

L'écho

LA FORCE CRÉATIVE D'UNE COMMUNAUTÉ



Journal municipal de Compton • juin 2010 • Volume 19 • Numéro 5 • www.compton.ca/echo



BILLET

Maigrir à Compton

LIRE EN PAGE 3

Mon panier comptonois

Cahier spécial à conserver

St-Laurent s'endimanche

Programmation Estivale

LIRE EN PAGE 7

**Le 23 juin,
c'est NOTRE fête!**

Au Récré-o-parc

17h30-19h30 Pico Le Clown animation pour enfants

19h30-21h00 Sarah Quirion et son groupe De Bang

20h00 Discours patriotique et levée du drapeau en présence de Monique Gagnon Tremblay et feu de joie

21h00-22h00 Première partie du spectacle de Gilles des Îles. Musique à 100% québécoise

22h00 Feux d'artifices-Royal pyrotechnie

22h30 - Minuit Suite du spectacle de Gilles des Îles

Aucune boisson ne sera admise sur le site. Bar et cantine sur place et apportez vos chaises. Bar tenu par les membres du conseil qui seront heureux de vous servir pour cette occasion. On vous attend en grand nombre.

Merci à la municipalité de Compton, le Mouvement national des Québécois et le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport qui ont unis leurs efforts pour la création de cet événement.

Remis le 24 en cas de pluie

La Fête nationale du Québec

BIENVENUE À L'INAUGURATION DU CIRCUIT DES PIONNIERS

20 juin 2010 dans la RÉGION DE COATICOOK

La Table de concertation culturelle de la MRC de Coaticook (TCCC) convie la population à l'inauguration le premier tronçon d'un tout nouveau circuit permanent des pionniers, un attrait original et unique au Québec. Cette balade festive sur nos routes de campagne nous fera découvrir les cinq personnages historiques honorés en 2010. Dévoilement d'une œuvre installée sur une placette au cœur du village ou dans un lieu significatif où les visiteurs pourront éventuellement s'arrêter en tout temps de l'année.

Avez-vous réservé votre place?

10h À Compton, près de la Beurrerie du Patrimoine, 225 chemin Cochrane, où sera honoré Matthew Henry Cochrane (1823-1903), homme d'affaires prospère qui marqua l'agriculture de Compton, qui développa un ranch en Alberta et siégea au Sénat canadien.

11h Martinville accueillera les visiteurs au Parc du Vieux-Moulin, près de la chute, pour rendre hommage à Oscar Lessard (1895-1964), dernier propriétaire du Moulin et très engagé dans sa communauté.

Midi Près de son église, la communauté de Ste-Edwidge-de-Clifton nous fera rencontrer Wilfrid Morache (1856-1920), curé de l'endroit pendant plus de trente ans et inhumé dans le cimetière paroissial.

13h15 À St-Venant-de-Paquette, pleins feux sur Hermine Malouin Lefebvre (1841-1941), une solide et volubile pionnière qui vit naître et grandir cette municipalité pendant 80 ans.

14h15 Au cœur de son village, East Hereford nous transportera sur les chemins et les rivières du Québec et de la Nouvelle-Angleterre à travers les propos de Thomas Van Dyke (1851-1914), entrepreneur forestier et homme d'affaires très coloré.

Déroulement :

- Mise en marche officielle, par le maire de chaque municipalité, d'un dispositif sonore bilingue racontant l'histoire.
- Partage de bouchées aux saveurs régionales.
- Rencontre de membres des familles et des proches des personnages honorés.
- Circulation en autobus disponible. Pour le coût minime de 15 \$ (gratuit pour les jeunes de 16 ans et moins), offrez-vous une journée de découverte en toute sécurité, au grand bonheur de la planète! Le départ (9 h 30) et le retour (16 h) des autobus se feront au centre du village de Compton. Il est nécessaire de réserver en laissant votre nom et numéro de téléphone au 819 849-9166, poste 31, avant le 11 juin 2010.

Avec enthousiasme, nous vous invitons à participer à cette fête toute spéciale où, par la magie de la technologie et de la mémoire retrouvée à travers des archives et des témoignages, vous pourrez entendre chacun de ces pionniers raconter de larges pans de son histoire et des événements marquants de son époque.

Apportez votre appareil photo. Envoyez des clichés souvenirs de ce périple et courez la chance de vous mériter l'un des prix tirés au hasard parmi les participants. Détails sur place le 20 juin.

Si vous ne pouvez vous joindre à nous lors de ce dévoilement, vous êtes invités à vous procurer la carte du circuit, disponible au bureau d'information touristique, 137 rue Michaud, ainsi que dans plusieurs commerces de la région.



L'écho fait relâche
en juillet.

Prochaine parution
le 16 août.

L'écho du maire



L'écho : Quoi de neuf à Compton, monsieur le maire ?

Maire Veilleux : Une bonne chose d'accomplie, nous avons terminé la construction du trottoir sur le chemin de la station! Puis, avec l'arrivée des jours chauds, nous avons mis en place de nouveaux équipements au Parc récréatif. Le conseil, à la demande des citoyens, a décidé de pourvoir à l'installation d'un terrain de volleyball de plage. Et au grand plaisir de plusieurs jeunes et moins jeunes, nous avons y installé deux paniers de basket. Nous avons également amélioré le système électrique afin de fournir un meilleur éclairage et une qualité de son pour les spectacles et autres activités festives au parc.

L'écho : Est-ce que le parc est bien fréquenté?

Maire Veilleux : Le parc a toujours joué un rôle important pour les loisirs comptonois. La présence de la maison des jeunes fait partie de l'animation régulière.

Mais certains équipements restent pratiquement inutilisés, comme le terrain de balles. Avis aux joueurs intéressés, pourquoi ne pas former un club!

Nous comptons promouvoir de plus en plus l'utilisation du parc afin d'en faire un lieu de regroupement pour toute la famille. Pour cela, nous tentons de l'équiper de façon à répondre aux besoins de la population. Entre autres, nous songeons à y installer une patinoire permanente, mais comme ce n'est pas complètement décidé, il ne faut pas trop en parler...

La MAISON DES JEUNES a besoin de vous !

Nous sommes toujours à la recherche d'un adulte (jeune ou moins jeune) pour compléter le conseil d'administration de la Maison des jeunes. Votre implication pourrait faire la différence. Venez vous joindre à une belle équipe! Intéressé (e) ? Contactez monsieur Jacques Leblond au bureau municipal au 819 835-5584

« Le Camp 911 »

Le Camp d'initiation aux mesures d'urgence, qui aura lieu du 12 au 16 juillet, viendra stimuler et sensibiliser les jeunes de 13 à 17 ans de la MRC de Coaticook. Il reste 2 places, à qui la chance?

Martine Auray 819-849-9166

MÊLES-TOI DE TES AFFAIRES MUNICIPALES

ATTENTION : Les bureaux de la Municipalité seront ouverts le 25 juin et le 1^{er} juillet et fermés le 24 juin et 2 juillet

Compton participe à Villes et Villages en santé!

Ayant décidé d'adhérer au Réseau québécois de Villes et Villages en santé la Municipalité de Compton adoptera et fera la promotion de politiques municipales favorisant un développement sain, créant un environnement favorable à la santé et renforçant les actions communautaires de son milieu. Le Réseau québécois de Villes et Villages en santé et d'autres réseaux nationaux et internationaux de municipalités en santé sont aussi prêts à coopérer et à échanger des expériences positives pour améliorer la qualité de vie de leur population.

Des engagements fermes envers son milieu

Considérant que les décisions prises par la Municipalité de Compton en matière d'habitation, de culture, de sécurité, de loisirs, d'environnement, de développement communautaire, économique et urbain ont une grande influence sur la santé de ses habitants, la Municipalité de Compton s'est engagée à promouvoir avec équité, partout dans son territoire, la qualité de vie de ses citoyens et citoyennes en assumant le leadership d'un village en santé.

Une approche multisectorielle

Convaincue qu'une approche multisectorielle et concertée dans la communauté de Compton peut contribuer à créer un environnement sain pour tous les citoyens et citoyennes, l'administration de la Municipalité de Compton désire encourager cette concertation et favoriser la participation de ses habitants dans l'élaboration et la mise en œuvre de politiques municipales favorisant la santé et la qualité de la vie.

Comité de travail

Le conseil souhaite former un comité de travail composé de représentants de la municipalité et de représentants de différents secteurs de la communauté qui assureront la réalisation des objectifs de ce programme. Dès cette année, la Municipalité mettra en œuvre des mesures concrètes découlant de cet engagement et invitera différents partenaires à la soutenir dans cette démarche. Madame Solange Masson et le directeur général, monsieur Jacques Leblond, représenteront la municipalité au sein de ce comité de travail. Le conseil accepte également d'engager les sommes nécessaires pour la réalisation des projets qu'il aura approuvés dans ce contexte.

Restriction au stationnement en bordure de la route 147

voir article en page 8

Le Panier comptonois distribué dans trois autres municipalités

À la suite de la demande de madame Brigitte Robert de L'écho de Compton, le conseil municipal consent à une édition spéciale du « Panier comptonois » dans le numéro de juin et accepte de défrayer les frais postaux pour la distribution de cette édition spéciale dans

les Municipalités de Waterville, Martinville et Ste-Edwidge. Le coût estimé de ce projet pour la Municipalité serait de ± 400 \$, incluant une mention indiquant la Municipalité comme partenaire.

Prioriser les entrepreneurs comptonois dans l'octroi des contrats?

Lors de la période de questions de la séance du conseil, un citoyen possédant de la machinerie lourde a demandé au conseil de favoriser les payeurs de taxes de Compton dans l'octroi de contrats de nivelage. Un autre citoyen a demandé pourquoi Compton, dans l'octroi de ses contrats de camionnage, ne donne pas priorité aux propriétaires de camion qui sont contribuables à Compton comme cela se fait, selon lui, dans les autres municipalités. Deux questions auxquelles le maire répond en expliquant que le conseil est prêt, dans la mesure du possible, à favoriser les contribuables, mais qu'une priorisation systématique s'avère illégale.

suite à la page 4

Gérard Leblanc

Courtier d'Assurances Ltée

Assurances:

- Automobile
- Résidence
- Commerciale
- Ferme
- Voyage
- Cautionnement

6820, rte Louis-S.-St-Laurent
Compton (Québec)
JOB 1L0

Bur.: 819.835.9511
819.823.3311
Fax: 819.835.9536

Le courtier d'assurances indépendant
vous protège mieux

Garagiste Professionnel

Garage Beauvais
Mécanique Mobile Enr.

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

Compton 835-5612

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

819 849-7716

Daniel Parent
ARPENTUR-GEOMETRE

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

819 849-4100

Gérin Custeau Francoeur
NOTAIRES ET CONSEILLERS JURIDIQUES

Agricole, Compagnies, Immeubles, Successions, Testaments, Mandats

Tél. : 819 849-4855
Télec. : 819 849-9675

38, rue Child, bureau 110
Coaticook (Québec)

gilbert INSPECTION

Miguel Gilbert, T.P.
Services professionnels en bâtiment

Inspection-préachat-diagnostic
moisissure-consultation

Tél.: 819.835.9000
www.inspecteur-batiment.com

Adrienne Houle
AVOCATE ET MÉDIATRICE

57, rue Main Est, suite 203
Coaticook, Qc J1A 1N1

350, chemin Riendeau
Compton, Qc JOB 1L0

Bur. : (819) 849-3103

SERVICE RAPIDE TRAVAIL GARANTI

Luc Jacques SERVICE
REPARATION D'APPAREILS
MENAGERS DE TOUTES MARQUES
(819) 849-0250 ou 821-0784

Service autorisé des compagnies

MAIGRIR en vivant à Compton?



Il m'est venu une drôle de pensée hier soir en prenant une marche tranquille, afin de soulager un mal de dos qui me turlupine depuis quelques semaines. Cette douleur, qui revient périodiquement dans ma vie, me fait dire plus que jamais que c'est le temps de perdre du poids. Mais comment y arriver? C'est à ce moment-là que j'ai eu une inspiration de génie! J'ai décidé de vendre mon frigo! C'est bien simple, en plus d'économiser de l'électricité, fini les petits pleins de sucre et de gras trans! J'ai justement un magnifique jardin rempli de promesses sous forme de pousses d'un magnifique vert tendre que la pluie a généreusement nourries ces deux dernières semaines. Je trouverai tous les jours ce qu'il me manque ici et là dans la multitude de commerces et de kiosques que Compton abrite.

Brigitte Robert

Effectivement, tout devrait bien aller. J'irai à la Beurrerie du patrimoine pour du bon cottage frais, chez Biobon pour mes croissants, aux Miettes pour un bon muffin tout juste sorti du four, au marché public du samedi pour les légumes qui ne se trouvent pas dans mon jardin, chez Corine pour un bon sorbet dont elle seule a le secret, chez Victor Blais pour un bon steak sur le BBQ, des fraises ici et là, des mûres dans la forêt, des bleuets au Kiosque chez Lavigne, de l'Alfred à la Station, une bonne pointe de tarte au Verger Le Gros Pierre, des poires chaudes de soleil chez Martin Ferland et pour accompagner le tout, un bon verre de la cuvée spéciale 2006 du Coteau de Tremblay! Vous voyez! Il ne me manquera de rien, car il y a tout à Compton pour inspirer les plus délectables gourmandises! Aussi, vous vous en doutez bien, avec ce régime, difficile de perdre des kilos! Heureusement que tout est à proximité de chez-moi et que je pourrai même faire mes emplettes à pied ou en vélo!

Consultez le Panier comptonois et vous verrez que j'ai raison!

Conservation du patrimoine agricole

La MRC de Coaticook a procédé au lancement de son *Guide des bonnes pratiques en patrimoine agricole*. Ce guide est unique en son genre, car c'est le premier qui s'attarde exclusivement aux bâtiments agricoles.

Shirley Lavertu, agente de développement culturel

En effet, la mise en valeur et la protection du patrimoine agricole de la MRC avaient été mentionnées comme étant une priorité. Grâce à cette politique, une entente de développement culturel a été signée entre la MRC de Coaticook et le Ministère de la Culture, des Communications et de la Condition féminine. Cette dernière a permis de procéder à un inventaire du patrimoine agricole de la MRC.

Suite à l'analyse des 60 bâtiments et sites agricoles, la MRC de Coaticook a fait le choix de réaliser un Guide des bonnes pra-

tiques. Le but était que ce Guide soit facile d'utilisation et qu'il soit disponible à tous. Le Guide des bonnes pratiques est composé de 12 fiches techniques.

Conserver et mettre en valeur le patrimoine agricole bâti;

1. L'implantation des bâtiments agricoles;
2. La volumétrie et les toitures;
3. Les volumes annexes et les agrandissements;
4. Les revêtements de murs extérieurs et de couverture;

5. Les ouvertures portes et fenêtres;
6. Les ponts d'accès et les garnauds;
7. Les lucarnes évents, campaniles et lanternes;
8. Les ornements et la couleur;
9. Les laiteries silos et hangars à grain;
10. Les écuries porcheries et poulaillers;
11. Les hangars à machinerie, remises et garages.

De plus, les gens de la MRC de Coaticook, de l'Estrie et de partout au Québec pourront utiliser ces fiches techniques, car elles seront accessibles sans frais sur le site Internet de la MRC de Coaticook à l'adresse : www.mrcde-coaticook.qc.ca

La MRC de Coaticook est très heureuse d'avoir réalisé cet outil qui permettra, nous l'espérons, de préserver le riche patrimoine agricole de la MRC de Coaticook.

Photographie

Guy Brauitt
Photographe

Services Offerts

Portrait de famille	Photographie d'illustration
Portrait enfant	Photographie commerciale
Portrait communion	Restauration de photographie
Portrait Mariage	Retouche esthétique sur image
Portrait de charme	Conception graphique
Portrait maternité	Portrait affaire

Tél: 819-849-4448 Courriel: info@videotron.ca
85 Main Ouest, Coaticook, Qué. J1A-1P3

Entrez dans le monde du souvenir

Une photo, c'est beaucoup plus qu'une simple image, c'est un héritage pour les générations futures.

LA JOURNÉE COMPTE-GOUTTES

Le 15 juillet prochain.

La Journée compte-gouttes aura lieu partout au Québec! Cette journée de prise de conscience est l'occasion idéale pour chacun de limiter son empreinte sur l'eau. La population sera donc invitée à poser des gestes concrets afin de diminuer sa consommation d'eau potable. Les gens qui désirent participer peuvent se rendre au www.reseau-environnement.com/peep pour s'inscrire et mentionner quel geste ils poseront pour économiser l'eau lors de cette journée. Ils courent ainsi la chance de gagner plusieurs prix intéressants!

LE RELAIS DU DOMAINE

CLUB VIDÉO - DIÉSEL

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

Le Bocage

Fine cuisine régionale

200 chemin Moe's River 208 E
Compton (Québec) J0B 1L0
RÉSERVATIONS REQUISES
819 835 5653
www.lebocage.qc.ca

François Dubois, Chef - propriétaire

Les entreprises

Éric Groleau

Tout pour vos travaux
Un seul numéro :
574-7550

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

Le Pavillon des Arts et de la Culture de Coaticook

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

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

en réservant par téléphone au 819 849-6371

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

LES INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES

JM Martineau inc.

RÉSIDENTIEL • COMMERCIAL • INDUSTRIEL
Tél. : (819) 835-5773 Téléc. : (819) 835-5516

Michel Martineau • Bruno Scalabrini
jmmartineau@bellnet.ca
7220, route Louis S St-Laurent, Compton QC J0B 1L0

Déneigement & Pelouse

Veilleux

Mini-Excavation

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

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

STATION SERVICE D. BOIVIN INC.

Auto PLACE

MAÎTRE MÉCANICIEN

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

LA PLACE POUR VOTRE VÉHICULE



Investissements pour la protection contre les incendies

Le conseil autorise l'achat de trois appareils respiratoires chez Protection incendie CFS Ltée, plus bas soumissionnaire, au montant de 10 679.25 \$

Reconnaissant la valeur de l'événement « Pompier d'un jour » une activité sur la sécurité incendie menée par les pompiers du Service de protection contre l'incendie de Compton auprès des jeunes des 4^e, 5^e et 6^e années du primaire de l'école Louis St-Laurent, le conseil a autorisé l'achat de 12 chandails à l'effigie de cette activité pour un montant total de 178 \$. Le conseil autorise également l'ajustement de la rémunération horaire payable à certains «pompiers combattants».

Octrois de contrats

Le contrat pour les travaux d'infrastructures d'égout et d'aqueduc sur les rues

Paul et Claude a été octroyé à l'entreprise T.G.C. inc., plus bas soumissionnaire conforme, pour un montant de 569 189.51\$.

Octrois de subventions

Les Comptonales

La Municipalité accorder une aide financière de 10 000 \$ à «Les Comptonales» pour le maintien de cette activité prisée par la communauté locale. Cette contribution pour l'édition 2010 se fera en 2 versements, dont le premier, avant le 1er juin et le second au plus tard le 2 août 2010.

La bibliothèque de Compton

Le conseil autorise le versement d'un montant de 15 000 \$ pour la subvention annuelle payable par la Municipalité à la «Bibliothèque de Compton». Cette somme couvre les frais suivants : la contribution Biblio-Réseau (12 000 \$), les assurances (1 500 \$), les fournitures et le mobilier (2 600 \$) et le souper des bénévoles (450 \$). La Municipalité assume en plus les frais internet de 1 350 \$ et une somme symbolique de 2 440 \$ pour l'embauche éventuelle d'une gestionnaire. La «Bibliothèque de Compton» a fait, selon les états financiers déposés, un excédent des revenus sur les dépenses de 14 219.76 \$ pour la période du 1er mai 2008 au 30 avril 2009.

Expo Vallée de la Coaticook

Le Conseil autorise le versement d'un montant de 1 000 \$ en guise de contribution à l'Expo Vallée de la Coaticook.

Collecte sélective et future politique de gestion des matières résiduelles : les municipalités et les MRC s'opposent!

Les municipalités et les MRC du Québec sont responsables de la mise en œuvre de la Politique de gestion des matières résiduelles et des services de collecte sélective municipale sur leur territoire. Au cours de la dernière décennie, le volume des matières résiduelles à traiter et à valoriser a doublé, passant de 7 millions de tonnes en 1994 à plus de 14 millions de tonnes en 2008. Par conséquent, les municipalités et les MRC du Québec ont investi plus de 5 milliards de dollars dans la gestion des matières résiduelles, dont plus de 1 milliard en valorisation des matières secondaires depuis 10 ans.

Des promesses...et des engagements non respectés

Le gouvernement du Québec s'était alors engagé à compenser à 100 % des coûts, or, le gouvernement du Québec n'a remboursé que 35 % des coûts réels engagés par celles-ci pour les années 2007, 2008 et 2009.

Maintenant, le gouvernement du Québec hausse les objectifs de récupération et de valorisation à atteindre et élargit les responsabilités des municipalités aux institutions, commerces et industries. Le projet de loi no 88, qui établit les mécanismes de financement en soutien à la future politique, ne reconnaît pas l'ensemble des coûts réels assumés par les municipalités. En conséquence, elles ne recevront jamais une véritable compensation à 100 %. En plus de ne pas reconnaître l'ensemble des coûts assumés par les municipalités, le projet de loi reporte à 2015 l'atteinte d'une pleine compensation pour les municipalités, en contradiction avec l'engagement gouvernemental inscrit dans l'Entente de partenariat fiscal et financier.

Les municipalités et les MRC demandent donc au gouvernement du Québec qu'il respecte l'engagement pris de compenser les municipalités à 100 % des coûts réels engagés par celles-ci pour les services de collecte sélective municipale dès 2010, tel que convenu.

Simultanéité des élections scolaires et municipales

Les réseaux scolaires et municipaux n'ont pas la même vision sur les possibles avantages reliés à la tenue simultanée des élections municipales et scolaires. Les deux unions municipales ainsi que les associations d'offi-

ciers municipaux se sont prononcées en désaccord avec cette proposition. Cependant, ici à Compton, les conseillères et conseillers Solange Masson, Nicole Couture, Jean-Noël Groleau, Jacques Ferland, Robert Paré et Réjean Mégré se sont prononcés en faveur du projet visant à la tenue de façon simultanée des élections scolaires et municipales, tandis que monsieur le maire Fernand Veilleux s'y opposait. La résolution est donc adoptée à la majorité.

Augmentation des déchets le long des routes dans la municipalité

Considérant que la Municipalité doit faire de la sensibilisation face à l'augmentation des déchets le long des routes dans la municipalité, le conseil autorise l'achat de cinq (5) poteaux, cinq (5) enseignes « Défense de jeter des déchets » et de cinq (5) panneaux indiquant l'amende à payer en cas d'infraction le tout pour une somme estimée à environ 600 \$.

Avertissement

La rubrique L'écho du conseil municipal est publiée à titre d'information. Elle n'a aucune valeur légale et ne lie ni la Municipalité, ni la rédaction. On peut lire la version intégrale des procès-verbaux du conseil municipal au www.compton.ca sous l'onglet Vivre à Compton ou au bureau municipal en format imprimé.

Offre d'emploi

Aide cuisinier-re recherché-e à l'école Louis-S.-St-Laurent

Heures régulières: 17h semaine sur 5 jours. Salaire à discuter.

Contactez Geneviève :
geveeee@hotmail.com



VENTE DE GARAGE au Manoir de Chez-Nous

Les 7 et 8 août prochains, en même temps que le Week-end des saveurs, le Manoir de Chez-Nous fera une vente de garage. Si vous avez des choses à donner, venez les porter au manoir situé au 4 du chemin de la Station. Nous amassons des fonds afin de faire réparer l'ascenseur, ce qui améliorera grandement le confort des résidents. Nous comptons sur vous pour nous aider à réaliser ce projet qui nous tient beaucoup à coeur.

Merci à l'avance. Informations :
Odette 819 835-5756

Bon coup de la Municipalité

72 ans de service au total!

Le jeudi 10 juin dernier, à la salle communautaire, quelques quarante personnes se sont regroupées afin de rendre hommage à trois employés de la Municipalité de Compton qui œuvrent depuis plus de vingt ans au service des citoyens.

En effet, des élus, collègues anciens et actuels ainsi que quelques membres de la famille des jubilaires se sont rassemblés autour de Martine Carrier, secrétaire administrative depuis plus de 22 ans, Gilles Groleau, qui a occupé les postes d'élus, puis de secrétaire-trésorier pendant plusieurs années et qui demeure à ce jour une personne ressource importante au service de la trésorerie depuis 25 ans, et enfin, Roland Groleau qui œuvre au service des travaux publics depuis 25 ans lui aussi.

Tous ceux qui ont pris la parole, dont le maire Fernand Veilleux, ont souligné l'importante contribution de ces trois personnes à la qualité des services offerts aux citoyens de Compton.



CENTRE FUNÉRAIRE
COOPÉRATIF RÉGION
DE COATICOOK

(819) 849-6688

Un feu dans ma cour, mais pas dans ma forêt

L'été est enfin arrivé. La chaleur, le soleil, les fleurs...Chacun profite de cette magnifique saison à sa manière et les soirées chaudes vous donneront peut-être envie de faire griller quelques guimauves sous un ciel étoilé. Le feu fascine depuis la nuit des temps. Il est objet de plaisir, de confort, mais aussi de désastres et de douleurs. Il n'en tient qu'à vous de rester sur vos gardes et de ne connaître que les joies de cet élément. Le plaisir du feu, c'est quand il réchauffe les cœurs seulement. Votre service incendie municipal vous rappelle que la prévention est encore un des meilleurs moyens de vous protéger et de protéger ceux que vous aimez contre les incendies. Pour ce faire, certains privilégieront l'installation d'un foyer extérieur.

Sébastien Lajoie

Technicien en prévention incendie

MRC de Coaticook

À Compton, il est obligatoire de se procurer un permis pour tous types d'installations. La majorité de ces appareils ne respecte pas les normes pour la limite d'agents polluants. De plus, ce ne sont pas des incinérateurs. N'y brûlez donc pas n'importe quoi. Il est plus plaisant de ne voir griller que les guimauves! Il ne faut jamais utiliser de l'essence pour allumer un feu, ni pour l'alimenter. Utilisez du bois d'allumage, pas d'allume-feu, car les braises chaudes pourraient littéralement faire exploser le contenant. Les risques d'explosion sont énormes. Les risques d'incendie aussi. Là encore, la prudence est de mise. Pour ces feux à ciel ouvert aussi, il faut toujours l'autorisation de la municipalité afin d'obtenir un permis de brûlage. Une surveillance permanente est conseillée et on recommande de garder un boyau d'arrosage et des outils à portée de la main afin de faire une première intervention si la situation s'aggrave.

Avec la fête nationale qui approche, les pièces pyrotechniques représentent une façon agréable d'illuminer ces soirées de fête. Qu'il est agréable de voir le bonheur et la joie illuminer le visage des enfants devant ce spectacle! **Mais attention, danger! Les pièces pyrotechniques peuvent provoquer un incendie et causer de graves brûlures.** Avant d'utiliser ces feux d'artifice, contactez votre municipalité, car la réglementation en interdit l'usage. Si oui, Vérifiez que vous répondez aux conditions d'utilisation (par exemple, avez-vous un espace suffisant pour utiliser ces feux). Lisez bien les instructions du fabricant pour chaque feu d'artifice, car elles diffèrent d'un type à l'autre. Allumez les feux un à la fois. Oups! Un feu n'a pas fonctionné! Pas de panique. NE TENTEZ PAS d'allumer de nouveau un feu qui s'est éteint, mettez-le de côté pour s'en débarrasser de façon adéquate à la fin du spectacle. Ne laissez jamais de feux d'artifice à de jeunes enfants. Gardez toujours de l'eau à portée de la main. Allumez-les toujours à une bonne distance des spectateurs et de tout bâtiment ou matériau combustible. Seul un adulte expérimenté doit faire usage de feux d'artifice. Consultez votre service incendie afin de vous informer des risques d'incendie associés à ce type d'appareil.

Ne prenez pas de risque inutile. Bonnes vacances !

Un accompagnement vers le développement durable

Les SADC de l'Estrie lancent un projet d'accompagnement aux entreprises pour les outiller à l'intégration de pratiques de développement durable dans leurs affaires. Le projet échelonné sur deux ans nécessite un investissement de 98 000 \$ de la part des SADC.



En effet, « la CRÉ a investi une somme significative dans le projet, soit 100 000 \$ à même le Fonds de développement régional. Avec une telle initiative, nous croyons que l'Estrie continuera de se démarquer comme une région innovante et stimulante sur le plan du développement durable », de dire Mme Colette Roy-Laroche, 2e vice-présidente du conseil d'administration de la CRÉ de l'Estrie. Emploi-Québec a aussi confirmé un apport de 26 000 \$ pour les différentes activités de formation reliées au projet. Les SADC ont de plus tenu à souligner que divers organismes et partenaires du milieu ont manifesté leur appui au projet, tels les CLD, MRC et organisations environnementales.

Enfin, les entrepreneurs pourront continuellement s'informer grâce au blog créé pour l'occasion à l'adresse www.ddsad-cestrie.org. Cet outil de communication et de sensibilisation permettra la diffusion d'informations sur le développement durable, ciblée par les conseillers.

Jean-Pierre Gouin

Conseiller en développement durable

819 832-2447

1 877 473-7232

Grâce à ce projet, vingt-cinq entreprises des territoires des MRC de Coaticook, du Granit, du Haut-Saint-François et des Sources pourront bénéficier des services d'un des deux conseillers en développement durable embauchés pour obtenir un diagnostic de leur entreprise, un plan d'action, un accompagnement et un soutien technique dans la mise en place de mesures en lien avec cette nouvelle réalité. Ce processus nécessite une contribution de 500 \$ de la part de l'entreprise. De plus, diverses activités de sensibilisation au développement durable seront déployées tout au long de la prochaine année dans chacun des territoires.

Outre l'apport financier des SADC, le projet bénéficie d'une contribution importante de la Conférence régionale des élus de l'Estrie.

Distribution d'arbres réussie le 29 mai dernier

Pour la cinquième année, la Municipalité a tenu l'activité de distribution d'arbres et de compost. Plusieurs familles se sont présentées très tôt et sont reparties avec en tout plus de 740 arbres et arbustes ainsi que tout le compost. Réjean Mégré, conseiller municipal responsable de cette activité, se dit très satisfait. Il profite de l'occasion pour remercier chaleureusement monsieur Bertrand Gagnon et les Lions de Compton qui ont collaboré à la distribution, ainsi que Monique Clément, qui est à l'origine de ce projet, pour ses précieux conseils.



TIRAGE DE LA CONTRIBUTION VOLONTAIRE DE L'ASSOCIATION MARIE REINE DE WATERVILLE

08 mai : Ginette Marcoux,
Sherbrooke.
Billet no : 783

15 mai : Richard Beaulieu,
Rock Forest.
Billet no : 835

22 mai : Chantale Lachance,
Martinville.
Billet no : 199

20 mai : Adélar Brochu,
Sherbrooke.
Billet no : 232

GAGNANTS DU TIRAGE DES CHEVALIERS DE COLOMB DU 8 MAI 2010-06-10

300\$: Francine et Céline. Billet no : 115

200\$: Ginette Besette. Billet no : 61

TIRAGE DU LI-GAGN-ON DU MOIS DE MAI 2010

500\$: Ferme Beaudoin et fils,
Compton.
Billet no : 194

300\$: M. Réal Audet,
Martinville.
Billet no : 209

200\$: M. Paul-Émile Ouellet,
Sherbrooke.
Billet no : 009

100\$: Diane et Roger D'Amours,
Compton.
Billet no : 198

75\$: Roland Audet & Odette Harvey,
Compton.
Billet no : 215

Bravo à tous les gagnants!



France Bonsant
Députée
Compton-Stanstead



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



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

La cinquième édition de l'Exposition des voitures anciennes et DES MACHINES D'ANTAN



En août 2006, une poignée d'amis, irréductibles amateurs de voitures anciennes (notamment de Mustang), organise, pour leur plaisir, une première exposition dans le cadre du 150^e de la Paroisse. L'enthousiasme des exposants et des visiteurs cette journée-là, malgré la pluie, les incite à renouveler l'expérience.

Par Danielle Robinet

Depuis lors, et toujours jumelée à l'Exposition des machines d'antan, l'Exposition des voitures anciennes de Compton donne à un public de tous âges le plaisir d'admirer les belles d'autrefois dans cette dynamique municipalité, réputée pour le charme de son village, la beauté de sa campagne et pour ses attraits agrotouristiques.

Cette année, la cinquième édition de l'Exposition des voitures anciennes de Compton aura lieu le dimanche 22 août au Récré-o-Parc. Profitez-en pour découvrir les attraits et saveurs de Compton. Consultez le site Internet de la Municipalité pour plus d'information, www.compton.ca.

Vous serez peut-être tentés de réserver un petit séjour dans une auberge non loin du village, puis de filer au soleil couchant, avec votre belle, parmi les arbres centenaires du chemin Cochrane!

N'oubliez pas qu'un calendrier 2010-2011 des photographies de Dany Coulombe sera encore une fois remis aux exposants et, qui sait, votre voiture pourrait faire partie du prochain calendrier!



Un certificat de reconnaissance fut remis à Monsieur Gérard Groleau de Compton, lors de la quatrième édition de l'exposition des voitures anciennes de Compton, en août dernier, « pour son esprit visionnaire et pour avoir su préserver des objets et souvenirs d'autrefois pour les générations futures ». En effet, Monsieur Groleau possède un camion GMC 1950, une Pontiac 1958 et une Buick 1976, achetés tous les trois neufs, et qu'il utilise encore aujourd'hui! Photos Gabrielle Lapalme



Ford Skyliner 1958.
Photo de Danny Coulombe



Certain ne manque pas d'imagination ! Voici Miss Yvonne St-Lawrence, petite-cousine de Louis S. St-Laurent, émigrée aux États-Unis mais de passage à Compton pour fuir la prohibition. Photo par Miss Gabrielle Lapalme.

Découvrir l'univers de l'enfance

Les vacances enfin! Mais...enfin pour qui?



Le soleil, les feuilles aux arbres, les journées plus longues : tout annonce l'arrivée de l'été et des vacances scolaires. Beaucoup de temps en famille ou pour avoir du plaisir. Quand je repense à mes vacances d'enfant, je me revois au lac, le matin, les pieds dans l'eau, les « pattes » de pyjama roulées, à la recherche de petits poissons ou assise près du feu chantant, les guimauves trop sucrées et calcinées, le bruit du fanal lors du coucher... et je ressens le même sentiment de sécurité.

Par Marjolaine Bergeron

Les rituels sont des activités qui se répètent, qui sont attendues, qui soulignent un événement et constituent de beaux souvenirs. Ils sont souvent source de sécurité et de complicité. Pour une famille, un rituel sera le camping à l'Isle-aux-Coudres à la Saint-Jean; pour une autre, ce sera le Zoo de Granby à la fête de grand-maman. Chez-nous, c'était le cornet de crème glacée du dimanche soir avec maman qui prenait toujours « érable et noix ». Raconter de tels souvenirs agrémenté beaucoup les conversations et fascine les enfants et les petits-enfants

Les activités du quotidien peuvent aussi permettre de vivre de bons moments en famille. Après la journée de travail des parents, pourquoi ne pas aller pique-niquer au bord de la rivière et faire une trempette, ce qui détendra tout le monde? Et si vous ne pouvez aller au bord de l'eau pour vous rafraîchir, placez le p'tit dans le bain avec ses jouets, il y sera très heureux. Regarder et discuter un film avec les petits tout en dégustant un bon pop corn, rire, faire des blagues et chanter; c'est ça le bonheur!

La petite fille qui va à la pêche seule avec son grand-père un jour de pluie ne l'oubliera jamais. « Bêcher » les vers dans un jardin avec lui, appâter sa ligne à pêche et demeurer silencieux dans un bateau pendant quelques heures, quelle belle complicité!

Durant l'été, il n'est pas nécessaire que les règles soient aussi strictes que durant l'année scolaire. Pourquoi ne pas déguster une « liqueur » et dévorer des chips en même temps que les parents dégustent du vin et mangent des sushis. Étant aussi en vacances, les parents peuvent aussi en profiter pour avoir du bon temps.

Je sais que mes petits-enfants se souviendront de ces moments que nous avons passés ensemble : l'odeur des crêpes du dimanche matin, les couchers de soleil que nous avons regardés, les fleurs et arbres que nous avons plantés et les déjeuners pris dehors au soleil, en pyjamas. En somme, être ensemble de façon active ou non, mais surtout participer à la création des souvenirs de vos petits, voilà ce qui importe.

On se reparle au retour des vacances. Envoyez-moi vos bons coups de parents et vos suggestions à mbergeron007@sympatico.ca.

assurance

PROMUTUEL
COATICOOK-
SHERBROOKE

Tout commence par la confiance

Pour une soumission auto, habitation, des entreprises ou agricole, choisissez le PRO de l'assurance !

<p>Coaticook 819 849-9891</p> <p>Nos agents Angèle Baillargeon Serge Boisvert Linda Boivin Luc Desruisseaux</p>	<p>Sherbrooke 819 821-2116</p> <p>Lucie Dubois Éric Gagnon Yves Michaud Jeannine Tétreault</p>
---	---

promutuel.ca

Cabinet en assurance de dommages et de services financiers

POMPIER d'un jour

Ce printemps, les pompiers volontaires de Compton ont fait leur tournée des écoles dans le but de sensibiliser les jeunes sur les dangers du feu et de les inciter à être vigilants. Ils en ont profité pour tirer au sort six places pour des élèves qui ont eu la chance de participer à une activité passionnante: suivre les pompiers lors de leurs activités. Ces quelques chanceux ont eu la surprise de voir le camion venir les chercher à la maison, ce qui débute rudement bien une journée, surtout quand il n'y a pas de véritable feu! L'activité du jour : participer à une pratique de désincarcération. Après la visite de la caserne et une collation, ils sont retournés en classe, ravis de raconter leur journée à leurs familles.



MON PANIER comptonnois

**Mon Panier comptonnois, le vrai bon goût d'ici
Mangez vrais, mangez frais!**

- C'est connaître la provenance des mets servis à notre table. Stimuler la relève en agriculture en participant à une communauté agricole et en renforçant notre sentiment d'appartenance.
- Manger sainement et manger bio dans bien des cas, tout en combattant la pollution liée aux transports longue distance et en stimulant l'économie locale.

Offrez-vous cette variété et cette qualité, disponible à deux pas de chez-vous!



Le panier Comptonnois

De la terre à la table... un jardin généreux

L'art de vivre comptonnois repose sur la fertilité de son terroir et la poésie de son paysage bucolique, mais aussi sur la vitalité d'une communauté de bons vivants dont l'énergie créatrice et la ferveur au travail produisent une abondante variété d'aliments de qualité qui font l'excellente réputation de notre coin de pays.

Venez goûter au Compton des routes tranquilles... Vous y trouverez ici un fromage ou du beurre fermier, là, un jardin de plantes médicinales, des vergers débordants, un riche troupeau dans un pré aux couleurs émouvantes; et bien sûr, d'accueillants relais gastronomiques où toutes les gloires de notre agriculture s'offrent en savoureuses découvertes dans votre assiette.

Cette édition du Panier comptonnois vous présente l'ensemble des généreuses saveurs qui composent le goût d'ici. De la petite culture d'asperge familiale à la production de céréales biologiques vouée à l'exportation vous pourrez non seulement découvrir des aliments frais et sains, mais aussi rencontrer les artisans du goût qui en sont à l'origine. Offrez-vous cette variété et cette qualité à deux pas de chez vous! En remplissant votre panier de produits d'ici, vous stimulez l'économie locale ainsi que la relève en agriculture tout en combattant la pollution liée aux transports de longue distance, mais surtout, surtout, vous déposez sur votre table toute la saveur de nos terres.

Allez, goûtez-vous!

Lisette Proulx

Compton

en collaboration avec
la Municipalité de Compton

CAHIER À CONSERVER

LE WEEK-END DES SAVEURS

Venez rencontrer plus d'une vingtaine de chefs et producteurs régionaux.
Au menu sous les chapiteaux : bouchées gourmandes et animation.

Prenez le chemin des saveurs...
**Les samedi et dimanche
7 et 8 août prochain.**

Information:
www.parcscanada.gc.ca
819 835-5448





BOULANGERIE & PÂTISSERIE

Boulangerie artisanale éducative Les Miettes

Pains au levain et sur poolisch : noix de Grenoble grillées, olives et herbes de Provence, kamut, etc. Pizzas fines pour emporter : tomates & basilic de l'Abri végétal, olives Kalamata et cheddar fort, croissants, amandines, chocolatinnes pur beurre.

Pique-niques gourmets santé et ciabatta maison, garnis de produits locaux. Obtenez 10 % de rabais pour commandes faites 24 h d'avance.

Du mercredi au samedi de 7 h 30 à 17 h 30, dimanche 7 h 30 à 17 h

6770, route Louis S.-St-Laurent
819 835-0290

boulangeriesmietttes@yahoo.ca

www.produitsdelaferme.com voir publicité p.4

BioBon boulangerie-pâtisserie artisanale

Commencez la journée avec café, croissants, brioches ou muffins servis sur place. Pains au levain et levure composés de farines de la Milanaise, viennoiserie, gâteaux, pâtés, tartes, quiches, sauces, potages et choix de plats préparés. Lunch express : salades, sandwich, soupe, crudités et trempette. De tout pour composer vos repas ou votre panier de pique-niques! Produits régionaux. Boutique ouverte dès 7 h 30, 7 jours.

Marché public tous les samedis du 3 juillet au 9 octobre de 9 h à 14 h

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

www.biobon.ca ou

www.produitsdelaferme.com/biobon voir publicité p.5

Kiosque chez Lavigne

Fruits et légumes, produits maraîchers de saison. Grande variété de produits maison cuisinés sur place. Boulangerie et pâtisserie artisanales, produits régionaux, épicerie fine...

Ouvert de 8 h à 20 h, 7 jours/semaine de mai à novembre et les mercredis, jeudi et vendredi entre 8 h et 18 h de novembre à mai. Fermé en janvier.

8105, route Louis-S.-St-Laurent
819 849-2595

voir publicité page 6

RESTAURATION & TRAITEUR À SAVEUR LOCALE

Le Cinquième Élément

La vie est trop courte pour manger triste! Situé en plein centre du village, laissez-vous charmer par ce bistro « mondain » qui est « unique en son genre ». Corine, la chef propriétaire, y met en scène des produits locaux afin de vous offrir une expérience haute en couleurs et riche en goût. Que ce soit pour déjeuner, dîner, pour des crêpes, bénédiclines, une montagne de fruits, des pâtes, salades, paninis ou encore pour savourer une table d'hôte raffinée à moins de 26 \$, ce bistrot chaleureux saura vous séduire à tous coups!

À emporter: notre nouvelle gamme de gelato et sorbets mettant en vedette les petits fruits de Compton! Vingt-cinq (25) saveurs onctueuses à rougir de plaisir! Gâtez-vous aussi avec nos gâteaux glacés sur mesure et à votre goût!

Pour tous vos événements, épatez vos invités et renseignez-vous sur notre formule traiteur. Notre signature? 100 % Compton!

Ouvert du mercredi au dimanche dès 10 h

6815, route Louis-S.-St-Laurent
819 835-0052

Contact : Corine

lecinquiemelement@bellnet.ca

www.lecinquiemelement.ca

voir publicité p.4

Le Bocage Auberge et Restaurant

Faisant partie du paysage comptonois depuis 23 ans, cette « table aux saveurs du terroir » vous offre des menus de trois à six services du mardi au dimanche. Du pain au dessert, tout est fait sur place avec grand soin. Mettant en valeur les produits de la région, Le Bocage est l'endroit

pour toutes les occasions, les petites comme les grandes, en salle ou en terrasse, toujours sous la formule « Notre cuisine, votre vin ». Réservation requise. Quelle chance d'avoir si près de vous une gastronomie abordable!

200, chemin de Moe's River (Rte 208 E)
Compton (Québec) J0B 1L0
Tel. 819 835-5653

francois.dubois@bellnet.ca

www.lebocage.qc.ca

Auberge des Grands jardins

Produits maison prêts à manger faits à partir de produits de la ferme.

305, route 208 Ouest (chemin Hatley)

819 835-0403 / 1 888 433-6033

Contact : Jacques Paré

www.aubergegrandsjardins.com

Miche Crocrot

Plats cuisinés, du potage au dessert, ainsi que confitures et marinades maison. Service de traiteur à domicile pour 10 à 50 personnes. Produits frais régionaux préparés avec amour et soins attentifs.

19, chemin de la Station
819 835-5785 / 819 993-5550

Contact : Micheline Paré

michecrocrot@yahoo.ca

www.miche-crocrot.com

Les Terrasses Wood

Délicieuses frites aux pommes de terre comptonoises, produits laitiers et maraîchers de chez nous.

De mars à octobre 7 jours/semaine.

6805, route Louis-S.-St-Laurent
819 835-0060

Marché Grégoire et filles (Bonichoix)

Vaste gamme de produits comptonois incluant fruits et légumes en saison et produits maison cuisinés sur place et prêts à manger.

Boulangerie, charcuterie et vaste gamme de produits locaux.

Ouvert du lundi au samedi de 8 h à 21 h et le dimanche 9 h à 20 h.

8, chemin de Hatley
819 835-5492

voir publicité page 6.

ACHATS ET VISITE À LA FERME

PRODUITS LAITIERS

Fromagerie La Station

Fromages fermiers au lait cru biologique : la pâte demi-ferme, La Comtomme, la pâte ferme, Alfred Le Fermier. Et maintenant La Raclette de Compton, nature et poivrée! Visites guidées sur réservation et dégustations des produits. Randonnée pédestre et panneaux champêtres. Kiosque de produits régionaux. Accès partiel aux personnes à mobilité réduite, aire de pique-nique.

440, chemin de Hatley

819 835-5301

www.fromagerielastation.com

Ouvert 7 jours de 10 h à 17 h de juin à décembre.

Voir publicité en page 5

Ferme Jean-Noël Groleau

Beurre, crème et lait entièrement naturels. Fromage colby, cheddar, Monterey Jack et le fameux cottage gagnant de plusieurs prix. Produits de l'érable, gelées, moutardes, marinades, épices, savons. Lait de vache et de chèvre, viandes. Promenades en tracteur. Plusieurs produits maison et régionaux disponibles. Économusée du beurre. Accès partiel aux personnes à mobilité réduite. Aire de pique-nique. Animaux domestiques acceptés. Service bilingue. Sorties éducatives.

Visite guidée samedi et dimanche à 10 h. Ouvert lundi, mardi, jeudi, vendredi de 9 h 30 à 17 h 30 et le samedi de 9 h 30 à 16 h.

225, chemin Cochrane

819 835-9373

www.fermegroleau.com, voir publicité page 7.

JARDINS

Jardins La Val'Heureuse :

Plantes médicinales et culinaires biologiques. Tisanes, extraits, fines herbes, savons... Visite des jardins et vente au kiosque du début juillet à la fin septembre, tous les samedis et dimanches de 11 h à 16 h.

475, chemin Hatley

819 835 9149

www.lavalheureuse.com

Au coeur des saisons

Produits maison raffinés pour accompagner viandes, terrines et fromages (gelée de vin pimentée, confit d'oignons au porto et sirop d'érable), confitures variées. En saison, fleurs comestibles, plats cuisinés aux fleurs et taboulés aux fleurs. Visites de jardins les samedis et dimanches de 11 h à 16 h, goûter fleuri à 14 h.

Contact: France Harrison.

Sur appel en semaine.

540, chemin de Hatley

819 835-1365

www.aucoeurdessaisons.com

ALCOOLS

Domaine Ives Hill (Apéri-fruits Compton)

Vins apéritifs de petits fruits, gamme de produits de cassis. Visite guidée de l'entreprise et dégustation. Accès total aux personnes à mobilité réduite, aire de pique-nique, animaux domestiques acceptés, service bilingue. Du 24 juin à la première semaine de septembre, ouvert du mercredi au dimanche de 11 h à 17 h. Septembre à la fin juin, ouvert les samedis et dimanches de 11 h à 17 h, et en tout temps sur appel.

12, chemin Boyce

819 837-0301

Contact : Yves Cousineau ou Marc Boily

aperifruits@axion.ca

www.produitsdelaferme.com/aperi-fruits.

voir publicité page 3

Coteaux du Tremblay

« Le vin emprunte au paysage qui l'a vu naître, l'essentiel de sa forme et de son esprit ». Aux Coteaux du Tremblay, venez découvrir nos vins Inspiration et Rochemère, qui sont le fruit de cette citation.

Ouvert au public de juin à octobre, du mercredi de 10 h à 17 h

159, chemin Cochrane, Compton

819 835-0127

coteauxdutremblay@sympatico.ca

PRODUITS MARAÎCHERS

L'Abri Végétal

Tomates, concombres anglais, fèves et fines herbes issus d'une culture biologique en serre. Site enchanteur où il sera possible de déguster les bons légumes, près de la rivière sous le pont couvert. Du lundi au samedi, de 9 h à 17 h. Vous les trouverez peut-être aussi le dimanche, prenez la chance ou bien téléphonez leur!

Contact : Annie Lévesque ou Frédéric Jobin-Lawler

350, chemin Drouin

819 837-3081

abrivegetal@sympatico.ca

voir publicité page 5.

Kiosque de légumes biologiques cultivés à Compton

Tous les samedis de 9 h à 14 h du 3 juillet au 9 octobre

En collaboration avec les Vallons Maraîchers, à la boulangerie BioBon.

Animation et dégustations.

6820, route Louis-S.-St-Laurent

819 835-1325

Verger Le Gros Pierre

Autocueillette, balade, jus de pomme. Pommes, tartes, galettes, jus, gelées, confitures, ketchup aux fruits. Essayez nos nouveaux Croustipom, un vrai délice!

Ouvert tous les jours du mois d'août à la fin octobre, de 9 h au crépuscule. Variété de crêpes

succulentes aux saveurs de terroir et servies tous les jours. Accès partiel aux personnes à mobilité réduite, aire de jeux pour enfants, aire de pique-nique, animaux domestiques acceptés, service bilingue, visite guidée sur réservation.

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

Contact : Diane Goyette

www.grosPierre.com

voir publicité page 8

Verger Ferland

Autocueillette, pommes, poires et prunes. Sauces, gelées, jus et coulis en pots. Essayez nos fameuses tartes aux fruits. CIDRE ET BOISSONS ALCOOLISÉES MAISON.

Ouverture du 25 juin au 1er novembre, 7 jours, de 8 h à 18 h.

380, chemin de la Station

819 835-5762

www.vergerferland.com

voir publicité page 7

Verger La Pommalbonne

Autocueillette, visites guidées. Pommes, maïs sucré, pain, gelée de pommes, tartes, vins, jus, cidre et confitures biologiques. Aire de jeux pour enfant et fermette avec animaux. Du 15 juillet au 15 novembre, 7 jours/semaine, de 8 h à 19 h.

Contact Germain Lafond

6291, route Louis-S.-St-Laurent

819 835-9159

www.lapommalbonne.com

Les Vallons Maraîchers

Légumes biologiques variés, fines herbes et fleurs coupées.

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

440, chemin Hyatt's Mills

819 849-2652 ou 819 849-4569

www.produitsdelaferme.com

voir publicité en page 7

Ferme Sanders enr.

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

475, chemin Hyatt's Mills

819 849-2270

www.produitsdelaferme.com

Ferme Donabelle

Fraises cueillies, légumes de saison aussi fraises et framboises d'automne. Kiosque ouvert tous les jours de la mi-juin à mi-octobre

6275, route Louis-S.-St-Laurent

819 835-9423

Alter-Native Bio

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

277, chemin de Bulwer, Martinville

819 835-0002

www.alternativebio.com

Plantation H. Cotnoir

Citrouilles et sapins de Noël.

100, chemin Sage

819 849-6396

www.produitsdelaferme.com

Verger CD Gagnon Pom D'Amours

Pommes et poires.

505, chemin Hatley (route 208 Ouest)

819 835-5320

Ferme Renaud Bolduc

Fraises cueillies et autocueillette. Produits de la fraise transformée, asperges en saison. Produits régionaux. Ouvert en saison (mi-juin à mi-août), de 7 h à 18 h.

360, chemin de Hatley

819 835-9216



Panier comptonois

Fraisière Patry

Fraises cueillies et autocueillette.

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

8030, route Louis S.-St-Laurent
Information: 819 849-2065

Bleuetière Mi-Vallon

Framboises et bleuets : autocueillette en saison, ainsi que cueillie et congelés. Coulis (purée) de framboise fait maison.

375, chemin Flanders
819 835-9162
bleuetieremivallon@hotmail.com

Réginald et Denise Dassylva

Autocueillette de bleuets en corymbe, en saison.

180, chemin Jacques
819 835-9148

Domaine du Cep des Neiges

Asperges en saison vendues dans les épicerie du coin et servies à plusieurs tables champêtres de la région.

455, chemin Flanders
819 835-1818

Ferme Daniel Gilbert

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

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

185, chemin Dion
819 835-9222

Serres Lamarche

Laitues vivantes et tomates de serre sans pesticide

Kiosque à la ferme, ouvert du lundi au vendredi entre 10 h et 17 h.

415, route 208 (chemin Hatley) Compton.
819 835-5594

Tous nos produits sont disponibles dans les épicerie de la région

www.produitsdelaferme.com

Moissons Dorées

Production biologique de grains tels que l'avoine, l'épeautre, le seigle, ainsi que certains oléagineux comme le soya, le chanvre industriel, de même que quelques légumineuses telles que pois et fèves. Produits en vente chez BioBon

101, chemin Couture

Michel et Mélissa Gaudreau

Tél.: 819 835-9308
télé.: 819 835-0442

VIANDE ET ÉLEVAGE

Ferme Diane R. et Victor Blais

Bœuf biologique Blonde d'Aquitaine. Aussi porc naturel. Kiosque à la ferme ouvert à l'année sur rendez-vous

450, chemin Vaillancourt
819 849-3143

www.produitsdelaferme.com

Ferme de la Station

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

1000, chemin Compton
819 837-2268

Ferme Quijas Lamas

Élevage et vente de lamas de race pure, dressage, vente de fibre. Visite personnalisée, sur rendez-vous seulement.

163, chemin de Cookshire
819 835-9224

Contact : Bruno Quirion et Jacinthe Fecteau
www.fermequijaslamas.com

Ferme Lennon

Porc élevé en nature et veau de pré. Sans hormones ni additifs

Contact: Philippe Lessard

550, chemin Lennon
819 835-1010

fermelennon@hotmail.com
www.produitsdelaferme.com

ACCUEIL À L'ÉRABLIÈRE

Érablière des Sittelles

Produits de l'érable: sirop et beurre d'érable, tire, briques de sucre mou et dur, caramel à l'érable, bouchées fondantes de sucre mou, sucre granulé fin et pépites, bonbons à l'érable, cornets de tire, suçons et bonbons clairs.

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

53, chemin Moe's River
819 835-1085

Contact : Lisette St-James et Jean-Pierre Charuest

MIEL

Miel Raymond Robert

Miel pur de fleurs sauvages récolté de la mi-juillet et à la fin août. Sur rendez-vous. Produits également disponibles chez BioBon.

400, chemin de Courval, Waterville
819 837-1387



Relaxez...
Savourez...
Respirez...

Pour l'expérience d'une
gastronomie abordable...

Notre Cuisine, Votre vin

- Hôte de vos réceptions
- Menu de 3 à 6 services
- Terrasse chauffée
- Réservations requises

Ouvert du mardi au dimanche

200 chemin Moe's River
Compton, Québec, J0B 1L0
819 835-5653
www.lebocage.qc.ca

3441076



Faites fructifier vos projets.

Desjardins vous offre toute l'expertise et les ressources pour faire croître vos affaires. C'est pourquoi, chaque année, nous appuyons plus de producteurs et productrices agricoles que toute autre institution financière.

 **Desjardins**
Caisse populaire
des Verts-Sommets de l'Estrie
Conjuguer avoirs et êtres

C'est plus qu'une banque.
C'est la plus grande institution
financière au Québec.



La ferme
Renaud
BOLDUC

Kiosque ouvert du 20 juin au 26 juillet
(selon la récolte)

Fraises cueillies et auto-cueillette

Asperges en saison

Produits régionaux



Information:

T. 819 849-9216

360 chemin Hatley

Compton J0B 1L0



Les Miettes

Variétés de pains, pizzas et croissants
Pique-niques gourmets santé

Du mercredi au samedi de 7 h 30 à 17 h 30
dimanche 7 h 30 à 17 h

6770, route Louis S.-St-Laurent
819 835-0290
www.produitsdelaferme.com

Deux plaisirs
sur le même
palier !



MOSAÏQUE : LES ATELIERS D'HÉLIOS

En vedette, cet été : ateliers spéciaux pour les enfants !

Pour information : 819-835-5290
www.MosaiqueHelios.com

La vie est trop courte
pour manger triste !



100%
Compton
Cuisine créative



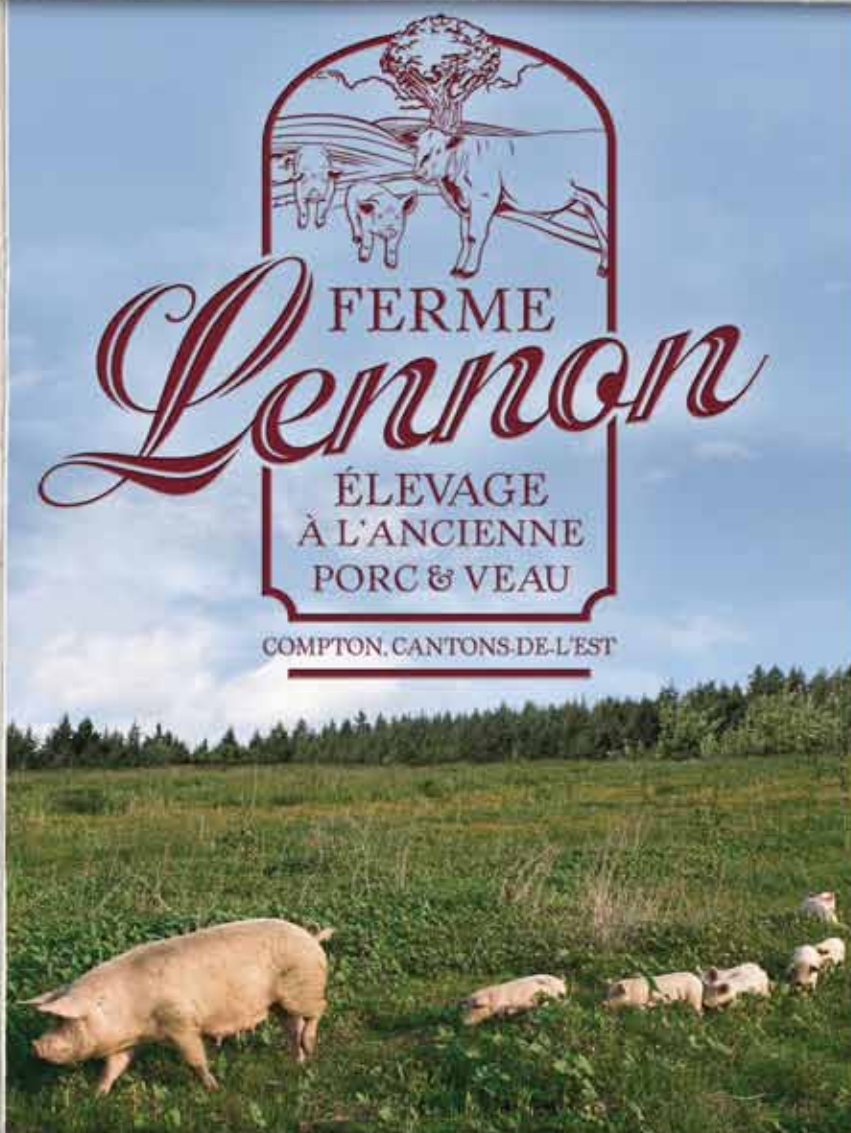
819 835 0052

Réservation appréciée

Ouvert du mercredi au dimanche

Midi et soir (Déjeuner samedi et dimanche)

www.lecinquiemeelement.ca



Ferme Lennon

PORC ÉLEVÉ EN NATURE
& VEAU DE PRÉ
SANS HORMONES, NI ADDITIFS

JAMBON ET BACON FUMÉ
À L'ANCIENNE

Philippe Lessard

550, CHEMIN LENNON
COMPTON (QUÉBEC) JOB 1 L0
819 835-1010

fermelennon@hotmail.com

www.produitsdelaferme.com

Vente et livraison

Vendu entier, à la demie et à la pièce

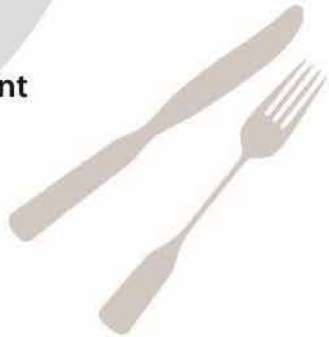
5% de rabais sur les commandes

passées avant le 1^{er} juillet



Boulangerie-Pâtisserie artisanale

BioBon
6820, route Louis-S.-St-Laurent
Compton, JOB 1L0
Tél. : 819 835-1325
Sans frais 866 575-1325



Boutique ouverte dès 7h30 tous les jours. Croissants, café, brioches, servis sur place. Produits haute gamme cuisinés sur place. Vaste étalage de produits régionaux. De tout pour vos collations, repas et pique nique.

Marché public de 3 juillet au 9 octobre de 9h à 14h.

Activités, animation et dégustation.

Flours coupées, légumes, fruits, produits locaux en collaboration avec **Les Valons Maraîchers**



Tomates de serre • Concombres anglais

Kiosque à la ferme
Lundi au samedi
9h à 17h



**350, chemin Drouin, Compton
819 837-3081**



44, chemin de Hatley 819 835-5301
De juin à novembre: ouvert 7 jours de 10h à 17h
De décembre à mai: du jeudi au dimanche de 10h et 17h
www.fromagerielastation.com

SPÉCIAL PANIER COMPTONNOIS

Raclette de Compton, nature ou au poivre, en format demie-meule uniquement, à **18.95\$/kg!** (rég. 34,94\$/kg)
Faites-vite!
Valide jusqu'à épuisement des stocks





Venez découvrir notre gamme de produits de cassis.



Nos vins apéritifs sont savoureux et accompagneront toutes vos occasions.

Visites guidées, aire de pique-nique et bien plus.

Du 24 juin à début septembre, ouvert du mercredi au dimanche de 11h à 17h.

De septembre à fin juin, ouvert samedi et dimanche entre 11h et 17h. (et sur réservation)

12, chemin Boyce, Compton
819 837-0301

<http://www.produitsdelaferme.com/aperi-fruits/>

KIOSQUE
Chez Lavigne



Produits maraîchers, boulangerie artisanale. Plats cuisinés, produits régionaux, épicerie fine, aire de pique-nique.

Bois pour campeur

Ouvert 7/7 de mai à octobre entre 8h et 20h.
(De novembre à avril, ouvert mer, jeu, et ven, de 8h à 18h.
Fermé en janvier)

Venez goûtez au meilleur maïs en région.

8105, route Louis-S.-St-Laurent
Compton
819 849-2595



UNE SORTIE DANS LA NATURE



PRODUITS DE LA CIDRERIE



PRODUITS MAISON

Offrez à ceux qui vous tiennent à cœur une boîte cadeau garnie de produits du terroir.

Visitez notre boutique où vous trouverez plus de 25 produits maison.

HEURES D'OUVERTURE DE LA BOUTIQUE :
Tous les jours de 8 h à 18 h, à partir du 25 juin

819 835-5762
380, Chemin de la station, Compton (Québec)
www.vergerferland.com



- Vaste gamme de produits comptonois, incluant fruits et légumes de saison.
- Plats maison cuisinés sur place et prêts à manger.
- Aussi boulangerie et charcuterie.
- Vaste sélection de vin.

Ouvert de 8h à 21h du lundi au samedi et de 9h à 20h le dimanche.

Sylvie Dupont et
Claude Grégoire, prop.

Tél. : 819.835.5492
8 ch. de Hatley, Compton, QC






produits de la ferme.com

Découvrez des produits du terroir de qualité qui se distinguent par leur fraîcheur et leur saveur unique reflétant l'authenticité de la région de Coaticook et de Compton. Produits de la ferme.com est un regroupement de producteurs et de transformateurs dynamiques vous offrant de découvrir et savourer les produits nés de leur savoir-faire.

Laissez-vous tenter et charmer par le dynamisme de nos producteurs et la diversité de nos activités.

Produitsdelaferme.com
 125, rue Morgan
 Coaticook, Québec, Canada
 J1A 1V6
 Courriel: info@produitsdelaferme.com
 Tél: (819) 849-4803



Beurrerie du Patrimoine

Savoureux cheddar au lait mélangé de vache et de chèvre, Monterey Jack, Colby, fromage cottage gagnant de plusieurs prix Caséus et finaliste 2010. Beurre, lait, yogourt de lait de chèvre.

Produits de l'érable, charcuteries et bien plus.

Ouvert lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h30 à 17h30 et le samedi de 9h30 à 16h.




225, Cochrane, Compton QC J0B1L0
 Téléphone : 819.835.9373

FERME DIANE ET VICTOR BLAIS



- Élevage de la race Blonde d'Aquitaine
- Porc naturel



- Viande bio de première qualité
- Coupes variées



Kiosque à la ferme sur rendez-vous
450, ch. Vaillancourt
T. 819 849-3143

Les Vallons Maraîchers biologique



Kiosque à la Ferme

Vendredi de 8h à 16h samedi de 8h30 à 16h30
 Marché public au village de Compton, tous les samedis du 3 juillet au 9 octobre entre 9h à 14h.
 En collaboration avec Biobon



Magie

en famille

7 et 8 août
11 h à 16 h

- Ⓞ Artistes de cirque
- Ⓞ Magiciens
- Ⓞ Fabrication de baguettes magiques

le gros Pierre

Enfant : 5,00 \$ - Adulte : 10,00 \$
 Famille : 25,00\$ (2 adultes, 2 enfants)
 Pour plus de renseignements : 819 835-5549
 6335, route Louis-S.-St-Laurent, Compton
 www.grosPierre.com

Les Comptonales

roquez nos campagnes... sur le vif!
5^e édition

Cuisine du monde, TERRE D'ICI...



24 septembre

Spectacle d'ouverture avec Chloé Ste-Marie au Pavillon des Arts .



25 et 26 septembre

Virée gourmande chez les producteurs :

- dégustations
- concours photo Les Comptonales sur le vif
- ateliers de savoir-faire artisans, artistes, animation



3 octobre

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

Apportez votre glacière, votre appareil photo et votre appétit !

www.comptonales.com
819 835-9463

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

DES ACTIVITÉS TOUT L'ÉTÉ au lieu historique national du Canada Louis-S.-St-Laurent

LA FÊTE DU CANADA, ÇA SE FÊTE À COMPTON!

Le jeudi 1er juillet, à l'occasion de la fête du Canada, le lieu historique national du Canada Louis-S.-St-Laurent invite le public à découvrir gratuitement le lieu de naissance de l'ancien premier ministre canadien et assister au spectacle de l'harmonie de Coaticook.

Fondée en 1870 et faisant partie des plus anciennes harmonies au Québec encore en activité, l'Harmonie de Coaticook fête cette année son 140^e anniversaire. Portant le flambeau des générations passées, environ 25 musiciens de la formation actuelle viendront interpréter avec bonheur des airs inspirés des grands orchestres des années 1920 à 1940. Également, pour le plus grand plaisir du public, l'ensemble interprétera quelques marches militaires ainsi que des pièces musicales tirées de films tels que *La vie en rose* et *Ratatouille*. Merci aux Compagnons du lieu historique pour leur collaboration.

Pour souligner l'événement, un gâteau de célébration sera servi au jardin! Aussi, de 10 h à 17 h, le public est invité à découvrir le milieu natal de cet ancien premier ministre canadien (1948 à 1957) et la vie rurale vers 1900 en visitant le magasin général et la maison natale de Louis S. St-Laurent. Un spectacle multimédia passant en revue la vie et la carrière de l'homme politique est également présenté.

St-Laurent s'endimanche avec la musique de Lucien et Lise Beauchemin

Le dimanche 11 juillet, le lieu historique invite petits et grands à venir danser et s'amuser au son des violons de Lucien et Lise Beauchemin. Accompagné au piano par Bruce Patton, le duo Deux violons, de père en fille présentera, à 14 h et à 15 h 30. Un spectacle unique de musique traditionnelle québécoise, irlandaise et écossaise présenté en collaboration avec les Compagnons du lieu historique Louis St-Laurent.

Violoniste bien connu de la région depuis plus de 50 ans, Lucien Beauchemin a remporté de nombreux prix, tant au Québec qu'aux États-Unis. Quant à Lise Beauchemin, mélomane et passionnée de musique, elle joue du violon et du piano depuis plus de 20 ans. Elle collabore également avec le groupe celtique Le Chêne vert.

Dimanche 18 juillet: Trio Sunshine

Le dimanche 18 juillet, à 14 h et 15 h 30, le lieu historique national du Canada Louis-S.-St-Laurent invite les amateurs de jazz à un concert enlevé donné par Trio Sunshine.

Fondé à Granby en janvier 2008, le groupe est formé de trois excellents musiciens présents sur la scène locale et qui ont déjà réalisé, pour le plus grand bonheur de leurs admirateurs, deux enregistrements CD en distribution privée.

La formation interprétera plusieurs standards du jazz dans une ambiance chaleureuse. Son répertoire diversifié et empreint de simplicité saura charmer tous les publics, car les musiciens adapteront des grands succès populaires de la chanson québécoise, Française ou Américaine en rythme blues ou jazz.

Dimanche 25 juillet: Berimbeau

Le dimanche 25 juillet, à 14 h et à 15 h 30, le groupe Berimbau s'installe au jardin du lieu historique national du Canada Louis-S.-St-Laurent avec ses airs de musique brésilienne.

Imaginez des mélodies de samba et de bossa-nova rappelant l'exubérance du Carnaval de Rio... de quoi faire bouger les petits et rêver les plus grands! La musique de Berimbau, qui doit son nom à un célèbre instrument à cordes brésilien, est un véritable hymne à la vie partagé par des musiciens passionnés. Le quintette, composé de Marianne Chapdelaine au chant, David Fuentes à la guitare, Alexandre Paradis Michaud à la contrebasse, Alex Yasenza aux percussions et René Zeledon au saxophone, comblera le public avec des interprétations riches et colorées. C'est un rendez-vous à ne pas manquer pour tous ceux qui veulent célébrer l'été en beauté!



Dimanche 1er août: Jazz Heads

Le dimanche 1er août, à 14 h et à 15 h 30, le lieu historique reçoit le groupe Jazz Heads, qui enverra les spectateurs avec ses interprétations jazzées traditionnelles. Cette activité est présentée avec la collaboration des Compagnons du lieu historique national Louis-S.-St-Laurent.

L'ensemble de 4 musiciens des Cantons-de-l'Est est composé de Stanley Lake à la trompette, Peter Gossage à la guitare, Michael Hynes au piano et André Lagleur à la contrebasse. Depuis plus de 8 ans, le quatuor a un plaisir fou à interpréter certains grands classiques du jazz tel que *Summertime*, *Stella by Starlight*, *My romance* ou *Night in Tunisia*. Bien entendu, ces 4 artistes amoureux de leur art ajoutent aux standards du jazz leur couleur personnelle pour leur plus grand plaisir... et celui des visiteurs!

Samedi 7 août et dimanche 8 août: Le week-end des saveurs

Les 7 et 8 août, le lieu historique et son association coopérante, en collaboration avec la municipalité de Compton, présentent pour une neuvième année consécutive, le Week-end des saveurs. Cette expérience gourmande et patrimoniale se déroule le samedi et le dimanche de 11 h à 17 h sous deux chapiteaux aménagés dans le splendide jardin des St-Laurent.

Les visiteurs peuvent y déguster des bouchées concoctées par des producteurs et des chefs de la région. En voici quelques exemples qui donnent littéralement l'eau à la bouche : vin apéritif de cassis ou de mûres sauvages ; tartelette aux tomates biologiques et aux oignons caramélisés, gratinée au mozzarella de Coaticook ; blinis à la terrine végétarienne citronnée ; panini de rillettes de canard au confit d'oignon ; brochette de trois saucissons de sanglier. Également, ceux qui ont le bec sucré ne resteront pas sur leur appétit, comme en témoignent les desserts suivants : verrine de mousse citron et fraise de Compton; fondue au chocolat à l'eau de rose ; bouchée pomme et érable ; gaufres garnies de miel avec coulis de petits fruits et plus encore !

Les visiteurs peuvent s'attabler sous le chapiteau et accompagner leur repas d'un verre de vin ou de bière provenant de producteurs régionaux. Ils peuvent également profiter de l'occasion pour faire provision des produits qui charmeront leur palais.

Dimanche 15 août: The Cats in the Kitchen

Le dimanche 15 août, à 14 h et 15 h 30, le lieu historique invite le public à un spectacle dynamique donné par The Cats in the Kitchen. Cette activité est présentée avec la collaboration des Compagnons du lieu historique national Louis-S.-St-Laurent.

The Cats in the Kitchen rassemble des musiciens ayant en commun une passion incandescente pour les musiques traditionnelles écossaises, irlandaises, canadiennes et anglaises. Composé de Marie-Hélène Dion au violon, Richard Morgan aux flûtes et à la mandoline, Peter Senn à la guitare et à la podorythmie ainsi que Julie Després au bodhrán (tambour celtique irlandais), le quatuor montréalais propose une aventure haute en émotion. Que ce soit à travers des slows-airs émouvants, des strathseys sautillants ou encore des reels, The Cats in the kitchen égayera les visiteurs avec sa musique endiablée et authentique.

Les visiteurs sont conviés à profiter de ces journées spéciales pour pique-niquer dans le splendide jardin des St-Laurent. La programmation estivale de St-Laurent s'endimanche se poursuit jusqu'au dimanche 29 août 2010. Les activités ont lieu beau temps, mauvais temps. De plus amples renseignements sont disponibles au www.parcscanada.gc.ca.

Informez-vous sur les tarifications



Québec

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

MONIQUE GAGNON-TREMBLAY

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

La saison estivale s'amorce sous un soleil rayonnant. Puisse le beau temps et la chaleur égayer les journées des citoyens de Compton que je représente fièrement depuis près de 25 ans à l'Assemblée nationale.

Cette saison permet aux Estriens de profiter pleinement des richesses de Compton sous un nouveau jour.

Après-midi champêtre à Moe's River



Le 4 juillet prochain de 13 h à 16 h, beau temps mauvais temps, rendez-vous à l'église de Moe's River pour la dégustation annuelle de fraises et de crème glacée! Organisé par la Moe's River Community Association, cette activité a pour but de récolter des fonds servant à entretenir la très belle église de ce hameau. Il y aura des musiciens, de la danse, de bonnes fraises et de la crème

glacée! Coût par personne : 6 \$ pour les adultes et 3 \$ pour les enfants. Gratuit pour les moins de 2 ans. Apportez votre chaise de parterre, si possible!

An afternoon in the country at Moe's River

Plan to attend the Annual Moe's River Strawberry and Ice-Cream Social, being held on the lawn of the village church (indoors if it rains) on Sunday, July 4th between 1p.m. and 4 p.m.. Organized by the Moe's River Community Association, this event is a fund-raiser to help maintain this cultural landmark in the village. In addition to the local strawberries and ice cream, there will also be lots of live music. There is even a dance floor. Admission is \$6 for adults and \$3 for children. Those under 2 years of age are admitted free of charge. If you can, please bring along a lawn chair.

Chronique des Lions

Le printemps se termine en beauté

Trente ans. Cela signifie la maturité pour un groupe tel que le nôtre. Au dernier souper, une invitation spéciale avait été lancée aux anciens membres, histoire de maintenir ou de renouer des liens de cœur. Il est normal qu'une certaine rotation s'effectue parmi les effectifs. La vie change, les priorités nous amènent ailleurs. Toutefois, les amitiés qui naissent au Club resteront toujours. La preuve? Le repas a pu réunir 70 Lions ou ex-Lions dans une ambiance fraternelle.



Lions Pascal, président du club, pose avec un grand sourire, fier d'être entouré de 5 membres fondateurs du Club qui œuvrent toujours dans nos rangs. Il s'agit de Jacques Ferland, Michel Lefebvre, Jean Rouillard, Benoit Côté et René Mégré.

L'été débute bien

La fin du mois de juin annonce une nouvelle équipe au C.A. du Club Lions de Compton. Il convient ici de remercier chaleureusement et de féliciter Lions Pascal qui a occupé la présidence pendant deux années consécu-

tives. Il cède sa place à Lions Claude Lalonde qui compte bien mettre à contribution son énergie et ses idées pour continuer le travail entamé.

Le comité sera composé des membres suivants : Secrétaire : Nicole Couture, Trésorier : Pascal Audet, Chef de protocole : Murielle Roy, 1er Vice-président : Michel Jodoin, 2^e Vice-présidente : Linda Charron, 3^e Vice-président : René Favreau, animateur : Gérard (Gerry) Leblanc, Directeur : Albert Favreau, Directrice : Marie-Ange Gilbert-Brault, Directeur : Bertrand Gagnon, Directeur : André Couture.

Cette chronique fera relâche pendant l'été, en attendant nous vous invitons tous à profiter de notre magnifique parc Lions, dont l'entrée se situe sur la rue Hatley. Que vous cherchiez l'ombre ou le soleil, vous y trouverez toujours satisfaction.

Des VERGERS trop populaires?

À Compton, la saison des pommes s'accompagne d'une croissance soudaine de visiteurs, et ce, depuis des dizaines d'années. L'accotement des routes se transforme périodiquement en zone de stationnement, indiquant qu'il se passe là quelque chose de passionnant. Même s'il n'est jamais arrivé d'accident lors de cette période particulièrement achalandée, bien des intervenants jugent que le stationnement aux abords des routes doit être réglementé afin d'éliminer tout risque de danger.



Par Brigitte Robert

Afin de trouver des solutions efficaces, une rencontre a eu lieu entre les propriétaires de ces entreprises, la Sûreté du Québec, le ministère du Transport et la Municipalité de Compton. Le principal objectif était d'assurer la sécurité des piétons lors de leurs déplacements entre les voitures et les commerces. Même si beaucoup d'efforts sont déployés chaque année afin de favoriser l'accès au stationnement sur les propriétés, il reste toujours quelques insoumis qui se stationnent d'un côté ou de l'autre de la route 147. Ces premières voitures font un effet boule de neige et plusieurs autres visiteurs en profitent pour faire de même, rendant tout contrôle impossible et la circulation périlleuse.

Même si cette période de folie ne dure que quelques heures les dimanches d'automne, Marie-Chantale Martin, directrice du poste de la SQ de Coaticook, juge qu'elle doit faire son devoir. « Il serait très malheureux qu'un accident survienne pour finalement nous inciter à intervenir. La sécurité de ces visiteurs et des automobilistes est ma priorité. Empêcher les gens de stationner ou donner des contraventions n'est pas non plus une solution. Le but de cette rencontre est de discuter et de s'entendre sur la marche à suivre. »

Après avoir analysé plusieurs pistes d'entente, il fut convenu que seul le côté ouest de la route pourra servir à stationner les voitures contrairement au côté EST direction SUD de la route 147, qui affichera une signalisation interdisant tout stationnement. La même demande est faite pour les deux côtés de la route 147 sur une distance d'un kilomètre de part et d'autre de l'intersection du chemin Riendeau, près de l'encan Lafaille et fils, en direction de Coaticook.

Selon la situation, les marchands devront se procurer des barrières de sécurité et les disposer de façon à créer un corridor protégeant les personnes circulant près de la route. Mais la prudence est de mise, car aucun dispositif de sécurité n'est plus efficace que votre capacité à user de votre jugement. Merci de votre collaboration.

Le Supermarché en région

IGA Coaticook

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

Notre priorité est de toujours mieux vous servir.



2 pour 1

CAPPUCCINO GLACÉ



VALIDE DU 24 AU 30 JUIN 2010
sur présentation de ce coupon seulement

« Près de toi, prêt pour toi »

Depuis quelques années, le Centre de la Petite Enfance les Trois Pommes de Compton (CPE) travaille en collaboration avec le Centre de réadaptation de l'Estrie et le CSSS afin d'assurer un programme d'intégration et de soutien aux enfants qui ont des besoins spécifiques. Ces besoins peuvent concerner l'un ou l'autre des aspects de leur développement global, soit les dimensions affectives, physiques et globales, motrices, cognitives, sociales, morales et langagières.

Marie-Pier Lareau

Présidente du conseil d'administration
CPE Les Trois Pommes de Compton inc.

Pour mieux répondre aux besoins de sa jeune clientèle, une éducatrice est jumelée avec chaque groupe afin de les accompagner ou de compléter les services qu'ils reçoivent déjà avec d'autres spécialistes. L'enfant bénéficie ainsi de diverses interventions spécifiques, adaptées à ses besoins, tout en vivant pleinement son intégration et les activités avec son groupe d'âge. Cette façon de faire privilégie le développement socioaffectif des enfants tout en s'assurant qu'ils ne vivent pas d'isolement en lien avec les difficultés qu'ils peuvent rencontrer.

Pour ce faire, une période d'observations est nécessaire préalablement à l'application d'un plan d'intervention. Ces observations sont notées dès l'intégration de l'enfant dans son groupe au CPE et servent également à déterminer le moment idéal où il sera disposé à en tirer le maximum d'avantages. Ainsi, nous pourrions assurer un suivi lors de son passage vers un autre groupe d'âge l'année suivante.

Cette accompagnatrice travaille en étroite collaboration avec l'éducatrice afin d'échanger sur les valeurs pédagogiques véhiculées lors des différentes activités que vivent quotidiennement les enfants. Ainsi, il devient possible de voir aux besoins de l'enfant et d'offrir un accompagnement efficace. Le rôle des parents et des spécialistes est déterminant, car l'accompagnatrice effectuera les recherches nécessaires en relation avec les embûches ciblées et le fonctionnement de l'enfant au cours d'une journée en CPE.

Avec ce soutien de qualité, l'enfant réussit son intégration plus facilement, tout en s'ouvrant à son entourage d'amis et en participant aux jeux et activités. Chaque enfant est unique et le CPE les Trois Pommes a su adapter son offre de services dans le respect des différences de chacun en visant leur épanouissement personnel.

C'est donc avec fierté que l'équipe du CPE affirme: « Près de toi, prêt pour toi »!

Écho de l'école

Quand les mots s'animent en classe

Quand les mots s'animent en classe dans un contexte ludique, créatif et qui donne du sens pour les élèves, l'apprentissage, voire même le travail, devient une source de plaisir et de fierté. Voilà la poésie à la portée des élèves du 3^e cycle de l'école Louis-St-Laurent de Compton. Cette année, nos grands et grandes de l'école ont participé à un projet qui met en valeur un aspect important de notre plan de réussite scolaire : améliorer le français.

Hélène Bureau, enseignante à l'école Louis-St-Laurent

Les enseignantes Marie-Claude Gauthier et Anick Boucher ont collaboré avec madame Renelle Bérubé, écrivaine reconnue dans notre région, à un projet qui rallie la créativité et l'écriture. Un projet tout à fait ludique et lucratif, car une partie des fonds recueillis par la vente du recueil sera remise aux classes de 4/5 et de 5/6.

Les étapes du projet vont de la lecture de poésie à la composition, puis au dessin. Tout cela en six rencontres de travail. Comme le mentionne Ryan, « je trouvais ça bizarre comme projet, puis j'ai fait une recherche sur internet pour apprendre qu'une des premières étapes pour l'écriture est d'avoir de l'imagination. Ça, j'en ai beaucoup, alors je savais que je serais bon! » Les élèves affirment que c'était le fun, exceptionnel et fascinant de voir ce qu'ils pouvaient faire. Même si au début ils avaient peur de ne pas être à la hauteur, Renelle a fait quelques lectures de poèmes et cela les a vite encouragés. Les enseignantes ont fourni des outils indispensables pour l'écriture. Les dictionnaires des synonymes, des rimes et des antonymes n'ont jamais été autant utilisés. Selon madame Bérubé, « c'était tellement beau de voir les élèves chercher de nouveaux mots et trouver les rimes appropriées ».

Oui, mais après un si beau projet, que reste-t-il?

Julianne dit avoir déjà commencé à écrire de nouveaux poèmes, quant à Sarah-Maude, Cassandra, Jennifer et Chanel, elles parlent de fierté pour leur travail, mais surtout de la fierté de présenter un recueil fait par les élèves lors du lancement. « C'est comme un vrai livre que les gens peuvent acheter. » Les parents, frères, sœurs, grands-parents et enseignants étaient tous au rendez-vous lors de ce grand lancement qu'avait organisé le service de garde pour cette occasion.

Tout ça se passe chez nous !



ÉCHO DE LA BIBLIOTHÈQUE

Club de lecture

Dans quelques semaines plusieurs, d'entre vous seront en vacances. Pour ceux qui restent, il y aura à la bibliothèque un Club de lecture : « Destination jungle ».

Jocelyne Cusson, conseillère

Des activités d'été vous seront proposées. L'horaire et les dates restent à déterminer, mais informez-vous à la bibliothèque.

Aussi, de nouveaux livres seront bientôt disponibles :

- Katherine Pancol : « Les écureuils de Central Park sont tristes le lundi ». Troisième volet d'une saga qui connaît un succès phénoménal.

- Anne Robillard : « Série ANGE », « Renaissance » Tome 1. Elle revient sur les personnages 15 ans plus tard.

- Micheline Lachance : « Les filles tombées » Tome 2. On renoue avec Rose qui cette fois part sur les traces de son père. L'auteur insufflé à cette fresque sa passion pour l'histoire et sa fascination pour les femmes irrédicibles.

Notez que la bibliothèque sera fermée les 24 juin, 1er juillet, ainsi que du 19 juillet au 9 août inclus. Bonnes vacances!

EXCAVATION
Camil Barrette inc.
8260, Rte Louis-S.-St-Laurent, Compton, Qc J0B 1L0

tél. 819 849-6823
cell. 819 347-6070

- Pelle hydraulique
- Travaux agricoles et forestiers
- Godet drainage
- Godet fossé

R.B.Q. : 8272-0814-57

MICHE CROCPOT
Mets cuisinés - Traiteuse

Repas • Pâtés • Desserts variés
Conserves, etc

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

Clinique d'Orthothérapie et Massothérapie de l'Estrie

URGENCE • Reçus d'assurance
Douleur : Cervicale, Dorsale, Lombaire, Sciatique, Maux de tête, Douleur articulaire, Traitement de la cellulite, Relaxation

André Dugrenier
Orthothérapeute

Massothérapie • Kinésithérapie • Orthothérapie

Sur rendez-vous
1595, rue Denault
Sherbrooke (Québec)
J1H 2R1
Tél. : 819 564-5060

Coiffure Navaho

Pour elle et lui

18, chemin de Hatley, app.1
Compton J0B 1L0
Tél. : (819) 835-0223

Coiffeuse styliste :
Sylvie Laperle

Suzanne Couture
COMPTABLE AGRÉÉE

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

RÉGINALD BRANCHAUD ENR.

Installation de poêle, foyer, cheminée préfabriquée
Regainage de cheminée existante en maçonnerie

(819) 835-9203

Entrepreneur spécialisé
Conseiller membre APCCS
Association Professionnelle
Chauffage Combustible Solide

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

ESTIMATION GRATUITE

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

SICO

CENTRE DE PEINTURE DANIEL LAROCHE ENR.

• Peinture Sico
• Tapiserie
• Fabrication de clefs

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

Les toques champêtres

Corine aux pays des FRAISES

« Sucrer les fraises » est une expression signifiant « être agité d'un tremblement incontrôlable dû à la vieillesse, à l'alcool ou à la peur ». Mais moi, quand la saison des fraises débute, je suis plutôt agitée d'un tremblement nerveux qui m'incite à en manger. Sucrées, salées ou poivrées... j'en mets partout : déjeuner, dîner ou souper, j'en mange. Vite, profitez-en, c'est la saison!

Par Corine Descampe
Chef propriétaire du 5^e Élément

À chacun son métier! Au niveau du goût, chaque fraisière développe son produit comme on élève un enfant... selon ses convictions. Dès que la saison débute, je m'organise une sortie familiale ou amicale afin d'aller compulser ces douceurs au grand air.

Je n'en ai jamais trop, j'en fais des gelatos et des sorbets, des confitures, des coulis et je garde le reste congelé afin de me faire des « smoothies » (passer au mélangeur avec un jus de fruit frais) à n'importe quel moment de l'année.

Ma recette coup de cœur est toute une histoire de contraste : une salsa aux fraises pour accompagner du poulet grillé ou un poisson

en papillote (emballé dans une feuille d'aluminium), vive le barbecue! Je le sers avec du riz (parfumé au jasmin, j'aime bien).

SALSA AUX FRAISES

Des fraises pour la douceur, hachées avec des échalotes ou des oignons espagnols pour le croquant. De la coriandre pour son bon goût d'été et du vinaigre de riz assaisonné.

Amusez-vous, coupez les fruits et légumes à la grosseur de votre inspiration et mélangez les ingrédients. Pour le vinaigre de riz, juste un petit peu, goûtez et réajustez.

Il n'y a aucune limite à cette recette. Vous pouvez y ajouter : piment doux ou fort, mangue, ananas, tomate, concombre, kiwi, bref, ce que vous avez à portée de la main.

Les fruits sont pour le dessert. Faux! Contraste, voilà le mot d'ordre dans ma cuisine. Elle est là la cinquième dimension! Les quatre premières seraient : saveur, couleur, texture et esthétique. Je suis une architecte culinaire, alimentée par notre merveilleux village!

Bon appétit!

Économiser l'eau potable, UN GESTE PRIMORDIAL

Tout au long de l'année, vous posez quotidiennement des gestes verts pour préserver l'environnement, mais pour être vert, il faut aussi être bleu. Cet été, adoptez des comportements bleus pour réduire le gaspillage de l'eau jusque dans votre cour! Durant la saison estivale, la consommation d'eau moyenne d'un citoyen peut pratiquement doubler lors du remplissage des piscines, le lavage des voitures et de l'arrosage des pelouses. De simples gestes peuvent vous faire économiser des centaines de litres d'eau et ainsi vous aider à devenir plus bleu. (Source: Réseau environnement)

- Pour avoir une pelouse de belle apparence, rappelez-vous que 2 à 3 cm d'eau par semaine sont nécessaires puisqu'une trop grande quantité d'eau la rend plus vulnérable aux maladies et aux insectes. Arrosez-la aussi le matin ou le soir, l'eau s'évapore beaucoup moins rapidement. De plus, au mois de juillet, la pelouse est en dormance. Sa fertilisation doit être abandonnée et son arrosage limité.
- Pour vos fleurs et vos plantes, il n'est pas nécessaire d'arroser les feuilles, mais bien d'arroser les racines. En plus d'éviter l'évaporation, vous éviterez de les rendre plus vulnérables aux maladies, aux champignons ainsi qu'aux brûlures des feuilles par le soleil.
- L'utilisation de paillis ou de copeaux de bois dans vos bordures retient l'humidité et conserve l'eau plus longtemps, en plus de réduire l'évaporation de l'eau. Il va de même pour votre gazon, laissez-le à une hauteur d'environ 6 cm et lorsque vous le tondez, laissez l'herbe coupée sur la pelouse. Elle sera plus résistante à la sécheresse, en plus d'être fertilisée.
- Pour arroser vos bordures et votre jardin ainsi que pour laver votre terrasse, munissez-vous d'un baril récupérateur d'eau de pluie que vous installerez sous les gouttières. Vous économiserez jusqu'à 6 000 litres d'eau par année en évitant d'utiliser l'eau traitée par votre municipalité.
- Vous pouvez aussi vous procurer un ensemble de micro-irrigation avec détecteur d'humidité pour arroser les bordures et le jardin. Ce système permet de régler le débit d'eau utilisé en désactivant un système d'arrosage quand l'humidité du sol est trop élevée. La sonde détecte une saturation du sol, automatiquement le système interrompt les cycles d'arrosage en cas de pluie ou d'arrosage de vos espaces verts.
- Si vous possédez une piscine, couvrez-la d'une toile solaire lorsque vous ne l'utilisez pas. Elle permettra de conserver la température de l'eau en plus d'en éviter son évaporation.
- Lorsque vous lavez votre voiture, utilisez un seau d'eau plutôt qu'un boyau d'arrosage. Vous économiserez ainsi jusqu'à 300 litres d'eau et elle aura aussi belle allure.

Êtes-vous bleu à la maison?

Saviez-vous que les Québécois sont parmi les plus grands consommateurs d'eau au monde? Chaque jour, vous posez des gestes pour préserver l'environnement en recyclant ou en compostant, mais que faites-vous pour économiser l'eau potable?

Dans la cuisine :

- Placez un pichet d'eau au réfrigérateur. Vous éviterez ainsi de laisser couler l'eau pour qu'elle devienne froide.
- Lavez les fruits et les légumes dans un évier partiellement rempli d'eau et vous économiserez jusqu'à 5 litres d'eau chaque fois.
- Compostez vos déchets alimentaires à la place de les jeter dans le broyeur. Vous économiserez beaucoup d'eau et vous aurez un bon engrais pour votre jardin.
- Installez un aérateur à faible débit à votre robinet. Vous réduirez de 50 % le débit sans perte de pression.
- Cuisinez en remplaçant de temps à autre la viande par un substitut végétal, vous économiserez ainsi jusqu'à 5 000 litres d'eau par kilo de viande remplacé, eau qui entre dans la composition, la production et le transport de cette viande.

Dans la salle de bain

- Prenez une douche de 5 minutes au lieu de 15 minutes, vous économiserez jusqu'à 200 litres d'eau.
- Fermez l'eau lorsque vous vous brossez les dents, lavez le visage ou rasez, vous économiserez ainsi jusqu'à 12 litres d'eau chaque minute.
- Installez une laveuse à haut rendement et vous économiserez jusqu'à 80 litres d'eau par brassée.
- Remplacez vos toilettes ordinaires par un modèle à faible débit, vous économiserez jusqu'à 11 000 litres d'eau chaque année.
- Vérifiez que le réservoir de votre toilette ne fuit pas. Versez du colorant alimentaire dans le réservoir et si l'eau de la cuvette se colore, il y a une fuite!

Sans modifier beaucoup nos habitudes ou l'équipement en place, nous pouvons réduire d'au moins 40 % notre consommation d'eau à la maison. Il ne s'agit pas de s'en priver, mais de modifier nos habitudes quotidiennes pour éviter son gaspillage. De simples gestes peuvent faire la différence.

Pourquoi économiser l'eau?

Bien que le Québec renferme près de 3 % des réserves d'eau douce de toute la planète, cette ressource demeure épuisable et nous devons en tenir compte dans nos actions quotidiennes. Sa valeur est inestimable puisque l'eau est omniprésente dans tous les aspects de notre vie, qu'elle soit utilisée pour la consommation, à la maison, mais également pour l'agriculture, la production d'énergie, la fabrication de biens, les transports et les loisirs. Bien que la population soit de plus en plus sensibilisée, il est maintenant temps de passer à l'action en changeant de petites habitudes pouvant faire une grande différence. Cet été, adoptons des comportements bleus!

Vous êtes aussi invités à contribuer à la préservation de l'eau en participant à la Journée compte-gouttes, le 15 juillet prochain. Inscrivez-vous au www.reseau-environnement.com/peep et choisissez une action, vous courrez ainsi la chance de gagner plusieurs prix.

Cet été, soyez bleu!

Municipalité de Compton

3, chemin de Hatley, Compton J0B 1L0
Du lundi au vendredi, entre 9 h et 16 h
T. : 819 835-5584, téléc. : 819 835-5750
Urgences : 819 573-4374

Sessions du conseil : Horaire d'été 6 juillet et 3 août

Collecte de l'ensemble des matières résiduelles: bac noir, brun, bleu et plastiques agricoles.

Voir www.compton.ca ou le calendrier publié en avril 2010

Obligatoire

- Licence de chiens, 10 \$.
- 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'abattage 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, de feu d'artifice, de feu de branches : obligatoire 365 jours pas année, sous peine d'amende, 819 835-5584.

Travaux d'aménagement de cours d'eau et de coupe forestière

Pour obtenir des informations ou un permis, communiquez avec monsieur Jean-Bernard Audet de la MRC de Coaticook au 819 849-9166.

Récupération de la peinture, des contenants de peinture aérosol et des huiles usées

- Garage municipal, 6505, route Louis-S.-St-Laurent : les premiers et troisièmes vendredis du mois, entre 9 h et 15 h.

Centre communautaire Notre-Dame des Prés

29, chemin Hatley, 819 835-5584

La salle communautaire est ouverte du lundi au vendredi entre 9 h et 16 h. Pour le billard, apportez-vos accessoires. Des tables sont disponibles, apportez vos jeux!

Réservation ou location de salles.

Bibliothèque et Centre d'accès communautaire à internet (CACI)

29, chemin de Hatley 819 835-0404

Ouvert les mardis de 16 h 30 à 19 h 00, les mercredis de 14 h 00 à 19 h 00, les jeudis de 16 h 30 à 19 h 00. Aussi, formations gratuites pour ordinateurs et internet, sur réservation.

Comptoir familial 819 835-9898

Les mercredis et les jeudis de 13 h à 19 h.

Rappel de versement des TAXES

3^e versement: 18 juin

4^e versement: 17 août

Nos annonceurs

Adrienne Houle, avocate	849-3103
Alain Blanchette, peintre	835-0402
Bonichoix	835-5492
Bonisoir	835-9448
Brunelle Électronique	849-3608
Centre de peinture Daniel Laroche	849-4410
Centre funéraire coopératif	849-6688
Clinique de massothérapie et d'orthothérapie de l'estrie	564-5060
Coiffure Navaho	835-0223
CO-OP S.C.A Compton	835-5411
Daniel Parent, arpenteur-géomètre	849-4100
Déneigement/ Pelouse Veilleux	835-0877
Excavation Camil Barette	849-6823
France Bonsant, Députée	347-2598
Garage Beauvais, mécanique	835-5612
Gérard Leblanc, assurance	835-9511
Gérin-Custeau-Francoeur, notaires	849-4855
Guy Brault Photographe	849-4448
IGA Coaticook	849-6226
Inspection Miguel Gilbert	835-9000
Le Bocage	835-5653
Les entreprises Éric Groleau	574-7550
LiliMagine communication	835-0048
Luc Jacques, réparation	849-0250
Martineau Électrique	835-5773
Miche Crocspot	835-5785
Monique Gagnon-Tremblay, ministre	565-3667
Pavillon des Arts et de la Culture de Coaticook	849-6371
Promutuel Coaticook	849-9891
Réginald Branchaud	835-9203
SAQ Coaticook	849-0138
Service d'aide domestique	849-7716
Station service Daniel Boivin	835-5447
Suzanne Couture, comptable	835-9139
Terrasses Wood	835-0060

Annoncez dans L'écho de Compton

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

Les annonceurs trouvent dans L'écho un moyen privilégié de pénétrer ce marché de 3 000 habitants, fiers de leur municipalité et de leur journal.

Vous vivez à l'extérieur de Compton et désirez vous abonner à L'écho?

Contactez le 819 849-9423
echo@lilimagine.com

Rédactrice en chef

Lisette Proulx

Rédaction

Brigitte Robert

Lisette Proulx

Conception graphique

Véronique Masson

Collaborateurs-trices du mois

Corine Descampe

Jacques Leblond

Marjolaine Bergeron

Nathalie Lessard

Danielle Robinet

Infographie et illustration

Véronique Masson

Photo de la Une

Lisette Proulx

Révision

Sara Favreau-Perreault



SAQ CLASSIQUE

Profitez de nos spéciaux d'été!

Lucie Corriveau, Directrice, Société des alcools du Québec
235, rue Child, Coaticook (Québec) J1A 2B5
Tél. : 819-849-2992 Téléc. : 819-849-0138
www.saq.com l.corriveau@saq.com



Ouvert de 8h à 21h
du lundi au samedi et
de 9h à 20h le dimanche.

Sylvie Dupont et
Claude Grégoire, prop.

Tél.: 819.835.5492
8 ch. de Hatley, Compton, Qc

- Vaste gamme de produits comptonois, incluant fruits et légumes de saison.
- Plats maison cuisinés sur place et prêts à manger.
- Aussi boulangerie et charcuterie.



Pssst : N'oubliez pas de remplir votre formulaire « Diagnostic résidentiel MIEUX CONSOMMER ».
Les sommes recueillies pour la mise en valeur du personnage Cochrane à Compton serviront au développement d'activités éducatives pour les élèves de notre école primaire.

Lisez L'écho en ligne

www.compton.ca/echo
sous l'onglet **Vivre à Compton**
ou sur estrieplus.com

La Coop
Compton



Une équipe dévouée pour vous servir

**DÈS MAINTENANT, VOTRE QUINCAILLERIE OUVRIRA SES PORTES
LE VENDREDI DE 8H00 À 20H00 ET LE DIMANCHE DE 9H00 À 16H00**

SPÉCIAL FÊTES DES PÈRES

Ensemble perceuse à percussion avec coffret de
100 accessoires (valeur de 100\$) **GRATUIT**
avec tout achat de 150\$ et plus avant taxes

Vendu seul le prix est de 39.99\$

Spéciaux valide du 10 au 20 juin jusqu'à épuisement des stocks



BESOIN DE PRODUITS PÉTROLIERS?

Contactez votre représentant M. Richard Bilodeau au 819 820-4256
et pour le propane M. Bernard Grenon au 1-800-207-6642



VOS REPRÉSENTANTS AGRICOLES JASON MORSE ET CATHERINE PATENAUDE T.P

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



BRUNELLE
ÉLECTRONIQUE
Gilles Garant, Mike Boutin et Luc Garant, propriétaires



10, rue Main Ouest, Coaticook (QC), J1A 1P2 | Tél. : 819.849.3608 | www.brunelle.tv

**VENEZ DÉCOUVRIR
LA NOUVELLE GÉNÉRATION
DE CINÉMA MAISON !**

Finis les innombrables fils à passer pour
chaque haut parleur avec cette nouvelle
Barre de son importé d'Europe !

