

Rencontrez des experts qui ont à cœur de vous satisfaire!

- ✓ ÉMONDAGE
- ✓ ESSOUCHAGE
- ✓ DÉBOISEMENT
- ✓ ÉLAGAGE
- ✓ ABATTAGE
- ✓ VALORISATION DE TERRAIN



URGENCE 24/7

418-507-7023  
INFO@EMONDAGERB.CA



Frédéric Dion s'attaque au pôle intérieur de l'Europe

# 2300 KM EN CANOT-VÉLO-TENTE

PAGE 3

SAINT-NARCISSE

## Marché CHAMPÊTRE

PRODUIT PAR CHEZ-NOUS

Plus de 25 exposants locaux à découvrir

Saison 2024  
les dimanches  
11 août, 1<sup>er</sup> septembre  
et 6 octobre

*L'achat local:  
une douce saveur  
d'entraide!*

*Agora de St-Narcisse,  
derrière l'église.*

300, rue Principale,  
Saint-Narcisse

(Photo courtoisie)

www.MERCIER40.CA  
819-295-1122

**MERCIER**  
Autoroute  
**40**  
Sortie  
**220**  
INC

**MERCIER40.CA**

VISITE VIRTUELLE DISPONIBLE

visite.mercier40.ca

**SORTIE 220**

**OUVERT AU PUBLIC**



Achat - Vente - Neuf et Usagé - Ponceaux - Matériaux - Isolants - Palettes - Contenants - Conteneurs Maritimes - Espaces d'entreposage - etc...

>30400-1

>28943-2



Maquette du futur pont de la route 138 à Batiscan (Photo fournie par le ministère des Transports)



Pont actuel de la route 138 à Batiscan  
(Photo fournie par le ministère des Transports)

Construction d'un pont au-dessus de la rivière Batiscan

## Une séance d'information du BAPE prévue en août

**BATISCAN.** Le Bureau d'audiences publiques sur l'environnement (BAPE) tiendra une séance publique d'information le 7 août au Centre communautaire de Batiscan (181, rue de la Salle) au sujet du projet de construction d'un pont au-dessus de la rivière Batiscan sur la route 138.

Au cours de la séance qui débutera à 19h30, les citoyens pourront assister à une présentation du ministère des Transports et de la Mobilité durable, l'initiateur du projet, et

pourront ensuite poser des questions et obtenir des renseignements concernant le projet, la procédure d'évaluation et d'examen des impacts sur l'environnement, le processus de consultation publique ainsi que sur les rôles du BAPE.

Il sera également possible de suivre la séance en direct sur le site Web et la page Facebook du BAPE.

Agée de plus de 100 ans, la structure actuelle a atteint sa fin de vie utile et doit être

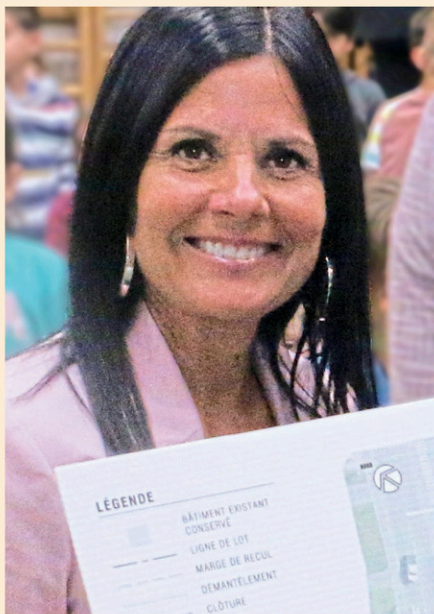
remplacée complètement, indique le ministère des Transports.

Le projet prévoit que le nouveau pont sera construit en aval du pont existant, ce qui exigera de modifier le tracé de la route. Cette solution a été priorisée, car elle permettra de maintenir la circulation sur la structure actuelle pendant les travaux de construction.

Toute la documentation est disponible en version électronique dans le Registre des évaluations environnementales. Les documents

peuvent aussi être consultés au Bureau municipal de Batiscan (395, rue Principale).

Notons que les citoyens, groupes, municipalités ou organismes qui souhaitent que le BAPE fasse un examen public sur les aspects sociaux, écologiques et économiques du projet ont jusqu'au 23 août pour faire une demande de consultation publique ou de médiation auprès du ministre de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs. **(M.E.B.A.)**



Ginette Masse, directrice générale du Centre de services scolaire du Chemin-du-Roy. (Photo archives - Marie-Eve Alarie)

## Des centaines de postes à combler au CSS du Chemin-du-Roy

**Le Centre de services scolaire du Chemin-du-Roy tiendra la deuxième édition de la Journée d'embauche le 14 août prochain au Complexe Laviolette à Trois-Rivières.**

L'ensemble des écoles et des centres sera présent pour l'occasion. De nombreux postes, contrats et remplacement seront proposés durant la journée, que ce soit en enseignement, en éducation spécialisée et en service de garde.

« Nous l'avons constaté lors de la première édition, ce rendez-vous entre nos équipes et les chercheurs d'emploi est un incontournable. Cet événement d'embauche est un levier important et nous donne l'occasion d'aller à la rencontre des gens afin de compléter nos équipes d'ici la rentrée scolaire. L'an dernier, nous avons accueilli plus de 525 visiteurs et 220 postes, contrats et

remplacements ont été comblés sur place », mentionne Ginette Masse, directrice général du CSS du Chemin-du-Roy.

Une réorganisation des services directs aux élèves, principalement au niveau de l'éducation spécialisée et des services de garde, permet l'ouverture de plusieurs postes à temps plein avec un horaire en continu. Des centaines d'emplois à temps plein en service de garde et en éducation spécialisée seront donc à combler.

En éducation spécialisée, on recense 43 postes vacants, dont 30 à temps plein (20 heures et plus par semaine), dont 16 postes à 35 heures par semaine. Du côté des services de garde, 325 postes sont vacants, dont 166 à temps plein, incluant 69 postes à 35 heures par semaine.

Tous les candidats intéressés sont invités

à consulter les critères d'admissibilité sur le site Web du CSS du Chemin-du-Roy. C'est une étape importante, car dans le cas où un dossier de présentation est incomplet, le poste ne sera pas attribué, malgré les compétences de l'individu.

Selon leur profil, les chercheurs d'emploi seront attendus aux heures suivantes:

- 9 h à 14 h : employés actuels de l'organisation
- 9 h à 11 h : personnel enseignant qualifié et personne détenant une tolérance d'engagement
- 11 h à 12 h 30 : éducation spécialisée
- 12 h 30 à 14 h : service de garde, soutien, professionnel
- 14 h à 16 h : tous les corps d'emploi, les retraités de l'enseignement ainsi que les stages en lien d'emploi en enseignement.



Frédéric Dion  
et son « vénot ».  
(Photo courtoisie)

L'aventurier s'attaque  
au pôle intérieur de l'Europe

# Un canot unique et polyvalent conçu par Frédéric Dion

**PATRICK VAILLANCOURT**  
pvailancourt@icimedias.ca

**NOTRE-DAME-DU-MONT-CARMEL.**  
Après l'Antarctique en 2015, l'Amérique du Sud en 2020 et l'Amérique du Nord en 2022, le Montcarmelois Frédéric Dion relèvera le défi d'atteindre le pôle intérieur de l'Europe à compter du 10 août prochain... une petite balade de santé de 2300 kilomètres!

Pour ce faire, Frédéric a conçu un canot plutôt particulier. Il a profité d'un don de l'entreprise Canot Rhéaume et de quelques conseils afin de modifier l'embarcation qui pourra se mouvoir non seulement à la rame, mais aussi grâce au vent avec une voile, ainsi qu'avec la force de ses jambes en pédalant.

Grâce à un vélo pliable qui sera dans le canot, Frédéric pourra aussi transporter son canot à vélo avec l'ajout de roues sur le canot. Sans oublier que son canot se transformera en tente la nuit venue. L'engin a été nommé le « vénot ».

« Je n'ai pas de honte à le dire: Canot Rhéaume, ce sont les plus beaux canots au monde! Et j'en ai vu des canots dans ma vie! Je suis allé visiter l'usine et j'ai tripé sur l'entreprise. J'ai toujours rêvé d'avoir l'embarcation parfaite.

Et dans cette prochaine aventure, le trajet imposait une embarcation comme celle-là », explique l'aventurier.

« Contrairement à mes autres aventures où j'étais en milieu sauvage, celle-là sera plus en milieu urbain. Je savais que je ne pourrais pas camper où je veux et quand je veux, précise-t-il. Je me suis dit que ce serait le fun que mon canot se transforme en tente. Il y a des pistes cyclables partout, alors je voulais un vélo pliable pour tirer mon canot avec le vélo en ajoutant des roues au canot. J'ai un ami qui a un canot avec une voile. Il me disait que ça me prenait ça. C'est comme ça que j'ai ajouté une utilité, puis une autre, puis une autre. Je me retrouve probablement avec le canot le plus polyvalent qui existe sur la terre! »

Frédéric a pu mettre une centaine d'heures sur environ 3 mois pour la transformation du canot chez lui, à Notre-Dame-du-Mont-Carmel.

« On a donné le canot à Frédéric en sachant qu'il voulait faire des transformations. On lui a donné quelques conseils, mais c'est lui qui a réalisé les transformations, indique Alain Gallant, directeur général de Canot Rhéaume. C'est important de lui donner le mérite parce qu'il a travaillé fort. C'est tout un inventeur, Frédéric, et ce n'est pas tout le monde qui le connaît pour

ça. C'est un influenceur positif, alors ça allait de soi pour nous de lui fournir le canot et du matériel. Ça nous donne une visibilité à travers lui pour faire connaître notre marque. On est l'appui aussi comme commanditaire pour faire ses conférences. Ça fait trois ans qu'on travaille ensemble. »

## LE PÉRIPLE EN EUROPE

Frédéric Dion commencera son périple le 10 août. Il remontera le fleuve Le Rhin à partir de l'océan Atlantique à Rotterdam aux Pays-Bas. Il traversera ensuite l'Allemagne via Le Rhin et le canal Main principalement en canot et parfois en vélo sur la piste cyclable. Toujours en Allemagne, il débouchera sur le Danube à Kelheim.

Il suivra ce fleuve à travers l'Autriche et la Slovaquie jusqu'à Budapest en Hongrie (2000 km). À partir de là, il pédalera 300 km jusqu'au pôle en Slovaquie qu'il devrait atteindre vers le 15 octobre.

« Dans ce cas-ci, le pôle d'inaccessibilité est dans le bois. Il n'y a personne vraiment qui s'intéresse à ça. Ce qui est important, ce n'est pas la destination, c'est le chemin pour t'y rendre. Les préparatifs font aussi partie du chemin. »

Si en Antarctique, la principale difficulté a

été de neuf jours sans vent alors que Frédéric devait se déplacer en ski avec un cerf-volant, si en Amérique du Sud sa plus grosse peur a été de penser perdre ses deux comparses dans un canyon, si en Amérique du Nord c'était le soleil de plomb du désert de l'Arizona sans eau, comment l'aventurier anticipe-t-il ce défi et ses difficultés?

« Avec l'expérience, on met ces difficultés de côté. J'ai choisi d'être là et j'ai la chance d'avoir une bonne condition physique, l'argent et la liberté pour faire ces projets. Le pire sentiment a été assurément de croire que j'avais perdu mes amis pendant quelques minutes. La particularité de l'aventure en Europe sera l'humain. Le plus grand danger sur terre, c'est l'humain. Je peux faire des bonnes comme des mauvaises rencontres. Je m'en vais dans un endroit où il y a du monde tout le long. Jamais je ne vais pouvoir me tenter en me disant qu'il n'y a personne qui va me déranger ici. Mais la réalité de mes expériences antérieures me dit que les gens sont gentils. On verra ce que l'aventure m'amène. »

Après l'Europe, Frédéric s'attaquera au pôle central de l'Australie en 2026, puis de l'Afrique en 2028, pour terminer son projet à long terme en 2030 avec l'Asie.

L'HEBDO MÉKNAC / DES CHENAUX - www.lhebdomeknacdeschenaux.ca - Le 31 juillet 2024 - 3

**PENSEZ À RÉSERVER VOS PNEUS D'HIVER!**

**NOUS SERONS  
EN VACANCES  
DU 2 AU 18 AOÛT!  
DE RETOUR  
LUNDI LE 19 AOÛT !**

Consulter son représentant



**LES PNEUS  
HAKKAPELIITTA  
un de nos meilleurs  
vendeurs!**



**nokian  
TYRES**



**Votre sécurité est notre priorité.**

- Mise au point
- Suspension
- Inspection
- Pneus
- Et encore plus ...
- Roues
- Mags
- Changement de pare-brise

**GARAGE CLAUDE LAMARRE INC.**

591, rue Notre-Dame, Ste-Thècle  
Tél. et fax : 418 289-2191

MERCI À NOS PARTENAIRES!



Claude Bourassa, directeur général chez ESM; Jean-François Delisle, conseiller aux entreprises et en innovation chez ESM; Geneviève Pellerin, conseillère principale en innovation chez ESM; Amélie Aucoin de chez Infinition; Isabelle Magny, propriétaire de La Fabrique Gourmande; Maxime Fecteau, directrice des services administratifs chez Groupe LEG; Francis Laneuville, associé chez Les Produits Bellerive; Mykaël Duchesne, président chez Pro-Mec Élite; Louis-Étienne Marchand, contrôleur adjoint chez Pro-Mec Élite; Jean-Sébastien Flageole, contrôleur financier et chef TI chez Pro-Mec Élite; Guy Desbiens, président chez Infinition; Stéphane Lecours-Aubin, conseiller aux entreprises et en innovation chez ESM. (Photo courtoisie)

## Économie du Savoir Mauricie a attribué près de 1 M\$ aux entreprises de la Mauricie

Dans la dernière année, Économie du Savoir Mauricie (ESM) a accompagné 215 entreprises en lien avec 431 projets, ce qui représente une augmentation de 29% par rapport à l'année précédente.

De ce nombre, 93 entreprises ont reçu du financement pour un total de 139 projets financés, comparativement à 120 en 2022-2023. La valeur totale des projets réalisés a atteint 1,8M\$, tandis que l'aide financière attribuée s'élève à près de 1M\$.

Face aux demandes croissantes des entreprises pour être accompagnées dans la réalisation de projets en transformation numérique, le programme Accélération numérique est passé d'un

investissement de 849 000 \$ en 2023-2024 à 1,7 M\$ en 2024-2025.

Par ailleurs, le nouveau programme Ascension a permis d'accompagner 46 projets d'entreprises provenant des 6 territoires de la Mauricie. Parmi ceux-ci, 44 ont été financés avec des contributions financières non remboursables totalisant 212 526 \$. La réalisation de ces projets a permis d'augmenter, en moyenne, le nombre d'employés de 10% et le chiffre d'affaires de 42% au sein de ces entreprises.

Des entreprises ont également reçu du soutien dans la réalisation de projets en transformation numérique.

### NOUVEAU CONSEIL D'ADMINISTRATION

ESM a profité de son assemblée générale annuelle pour annoncer la nouvelle composition du conseil d'administration 2024-2025, qui regroupe des représentants du développement économique et de la recherche.

Le nouvel exécutif de l'organisme est formé de Tommy Déziel (président), Jean-Philippe Jacques (vice-président), Nancy Déziel (secrétaire-trésorière), Amélie Lemire, David Marcouiller, Manon Shallow, Nadia Moreau, Mathieu Cossette, Serge Berthiaume et Yves Monette.

## Place à la Semaine des Marchés publics!

**MAURICIE.** La 16e édition de la Semaine des Marchés publics du Québec se tiendra du 1er au 11 août.

En cette période d'abondance des produits locaux à travers le Québec, les Marchés publics du Québec prennent un air festif.

« L'Union des producteurs agricoles (UPA), qui souligne cette année son 100e anniversaire, est fière de présenter la Semaine des Marchés publics du Québec. Chaque journée de marché public est une célébration de produits frais et de qualité que nos productrices et producteurs agricoles nous offrent depuis des générations. Ces personnes engagées et dévouées cultivent et habitent non seulement notre territoire pour nourrir les Québécois, mais contribuent aussi au dynamisme économique, social et culturel de nos régions », souligne Martin Caron, président général de l'UPA.

### DES MARCHÉS PUBLICS PRÈS DE CHEZ NOUS

- **Marché champêtre de Saint-Narcisse:** 11 août, 1er septembre et 6 octobre, de 10h à 15h, à la place de l'Agora (300, rue Principale)
- **P'tit Marché des Chenaux:** 4 et 18 août, 1er et 15 septembre, de 10h à 14h, sur le site du bureau d'information touristique de Sainte-Anne-de-la-Pérade (8, rue Marcotte). En cas de pluie, le P'tit Marché est déplacé au Centre communautaire Charles-Henri-Lapointe
- **Marché public de Saint-Tite:** 3, 17 et 31 août, de 10h à 13h, devant la micro-brasserie À la Fût

VOTRE MÉDIA D'ICI  
**L'Hebdo**  
Mékinac/des Chenaux.ca

POUR NOUS JOINDRE  
1785, avenue St-Marc, bureau 303  
Shawinigan, Qc, G9N 2H6  
Tél. : 819 537-5111  
Annonces classées : 1 866 637-5236  
www.icimedias.ca



Éditrice régionale : Amélie St-Pierre  
Adjoint à la direction : Marc Lemire  
Directrice support aux ventes : Katy Champagne  
Adjointe-administrative : Suzanne Blanchette



Dépôt légal : Bibliothèque Nationale du Québec. Toute reproduction des annonces ou informations, en tout ou en partie de façon officielle ou déguisée est interdite sans la permission écrite du directeur général. Le journal L'Hebdo Mékinac/des Chenaux ne se tient pas responsable des erreurs typographiques pouvant survenir dans les textes publicitaires mais il s'engage à reproduire uniquement la partie du texte où se trouve l'erreur. La responsabilité du journal et/ou du directeur général ne dépassera en aucun cas le montant de l'annonce. Les articles publiés dans le journal L'Hebdo Mékinac/des Chenaux sont sous la seule responsabilité des auteurs et la direction ne partage pas nécessairement les opinions émises.

Conseillers en solutions médias : Karine Gélinas, Marc Lemire, Louis Diamond

Conseillère en développement des affaires - Projets spéciaux : Ariane Pagé-Martineau

Coordonnatrice aux ventes : Nathalie Gauthier

Rédactrice en chef : Marie-Ève B. Alarie

Journaliste : Bernard Lepage  
www.icimedias.ca

Publié par : Icimédias inc.

Président : Renel Bouchard

Vice-présidente : Mélanie Médeiros

Vice-président ventes : Stéphane Legrand

Impression :

Imprimerie Mirabel - division Québecor Média

Distribué par :

Messageeries Dynamiques et Postes Canada

# Saint-Narcisse aménagera une *pumptrack*

STÉPHANE LAROCHE

slaroche@icimedias.ca

**La municipalité de Saint-Narcisse reçoit une subvention pour l'aménagement d'un parcours en boucle fermée, communément appelé *pump-track* ou piste à rouleaux. Le Programme d'aide financière aux infrastructures récréatives, sportives et de plein air (PAFIRSPA) du ministère de l'Éducation accorde un montant de 67 905 \$ au projet.**

Une telle piste en boucle peut être construite notamment en terre, en béton ou en asphalte. Ses bosses et virages relevés permettent de gagner de la vitesse sans pédaler.

Le projet verra le jour derrière l'ancienne école Notre-Dame-de-la-Confiance, explique le maire de Saint-Narcisse, Guy Veillette.

«C'est un projet qui vient compléter un aménagement qu'on avait commencé avec le *skatepark*. On a bâti une glissade aussi pour l'hiver. C'est un coin qui n'était pas utilisé qu'on a commencé à aménager en ayant le réflexe de développer quelque

chose pour les adolescents particulièrement. Il y a un espace entre le terrain de l'ancienne école et le CHSLD qui peut être utilisé. On a pensé aménager une *pumptrack* pour amener une série d'activités pour les adolescents.»

Le projet pourrait changer par rapport à ce qu'il était au départ afin de maximiser l'utilisation de la piste.

«Le plan initial, c'était de la faire en poussière de pierre avec les courbes en asphalte, mais on est en train de réévaluer la possibilité de la faire tout asphaltée parce que ça permettrait un usage plus large. Avec de la poussière de pierre, il faut que tu enlèves les *skateboards*, les patins à roues alignées, les trottinettes, tandis que si on pouvait avoir un fond asphalté à la grandeur, on pourrait accueillir les trois en plus des vélos de montagne et des BMX. Ça pourrait être drôlement intéressant.»

La municipalité est en processus d'acquisition d'une bande de terrain qui appartient au Centre d'hébergement.

«C'est pour aussi sécuriser le lieu de la glissade. Quand les enfants allaient glisser, ils se retrouvaient

sur une partie du terrain du CHSLD. On ne voulait pas qu'il y ait de problèmes en lien avec des accidents potentiels et les assurances. On a fait une demande pour acquérir une petite bande de terrain du CHSLD. On attend que ce soit finalisé avant de pouvoir vraiment dessiner cette installation-là pour utiliser le terrain de la façon la plus optimale possible.»

La population pourrait être mise à contribution pour le développement de la piste.

«Ça pourrait être un projet par lequel on mobilise les gens, soit les jeunes parents, les grands-parents, les adolescents, pour faire une espèce de corvée de mobilisation, de construction collective. En impliquant nos adolescents, ça fait en sorte qu'ils vont être fiers d'y avoir contribué, puis de s'en occuper un peu plus, éviter le vandalisme, puis s'assurer que l'équipement va répondre à leurs besoins. Je crois beaucoup à cette importance d'impliquer les citoyens dans la réalisation de ces projets-là.»

La municipalité doit contribuer financièrement pour environ le tiers du montant total du projet.

«Normalement, on prévoit environ 30 000 \$, mais on va voir en fonction des modalités quelles dépenses sont admissibles dans le cadre du programme. Généralement, on doit faire appel à des entrepreneurs privés pour la construction. Ça pourrait arriver qu'on dise finalement qu'on ne se sert pas de ce programme-là si pour un dollar dépensé on

est capable de faire mieux, d'avoir des équipements mieux adaptés. Il faut faire une bonne analyse de ça et bien calculer nos choses.»

Le maire se donne la latitude de remanier le projet dans le meilleur intérêt des citoyens.

«À partir d'un bon design, c'est de faire des tas de terres, de jouer de la plaque vibrante puis d'étendre un peu d'asphalte. On est capable de faire des choses comme celles-là, bien encadrées, bien supervisées. Ça permettrait peut-être d'économiser des frais et de mobiliser les gens à un projet collectif. Ça risque de nous coûter à peu près la même chose. C'est une façon de travailler qui est différente, qu'on utilise et qui nous sert bien à date.»

Les travaux, qui devraient durer entre quelques jours et quelques semaines maximum, ne débiteront pas avant l'automne.

«Ou peut-être dans le pire des cas, au printemps prochain. Une fois qu'on a un design de fait avec les bonnes spécifications par des équipes de spécialistes, ce ne sera pas tellement long. La municipalité est propriétaire de pelles mécaniques, de rouleaux compacteurs, de plaques vibrantes. On réunit du monde pour jouer du râteau, jouer de la pelle et faire la finition. On va certainement mettre le personnel de la municipalité à contribution. Il y a peut-être moyen de faire quelque chose de bien le *fun* à relativement peu de frais dans un court laps de temps.»

Le directeur général de la municipalité de Saint-Narcisse, Stéphane Bourassa, la députée de Champlain et présidente du Conseil du Trésor, Sonia LeBel, et le maire de Saint-Narcisse, Guy Veillette. (Photo: courtoisie)





La députée de Champlain, présidente du Conseil du Trésor et ministre responsable de l'Administration gouvernementale, Sonia LeBel, sur le point d'effectuer son service au maire de Champlain, Guy Simon, et à la directrice générale adjointe de la municipalité, Caroline Lemay. (Photo: courtoisie)

# Le terrain de tennis sera rénové à Champlain

**STÉPHANE LAROCHE**

slaroche@icimedias.ca

**CHAMPLAIN.** Le terrain de tennis au Parc Optimiste de Champlain subira une cure de rajeunissement grâce à la confirmation d'une subvention du Programme d'aide financière aux infrastructures récréatives, sportives et de plein air (PAFIRSPA) du ministère de l'Éducation du Québec. Une somme de 18 708 \$ a été octroyée au projet.

Le maire de Champlain, Guy Simon, rappelle le contexte des améliorations à venir.

« Le terrain de tennis, c'est quand même une histoire qui remonte à des efforts du Club optimiste de l'époque, d'abord pour acheter le terrain et ensuite en faire un terrain de tennis. Il a déjà fait l'objet d'une première réfection. Là, il était dû pour une deuxième réfection, autant pour la surface que le filet et la planche de pratique à l'arrière, etc. »

On espère effectuer les travaux dans les

prochaines semaines, idéalement d'ici le début de l'automne.

« Au moment où on avait fait la demande, on évaluait à trois ou quatre jours de beau temps pour être capable de réaliser les travaux. Maintenant, il va falloir revalider tout ça avec les disponibilités de l'entrepreneur qui nous avait fait la soumission l'an dernier. »

La somme d'un peu plus de 9 000 \$ que la Municipalité a dédiée au terrain de tennis, soit le tiers du budget total du projet, assurera la qualité des installations pour de nombreuses années à venir.

« On va pouvoir procéder, si possible, dans les prochaines semaines à la réfection de ce terrain de tennis-là, le mettre au goût du jour, au goût des joueurs et joueuses pour qu'ils puissent en profiter pour le reste de l'été. Normalement, ça devrait être fait pour une dizaine d'années. »

Les résidents qui souhaitent échanger quelques balles peuvent le faire gratuitement tous les jours. Il est préférable de réserver sa plage horaire sur le site de la Municipalité. Le terrain est éclairé jusqu'à 22 h.

## Florence Bélanger finaliste au concours Tournez-vous vers l'excellence!

**MAURICIE.** Florence Bélanger, de la Coopérative La Charrette à Saint-Élie-de-Caxon, est la finaliste de la Mauricie au concours 2024 *Tournez-vous vers l'excellence!*

Membre fondatrice de la Coopérative La Charrette, Florence Bélanger est d'abord gestionnaire et responsable du marketing, puis, en saison, elle s'occupe des semis, des récoltes et de la livraison des légumes.

Elle a été sélectionnée parmi tous les candidats en raison de la haute qualité de son profil d'entrepreneure, de ses réalisations et de ses compétences de gestionnaire.

« Cette entrepreneure d'excellence a démontré un sens du leadership qui la distingue. La philosophie du travail coopératif au cœur de son entreprise lui a permis de faire la différence. Florence peut être fière de son parcours et de son dynamisme », témoigne Sébastien Cyr, directeur territorial de La Financière agricole du Québec.

Grâce au travail d'équipe et à la collaboration entre les différents membres de la coopérative, La Charrette prévoit nourrir 350 familles cette année, en plus de fournir des kiosques, des épiceries et des restaurants.

Cette année, le village a lui-même autofinancé



Florence Bélanger est finaliste au concours *Tournez-vous vers l'excellence!*

(Photo courtoisie)

un four à pain collectif qui sera installé sur le site de la coopérative.

Le dévoilement des gagnants du concours *Tournez-vous vers l'excellence!* aura lieu le 20 novembre lors du Colloque Gestion organisé par le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec. En 19 éditions, le concours a permis à plus de 460 jeunes entrepreneurs agricoles d'améliorer leur plan d'affaires et de faire connaître davantage leur entreprise. (M.E.B.A.)

**SANCTUAIRE NOTRE-DAME-DU-CAP**

# Neuvaine DE L'ASSOMPTION

**7 au 15 août 2024**

**De retour cette année!**  
**La PROCESSION AUX FLAMBEAUX**  
autour du **Lac Sainte-Marie.**

**Venez découvrir nos SPECTACLES 5 À 7 CULTURELS!**  
Au sous-sol de la Basilique: concerts de musique, conférences, conversation et encens silencieux d'œuvres d'art.

**Comment cela va-t-il se faire ?**

**SANCTUAIRE NOTRE-DAME-DU-CAP**  
626, rue Notre-Dame Est, Trois-Rivières  
QC G8T 4G9 • 819 374-2441

**SANCTUAIRE-NDC.CA**

# Kundalini Biosoins poursuit son développement

Kim Pellerin,  
propriétaire de  
Kundalini Biosoins.

(Photo Marie-Eve Alarie)

MARIE-EVE B. ALARIE

mbalarie@icimedias.ca

**SAINTE-GENEVIÈVE-DE-BATISCAN.** Kundalini Biosoins continue de se développer à Sainte-Genève-de-Batiscan. L'entrepreneure derrière Kundalini Biosoins, Kim Pellerin, a récemment accru son partenariat avec PranaSens où elle fait maintenant brasser ses produits, ce qui lui permet de s'ouvrir à un nouvel éventail de possibilités.

« Le fait que la crème soit brassée sous vide évite qu'il y ait de l'air qui s'ajoute dans le mélange. Ça permet d'en conserver la qualité plus longtemps et ça me donne l'occasion, par exemple, d'en vendre dans des points de vente ou en pharmacie. Ça vient ouvrir beaucoup de possibilités et j'ai envie que mes produits puissent aller plus loin », explique Kim Pellerin, propriétaire de Kundalini Biosoins.

L'entrepreneure aimerait notamment faire affaire avec des studios de yoga, des esthéticiennes et des spas.

« Je voulais que ce soit une opportunité d'améliorer l'image de marque des produits pour que ça reflète mieux le concept et la qualité des produits. »

- Kim Pellerin

« C'est difficile de percer le marché des cosmétiques, fait-elle remarquer. On a aussi fait des ajustements dans le produit pour l'améliorer. Par exemple, l'huile de caméline, qui a de très beaux bienfaits, ne sent pas très bon. Il fallait que l'odeur fonctionne bien avec le reste. On l'a remplacée par de l'huile de tournesol qui pousse près d'ici. C'est une huile parfaite, très légère, qui ne laisse pas un toucher très gras. »

La gamme Kundalini Biosoins, c'est trois ensembles conçus à même les profils ayurvédiques, chacun relié à l'une des trois énergies vitales fondamentales. La pandémie aura donné à la propriétaire l'occasion de plonger au cœur de l'Ayurveda pour y puiser un savoir lui permettant de concevoir une gamme de soins pour le visage adapté à chaque type de peau.

« Je veux que ça donne une occasion aux personnes d'apprendre à se connaître. Pour moi, le rituel est super important. J'aimerais qu'utiliser mes produits puisse permettre de prendre un moment de conscience avec

soi-même, de reconnecter avec son corps, honorer son corps, même si c'est pour cinq minutes, mentionne Kim Pellerin. Je voulais que chaque produit soit bien réfléchi, que chaque odeur vienne équilibrer le *dosha*. »

## L'IDENTITÉ DE KUNDALINI BIOSOINS MISE DE L'AVANT

Kim Pellerin a également profité de cette nouvelle étape dans le développement de l'entreprise pour revoir le marketing autour de la marque afin que le tout soit plus en phase avec sa vision de Kundalini Biosoins.

« Avant, c'était plus artisanal avec un emballage dans du papier kraft. J'avais beaucoup créé les emballages par moi-même et au final, je pense que ça ne rendait pas justice au produit. Quand j'ai pu aller de l'avant pour faire brasser mes produits chez PranaSens, je voulais que ce soit une opportunité d'améliorer l'image de marque des produits pour que ça reflète mieux le concept et la qualité des produits. Je veux vraiment que mes produits créent une connexion avec la personne qui l'utilise. »

La définition de cette identité pour l'entreprise aura nécessité près de quatre ans de travail. « Je me sens comme si mon produit était devenu un adulte », note l'entrepreneure.

La gamme Bambou d'Chou de Kundalini Biosoins continue d'exister en parallèle. La gamme aura prochainement droit à son propre site Web.

## UN PARTENARIAT ENRICHISSANT AVEC L'APEVAH.

Kim Pellerin continue également à collaborer avec l'Association des personnes vivant avec un handicap (Apevah) des Chénoux. Par le biais d'un plateau de travail, plusieurs usagers de l'APEVAH donnent un fier coup de main à l'entrepreneure en réalisant certaines tâches, comme l'étiquetage.

« Les nouvelles boîtes qu'on utilise pour l'emballage des produits vont leur faciliter les choses également, précise-t-elle. Ce n'était pas toujours évident pour eux de manipuler le papier kraft. Avec les boîtes, c'est plus simple de faire le travail à la chaîne. Je trouve ce partenariat très enrichissant. C'est l'un des plus beaux partenariats que j'ai eus! »

L'organisme lui a même proposé de conserver une partie de son inventaire dans ses locaux pour préparer les colis. « Ils pourraient même faire un petit espace-boutique à leur local. »

NDA JAM

# Un week-end d'action et de divertissement

STÉPHANE LAROCHE

slaroche@icimedias.ca

**NOTRE-DAME-DE-MONTAUBAN.** Les amateurs de sports motorisés seront servis les 10 et 11 août à Notre-Dame-de-Montauban. La 16e édition du NDA JAM propose plusieurs courses, des démonstrations de monster truck, des spectacles musicaux en plein air et des feux d'artifice.

L'an dernier, plus de 3 000 spectateurs ont assisté aux différentes compétitions auxquelles au moins 115 participants s'étaient inscrits, indique le président de l'événement, Yannick Gauvin.

« L'année passée, on était de retour pour la 15e édition après trois ans d'absence. Ça a été une année record en achalandage sur le site. C'était du jamais vu. »

Les deux jours d'activités, riches en émotions fortes, présentent différentes compétitions.

« Le samedi, c'est un *mud drag*, un peu comme du *drag* d'auto, mais dans des pistes de boue. On fait des *shows de boucane* au travers des courses dans les temps morts pour divertir le public. Dimanche, c'est le parcours en montagne, encore du 4x4, dans un circuit à obstacles. On a une bonne partie au sol devant les estrades. Dans la montagne, les spectateurs perdent peut-être

un petit 50 secondes mais ils voient une grande partie du parcours. Puis à la fin de la journée, on a une démonstration par deux bigfoot. »

La course en *mud drag* est sanctionnée par une fédération, ce qui assure un certain nombre de participants.

« L'organisme Québec *mud drag* encadre les huit courses de la saison. Quelqu'un qui veut courir pour le classement général n'a pratiquement pas le choix de faire les huit *mud drag*. »

Certains compétiteurs peuvent s'inscrire à plus d'une course.

« Des fois, le coureur peut faire trois catégories dans la même journée. Puis le dimanche, il peut participer aussi au parcours dans la montagne. »

Pendant le week-end du NDA JAM, une classe vise un public plus large, le *daily drive*, qui a de retour après un essai concluant l'an dernier.

« La classe *daily drive*, ce sont des véhicules de tous les jours, par exemple un 4x4 que monsieur et madame tout le monde peut utiliser. On veut faire essayer notre passion au plus de monde possible. C'est pour ça qu'on a fait un petit parcours adapté. »

## MUSIQUE, FEU DE JOIE ET FEUX D'ARTIFICE

La portion musicale et feux du NDA JAM, concentrée le samedi soir, attire également

des familles de la région. Dès 18 h, Nancy Richard et Nicolas Métivier offriront leur spectacle jusqu'à la présentation des feux d'artifice à 22 h. Le groupe Carignan prolongera l'ambiance musicale tout de suite après.

Instauré l'an dernier un peu par hasard, le feu de joie, qui avait suscité beaucoup de commentaires positifs, se tiendra à nouveau cette année le samedi soir.

« L'année passée, c'est la première fois qu'on faisait un gros feu sur le site. C'était le feu de la Saint-Jean qui n'avait pas eu lieu et qu'on a fait lors de notre événement. Ça a été très bénéfique. Tout le monde se regroupait autour du feu. »

Pour assister à toutes les activités de la fin de semaine, le forfait général est à 30 \$ et c'est gratuit pour les 12 ans et moins. La formule est propice à ce que les visiteurs passent tout le week-end sur place. Le forfait camping est à 20 \$ par tente ou par véhicule pour les deux nuits.

« C'est une activité très familiale. Il y a beaucoup de familles qui sont là chaque année. La plupart des personnes arrivent le vendredi soir,

s'installent pour camper pour la fin de semaine et repartent le dimanche soir. »

M. Gauvin estime qu'un peu plus de la moitié des spectateurs proviennent de l'extérieur de la région.

« Des fins de semaine comme ça, il n'y en a pas beaucoup. Il y a plusieurs *mud drag*, mais c'est toujours juste une journée. Des fins de semaine comme ça, dans la région proche, on est les seuls. »

Le site de compétitions du NDA JAM est situé sur l'avenue des loisirs à Notre-Dame-de-Montauban. Un service de restauration et de bar est offert toute la fin de semaine.



Le NDA JAM aura lieu les 10 et 11 août. -

# Votre annonce AURAIT PU ÊTRE **ICI**

Et vous auriez tapé dans le mille!

L'Hebdo  
Média d'ici  
Mékinac/des Chenaux.ca

lhebdomekinacdeschenaux.ca  
**819 537-5111**

## Projet Nöktanbul

# Une programmation culturelle qui dépasse les attentes

**BATISCAN.** L'été tire à sa fin et la période de médiation culturelle du Projet Nöktanbul aussi. L'initiative a permis d'offrir 46 ateliers d'arts visuels, vivants et médiatiques aux jeunes et moins jeunes de la région.

Huit médiateurs culturels aux expériences variées (arts visuels, improvisation, théâtre, scénographie, écriture dramatique) ont animé ces ateliers auxquels ont pris part 283 participants.

Certaines des activités offertes en 2023 sont revenues cette année, telles que l'Équipe Glöss, l'Équipe Cöstumier et les Somnambules. De février à août, ces formations en maquillage de scène, création de costumes et de théâtre se sont déroulées en 3 à 15 rencontres.

Beaucoup d'ateliers sont offerts en particulier aux jeunes pour leur permettre de découvrir les arts visuels et vivants et de tisser des liens à l'extérieur du contexte scolaire, tout en apprenant des disciplines qui ne font pas partie du cursus scolaire traditionnel.

En allant à leur rencontre dans les écoles et les maisons des jeunes ou en invitant les participants au Centre communautaire de Batiscan, le projet alimente leur sentiment d'appartenance, non seulement au projet, mais aussi à leur milieu.

« Tous les ans, des jeunes et des adultes nous disent à quel point le projet leur fait du bien. Si le Festival Nöktanbul est le bonbon à la fin de l'année, la vraie raison d'être du projet, c'est l'impact qu'il a sur les individus de notre communauté », affirme la directrice générale du Projet Nöktanbul, Anne-Renaud Deschênes.

Le Projet Nöktanbul rassemble bénévoles, professionnels et enthousiastes qui travaillent toute l'année à promouvoir les arts en s'impliquant dans la création d'un festival participatif s'articulant autour de son attraction principale: le parcours immersif organisé en partenariat avec les Loisirs de Batiscan.



Cordelia Grondin, DoriAnne Morasse et Élise Godon représentant le Projet Nöktanbul à la Journée de la famille 2024. (Photo Projet Nöktanbul)

## L'OSTR en tournée dans la région

**MAURICIE.** L'Orchestre symphonique de Trois-Rivières (OSTR) reprend la route cet été pour briser les barrières géographiques et rendre la musique accessible à un plus large public à travers la région.

Du 15 au 25 août, la tournée *L'Orchestre sur la route* se déplacera à Saint-Tite, Sainte-Thècle, Saint-Boniface, Shawinigan, Louiseville,

Champlain, La Tuque et Bécancour.

Ce projet propose des petits ensembles qui offriront plusieurs concerts extérieurs, d'une durée d'environ 40 minutes. Au programme: de la musique classique à la musique du monde, en passant par les incontournables du répertoire classique interprétés par des musiciens de l'OSTR.



L'OSTR reprend la route cet été aux quatre coins de la Mauricie. (Photo Orchestre symphonique de Trois-Rivières)

### PROGRAMMATION

**15 août:** Parc Adrien-Bélisle, Saint-Tite 19 h | Quintette de cuivres

**17 août:** Parc Saint-Jean, Sainte-Thècle, 14 h et 16 h | Quintette de cuivres

**18 août:** Jardin de la paix, St-Boniface, 14 h et 16 h | Quatuor à cordes

**19 août:** Marina de Grand-Mère, 14 h / Parc St-Maurice (Shawinigan), 17 h | Duo de violoncelles

**20 août:** Parc du Tricentenaire, Louiseville, 11 h 15 | Quintette de cuivres

**21 août:** Parvis de l'église, Champlain 18 h 30 | Quintette de cuivres

**23 août:** Jardin de la paix, St-Boniface, 16 h et 18 h | Les cordes à danser

**24 août:** Parc Godefroy, Bécancour, 11 h et 13 h | Quatuor Rhapsodie

**25 août:** Parc St-Eugène, La Tuque, 16 h et Parc des Chutes, La Tuque, 18 h | Quatuor à cordes

**25 août:** Moulin Michel, 14 h | Quintette de cuivres

## Burgers de saumon aux garnitures succulentes

*Pourquoi ne pas varier du traditionnel hamburger en essayant ce délicieux burger de saumon et ses garnitures croustillantes? Coup de cœur garanti!*

### Ingrédients (Pour 6 personnes)

#### Boulettes :

- 700 g de saumon frais, haché
- 1 c. à soupe de coriandre hachée
- 1 c. à soupe de persil italien haché
- 1 c. à soupe d'aneth haché
- 2 oignons verts ciselés
- Le jus d'un citron
- 1 c. à soupe de mayonnaise
- 1/4 tasse de chapelure
- 1 œuf
- Sel et poivre

#### Sauce tartare :

- 1 tasse de mayonnaise
- 1/2 tasse de relish
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de concombre coupé en petits dés
- 1 c. à soupe de cornichons sucrés coupés en petits dés
- 1/2 c. à thé de poudre d'ail
- Sel et poivre

#### Burgers :

- Un demi-oignon rouge, coupé en rondelles



- 2 tasses de bébés épinards
- 6 pains à hamburger

#### Préparation

1. Déposer les rondelles d'oignon dans un bol d'eau fraîche. Réserver.
2. Mélanger tous les ingrédients pour les boulettes. Façonner 6 boulettes de dimensions égales. Réserver.
3. Mélanger tous les ingrédients pour la sauce tartare.
4. Sur une grille de BBQ bien chaude, faire cuire les boulettes de saumon environ 4 minutes de chaque côté. Lors de la dernière minute de cuisson, déposer les pains à hamburger sur la grille.
5. Retirer les rondelles d'oignon de l'eau et les assécher.
6. Assembler les burgers en déposant une poignée de bébés épinards, une boulette de saumon, une cuillerée de sauce tartare et quelques rondelles d'oignon sur chaque pain.

# Avec ces recettes, l'été si

## Pimpant cocktail au pamplemousse



*Pétillant et rafraîchissant à souhait, ce savoureux cocktail est tout indiqué pour inaugurer la saison du BBQ en famille ou entre amis!*

### Ingrédients (Pour 1 cocktail)

#### Cocktail :

- Le jus d'une lime
- 1 1/2 oz de sirop simple\*
- 1 1/2 oz de rhum blanc ou de gin

- 3 oz de jus de pamplemousse
- Vin mousseux ou champagne, pour allonger

#### Garniture :

- 1 pamplemousse, coupé en quartiers
- Quelques feuilles de menthe fraîche

#### Préparation

1. Déposer quelques glaçons dans un verre de type pot Mason.
2. Séparer également tous les ingrédients pour le cocktail dans le verre et bien mélanger.
3. Garnir le cocktail de quartiers de pamplemousse et de menthe fraîche.

\* Très pratique, le sirop simple se prépare rapidement : mélangez 1 tasse d'eau et 1 tasse de sucre blanc dans une petite casserole, puis faites fondre le sucre à feu doux.

## Roulades de bœuf aux champignons, sauce au vin rouge

*Envie d'un repas élaboré qui en mettra plein la vue à vos invités? Essayez ces exquises roulades de bœuf arrosées d'une délectable sauce au vin rouge!*

### Ingrédients (Pour 4 personnes)

#### Roulades :

- 450 g de champignons au choix
- 1 gros oignon
- 3 échalotes
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de persil italien haché
- Sel et poivre
- 4 saucisses italiennes douces ou fortes, au goût
- 4 tranches de bifteck à sandwich (environ 400 g)
- 8 tranches de bacon
- Persil frais

#### Sauce :

- 2 tasses de vin rouge
- 1/2 tasse de sauce demi-glace

- 2 échalotes hachées finement
- 1 c. à table de thym frais
- 2 feuilles de laurier
- 4 c. à table de beurre froid non salé
- Sel et poivre

#### Préparation

1. Hacher finement les champignons, les oignons et les échalotes.
2. Dans une poêle déposée sur la grille du BBQ, faire fondre le beurre. Faire revenir les oignons et les échalotes jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les champignons et faire cuire à feu doux environ 5 minutes en remuant régulièrement. Incorporer le persil haché en fin de cuisson, et saler et poivrer au goût. Réserver.
3. Dans la même poêle, faire revenir

les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de chaque côté. Réserver.

4. Prendre une tranche de bœuf et y étaler un quart du mélange de champignons. Enrouler le tout autour d'une saucisse, puis enrouler 2 tranches de bacon autour du bœuf. Sécuriser à l'aide de ficelle à boucherie ou de cure-dents. Répéter l'opération pour les 3 autres portions.
5. Toujours dans la même poêle, faire dorer les roulades. Fermer le couvercle du BBQ, laisser cuire une dizaine de minutes, puis réserver.
6. Toujours dans la même poêle, faire revenir les échalotes pour la sauce. Déglacer avec le vin rouge, puis frotter le fond de la poêle avec une cuillère en bois pour libérer les sucs de cuisson et ainsi donner du goût à la sauce.
7. Ajouter la sauce demi-glace, le thym et le laurier. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser



mijoter doucement jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié.

8. À l'aide d'une passoire fine, filtrer le mélange et conserver seulement le liquide (jeter les éléments solides).
9. Verser le liquide dans une petite casserole préchauffée et y déposer doucement le beurre froid. Brasser sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse et homogène. Saler et poivrer au goût.
10. Trancher les roulades en 3 morceaux, déposer les morceaux dans l'assiette, napper de sauce et garnir de persil.

# n'aura jamais eu bon goût!



## Délicieuse marinade pour steak en tout genre



*Peu importe avec quelle coupe de steak elle est servie, cette marinade polyvalente saura assurément satisfaire tous les palais!*

### Ingrédients (Donne 4 portions)

- 1/2 tasse d'huile végétale au choix
- 1/3 tasse de moutarde de Dijon ou à l'ancienne
- Le jus d'un demi-citron
- 1 c. à soupe de thym frais haché
- 1 c. à soupe de romarin frais haché
- 2 c. à soupe de coriandre ou de persil frais haché
- 1 c. à thé de sambal oelek ou de tabasco
- Sel et poivre, au goût

### Préparation

1. Dans un plat, bien mélanger tous les ingrédients.
2. Déposer les morceaux de viande, et réfrigérer 12 heures.
3. Faire cuire les morceaux de viande au BBQ selon la cuisson souhaitée.

## Smoothie aux bleuets et aux graines de chia

*Vitaminé et protéiné, ce délicieux smoothie est le déjeuner parfait pour les matins pressés (préparé la veille, il est encore meilleur)!*

### Ingrédients (Donne 1 portion)

#### Smoothie :

- 1 tasse de bleuets congelés
- 3/4 tasse de lait\*
- 1/4 tasse de yogourt grec nature
- 2 c. à soupe de graines de chia
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 c. à thé de sirop d'érable

#### Garniture :

- Plus ou moins 5 bleuets frais
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- Une pincée de graines de chia



### Préparation

1. Déposer tous les ingrédients pour le smoothie dans un robot mélangeur.
2. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et soyeuse.
3. Verser dans un verre ou un contenant refermable, et déposer les ingrédients pour la garniture.

\* En cas d'intolérance, ou simplement pour le plaisir de varier la recette, utilisez le lait de votre choix (ex. : lait de soya, lait d'amande, etc.).

## Pain-gâteau aux framboises



*Délicieusement estival, ce dessert facile à portionner est parfait pour terminer un repas en beauté!*

### Ingrédients (Pour 8 personnes)

#### Pain-gâteau :

- 3/4 tasse de sucre
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 2 œufs
- 3/4 tasse de lait
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 3/4 tasse de farine blanchie
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 1/2 tasse de framboises congelées

#### Garniture :

- 1 tasse de crème 35 %
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 tasse de framboises fraîches
- Quelques feuilles de menthe fraîche

### Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °C.
2. Dans un bol, mélanger le sucre, le beurre fondu, les œufs, le lait et la vanille.
3. Incorporer la farine et la poudre à pâte. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse. Ajouter les framboises.
4. Déposer le mélange dans un moule à pain graissé.
5. Cuire au four 60 minutes, ou jusqu'à ce qu'une fourchette en ressorte propre.
6. Entre-temps, fouetter la crème et le sucre. Réserver au frais.
7. Démouler le gâteau cuit et le laisser refroidir.
8. Au moment de servir, étendre la crème fouettée et disposer les framboises et les feuilles de menthe.



**ANNONCES CLASSÉES**  
1 866 637-5236  
annoncesclassées@hebdos.com

424 - Astrologie

Ana Médium, spécialiste des questions amoureuses depuis 25 ans. Le secret des rencontres positives, la méthode pour récupérer son ex et des centaines de couples sauvés durablement, réponses précises et datées. Tél. : 450-309-0125

448 - Lavage nettoyage

NETTOYAGE tapis, fauteuil tissu/cuir. «Shampoing intérieur véhicule, à domicile». 819-719-1672



Fondation québécoise du cancer  
Du soutien au quotidien

Don in memoriam  
En souvenir d'un être cher

1 877 336-4443  
www.fqc.qc.ca

L'Hebdo  
Mékinac/des Chenaux.ca

Votre journal en ligne dès le mardi à minuit

www.lhebdomekinacdeschenaux.ca

## AVIS PUBLIC

### Avis public

Régie des alcools, des courses et des jeux

#### AVIS DE DEMANDES RELATIVES À UN PERMIS OU À UNE LICENCE

Toute personne, société ou association au sens du Code civil peut, dans les **trente jours** de la publication du présent avis, s'opposer à une demande relative au permis ou à la licence ci-après mentionné en transmettant à la Régie des alcools, des courses et des jeux un écrit sous affirmation solennelle faisant état de ses motifs ou intervenir en faveur de la demande, s'il y a eu opposition, dans les **quarante-cinq jours** de la publication du présent avis.

Cette opposition ou intervention doit être accompagnée d'une preuve attestant de son envoi au demandeur ou à son procureur, par courrier recommandé ou certifié ou par signification à personne, et être adressée à la **Régie des alcools, des courses et des jeux, 1, rue Notre-Dame Est, bureau 9.01, Montréal, (Québec) H2Y 1B6.**

NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR	NATURE DE LA DEMANDE	ENDROIT D'EXPLOITATION
Clos Sainte-Thècle S.E.N.C. A/S M. Éric Blouin 171, rue du Vignoble Sainte-Thècle (Québec) G0X 3G0 Dossier : 55-20-1140	Demande d'augmentation de la capacité de la vente pour consommation sur place sur une terrasse du permis de production artisanale de vin et de mistelle de raisin AV-097.	171, rue du Vignoble Sainte-Thècle (Québec) G0X 3G0

>31418-1

Québec

### Avis public

Régie des alcools, des courses et des jeux

#### AVIS DE DEMANDES RELATIVES À UN PERMIS OU À UNE LICENCE

Toute personne, société ou association au sens du Code civil peut, dans les **30 jours** de la publication du présent avis, s'opposer à une demande relative au permis ci-après mentionné en transmettant à la Régie des alcools, des courses et des jeux un écrit assermenté qui fait état de ses motifs, ou intervenir en faveur de la demande, s'il y a eu opposition, dans les **45 jours** de la publication du présent avis.

Cette opposition ou intervention doit être accompagnée d'une preuve attestant de son envoi au demandeur ou à son procureur, par courrier recommandé ou certifié ou par signification à la personne, et être adressée à la **Régie des alcools, des courses et des jeux, 200, chemin Sainte-Foy, bureau 400, Québec (Québec) G1R 1T3.**

NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR	NATURE DE LA DEMANDE	ENDROIT D'EXPLOITATION
Thiffeault, Solange 532 Rue Saint-Philippe Saint-Tite (Québec) G0X 3H0	Un restaurant sur terrasse	CASSE-CROUTE AUX PETITS BONHEURS 411 Rue du Couvent Saint-Tite (Québec) G0X 3H0 Dossier : 10272930

>31440-1

Québec

## AVIS PUBLIC

Centre de services scolaire de l'Énergie

### TAXE SCOLAIRE

Cette année, les propriétaires recevront leur compte de taxe scolaire au cours de la semaine du 5 août 2024. La date d'échéance pour le premier versement est :

**Lundi 9 septembre 2024**

Pour l'année scolaire 2024-2025, le taux de la taxe scolaire est de 0,09 152 \$ par 100 \$ de l'évaluation uniformisée ajustée des immeubles imposables.

La taxe scolaire est payable en un seul versement. Toutefois, si la taxe scolaire annuelle est de 300 \$ et plus, vous obtenez le droit d'étaler le paiement en deux versements égaux dont le montant est indiqué sur chacun des coupons. L'échéance du deuxième versement est le lundi 9 décembre 2024.

Le paiement doit nous être acheminé par la poste ou par l'entremise de la plupart des institutions financières (comptoir, Internet ou téléphone). Aucun paiement au comptoir du Centre de services scolaire.

Important : Lorsque le premier versement n'est pas effectué dans le délai prévu, le solde total du compte, incluant le deuxième versement, devient immédiatement exigible et porte intérêt au taux annuel de 10 %.

Si vous n'avez pas reçu votre compte le 23 août prochain, veuillez communiquer avec nous par courriel à [csefinance@cssenergie.gouv.qc.ca](mailto:csefinance@cssenergie.gouv.qc.ca) ou par téléphone au 819 539-6971 poste 2251 ou 2252.

Conformément à la loi, une exemption sur les premiers 25 000 \$ d'évaluation imposable uniformisée ajustée est accordée à chaque propriété. Aucune facture à 0 \$ n'est postée et il est de votre responsabilité de vous assurer que vous n'avez aucun montant à payer. Vous pouvez consulter et imprimer votre facture ainsi que celles des deux dernières années en cliquant sur le lien Taxe scolaire de la section Accès rapide du site Internet du Centre de services scolaire de l'Énergie. Notez que la facture en ligne présente la taxe scolaire de l'année en cours sans les arrérages.

Les heures d'ouverture sont de 8 h à 11 h 45 et de 13 h 15 à 16 h 30, du lundi au vendredi.

Centre de services scolaire de l'Énergie  
Services des ressources financières – Taxe scolaire

Québec

>29556-2

## SÉANCE PUBLIQUE D'INFORMATION

### Projet de construction d'un pont au-dessus de la rivière Batiscan sur la route 138

**Le 7 août 2024, à 19 h 30**

Centre communautaire de Batiscan  
181, rue de la Salle

### Venez poser vos questions!

Aussi en webdiffusion sur le site Web et la page Facebook du BAPE

**bape.gouv.qc.ca**

Bureau d'audiences publiques sur l'environnement

Québec

>31017-1

**Fabrique Sainte-Anne-de-la-Pérade**  
BINGO spécial au profit de l'église de Sainte-Anne-de-la-Pérade dans le cadre des Fêtes Champêtres au Centre communautaire (10, de la Fabrique à Sainte-Anne-de-la-Pérade) le samedi 10 août à 13 h. 1000\$ en prix (18 ans et plus), Info: 418 325-2025 ou presbyterestea@infoteck.qc.ca

**Collecte de sang**

Collecte de sang le 5 août de 14h à 20h à la salle municipale de Saint-Maurice (2431, boul. Saint-Jean). Objectif: 80 donateurs. Sur

rendez-vous seulement: hema-quebec.qc.ca ou 1 800 343-7264

**Cercle de Fermières Les Genevoises**

Première réunion le 10 septembre à 19h au local situé au sous-sol de la Salle Léon-Simon, (à côté de l'Église) à Sainte-Geneviève-de-Batiscan. Plusieurs activités sont prévues. Nous prévoyons ouvrir nos locaux aux membres des fermières pour des projets de courtépous. Nous vous présenterons l'ensemble des activités de l'automne. 35\$ pour devenir membre. Les activités se déroulent principalement les lundis et

mercredis de jour et de soir pour la couture et le tricot, peut être en tout temps pour le tissage. Info: lesgenevoises2019@hotmail.com

**Association des Martineau d'Amérique**

Rassemblement annuel de l'Association des Martineau d'Amérique (descendants des ancêtres Louis Martineau, Jacques Martineau et Mathurin Martineau dit Saintonge) le samedi 7 septembre à la sacristie de l'église de Saint-Denis-sur-Richelieu. Info: http://familles-martineau.org ou Rémi 418 835-1550

*Vous êtes un organisme à but non lucratif et vous souhaitez annoncer une activité dans l'agenda communautaire? Écrivez-nous à redaction@lhebdomekinacdeschenaux.ca*



PROVINCE DE QUÉBEC  
MUNICIPALITÉ DE LA PAROISSE DE SAINT-MAURICE  
M.R.C. DES CHENAUX

**AVIS PUBLIC**

**Assemblée publique de consultation**

**Aux personnes intéressées** par le projet de règlement numéro 2024-645 modifiant le règlement de zonage 2009-489 afin d'agrandir la zone 120-P à même la zone 316-A (terrain arrière de l'école), le projet de règlement numéro 2024-646 modifiant le plan d'urbanisme révisé numéro 2009-488 (terrain arrière de l'école) et le projet de règlement 2024-647 modifiant le règlement de zonage 2009-489 afin de modifier les usages de la zone 224-R rue Notre-Dame en face de la station-service.

Lors d'une séance ordinaire tenue le 15 juillet 2024, le conseil municipal a adopté :

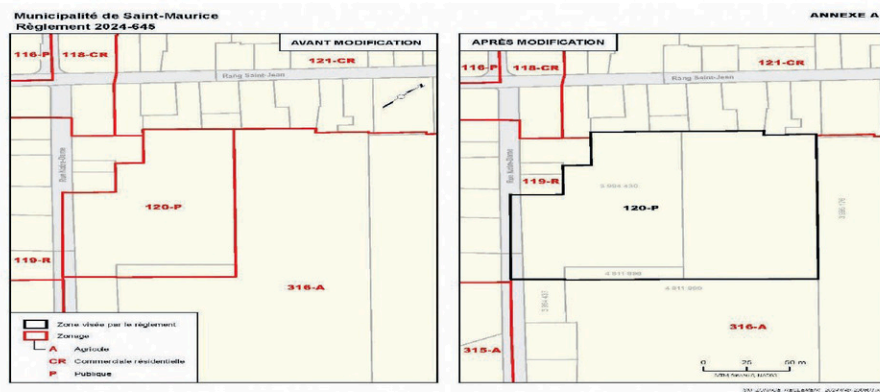
1. Projet de règlement numéro 2024-645 modifiant le règlement de zonage 2009-489 afin d'agrandir la zone 120-P à même la zone 316-A (terrain arrière de l'école);
2. Projet de règlement numéro 2024-646 modifiant le plan d'urbanisme révisé numéro 2009-488 (terrain arrière de l'école);
3. Projet de règlement 2024-647 modifiant le règlement de zonage 2009-489 afin de modifier les usages de la zone 224-R rue Notre-Dame en face de la station-service.

**1. PROJET DE RÈGLEMENT NUMÉRO 2024-645 MODIFIANT LE RÈGLEMENT DE ZONAGE 2009-489 AFIN D'AGRANDIR LA ZONE 120-P À MÊME LA ZONE 316-A (TERRAIN ARRIÈRE DE L'ÉCOLE)**

**1.1 Objet:**

Le projet de règlement modifie le règlement de zonage 2009-489 afin d'agrandir la zone 120-P à même la zone 316-A (terrain arrière de l'école) le tout tel qu'illustré sur le plan joint au présent règlement « Annexe A ».

**1.2 Zone concernée :**



**2. PROJET DE RÈGLEMENT NUMÉRO 2024-646 MODIFIANT LE PLAN D'URBANISME RÉVISÉ NUMÉRO 2009-488 (TERRAIN ARRIÈRE DE L'ÉCOLE)**

**2.1 Objet:**

Le projet de règlement modifie le plan d'urbanisme révisé (règlement numéro 2009-488). Il a pour objet d'agrandir le périmètre urbain de la municipalité de Saint-Maurice en incluant le lot 4811 898 et

d'une partie des lots 3994430 et 4811 899 de la zone 316 A. Il a également pour objet de remplacer la carte d'affectation du sol.

**2.2 Périmètre d'urbanisation :**

Le deuxième alinéa de l'article 2.4.1 du plan d'urbanisme est modifié par l'ajout de la phrase suivante : En 2024, la zone institutionnelle 120-P du périmètre urbain est agrandie d'une superficie de 1.668 hectares pour permettre l'agrandissement de la cour de l'École de la Source et assurer une espace de jeux adéquate pour la clientèle scolaire en forte croissance.

**2.3 Plan des grandes affectations au sol :**

Le plan des grandes affectations du sol, annexé au présent règlement, illustre les nouvelles limites de l'affectation institutionnelle et fait intégrante du présent règlement.

**3. PROJET DE RÈGLEMENT 2024-647 MODIFIANT LE RÈGLEMENT DE ZONAGE 2009-489 AFIN DE MODIFIER LES USAGES DE LA ZONE 224-R RUE NOTRE-DAME EN FACE DE LA STATION-SERVICE**

**3.1 Objet:**

Le projet de règlement modifie le règlement de zonage numéro 2009-489. Il a pour objet de modifier l'usage résidentiel multifamiliale passant d'un maximum de 3 à 4.

**3.2 Usages autorisés et normes applicables dans la zone 224-R :**

Les usages suivants sont autorisés dans la zone 224-R :

- Groupe « Habitation multifamiliale », de la classe d'usage « Résidentielle ». Le nombre de logements maximal est fixé à 4 ;
- Groupe « Service professionnel et personnel », de la classe d'usage « Commerce et service » ;
- Espace vert.

**3.3 Remplacement de la grille de spécifications – zone 224-R :**

La nouvelle grille de spécifications applicable à la zone 224-R est en annexe. Elle indique les usages autorisés, les normes relatives aux bâtiments ainsi que les dispositions particulières applicables dans cette zone.

**4. CONSULTATION PUBLIQUE**

Une assemblée publique de consultation sur ces projets de règlements aura lieu le **12 août 2024 à 18h30, à la salle municipale (en haut) au 2431, rang Saint-Jean, Saint-Maurice (Québec) G0X 2X0.**

Lors de cette assemblée publique de consultation, madame Andrée Neault, expliquera les projets de règlements et le conseil municipal entendra les personnes et organismes qui désirent s'exprimer.

**5. INFORMATIONS ET DOCUMENTS**

Les projets de règlements peuvent être consultés au bureau de la soussignée situé au 2510, rang Saint-Jean, Saint Maurice (Québec) G0X 2X0, aux jours et heures d'ouverture du bureau municipal. Pour plus d'information, vous pouvez également contacter madame Andrée Neault au 819 374-4525 ou par courriel à andree.neault@st-maurice.ca.

Donné à Saint-Maurice, ce 31 juillet 2024.

Andrée Neault  
Directrice générale et greffière-trésorière

# Des Milpat aux Championnats du monde Vétérans d'athlétisme

JONATHAN COSSETTE

jcossette@icimedias.ca

**SAINTE-THÈCLE.** Les prochains Championnats du monde Vétérans d'athlétisme arrivent à grands pas et à nouveau cette année, au moins deux Mauriciens y prendront part, soit Patrice Doucet et André Naud du Club Milpat de la Mauricie.

La compétition 2024 se tiendra à Göteborg, en Suède, du 13 au 25 août. Il est déjà établi que la compétition sera fort relevée, du moins la plus forte depuis l'ère post-COVID-19. Au total, un nombre record de 101 pays y seront représentés. En ce qui concerne André Naud, il en sera à ses premiers championnats mondiaux. Il sera en action dans la catégorie 70-74 ans.

« Ça va être ma première expérience, alors j'ai bien hâte de vivre ça là-bas, lance-t-il. J'ai déjà participé à des championnats provinciaux et canadiens, mais je n'ai jamais eu la chance de faire des mondiaux. J'ai déjà de l'expérience à la course sur piste et en course sur route. J'ai participé à neuf marathons dans ma carrière », témoigne le Théclois.

« C'est une belle expérience! Je vais avoir la chance de voir mon rang mondial et, surtout,

de courir contre des gens de mon âge. Lorsque je participe à des courses sur route, je suis souvent avec des plus jeunes, dit-il en riant. On va aller courir, et on regarde les résultats après. »

Le vétéran sera en action aux épreuves de course de 800 m, 5000 m et 10 km route.

Pour ce qui est de Patrice Doucet, il en sera à ses quatrièmes jeux mondiaux après ceux de Lyon (2015), Malaga (2018) et Tempere (2020). Il prendra part aux épreuves du 400 m et 800 m dans la catégorie 50-54 ans. Après avoir réalisé ses deuxième et sixième positions aux derniers Championnats du monde de Finlande, le Grand-Mérois se dit réaliste et conscient que la finale sera difficile à atteindre cette année. Pas moins de 90 coureurs se disputeront la victoire au 400 m, comparativement à 81 coureurs au 800 m.

« Mon objectif premier est d'abaisser mes records du Québec, sur ces deux distances, et de me classer pour la finale. Une fois en finale, tout peut arriver. Cette année, j'ai mis l'emphasis sur mes entraînements que j'ai respectés depuis le début, le tout sous la supervision de Michel St-Pierre, également du Club Milpat de la Mauricie. J'ai également limité mes compétitions préparatoires au minimum », a-t-il témoigné.



Patrice Doucet et André Naud, du Club Milpat de la Mauricie, prendront part aux Championnats du monde Vétérans d'athlétisme. (Photo courtoisie)

## Le Défi de canot de la St-Maurice fera partie de la Triple couronne

PATRICK VAILLANCOURT

pvaillancourt@icimedias.ca

**MAURICIE.** Le porte-parole de la Triple couronne du canot marathon, Steve Southard, confirme que le Défi de canot de la St-Maurice, qui remplace la course de la Classique internationale de canots cette année, sera homologué comme troisième épreuve pour la Triple couronne.

« Nous avons un immense respect et une grande admiration pour la communauté du canot marathon au Québec ainsi que pour l'histoire et la tradition de la Classique internationale de canots. Nous sommes ravis de faire cette annonce positive suite à une collaboration intensive, cordiale et efficace avec nos partenaires dans cet accord, exprime Steve Southard. Nous sommes optimistes quant à la poursuite de cet esprit de collaboration à l'avenir, et ce, pour le bénéfice du canot marathon, des trois grandes courses de la Triple Couronne et des régions qui

accueillent ces événements extraordinaires. Nous remercions sincèrement l'organisation de la Classique, membre fondateur de la Triple Couronne en 1992, ainsi que les membres des organisations ACCQ/ACRQ qui ont travaillé avec nous pour conclure cet accord. »

Depuis sa création en 1992, la Triple Couronne de canot marathon récompense les performances des compétiteurs de canot marathon qui participent aux trois plus grandes courses de canot en Amérique du Nord soit : la General Clinton Canoe Regatta à New York, la AuSable River Canoe Marathon au Michigan et la Classique internationale de canots de la Mauricie au Québec.

« L'Association des coureurs en canot du Québec (ACCQ) se réjouit de l'annonce que la troisième étape de la Triple couronne de canot marathon pourra avoir lieu sur la magnifique rivière Saint-Maurice, indique le président de l'ACCQ Alex Bordeleau. Cette course représente pour les canotiers une consécration du dur labeur investi par ceux-ci

dans leur entraînement et qui pourra être mis à l'emploi pour compléter ce prestigieux trio. »

Le président de la Classique, Jacques St-Pierre, a accepté que le Défi puisse faire partie de la Triple couronne et a offert son aide aux organisateurs.

Un intérêt croissant s'est manifesté pour la deuxième étape de la Triple Couronne - la Consumers Energy AuSable River Canoe Marathon - qui s'est déroulée les 27 et 28 juillet. Dix-neuf compétiteurs de canot marathon du Québec ont participé à la course de l'AuSable.

Quarante-huit des canotiers qui ont participé à la première étape de la Triple Couronne (la General Clinton Canoe Regatta de New York) étaient inscrits à la course de l'AuSable et deviendront éligibles pour la reconnaissance de la Triple Couronne s'ils participent également au Défi de canot de la Saint-Maurice, les 31 août, 1er et 2 septembre, où le trophée de la Triple Couronne sera remis après la course.



Le trophée de la Triple couronne

(Photo L'Hebdo - Patrick Vaillancourt)

# Votre journal contribue À PROTÉGER LA PLANÈTE!

## LE SAVIEZ-VOUS?

### Imprimer notre journal ne nécessite pas de couper des arbres!

En effet, le papier utilisé est fait à partir de fibres recyclées et de résidus de bois des scieries : sciures, copeaux, granules, etc.

## ET ÇA NE S'ARRÊTE PAS LÀ!

Une étude récente démontre que la majorité de nos journaux sont — comme il se doit! —, mis au bac de recyclage plutôt qu'à la poubelle. Résultat? Ils sont réutilisés pour faire d'autres produits, notamment des boîtes de céréales ou des emballages pour les œufs!

De plus, nous avons optimisé notre distribution afin de nous assurer que toutes les copies imprimées (ou presque!) sont vraiment lues — et d'ainsi éviter les pertes. Notre site Web dynamique, dont le nombre de visiteurs ne cesse de croître, constitue par ailleurs une belle façon de partager l'information locale sans gaspiller de précieuses ressources naturelles.

### En plus de le recycler, vous pourriez utiliser le papier journal pour :

- Confectionner des petits pots à semis;
- Emballer des cadeaux;
- Faire du bricolage;
- Laver vos fenêtres;
- Tapisser le fond de la litière de votre chat ou de la cage de votre oiseau;
- Nettoyer la grille de votre barbecue;
- Etc.



C'est en multipliant les petits gestes  
que nous pourrons avoir un gros impact.  
**À NOUS DE JOUER!**

VOTRE MÉDIA D'ICI  
**L'Hebdo**  
Mékinac / des Chenaux.ca