



# L'écho

Bulletin d'information intermunicipal de  
Compton et Compton Station  
Juillet 1999 - Vol. 8 - No 9

## ÉDITORIAL

### L'ABONDANCE

Les oiseaux m'ont réveillée ce matin. Non pas un petit chant délicat à deux ou trois voix, mais un orchestre entier... C'est l'été généreux ! Une série de moments de grâces où tous les sens sont comblés par l'exubérance de la nature.

Je cueille des fraises avec des amis. Le soleil est bon et chaud sur ma peau. Je mords dans un gros fruit juteux et savoureux en levant le regard sur la vallée. Elle est féconde, fertile, luxuriante dans son damier de couleurs, opulente dans ses rondeurs. Un moment de plénitude !

Les fleurs sont omniprésentes. Depuis ce premier parfum de lilas qui m'a émue au printemps, leur beauté ne cesse de me toucher. Les plates-bandes savantes, les corbeilles débordantes, les haies de pivoinies, les buissons de roses trémières, les gloires du matin à l'orée du bois, les champs de moutarde, les bords de fossés décorés de lupins. Sentiment d'opulence.

C'est la saison des plaisirs simples. Sentir l'herbe fraîche sous ses pieds, partir à l'aventure dans le boisé derrière la maison, arrêter la voiture près du Pont Couvert pour cueillir un bouquet de fleurs sauvages.

Quelle merveilleuse sensation que de plonger ses mains dans la terre du jardin ! Et puis voir pousser ... et puis goûter... Première tige de ciboulette... et puis un petit radis, puis quelques feuilles de laitue... C'est parti. Combien de merveilleux plaisirs du jardin aurons-nous jusqu'au temps des citrouilles ! ? Merveilleuse fertilité !

Bien sûr il faut travailler, beaucoup même pour ceux de la ferme. Mais tout de même allons-y, profitons-en de ces cadeaux de la terre. Il suffit parfois de quelques minutes pour prendre une bonne bouffée d'été. Une sieste dehors ou un repas au jardin. Prendre le temps d'essayer une de nos petites tables champêtres, le temps d'une randonnée en forêt, le temps de vivre...

Je vous laisse... Les enfants veulent se mettre les pieds à l'eau. Il y a un pique-nique qui nous attend près de la rivière Moes ...

Bon été !

Lisette Proulx

## La tournée des grands jardins...

Tables champêtres et  
produits régionnaux  
pages 4 et 5



## L'histoire du King's Hall continue...

Le Domaine St-Laurent  
pages 6 et 7

## La qualité de l'eau en Estrie et à Compton

Ce que le gouvernement en pense...  
pages 12 et 13

### Entre autres dans ce numéro

Nouvelle chronique voyages	2
Des visites animées au Lieu historique Louis-S.-St-Laurent	3
La tournée des grands jardins - À Table !	4-5
Le King's Hall devient le Domaine St-Laurent	6-7
Procès-verbaux de la Municipalité de Compton Station	8-9
Prudence en forêt	10
Des fleurs au menu	11
Un portrait de l'eau potable en Estrie	12-13
Jeux du Québec en Estrie	14-15
Portrait of drinking water in Estrie	16-17
Opinion : Bienvenue Chez vous !	17
Messages de Communication Québec	17
Le Concours Logo du Carrefour loisirs de la MRC de Coaticook	18
Nos annonceurs	19

# Chronique d'un voyageur

Bien oui, une chronique sur mes expériences de voyage à l'étranger. En fait, j'ai commencé à voyager depuis ma plus tendre enfance, entre les récits de Jules Verne dont *Le tour du monde en 80 jours* et les livres des grands explorateurs que je prenais à la bibliothèque. Mes parents avaient une très grande collection de *National Geographic* : dans mes temps libres, je passais des heures à les feuilleter et je nourrissais mon désir d'aller voir ailleurs, constater par moi-même toutes ces différentes cultures.

Je veux vous faire partager et découvrir, en plus des sites touristiques connus, des endroits hors des sentiers battus et pleins d'exotisme.

Périodiquement dans l'Écho de Compton je vous parlerai de mon expérience de voyageur. Dans le prochain numéro il sera question des différentes façons de partir à l'aventure.

"Bourlingueusement vôtre"

Alain Lafrance  
Voyages Lennoxville

  
VOYAGES  
LENNOXVILLE



Alain Lafrance

## NOUVEAU À COMPTON!

**ALAIN LAFRANCE vous offre des services d'agent de voyages**

- ✓ Forfaits-vacances
- ✓ Billets d'avion et location de voiture
- ✓ Circuits et voyages en groupe
- ✓ Organisation de voyages pour votre groupe
- ✓ Circuits-découvertes au Québec
- ✓ Services à domicile

**835-0600**

Agent extérieur pour Voyages Lennoxville,  
agence détentrice d'un permis du Québec.



# BRUNELLE ÉLECTRONIQUE Inc.

10, Main Ouest  
Coaticook Québec  
J1A 1P2

(819) 849-3608 / 4433

Vente  
Service  
Réparation

À l'achat de votre auto,  
voyez les spécialistes pour  
votre radio d'auto !

**Pioneer**

**POUR L'AN 2000  
DEH-P3000  
45 WATTS x 4  
329.95 \$**

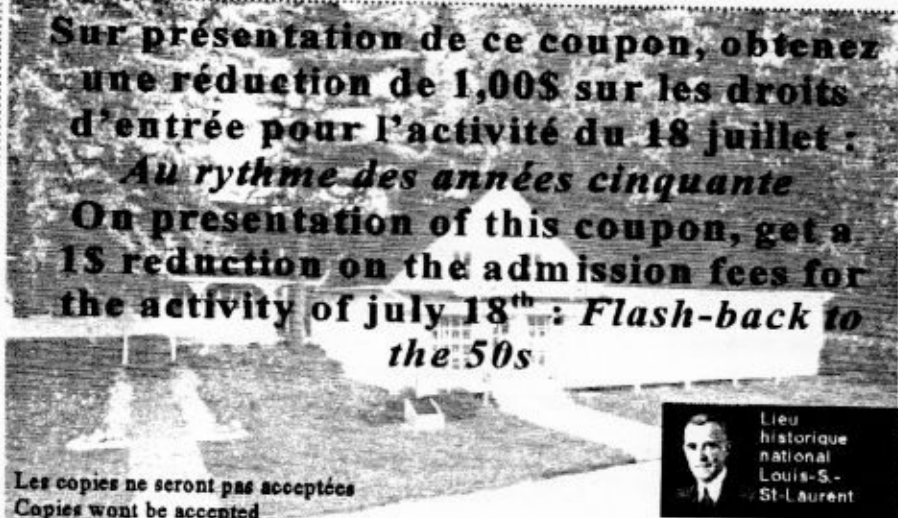


# Lieu historique Louis-S.-St-Laurent: des visites animées

Au lieu historique Louis-S.-St-Laurent, les samedis et dimanches de juillet et août, de 13 h 30 à 16 h 30, un personnage historique ressuscitera pour vous, tantôt l'atmosphère du magasin général, tantôt celle de la demeure des St-Laurent. En juillet et août, le lieu historique est ouvert tous les jours de 10 à 17 h et les mercredis soirs jusqu'à 20 h. Pour plus d'information, téléphonez au Lieu historique Louis-S.-St-Laurent au numéro de téléphone suivant : (819) 835-5448.



**Sur présentation de ce coupon, obtenez une réduction de 1,00\$ sur les droits d'entrée pour l'activité du 18 juillet :**  
*Au rythme des années cinquante*  
**On presentation of this coupon, get a 1\$ reduction on the admission fees for the activity of July 18<sup>th</sup> : Flash-back to the 50s**



Les copies ne seront pas acceptées  
Copies wont be accepted

Parcs Canada Parks Canada

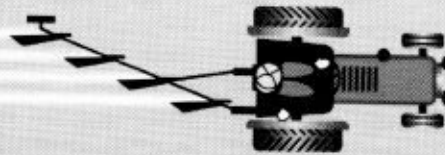
Lieu historique national Louis-S.-St-Laurent

Canada



**Desjardins**  
**et vous,**  
*une alliance*  
*fertile!*

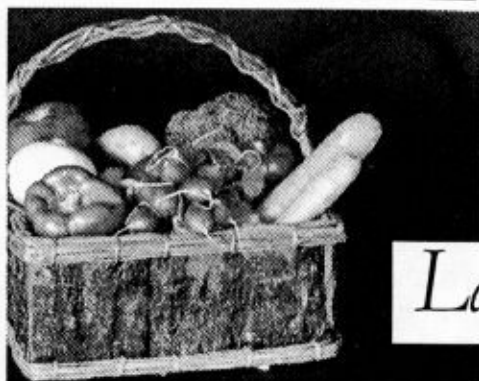
4, rue Principale Sud  
**COMPTON**  
**835-5475**  
 Téléc. : 835-5476



**Caisse populaire Desjardins**  
**de Compton**



**Desjardins** pour s'aider soi-même



## La tournée des grands jardins...

*Vous êtes cordialement  
invités à ne rien faire,  
à vous prélasser  
à l'ombre de la véranda,  
à marcher doucement  
sous les pommiers,  
à vous laisser séduire  
par les saveurs...*

C'est avec ces mots attirants que le mois dernier, l'Auberge des Grands Jardins, le Bocage et Les Capucines, trois lieux d'hébergement de Compton, s'unissaient pour nous inviter chez-eux. Les producteurs locaux s'y étaient mis de la partie et tout au long de l'événement, nous étalaient la merveilleuse variété des produits de la ferme de chez-nous.

Quel après-midi agréable en bonne compagnie ! Des intervenants touristiques locaux, les représentants de la Table de concertation agro-alimentaire de la MRC, les responsables du C.L.D., quelques journalistes; une belle grappe de gens qui aiment le coin et qui adorent bien manger... L'atmosphère de toute la journée est chaleureuse.

On se rencontre d'abord à Moe's River, au joli Bocage, une propriété de Francois Dubois et Patrice Larochelle. Passé l'allée d'arbres à l'entrée, nous arrivons dans un oasis paisible et serein, comme si on était en dehors du monde. Les jardins sont beaux, la piscine invitante et la maison ancestrale se

tient fière comme un petit bijou dans un écrin de verdure. A l'intérieur, le décor minutieux nous tient sous le charme. Chacune des trois salles à manger est un univers charmant, surtout celle installée dans le gazebo sur la galerie. La chef, Mélanie Martineau-Roy, nous y sert quelques fins hors-d'œuvres, un avant-goût subtil de ce que peut nous offrir la table gastronomique du Bocage. La finesse de la décoration des chambres à coucher révèle un goût sûr... Ici pas de téléphone ni de téléviseur, mais un refuge paisible qui me fait penser à la douce chambre d'invité qu'il y avait chez ma grand-mère... Tout cela donne envie de faire garder les enfants et le cellulaire et de s'échapper avec son amoureux pour une fin de semaine.

Après le Bocage, la déjà joyeuse délégation est invitée à se rendre aux Capucines. Colette Gillet, la propriétaire, nous fait découvrir son domaine. Retirée et champêtre, une grande maison abrite plusieurs chambres modestes. Quelques chalets retirés dans la forêt complètent l'hébergement qui peut aller jusqu'à une quarantaine de personnes. L'endroit convient parfaitement à une retraite en groupe, un séminaire, un petit mariage tranquille ou des vacances économiques en famille. La propriétaire nous laisse alors visiter la cuisine et ses installations. Le coup de cœur de cet endroit est certainement ce grand salon de style rustique avec vue sur les champs, l'étang et la forêt. Hiver

comme été, cette salle accueillante et multifonctionnelle est certainement à garder à l'esprit pour nos réunions, soirées ou cours de formation.

Encore plus détendus... Nous repartons vers l'Auberge des Grands Jardins, où les très sympathiques propriétaires Jacques Paré et son épouse Francine Côté nous accueillent. Quel magnifique ensemble de vérandas enveloppe cette propriété! À l'intérieur quelques chambres d'invités et une grande salle à manger pouvant loger une cinquantaine de personnes. Jacques et Francine nous reçoivent dans l'abondance ! Les produits régionaux sont à l'honneur. En apéro, une petite liqueur de cassis faite ici à Compton et un merveilleux cidre (et ouï! du cidre ça peut être absolument excellent). C'est le Pommé, une gracieuseté du Domaine Félibre de Stanstead. Ne manquez pas d'y goûter, vous serez fier de le faire découvrir à vos amis.

La savoureuse soirée se poursuit. Le généreux service de sept couverts nous fait découvrir une variété de produits de la ferme de Jacques et Francine et des producteurs des environs. L'atmosphère est simple et conviviale. Au coucher du soleil, au milieu du repas, on prend le temps de s'étirer un peu pour aller visiter l'étable et ses lapins, cailles, canards etc., et admirer sur la véranda une magnifique vitrine de produits régionaux préparée par la Table de concertation agro-alimentaire.

Tout était bon, honnête et bien présenté ! Le clou de la soirée : Le Laperau dijonnais de l'Auberge, un délicieux et raffiné plat de lapin dont on se souviendra...

Nous repartons séduits, repus, fiers de nos produits régionaux et de nos tables champêtres et bien sûr... très joyeux !

*Lisette Proulx*

Merci aux participants et commanditaires de cette journée découverte...

L'Auberge des Grands Jardins, 305, route 208 Ouest, Compton 835-0403

Le Bocage, 424, Chemin Moe's River, Compton. 835-5653

Les Capucines, 185 Chemin Aubert, Compton. 835-9476

Jacques Gagnon (lapins de chair), Compton 849-4206

Fraisière de Compton, (fraises bien sûr...) 835-9216

Apérifruits Compton, (apéro de cassis), (514)729-1496

Domaine du Cep des neiges, (asperges et vin), Compton, 835-1818

Bio-lacto, (légumes lacto-fermentés), Martinville. 835-9277

Le Petit Mas, (ail, fleur d'ail), St-Edwidge, 658-3321

Domaine Félibre, (cidres et vins), Stanstead.

Ferme Piscicole des Bobines inc., (truites), East-Hereford 844-2418





## À Table !

### La Tablée du Pont Couvert !

À Milby, depuis 5 ans déjà existe une table bien garnie et raffinée dans une maison chaleureuse et intimiste où le chef proprio et sa compagne marient les saveurs sans fausse prétention. L'utilisation de la récolte des produits saisonniers y est faite avec brio.

Invités pour une soirée de dégustation, le porcelet était à l'honneur. Le chef, André La Palme, est fier de nous présenter son produit, un porcelet de lait, élevé avec soin ici à Compton.

En entrée, les cretons qui appartiennent à notre cuisine depuis toujours. Mais cette fois, grâce au secret du chef, ils sont moelleux avec un petit arrière-goût de ciboulette. Recette toute simple, mais combien subtile.

La vedette de la soirée, c'est le confit de jarret de porcelet servi sur marmelade d'oignons. Exquis ! Les goûts sucrés et salés de ce plat méritent bien une note spéciale !

Un autre service allié dans la même assiette, porcelet, jambonneau et côtelettes. Le goût particulier de chaque viande est mis en évidence par un processus de cuisson absolument sans reproche.

Bref, on trouve à la Tablée du Pont Couvert, une cuisine d'imagination, d'innovation et de transformation; un acte de création à faire ravir les convives.

Moi qui n'aime pas les crêpes, j'ai adoré celle que le chef nous a servies, fourrées de crème de marrons avec coulis de fraises.

La maison présente un menu très varié qu'on peut apprécier sur place, en face du Pont Couvert sur la 147. On doit apporter son vin et réserver pour un petit groupe d'au moins 6 personnes quelques jour à l'avance.

Une fois sur place, laissez-vous dorloter, ça en vaut la peine.

*André Charrette*

La Tablée du Pont Couvert  
5675, route 147 Milby  
837-0014

## LOGEMENTS À LOUER

### Secteur du Hameau, Compton

Confortables 2 1/2 tout meublés avec foyer  
Secteur tranquille, économique  
275\$ par mois (électricité en sus)



835-0632

## SERVICE D'ADMINISTRATION MARCOUX (1982) INC

*Spécialités : Planification fiscale,  
préparation d'états financiers,  
impôts, tenue de livre.*

179, Belvédère nord,  
Sherbrooke, J1H 4A7



340, rue MERRILL  
COATICOOK (Québec)  
J1A 1X4

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

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



**Gérard Leblanc**  
Courtier d'assurance Itée

10 Principale Sud, C.P. 177, Compton  
Bur. : (819) 835-9511 Rés. : (819) 835-5718

*Suzanne Couture*  
**Comptable agréée**

22 rue Principale nord, C.P. 76  
Compton, J0B 1L0  
835-9139

## Le King's Hall devient le Domaine Saint-Laurent...

Nous sommes à l'automne 1979. Les beaux-frères et hommes d'affaires, Messieurs Denis Bachand et Gérard Saint-Laurent se portent acquéreurs de l'édifice du King's Hall. Leur projet : un hôtel et un centre de convention qui garderont l'âme et le cachet de cette belle propriété dont ils sont tombés amoureux. L'équipe est dynamique, Bachand est un homme d'affaires entreprenant et pleins de bons contacts, Saint-Laurent est déjà un hôtelier d'expérience.

Les rénovations commencent immédiatement, surtout dans l'édifice des chambres où il faudra remplacer les toilettes communes par des salles de bain privées. Un peu de rafraîchissement au vieil édifice, histoire de lui donner une allure hôtelière et le tour est joué. C'est bien le King's Hall, ses antiquités, son charme. Même les bureaux d'école y sont encore...mais maintenant ils servent de bar. Nous sommes à l'hôtel. Le Domaine Saint-Laurent est né.

Très rapidement, la clientèle commence à se monter, d'abord localement et puis à travers toute la province. C'est le grand banquet inaugural du Chapitre des Lions de Compton qui lance officiellement Le Domaine. Un départ en lion d'où suivra presque 10 ans de grande activité, plusieurs heures de gloire... et quelques déboires.

De 1984 à 1987, dans les années



fastes de plein régime, l'hôtel engage près de cent employés permanents. Noces, banquets, séminaires, congrès, conventions, centre de santé, théâtre d'été, les gens viennent de partout. Une clientèle qui porte le chiffre d'affaires à 4,000,000 \$ par année et crée des retombées économiques d'importance à Compton et à la région. En haute saison, le service des banquets du Domaine sert mille repas par jour. L'achalandage aux chambres est excellent. Le Domaine Saint-Laurent est connu partout.

En 1985, les administrateurs décident d'augmenter la capacité et d'améliorer le concept. Le plan est de construire des villas et des condos sur la plantation au sud de la propriété. Afin de financer le projet, M. Bachand, rarement à court d'idées, invite les gens de la région à participer en achetant

des propriétés qu'ils pourront rentabiliser en louant à la clientèle de l'Hôtel. Plusieurs personnes investissent. Vient un peu plus tard le concept du temps partagé, lui aussi rapidement très populaire. Plus de 800 personnes achètent le droit d'utiliser une à plusieurs semaines de temps de vacances par année dans une des villas ou un des condos du Domaine ou dans n'importe quelle installation hôtelière à travers le monde associée au réseau de vacance RCI : un réseau international de temps partagé. Des baux enregistrés sur des unités de condo du Domaine scellent les contrats. On construit Le Hameau, un concept immobilier innovateur. Grâce à cette opération, l'hôtel double sa capacité et se retrouve avec deux cent chambres.

À l'été 1985, en pleine vague de

succès, l'hôtel érige un chapiteau de théâtre. En 1987, une salle à terrasse ouverte pouvant contenir 800 personnes est érigée à l'arrière de l'édifice principal afin de pouvoir recevoir un plus grand public au théâtre d'été. M. Bachand et M. St-Laurent ont le vent dans les voiles. Le domaine commence à opérer d'autres institutions comme le restaurant Le Gosier aux Gorges de Coaticook et son théâtre d'été qui connait un grand succès avec la pièce "Broue" en 1987.

Le succès du Domaine inspire alors les administrateurs vers une autre étape. M. Bachand et d'autres gens d'affaires du "Québec Inc." de l'époque caressent l'idée d'une chaîne hôtelière toute québécoise. Le Domaine St Laurent s'associe donc à un hôtel de Montréal (Le Roussillon, rue Sherbrooke) et le

concept de la chaîne "Nouvel Hôtel" est mis en marche. On décide de rendre le projet public et de l'inscrire en bourse. C'est une manœuvre qui coûte extrêmement cher, il faudra dégager plus d'un million pour en arriver là. C'est serré, toutes les ressources des deux hôtels sont mises à contribution mais les milieux d'affaires semblent appuyer le projet et "Le Nouvel Hôtel" s'inscrit en bourse à l'automne 1987. Mais... quelques jours plus tard, le 19 octobre, la bourse s'écroule, c'est le crash du lundi noir. Les actions sont en chute libre, et les fondateurs du Nouvel Hôtel voient leur rêve audacieux fondre comme neige au soleil.

Le Domaine Saint-Laurent se retrouve alors dans une situation précaire de non-liquidité. Malgré la fidélité de sa clientèle et les efforts redoublés des administrateurs, le bateau coule lentement. Un an plus tard, Fiducie Desjardins reprend l'édifice et doit continuer l'opération du Domaine.

La suite de l'aventure hôtelière du Domaine n'est qu'une suite de soubresauts. Une période très difficile pour les employés de l'Hôtel qui d'une administration à une autre se verront tiraillés et toujours menacés de perdre leur emploi. Donc, après un an de gestion, la banque vend Le Domaine à la famille Ste-Marie en 1988. Deux frères et un beau

frère qui grâce à une nouvelle injection de capitaux relancent un peu les affaires, mais une certaine inexpérience dans la gestion hôtelière et peu d'agressivité dans la mise en marché créent une baisse de la clientèle. Il y a encore une faillite en octobre 1989. La banque reprend à nouveau et quelques mois plus tard revend à Messieurs Olu et Desbiens qui connaîtront rapidement le même sort et failliront à leur tour en octobre 1991. Mais, cette fois-ci les opérations cessent. Le mauvais sort semble s'acharner et les édifices resteront fermés pendant plus d'un an.

Les pertes d'emplois, les mauvaises créances, les investissements évanouis, les rêves brisés, l'attachement au bâtiment, tout cela laisse un goût amer qui durera longtemps.

Le 9 décembre 1992, un nouvel acquéreur entre dans le vieux King's Hall et dans les villas du Hameau. C'est la "Maharishi Heaven on Earth Development Corporation" une compagnie canadienne représentant le groupe international du Maharishi Mahesh Yogi (Méditation Transcendantale). Leur venue laisse plutôt perplexe. La vocation change. Le Collège Védique Maharishi accueille des invités pour des cours et formations ou pour des soins au centre de santé ayurvédique. L'endroit se fait connaître comme un bon service d'hébergement, les divers grou-

pes de croissance cherchant une atmosphère calme et une bonne table végétarienne pour accueillir leurs clientèles ou leurs étudiants. Le Collège Védique est plutôt replié sur lui-même et sur sa clientèle et, sauf pour les quelques fournisseurs et les paiements (en retard...) des taxes municipales, il a très peu d'interaction avec le milieu.

En 1997, la réorientation des activités du groupe Maharishi et la lourdeur financière des propriétés amènent le groupe à remettre l'édifice sur le marché. Mais ce n'est pas facile, un litige entre les propriétaires de temps partagés désirant toujours leurs vacances et le groupe Maharishi qui n'opère pas un hôtel de villégiature, complique toute transaction et fait fuir les investisseurs. Les opérations continuent mais s'amenuisent considérablement.

M. Ted Greenwood et Mme Guylaine Rioux commencent à s'intéresser à l'endroit à l'automne 1998 mais ce n'est qu'après plusieurs mois de négociations et surtout d'aplanissement des difficultés dues aux servitudes et aux litiges que la transaction peut s'accomplir. Libérée de tout lien, la propriété passe aux mains des Greenwood, le 20 avril 1999. L'intérêt des nouveaux propriétaires est principalement motivé par le charme de l'édifice. Les réparations et les rénovations

commencent immédiatement, au grand plaisir de toute la région. On se prépare à ouvrir à l'automne 1999, un hôtel et un centre de convention : l'Hôtel King's Hall.

La roue tourne et tous les yeux se tournent vers l'avenir de ce monument de notre héritage... □

Lisette Proulx

**Gérin Custeau**  
Notaires et  
Conseillers juridiques

Agricole Compagnies  
Immeubles Successions  
Testaments Mandats

tél. : 849-4855  
télécopieur : 849-9675  
38, Child, Coaticook



Tél.: 849-4100

**Daniel Parent**  
arpenteur-géomètre

208, rue Martin  
Coaticook



**CLUB VIDÉO / CADEAUX PLUS**

11, PRINCIPALE SUD, COMPTON, QC JOB 1L0 (819) 836-0234



**Centre de la petite enfance**

**les  
trois  
Pommes  
de  
Compton**

ouvert  
du lundi au  
vendredi  
de 6h15 à 18h00

**835-0276**

# Municipalité de Compton Station

Maire : *Fernand Veilleux*

Conseillers :

- Diane Gagnon*
- Elizabeth Hamel*
- Pierre Bergeron*
- Gilles Garant*
- Maurice Jouis*
- Robert Perreault*

## Réunion du 2 juin 1999

La municipalité renouvelle son appui au Comité de sauvegarde du Pont couvert Drouin, organisme désigné comme "oeuvre de bienfaisance" qui vise à restaurer le pont, à permettre la mise en valeur du site selon les phases suivantes: Stabilisation des berges, restauration du pont couvert, infrastructure d'accueil, entretien du pont et du site à long terme.

Le conseil autorise l'achat d'environ 36,000 litres de plus de calcium provenant de la firme "Calco", selon le montant total autorisé au budget.

Des travaux seront effectués près du Pont couvert Drouin afin de stopper l'érosion que provoque la crue des eaux au printemps. Le ministère de l'Environnement sera informé de ces travaux dont le coût se chiffrera à 2,500 \$.

Monsieur le Conseiller Gilles Garant donne avis de motion qu'à une prochaine séance de ce conseil, un règlement visant à accepter la demande commune du regroupement des

territoires de Compton Station et de Compton, sera présenté pour adoption.

Une demande sera déposée à la Régie intermunicipale de gestion des déchets solides de la région de Coaticook afin d'assurer le service d'ouverture du site d'enfouissement les jours fériés pour que les citoyens et les entrepreneurs en cueillette des ordures puissent y accéder.

Le conseil appuie le journal scolaire de l'École primaire de Lennoxville par une publicité de 25 \$.

La Municipalité octroie une subvention de 100 \$ à l'organisme Solidarité rurale.

Le ministère des Transport offre de reconduire le contrat de déneigement et déclage de la Route 208 ouest. La municipalité accepte de renouveler le contrat pour 3 ans.

La Municipalité valide le tracé cyclable suivant sur son territoire avec la compréhension qu'aucune somme d'argent ne sera injectée dans ce projet.

Madame Elizabeth Hamel et Monsieur Maurice Jouis sont délégués au BBQ bénéfique organisé par Monsieur David Price le 3 juin au coût de 125 \$ pour deux invités.

La Municipalité participera à un regroupement d'achat pour les assurances dommages suivant l'offre de services de Méta-Optimum.

Madame Elizabeth Hamel représente la Municipalité à l'assemblée annuelle du Carrefour des loisirs de la MRC de Coaticook le 28 juin.

Il y a eu malentendu avec Breault Excavation concernant la responsabilité financière de l'entretien des salopettes de Monsieur Roland Groleau, employé de la municipalité travaillant à l'occasion dans l'espace loué par la municipalité chez Breault excavation. Suite à cela, le Conseil refuse de rembourser rétro-activement (deux ans) les frais d'entretien de ces salopettes n'ayant été informé de la situation que très récemment. La municipalité accepte dorénavant de payer pour cet entretien mais exigera que les factures de "Québec Linge" soient envoyées directement à la municipalité.

La Municipalité accorde une subvention de 50 \$ à l'événement "Les Aînés en fête" à Coaticook

les 27 et 28 août prochain.

Madame Manon Bergeron, secrétaire-trésorière participera au Congrès de l'Association des directeurs municipaux du Québec 1999 les 18, 19 et 20 août prochain à Québec.

Messieurs Pierre Bergeron et Gilles Garant participeront au classique de golf du Maire de la ville de Coaticook au coût de 200 \$.

*(Suite à la page suivante)*

**Maison à louer**  
**Secteur Du Hameau**  
3 chambres à coucher,  
3 salles de bain  
Disponible immédiatement  
**835-9540**

  
**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**

  
**OMNIGRAINS**  
COMPLEXE AGRO-ALIMENTAIRE

**GRAINS • SOUS-PRODUITS**  
**PRÉ-MÉLANGES**

Séchage • Rouleuse à grains  
Classification • Ébarbage  
Criblage • Entreposage  
Soutien technique  
Renseignements  
sur les marchés

  
Mélange des  
sous-produits  
de votre choix

355, chemin de la Station, Compton  
**(819) 835-0065**

Les  
**Petites Annonces Classées**  
du Québec sur Internet

  
**C'est GRATUIT!**

**http://www.LesPAC.com**

(Suite de la page précédente)

**Séance spéciale du 17 juin 1999**

La municipalité adopte un règlement modifiant l'entente portant sur l'établissement d'une cour municipale commune afin de remplacer le nom des municipalités du canton de Barford et du canton de Barnston par celui de ville de Coaticook, d'inclure comme partie à l'entente la municipalité de Compton et de modifier la façon de calculer la répartition des contributions financières afin de tenir compte des regroupements.

Le conseil de la Municipalité de Compton Station adopte également le "Règlement autorisant la présentation d'une demande commune de regroupement du territoire de la Municipalité de Compton Station avec celui de la Municipalité de Compton".

Voici quelques modalités de la demande de regroupement des deux Municipalités :

· Les fonctionnaires et employés des municipalités deviendront, sans réduction de traitement, des fonctionnaires et employés de la nouvelle municipalité et conserveront leur ancienneté et leurs avantages sociaux. Il ne pourront être mis à pied ou licenciés du seul fait du regroupement.

· Le nom de la nouvelle municipalité est "Municipalité de Compton".

· La nouvelle municipalité est régie par le Code municipal du Québec et fait partie de la municipalité régionale de comté de Coaticook.

· Un conseil provisoire sera en poste jusqu'à la première élection générale. Il sera composé de tous les membres des deux conseils existant au moment de l'entrée en vigueur du décret de regroupement. Les deux maires des municipalités agiront à tour de rôle comme maire et maire suppléant du conseil provisoire et à cette fin, ils alterneront à chaque mois.

· Chacun des membres du conseil qui sera maire au moment de l'entrée en vigueur du décret continuera à recevoir sa rémunération de maire durant la période au cours de laquelle il agira comme maire suppléant.

· Durant le conseil provisoire, les maires des municipalités demanderesses continueront à siéger au conseil de la M.R.C. de Coaticook.

· La première élection générale aura lieu le 7 novembre 1999, si le décret de regroupement entre en vigueur avant le 1er septembre 1999.

· Madame Sylvie Dolbec, secrétaire-trésorière de la Municipalité de Compton agira comme première secrétaire-trésorière de la nouvelle municipalité, Madame Manon Bergeron

secrétaire-trésorière de la Municipalité de Compton Station agira comme secrétaire-trésorière adjointe de la nouvelle municipalité. Madame Sylvie Dolbec occupera la fonction de directrice générale de la nouvelle municipalité.

· Les budgets adoptés par chacune des municipalités pour l'exercice financier au cours duquel le décret de regroupement entre en vigueur, continueront d'être appliqués par le conseil de la nouvelle municipalité et les dépenses ainsi que les recettes devront être comptabilisées séparément comme si ces municipalités continuaient d'exister.

· Un nouveau fonds de roulement au montant de 75,278 \$ est constitué pour la nouvelle municipalité à partir d'une contribution prise à même chacune des municipalités.

- la contribution de la Municipalité de Compton est de 51,250 \$;

- la contribution de la Municipalité de Compton Station est de 24,026 \$.

· Tous les biens mobiliers et immobiliers appartenant à chacune des municipalités demanderesses deviendront la propriété de la nouvelle municipalité. □

Résumé par Lisette Pronlx

**NOTE**

Le résumé des procès-verbaux du mois de juin de la municipalité de Compton apparaîtront dans l'Écho du mois d'août.

**Avertissement**

• Les résumés des réunions des Conseils et des règlements sont publiés à titre d'information et font l'objet d'une réécriture dans un effort pour les rendre plus accessibles. Ils n'ont aucune valeur légale et ne lient ni les municipalités ni la rédaction. Vous pouvez bien entendu consulter les procès-verbaux et les règlements originaux au bureau municipal.



**La Tablee  
du pont couvert**

**Souper champêtre**

Pour groupe de 6 à 24 personnes  
(un seul groupe à la fois)  
Choix de 4, 5 ou 7 services  
Le chef vous propose entre autres :

- 1- Terrine de foie de volaille au Porto
- 2- Velouté de légumes et son basilic pourpre
- 3- Asperges marinées - yogourt et moutarde forte
- 4- Porcelet de lait de Milby et son confit de jarrets, sa tombée d'épinards et champignons au vermouth
- 5- Crêpes farcies aux pommes et aux fromages, leur coulis de framboises

Thé, café, infusion  
28.95 \$ (taxes et service en sus)

\*Membre de la Corporation de la cuisine régionale du Québec

Apportez votre vin, réservation essentielle

**837-0014**

5675 route 147, Milby

*L'Auberge Des Grands Jardins*  
**Service de traiteur - Buffet**



Buffet à partir de 4.50\$

Jacques Paré

819-835-0403

Bière  
Vin

**Bonichoix**



**Marché Grégoire et filles**

8 Chemin Hatley, Compton, Qc

(819) 835-5492

Sylvia Dupont  
Claude Grégoire, prop.



# Communiqué Arrivée de la saison estivale : Prudence en forêt

Ste-Foy, le 17 juin 1999 - Du soleil et des belles températures; c'est ce que nous annoncent souvent les prévisions météorologiques. Avec l'arrivée de la saison estivale, les activités en forêt seront très populaires. C'est pourquoi la Société de protection des forêts contre le feu (SOPFEU) lance un appel à la prudence en ce qui a trait à l'utilisation du feu en milieu forestier.

Certaines consignes de prudence sont primordiales et plus que pertinentes à ce moment de l'année. Trouver des endroits dégagés pour allumer des feux de plaisance et s'assurer que tous sont bien éteints avant de quitter, s'arrêter pour fumer en forêt ne sont là que quelques façons de contribuer à la protection de nos forêts. La négligence coûte cher; elle peut faire un trait sur votre propriété, vos vacances et sur un fantastique site naturel.

Depuis la fonte des neiges, 439 incendies ont détruit plus de 9000 hectares de territoire forestier. De ce nombre, 68 incendies sont le résultat de la foudre alors que les activités humaines sont responsables de tous les autres.

Pour connaître le nombre d'incendies de forêt en activité de 8 à 16 h tous les jours et pour voir la carte du danger d'incendie, consultez notre site web au [www.sopfeu.qc.ca](http://www.sopfeu.qc.ca)

## ASSOCIATION MARIE REINE

Gagnants de la contribution volontaire du mois de mai 1999.

- 8 mai : Charlotte Longpré, Sherbrooke # 298
- 15 mai : Jean-Yves Clouâtre, Waterville # 849
- 22 mai : Yves Letendre, Waterville # 145
- 29 mai : Linda Ouellet, Waterville # 831

Félicitations à tous ces heureux gagnants de 50 \$ et bonne chance à tous pour les prochains tirages.

*Claire B. Gagnon*  
Présidente

### Nouveau !!! Nouveau !!! À Compton DÉNEIGEMENT ET PELOUSE VEILLEUX



Estimation  
gratuite!  
Prix compétitif!

Pour info : Tommy Veilleux  
Messages : 835-5336  
Cellulaire : 572-3806

### Terre de surface (Top soil) Première qualité tamisée prêt pour votre jardin et pelouse Livraison rapide (819) 562-0212



STATION  
SERVICE  
D. BOIVIN  
INC.

Les Autos D.M. Env.

Achat • Vente • Échange



Lave  
auto

Mécanique et  
remorquage

32 Principale Nord  
Compton, Qc

Tél. : (819) 835-5447



### Plomberie Mario Côté

Entrepreneur en plomberie  
«Bienvenue aux particuliers et aux entrepreneurs»  
Spécialisés en résidentiel  
Rénovation-commercial-industriel  
Service & Produits de qualité !

tél. : 835-9338  
112, rue Paul, Compton



**CLUB  
LIONS  
DE  
COMPTON**

**GAGNANTS DU LI-GAGN-ONS DU MOIS  
DE JUIN 1999**

- 500 \$ Chantal Lazure # 127
- 300 \$ Marc Hébert # 189
- 200 \$ Ferme Jacques Hivert 1994 # 94
- 100 \$ Hélène Cormier et Benoit Blais. # 85
- 075 \$ Roland Simard # 54

Félicitations à tous ces heureux gagnants et bonne chance à tous pour les prochains tirages...

Claire B. Gagnon, responsable

**Le Club Lions de Compton  
possède toujours des  
équipements orthopédiques :**

Lits d'hôpital électriques, chaises roulantes, marchettes, toilettes portatives, etc., qu'il met gratuitement à la disposition des gens de Compton.

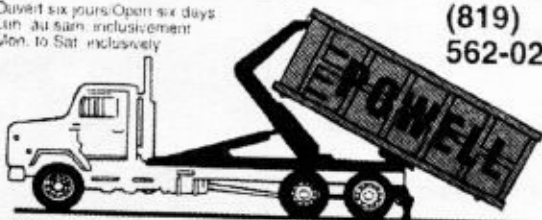
Responsable René Mégré, au 835-9175.

Pour ceux qui désirent avoir une sécurité assurée à la maison, nous vous proposons un appareil de surveillance LIFE LINE. Nous avons une entente avec Marc Hébert du Club Lions de Coaticook, au 849-6591, qui serait heureux de vous donner plus de renseignements; ou contactez un membre du Club Lions de Compton.

**LOCATION DE CONTENEURS  
POUR TOUS GENRES DE TRAVAUX  
RENTAL OF CONTAINERS FOR ALL  
TYPES OF JOBS**

Ouvert six jours / Open six days  
Lun au Sam inclusivement  
Mon. to Sat. inclusively

**(819)  
562-0212**



**LES TOQUES CHAMPÊTRES  
DES FLEURS  
AU MENU**



L'été est la plus merveilleuse des saisons. La saison qui nous procure une multitude de petits fruits, de légumes et aussi de fleurs. Souvent nous utilisons ces dernières pour décorer nos tables, mais il y a cent façons d'en faire usage dans nos plats de tous les jours. Pour raffiner vos salades, il suffit d'ajouter quelques pétales d'hémérocales aux jeunes feuilles de laitue, d'un filet d'huile d'olives puis quelques gouttes de votre vinaigre préféré et le tour est joué. Garnissez un gâteau avec des fleurs comestibles comme les pensées ou les capucines et amenez tranquillement vos convives à déguster un pétale, la découverte sera subtile et surprenante. Ensoleillez vos cocktails avec des glaçons fleuris : déposez une fleur de bourrache (sans pistils ni étamines) dans votre bac à glaçons, remplissez jusqu'à la moitié du bac et mettez au congélateur. Lorsque bien pris, finissez de remplir le bac. Le miel à la fleur de lavande est facile à préparer: Faites chauffer un petit pot de miel liquide au bain-marie avec une poignée de fleurs de lavande et laissez infuser une dizaine de minutes, puis filtrez avant de mettre en pot. Juste avant de fermer le couvercle ajoutez une branche de lavande fraîche. Vous avez-là un cadeau vite fait et de "bon goût"...

CONSERVATION

Comment puis-je goûter aux fleurs de mon jardin toute l'année, me demanderez-vous ? Rien de plus simple. Bien que la conservation des fleurs soit plus ardue que celle des fines herbes, elle n'est pas impossible. Bien entendu les méthodes traditionnelles du séchage ou de la congélation sont plutôt inadéquates. Les techniques donnant les meilleurs résultats sont celles qui utilisent les beurres, les huiles et les vinaigres. Il faut malheureusement sacrifier leur beauté pour en conserver leur saveur. Pour les beurres, il suffit de mélanger une poignée de pétales de vos fleurs préférées à 1/2 lb de beurre doux ramolli. Laissez reposer à température pièce pendant environ 1h et ensuite au réfrigérateur dans un contenant hermétique pendant quelques jours afin de permettre aux saveurs de se développer. Pour les vinaigres, prendre 1/2 tasse de pétales pour 2.5 tasses de vinaigre blanc (de vin de préférence) chaud mais non bouillant. Versez le vinaigre sur les pétales dans un pot "Mason", laissez refroidir à température pièce, couvrez et oubliez au garde manger de 3 à 4 semaines. Filtrez à l'aide d'un filtre à café et mettez dans une jolie bouteille. Une mise en garde ! Avant de cuisiner, s'assurer que nos fleurs soient exemptes de tout insecticide ou pesticide. Si vous vous les procurez en magasins, lavez-les bien car souvent des agents de conservation chimiques ont pu être appliqués pour les garder belles plus longtemps. Du déjeuner au souper, de l'apéritif au dessert, il ne suffit que d'un peu d'imagination, d'un jardin bien garni, et voilà ... bon appétit.

Mélanie Martineau-Roy  
Chef à l'auberge Le Bocage  
424 chemin Moe's River  
Compton Qc, JOB 1LO  
819-835-5653

Site internet : [www.Lebocage.qc.ca](http://www.Lebocage.qc.ca)  
e-mail : [patlaro@abacom.com](mailto:patlaro@abacom.com)

0521



Gouvernement du Québec  
Ministère de l'Environnement  
Direction régionale de l'Estrie

# PORTRAIT de L'EAU POTABLE en Estrie

**Parmi les 280 000 Estriens,  
215 000 sont desservis  
par 119 réseaux d'aqueduc  
soumis au Règlement  
sur l'eau potable.**

## **La qualité de ces réseaux d'aqueduc s'est-elle améliorée entre 1989 et 1998?**

### **Le Règlement sur l'eau potable**

En vigueur depuis 1984, le Règlement sur l'eau potable (Q-2, r.4.1) établit les normes de qualité des eaux de consommation. Il oblige l'exploitant à faire des contrôles périodiques de la qualité de l'eau de consommation, puis à faire parvenir les résultats de ces contrôles au ministère de l'Environnement du Québec.

Ces normes visent à ce que l'eau

ne contienne pas de microbes pouvant causer des maladies : c'est le *contrôle bactériologique*. elles visent aussi à ce que l'eau ne contienne pas de composés chimiques toxiques à des concentrations qui présenteraient des risques pour la santé : c'est le *contrôle physico-chimique*.

### **D'où provient l'eau potable?**

L'eau de surface (lacs, rivières et ruisseaux) est la principale source de l'eau distribuée dans les

différents réseaux. Elle alimente environ 82% des abonnés.

Les lacs Memphrémagog, Massawippi, Mégantic, Montjoie, Orford et Bowker ainsi que les rivières Watopéka, Nicolet et Danville constituent les principales sources d'approvisionnement en eau de surface de la région.

L'eau souterraine quant à elle, alimente les autres abonnés.

### **Quels traitements sont utilisés?**

Dans la région, différents types de traitement sont utilisés afin de rendre l'eau distribuée propre à la consommation. La chloration est le traitement le plus souvent utilisé pour désinfecter l'eau. ainsi plus de 91% des abonnés consomment une eau qui a été désinfectée.

### **Et à part les microbes...?**

Une eau de qualité doit aussi respecter certaines normes sur le plan chimique et esthétique (limpidité).

De 1989 à 1998, seulement 2 réseaux de distribution sur 119 n'ont pas respecté ces normes de qualité.

Ainsi, à Kingsbury, la concentration d'arsenic dépasse les normes du Règlement. Un avis de non-consommation a été émis le 11 juillet 1997. La recherche d'une nouvelle source d'eau potable est en cours, afin de régler ce problème.

Le réseau privé "La Ferme les Trois Mousquetaires", dans le canton d'Eaton, avait une eau plus turbide (moins limpide) que la norme. Le problème est aujourd'hui résolu grâce à l'installation d'un système de filtration.

### **Performance des réseaux**

Les réseaux d'aqueduc municipaux, privés et institutionnels

de l'Estrie ont été suivis. La performance de ces réseaux est ici-bas présentée pour la période de 1989 à 1993, puis de 1993 à 1998.

Les cotes de performance de chaque réseau tiennent compte de deux critères:

- le nombre d'échantillons d'eau prélevés qui ne respectaient pas les normes du Règlement sur l'eau potable;

- le nombre de jours d'avis d'ébullition ou de non-consommation.

Selon sa performance à ces deux niveaux, chaque réseau reçoit l'une des cotes suivantes :

A) Excellente, B) Bonne, C) Passable, D) Médiocre.

### **En résumé**

L'eau distribuée par les réseaux d'aqueduc en Estrie est d'excellente qualité. En effet, près de 97% de la population est desservie par des réseaux qui ont une cote A.

Au cours des dix dernières années, la performance des réseaux de distribution d'eau potable s'est grandement améliorée. Cette amélioration est attribuable à un meilleur suivi de la part des exploitants et aux correctifs apportés à leurs équipements.

### **COTE DE QUALITÉ DE L'EAU POTABLE À COMPTON**

**De 1989 à 1993**

**A**

**De 1993 à 1998**

**A**



RÉGIE RÉGIONALE  
DE LA SANTÉ ET DES  
SERVICES SOCIAUX  
DE L'ESTRIE

DIRECTION DE LA SANTÉ PUBLIQUE

## L'eau potable et la santé...

### Soyez vigilant !

Au Québec les maladies causées par les microbes (bactéries, virus ou parasites) ou par les produits chimiques dans l'eau sont plutôt rares. Évidemment, le risque d'être malade augmente si on boit une eau qui ne respecte pas les normes du Règlement sur l'eau potable.

La consommation d'une eau contaminée peut causer des nausées ou des vomissements, des crampes abdominales, des selles molles ou des diarrhées. Si deux personnes ou plus ont des symptômes après avoir bu une eau contaminée, on parlera alors d'épidémie d'origine hydrique (causée par l'eau).

**De 1993 à 1998, la Direction de la santé publique de l'Estrie n'a enregistré aucun cas d'épidémie causée par une eau contaminée.**

#### PIERRE BOUX M.D.

Clinique Médicale de  
Waterville-Compton

1-5051 Principale Sud  
240 Waterville

Tel: 837-2413

Fax: 837-3065

RÉGINALD  
BRANCHAUD  
ENR.

(819) 835-9203

pag : 564-3389

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

Entrepreneur spécialisé  
Conseiller membre APCCS  
Association Professionnelle Chauffage Combustible Solide



Excavation - défrichage -  
nivellement - chemins forestiers  
peigne sur pelle, godet à drainage,  
terre à pelouse, gravier, sable,  
concassé

TÉL : 835-9178

#### Les Multiservices Bouthillier



#### Service de rénovation

- plomberie
- pose de céramique
- peinture
- menuiserie
- tirage de joints
- etc.

#### Service de construction

- cabanons
- patios
- clôtures

11 Chemin Hatley  
Compton, Qc,  
JOB 1L0

(819) 835-9288

## Le Supermarché en région

### IGA Coaticook

265, rue Child

Coaticook, Québec

J1A 2B5

Tél.: (819) 849-6226

Fax: (819) 849-2579

# IGA

*Notre priorité est de toujours  
mieux vous servir*

*Serge et Johanne Arsenault, prop.*



# PROGRAMMATION DES COMPÉTITIONS

## *Finales régionales - Estrie*

### Été 1999



#### **Athlétisme \***

**18 au 20 juin**

Université de Sherbrooke

Inscription sur place : 5\$

Responsable : Luc Lafrance

Tél : 846-1589 (r) 838-4221 (b)

#### **Baseball**

**à déterminer**  
à Coaticook

Responsable : Benoît Blais

Tél : 864-7156 (r)

#### **Cyclisme**

**30 juin**

Parc industriel de Sherbrooke

Inscription sur place : 6\$

Responsable : Geneviève Marcotte

Tél : 566-2380 (r)

#### **Équitation**

**(chasseur-sauteur)**

**6 juin** Centre équestre de Sherb.

Inscription avant le 23 mai : 15\$

Responsable : Jean-Claude Nadeau

Tél : 821-3994 (r) 562-8348 (b)

**(dressage)**

**14 août** Centre équestre de Fleur.

Inscription avant le 7 juin : 45\$

Responsable : Lyne Joly

Tél : 562-5676 (b)

#### **Golf**

**6 juillet**

Lac-Mégantic

Inscription avant le 24 juin  
dans chaque Club de golf  
pour le mini-tour Estrie : 50\$

Responsable : Jean-Marc Sarrazin

Tél : 563-3185 (r)

#### **Natation**

**(en piscine) (en eau libre)**

**26-27 juin 24 juillet**

Collège de Sherbrooke Lac Memphrémagog

Inscription par téléphone : 15\$  
avant le 16 juin (piscine)  
avant le 14 juillet (eau libre)  
Inscription sur place : 20\$

Responsable : Louis Couture

Tél : 821-8000 poste 2546 (b)

#### **Ski nautique**

**11 juillet**

Lac des Nations de Sherbrooke

Inscription par téléphone  
avant le 10 juillet :  
30\$ pour 3 disciplines

Responsable : Francis Millaire

Tél : 821-5980 (b)

#### **Soccer**

**18 au 20 juin**

Parcs : St-Alphonse, Bureau  
Chalifoux, Olympique I, II et III de  
Sherbrooke

Inscription avant le 21 mai :  
160\$/équipe

Responsable : André Cabana

Tél : 566-4484 (b)

#### **Tennis**

**9 au 11 juillet**

Université Bishop's de Lennoxville

Inscription par téléphone  
avant le 6 juillet : 5\$

Responsable : Richard Pellerin

Tél : 822-9600 poste 2672 (b)

#### **Tir à l'arc**

**24 juin**

Mont Bellevue de Sherbrooke

Inscription sur place : 5\$

Responsable : Daniel Boulay

Tél : 563-0812 (r)

#### **Triathlon**

**1er août**

Pointe Merry de Magog

Inscription sur place :  
15\$ pour les 7-12 ans  
18\$ pour les 13-16 ans

Responsable : René Pomerleau

Tél : 868-1830 (r)

#### **Vélo de montagne**

**3 juillet**

Mont Bellevue de Sherbrooke

Inscription sur place : 10\$

Responsable : Alexandre Hébert

Tél : 843-0624 (r)

## C A M P S

<p><b>Baseball</b>  <b>mai et juin</b>  à confirmer</p> <p>Responsable : Benoît Blais</p>	<p><b>Basketball *</b>  <b>24 avril</b>  École Du Triolet de Sherbrooke</p> <p>Responsable : Martin Cliche</p>	<p><b>Soccer</b>  <b>29-30 mai</b>  Université de Sherbrooke  École Du Triolet</p> <p>Responsable : Guy Smith</p>	<p><b>Volleyball *</b>  <b>14 février</b>  Université de Sherbrooke</p> <p>Responsable : Glenn Hoag</p>
---	--	---	---

\* Ces compétitions sont organisées en collaboration avec l'Association du Sport Étudiant des Cantons de l'Est.

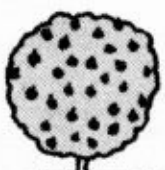
Les athlètes sélectionnés lors de ces finales régionales représenteront l'Estrie lors de la Finale provinciale à **Alma, du 6 au 15 août 1999**. Pour participer, communique avec le responsable du sport qui t'intéresse ou avec le Conseil Sport Loisir de l'Estrie au 569-9731.



Conseil Sport Loisir de l'Estrie - 31, rue King Ouest, bureau 315, Sherbrooke (Qc) J1H 1N5

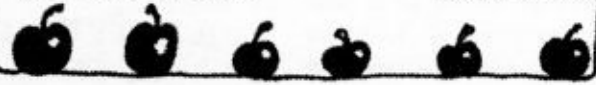
C'est avec grand plaisir que nous vous informons de la programmation des Jeux du Québec - Estrie. Les différentes compétitions au programme auront principalement lieu au cours des mois de juin et juillet. Certaines de ces compétitions permettront de sélectionner les athlètes qui représenteront la région de l'Estrie à la 35ième finale provinciale des Jeux du Québec à Alma, du 6 au 15 août prochain.

Vous êtes invités à communiquer avec nous pour obtenir des informations supplémentaires.




**VERGER R. et M. FERLAND enr.**  
Raoul et Madeleine Ferland, prop.

380 CHEMIN STATION  
COMPTON JOB 1L0 (819) 835-5762



Fraisière et verger à Compton  
Compton's Apple Strawberry



**Renaud Bolduc**  
360 Chemin Hatley  
(route 208 ouest), Compton  
835-9216

*Clin d'Oeil Beauté Enr.*  
*L'Allure recherchée*

**COIFFURE  
BRONZAGE**  **HAIRDRESSING  
TANNING**

92 Queen, Suite 102,  
Lennoxville, (Québec), J1M 1J4  
☎ (819) 569-9147

Ginette Lemteux, prop. We speak english

LES DÉPANNEURS

**BON SOIR** 

**LE RELAIS DU DOMAINE**

Prop. NELSON LUCE  
36, Principale Sud  
Compton (Qc) J0B 1L0  
Tél./Fax : (819) 835-9448

Lundi au vendredi  
6h à 23h  
Samedi 7h à 23h  
Dimanche 8h à 22h





Gouvernement du Québec  
Ministère de l'Environnement  
Direction régionale de l'Estrie

# PORTRAIT of Drinking Water in Estrie

**215 000 of the 280 000 Estrie residents receive drinking water from 119 drinking water distribution systems subject to the Drinking Water Regulation.**

**Has the quality of these distribution systems been improved between 1989 and 1998?**

### Drinking Water Regulation

The Drinking Water Regulation (Q-2, r.4.1) in force since 1984 prescribes standards for drinking water. It requires the operator to perform periodic tests of the quality of drinking water and to forward the results thereof to the ministère de l'Environnement du Québec.

These standards were designed to ensure that the water contains no

bacteria capable of causing illness (bacteriological examination) or toxic chemical compounds in sufficient concentrations to present a health risk (physical and chemical examination).

### Where does drinking water come from?

Surface water (lakes, rivers and streams) is the main source of the water delivered through the water

distribution systems to about 82% of all consumers. Lakes Memphrémagog, Massawippi, Mégantic, Montjoie, Orford and Bowker and the Watopéka, Nicolet and Danville rivers are the main sources of surface water for the region. Subterranean water accounts for the remaining 18%.

### What treatments are used?

In the region, several kinds of treatments are used to purify the water distributed. Chlorination is the most often used treatment for the disinfection of water. More than 91 percent of all consumers drink disinfected water.

### But, bacteria are not the only problems...

Quality drinking water must also meet standards respecting the content of inorganic substances and turbidity (limpidity).

During the period from 1989 to 1998, only two of the 119 water distribution systems failed to meet these standards.

In Kingsbury, the concentration of arsenic exceeds the limits prescribed set by the regulation. A notice of non-consumption was issued on July-11, 1997. A search for a new source of drinking water is under way to resolve this problem.

The turbidity of the water from the private system of "La Ferme Les Trois Mousquetaires" in Eaton Township exceeded the norms. The problem has been solved by the installation of a filtration system.

### Performance of the network

The private, institutional and municipal water distribution systems of the Estrie region have been monitored. The performance of these systems is displayed here for the two distinct periods: 1989-1993 and 1993-

1998.

The performance grades of each system include two criteria:

-The number of water samples that did not meet the norms of the Drinking Water Regulation.

-The number of days that consumers were instructed to boil water and to avoid consumption.

As a result of the above, each system was awarded one of the following grades:

A) excellent; B) Good; C) Acceptable; D) Below average.

### In summary

The quality of water delivered through the water distribution systems in the Estrie is excellent.

Effectively, almost 97 percent of the population receives water from systems graded "A".

During the last ten years, the performance of drinking water distribution systems has been greatly improved. This improvement has been attributed to better monitoring by operators and the corrective measures applied to their facilities. □

## QUALITY GRADE OF THE DRINKING WATER OF COMPTON

From 1989 to 1993

**A**

From 1993 to 1998

**A**



RÉGIE RÉGIONALE  
DE LA SANTÉ ET DES  
SERVICES SOCIAUX  
DE L'ESTRIE

DIRECTION DE LA SANTÉ PUBLIQUE

## Drinking water and health... Be vigilant !

In Québec, illnesses caused by microbes (bacteria, viruses, or parasites) or chemical products in the water are quite rare. Obviously, the risk of illness increases when there is consumption of water that does not meet the standards of the Drinking Water Regulation.

Consumption of contaminated water can cause nausea and vomiting, abdominal cramps, soft bowel movements and diarrhea. When two or more persons suffer these symptoms, after having consumed contaminated water, it is described as an epidemic of hydrous origin (cause by water).

**From 1993 to 1998, the Direction de la santé publique de l'Estrie has not recorded any case of an epidemic caused by contaminated water.**

TRIBUNE LIBRE

## Bienvenue Chez Vous

Quelle joie à la sortie de la rencontre dominicale de revoir après ces années d'absence M. et Mme Gérard Saint Laurent qui en me faisant l'accolade me disent "On revient chez nous". Mais oui ! Point n'est besoin d'être natif de Compton pour considérer ce beau coin de l'Estrie "Chez nous". À ceux qui ont été blessés par quelques propos que ce soit je transmets cette belle petite prière : Seigneur préservez-moi de m'attarder aux petites blessures d'amour-propre ou d'en infliger à autrui.

Marie-Ange Gilbert-Brault

*Les articles publiés dans cette rubrique le sont sous la seule responsabilité de leur auteur. Nous publions intégralement les textes qui nous sont soumis, accompagnés des nom, adresse et numéro de téléphone de l'auteur. Nous nous réservons le droit de ne pas faire paraître les passages contenant un langage injurieux.*



Messages de

## Communication-Québec

### Les nouvelles règles de sécurité nautique

Soyez un plaisancier bien informé en vous renseignant sur les nouvelles règles de sécurité nautique qui sont entrées en vigueur au début de la saison nautique 99 ! Voici les points saillants :

Depuis le 1er avril 1999, de nouvelles restrictions s'appliquent quant à l'âge minimal des conducteurs d'embarcations de plaisance munies d'un moteur et utilisées à des fins récréatives, y compris les motomarines.

À compter du 15 septembre 1999, les personnes nées après le 1er avril 1983 qui conduisent une embarcation de plaisance munie d'un moteur et utilisée à des fins récréatives devront posséder une preuve de compétence.

Pour toute information sur ces nouvelles règles et les nouvelles normes relatives à l'équipement de sécurité minimal et à la conduite des embarcations de plaisance, procurez-vous un exemplaire du "Guide de sécurité nautique" à la Garde côtière de Pêche et Océan Canada en composant le numéro 1 800 267-6687 ou visitez leur site internet : "www.ccg-gcc.gc.ca". Ce guide est également disponible gratuitement à Communication-Québec ; pour l'obtenir, vous pouvez téléphoner ou vous rendre à notre bureau.

### Sécurité nautique et aquatique

Pendant l'été, il faut être conscient de la sécurité aquatique et nautique. Les chiffres sont alarmants : 600 Canadiens se noient chaque année. Dans notre pays, la noyade continue d'être l'une des principales causes de décès parmi les personnes âgées de 1 à 44 ans. Pourtant la plupart de ces victimes auraient eu la vie sauve si elles avaient porté un vêtement de flottaison individuel ou un gilet de sauvetage.

### Conseils pour survivre en forêt

La peur et l'affolement sont les pires ennemis de ceux qui se perdent en forêt. Dans la majorité des cas, il est plus prudent de rester à un endroit et d'attendre du secours au lieu d'entreprendre de se retrouver. Dites aux enfants de choisir un arbre, si possible près d'une clairière, et de rester près de cet arbre. Cette idée les incitera à rester sur place et éviter la fatigue.

Veillez à ce que les enfants portent un sifflet autour du cou ou épinglé à leurs vêtements. Apprenez-leur que trois coups de sifflet ou encore trois cris sont reconnus internationalement comme appel de détresse.

La meilleure façon d'attirer l'attention d'un avion de recherche est de s'étendre par terre dans une clairière, particulièrement si on porte des vêtements de couleurs vives.

**COMMUNICATION-QUÉBEC**  
200 rue Belvédère Nord, Bureau RC 02  
Sherbrooke (Québec) J1H 4A9

**820-3000**  
**1 800 363-1363 (sans frais)**  
**www.comm-qc.gouv.qc.ca**

# Le Concours incontournable De la création du Logo de Carrefour loisirs de la MRC de Coaticook

## Paramètres



Pour représenter le Carrefour loisirs de la MRC de Coaticook, le logo devra dégager ces qualités :  
Un esprit d'ouverture et de compassion,  
De l'énergie et du dynamisme,  
L'espoir et la créativité.



Il doit être simple dans ses formes, c'est-à-dire le plus épuré possible.



Nous n'acceptons que les créations en noir et blanc.



Le Carrefour loisirs est l'un des intervenants loisirs, social et culturel majeurs de la MRC de Coaticook. Son mandat est de prévenir, sensibiliser, soutenir, créer, informer, animer, appuyer, encadrer, accroître le partage ainsi que la qualité de vie à travers les échanges sociaux. En développant l'initiative locale et le bénévolat, il fait grandir l'estime des jeunes et des moins jeunes et leur permet de vivre dans un milieu autonome, ambitieux et harmonieux.

Le Carrefour loisirs respecte un principe qu'il considère primordial, "Pour eux et par eux".

## Les Règlements

Le concours du logo s'adresse à toutes les catégories d'âge.

Vous devez être résident de la MRC de Coaticook, incluant la municipalité d'Ayer's Cliff.

Ceux et celles ne pouvant participer au concours sont : les membres du C.A. de Carrefour loisirs, les employés de Carrefour loisirs et les membres de la famille de ceux-ci.

Toutes les créations devront être remises sur une feuille 8 1/2 x 11 pouces.

Vous devez inscrire vos coordonnées (nom, adresse, no. de téléphone) au dos de votre création seulement.

La date finale pour la remise de vos créations est le 31 août 1999.

Vous devez inclure un texte qui décrit toute la signification de votre logo.

Tous les média artistiques sont permis, par exemple : peinture, encre, plomb, feutres, bois, infographie, photographie, etc.

Vous devez remettre vos oeuvres à Mme Diane Bazinet aux bureaux de la MRC de Coaticook à l'adresse suivante :

Carrefour loisirs de la MRC de Coaticook, 294, rue St-Jacques Nord, Coaticook, Qc., J1A 2R3

Ou communiquer au 849-9166

Le prix du gagnant sera un montant de 50 \$ et l'honneur de voir sa création briller partout où sera présent le Carrefour loisirs de la MRC de Coaticook

**Est-ce toi qui sera l'élu(e) de cet évènement?**

**Nous vous souhaitons les plus beaux élans créatifs possibles !!!**

## Nos annonceurs

Administration Marcoux	821-9280	Gérin Custeau, notaires	849-4855
Auberge des grands jardins	835-0403	IGA Coaticook	849-6226
Bonichoix	835-5492	La Tablée du Pont Couvert	837-0014
Bonisoir	835-9448	Les Multiservices Bouthillier	835-9288
Breault Excavation	835-9178	Omnigrain	835-0065
Brunelle Électronique	849-3608	Pierre Boux, M.D.	837-2413
Caisse Populaire de Compton	835-5476	Pharmacie Jean Coutu	849-6359
Clin d'Oeil Beauté	569-9147	Plomberie Mario Côté	835-9338
CO-OP S.C.A. Compton	835-5411	Powell Transport	562-0212
Cyberexpress	www.lespac.com	Produit du ciment Couillard	849-2778
Daniel Parent, arpenteur	849-4100	Réginald Branchaud	835-9203
Déneigement / Pelouse Veilleux	835-5336	Station Service Boivin	835-5447
Fraisière Compton	835-9216	Suzanne Couture	835-9139
Garderie Les 3 Pommes	835-0276	Vidéomax	835-0234
Garage Beauvais Mécanique	835-5612	Verger R. et M. Ferland enr	835-5762
Gérard Leblanc, assurances	835-9511	Voyage Lennoxville	835-0600

## Numéros importants

<b>Urgences</b>	<b>911</b>
FEU Compton & Compton Station	566-5777
<b>Sûreté du Québec</b>	<b>310-4141</b>
Municipalité de Compton	835-5436
Municipalité de Compton Station	835-5345
Carrefour de la santé	849-4876
Centre Info santé	849-7041
Urgences Coaticook	849-7041

L'Écho paraît 11 fois l'an. La date de tombée est le 15 du mois pour une parution la première semaine du mois suivant.

Veuillez faire parvenir vos articles ou informations à la municipalité de Compton Station, au 3 chemin Hatley, bureau 202, Compton, Qc, JOB 1L0.

Pour toute annonce, veuillez contacter Mme Lisette Proulx au 835-0476.

Rédacteur en chef: Lisette Proulx  
Éditorial et reportages : Lisette Proulx, André Charette  
Montage : Christian Simard

### QUEL EST VOTRE SEUIL DE TOLÉRANCE AU CHIENDENT ?

- Un plant de chiendent produit annuellement plus de 450 pieds de rhizomes et 200 nouvelles pousses.
- Même un peu de chiendent réduit les rendements considérablement.



### LA SOLUTION: ROUNDUP® AU PRINTEMPS.

- Le meilleur contrôle du chiendent pour votre \$\$\$ !
- Le plus court intervalle entre l'application et le travail du sol.

**SEULEMENT 3 JOURS.**

**3 JOURS**



### LE SEUL ET UNIQUE

Roundup® est une marque déposée de Monsanto Canada Inc. titulaire de permis.

### NOUVELLES HOMOLOGATIONS!

- Contrôle du pissenlit.
- Mélanges en réservoir pour le maïs et le soya en semis direct.

**Ceux qui reculent présentent des excuses  
Ceux qui progressent présentent des solutions.**



Société coopérative agricole de Compton

LES SEULS À LIVRER GRATUITEMENT À DOMICILE

**UN PHARMACIEN  
CHEZ-VOUS**

Programme de pharmacien à domicile offert  
**GRATUITEMENT** à la communauté  
depuis déjà un an.



**SEULEMENT À VOTRE PHARMACIE  
MARIE-CLAUDE GAGNON**

PHARMACIENNE

affiliée à  **JEAN COUTU**

269, rue Child, Coaticook  
849-6359 ou 1-800-399-6359