estos momentos. Así que es una cita el 12 de junio a partir de las 11 de la mañana, la comida es gratuita, pero si lo deseas, puedes hacer una pequeña contribución. Traiga su cerveza. Como todo el mundo sabe, esta contribución ayuda a las familias que necesitan ayuda alimentaria.

Espero ver a muchos de vosotros allí, la entrada será por la puerta de la sala comunitaria n° 3, podremos reunirnos en las salas 1 y 2. Tendremos música y si te apetece, puedes venir a cantar.

Para terminar, también me gustaría dar las gracias a todos los que desafiaron el tiempo para venir a disfrutar de una cola de castor. GRACIAS

- GILLES POMERLEAU
GRAN CABALLERO

**mercredi 1^{er}
et jeudi 2 juin
VENTE DU SAC À 3 \$**

**El miércoles y
el jueves, 1 y 2 de junio
VENTA BOLSA 3 \$**

Les mercredi et jeudi 1^{er} et 2 juin, il y aura solde au comptoir. Emplissez le sac remis lors de votre visite et il vous en coûtera 3 \$, pas plus. Toute une aubaine! Et que peut-on y mettre dans ce sac? Vêtements pour grands et petits, chaussures (souliers, sandales), livres, jeux, bijoux, objets décoratifs et articles de cuisine, en fait, tout ce qu'il y a en magasin. Nous savons que vous appréciez ces soldes, venez en profiter, il nous faut libérer de l'espace pour regarnir les étalages.

Les inventaires se renouvellent, vous êtes généreux, mais nous ne pouvons pas tout accepter. Faites votre propre tri. Il y a des vêtements et des objets qui sont réutilisables, ça, c'est bien, MERCI. Il y a des déchets (vêtements inutilisables, déchirés, tachés d'huile, de peinture, de colle, des souliers ou des bottes vraiment défraîchis ou à odeur de mois), nous ne pouvons alors faire autrement que de jeter au rebut. Soyez vigilants, facilitez la tâche des personnes qui trient les arrivages. Ce ne sera que marque de respect pour ce travail.

Bonne saison d'été!

LES BÉNÉVOLES DU COMPTOIR

El miércoles y el jueves, 1 y 2 de junio, habrá una venta en el mostrador. Llena la bolsa que recibes cuando la visitas y te costará 3 dólares, no más. ¡Qué ganga! ¿Y qué se puede meter en la bolsa? Ropa para jóvenes y mayores, calzado (zapatos, sandalias), libros, juegos, joyas, artículos de decoración y de cocina, de hecho, todo en la tienda. Sabemos que te gustan estas rebajas, así que ven y aprovéchalas, necesitamos liberar espacio para reponer las estanterías.

TRADUCCIÓN/ TRADUCCION: VALERIA CONDÉS ROVEGLIA Y JASMIN CHABOT, ENSEMBLE ON SÈME

PROCHAINE DATE DE TOMBÉE:

9 juin 2022

Lisez *L'écho* sur Internet
echodecompton.ca

L'écho sur Facebook

L'écho, c'est vous aussi! N'hésitez pas à ajouter votre grain de sel en publiant vos photos et nouvelles sur notre page.

www.facebook.com/comptonecho

L'écho chez vous

L'écho est distribué gratuitement dans quelques commerces locaux à Compton et Coaticook. Pour savoir où, consultez:

echodecompton.ca/distribution

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 au bottin mensuel en dernière page. Les annonceurs trouvent dans *L'écho* un moyen privilégié de pénétrer ce marché de 3 000 habitants, fiers de leur municipalité et de leur journal.

Pour annoncer, contactez le responsable publicitaire

pub@echodecompton.ca

Pour contacter la rédaction

Danielle Goyette

819 501-8866

redaction@echodecompton.ca

Retrouvez la grille tarifaire des publicités sur notre site:

echodecompton.ca/annoncez

Cette édition de *L'écho de Compton* est un tirage certifié par l'AMECQ



À propos de *L'écho*

Membres du C.A. de l'OBNL:

Président: Richard Vachon

Vice-présidente: Lisette Proulx

Secrétaire: Danielle Robinet

Trésorière: Jessica Garneau

Administrateurs: Samanta Goulet, Bernard St-Laurent, Maude Zulauff

Éditeur: OBNL *L'écho de Compton*

Rédactrice en chef: Danielle Goyette

Journaliste: Jordane Masson

Graphisme: Carolyne Mongeau

Photos: Danielle Goyette, Jeanmarc Lachance, Jordane Masson, *Ensemble on sème*, collection personnelle John Acuna, École Louis-St-Laurent, archives Municipalité de Compton, Verger Gros Pierre, Pixabay, Freepik.com, collection personnelle Alex et Maynor, Jasmin Desmarais

Révision: Danielle Goyette

L'écho est un journal communautaire membre de l'AMECQ



L'ÉCHO DE COMPTON-JUIN 2022

Nos annonceurs

Abri végétal	819 239-2058
Adrienne Houle, avocate	819 849-3103
Animalerie Chez Chanel	819 849-7913
Brunelle Électronique	819-849-3608
Centre funéraire coopératif	819 849-6688
CIGN, radio communautaire	819 804-0967
Daniel Parent, arpenteur-géomètre	819 849-4100
Denturologie Laroche	819 549-2074
Dépanneur Relais du Domaine	819 835-9448
Ferblanterie Edgar Roy	819 849-0532
Fromagerie La Station	819 835-5301
Geneviève Hébert, députée	819 565-3667
Gérard Leblanc, courtier d'assurance	819 835-9511
IGA Coaticook	819 849-6226
Luc Jacques, réparation électros	819 849-0250
Marie-Claude Bibeau, députée	819 347-2598
Marché Patry et Fils (Tradition)	819 835-5492
Pharmacie ProxiMed	819 835-9999
Sico, Centre de peinture	
Daniel Laroche	819 849-4410
Station-service Daniel Boivin	819 835-5447
Tommy Veilleux, mini-excavation	819 572-3806
Travaux Légers Enr.	819 835-0884
Verger Le Gros Pierre	819 835-5549
Vivaco groupe coopératif, BMR	819 835-5411

SIGO
CENTRE DE PEINTURE
DANIEL LAROCHE enr.
Peinture
Vitrif
Matériel Artiste
54, rue Main Ouest, Coaticook,
Qc J1A 1P2
819 849-4410

SERVICE RAPIDE
TRAVAIL GARANTI
Luc Jacques
SERVICE
REPARATION D'APPAREILS
MENAGERS DE TOUTES MARQUES
(819) 849-0250 ou 821-0784
Service autorisé des compagnies

Me Adrienne Houle
Avocate
C-24 rue Court, Coaticook (Québec) J1A 1K9
tél : 819 849-3103
fax : 819 849-6019
adrienne.houle@bellnet.ca

Un grand merci
au Club Lions de
Compton pour son
soutien financier





Hon. Marie-Claude
Bibeau

DÉPUTÉE COMPTON • STANSTEAD M.P.

Chers travailleurs agricoles étrangers ,

À Compton, nous sommes fiers de la variété et de la grande qualité de nos produits agricoles et c'est beaucoup grâce à vous. Merci !

Soyez les bienvenus!

Estimados trabajadores extranjeros temporales del sector agrícolas ,

En Compton, nos enorgullecemos de la variedad y de la alta calidad de nuestros productos agrícolas y eso es en gran parte gracias a ustedes. ¡Gracias!

¡Bienvenidos!



marie-claude.bibeau@parl.gc.ca

819 347-2598 [mclaudébibeau](#)   

175, rue Queen, bureau 204
Sherbrooke. QC J1M 1K1
www.mcbibeau.ca