

COURRIER

DE PORTNEUF

Mercredi 14 décembre 2022

45^e année, no 49



Karl Thériault éliminé du *Lot du diable*

page 12

Photo – Laurence Lobott



La Coupe Vanier pour un Neuvilleois

page 14

Photo – Offerte par William Quenneville

Délices des Fêtes

page 19

Escapades hivernales

page 21

Le rêve entrepreneurial de Christopher

page 3

Christopher Genois-Langlois, de Donnacona, concrétise son projet de création de salle de jeu d'évasion.

Photo – Mathieu Hardy

Dans Portneuf on fait quoi ?



On met ça là !



laregieverte.ca

Cliquez ici

DEMERS
PIÈCES D'AUTO
Patrick Demers
Mécanique - Pièces - Accessoires

1266, rue Notre-Dame,
Donnacona, QC, G3M 1J5,
418 283-3086

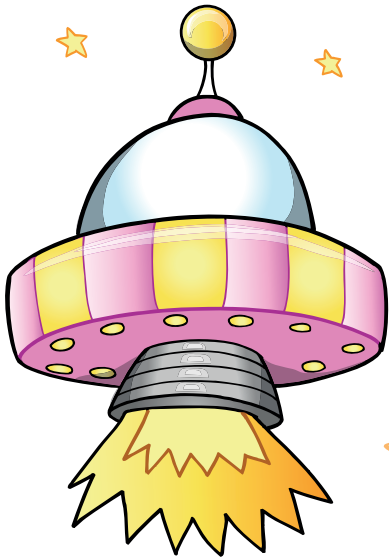
RBQ 5693-4417-01
Drainapro
INSPECTION PAR CAMÉRA
Nettoyage et débouchage
à pression de drains et d'égout
Spécialiste de l'ocre ferreux
418 655-3777
www.drainapro.com

ENEZ DÉCOUVRIR
DION SPORTS
ST-RAYMOND
HONDA PRINCECRAFT MERCURY
418-337-2776
WWW.DIONSPTS.COM

CONSTRUCTION MARIO DION INC.
RBQ: 5596-5378-01
ENTREPRENEUR GÉNÉRAL
constructionmariodioninc.com
Mélodie Dion
Marcel Dion
Cell.: 418 326-7649
Bureau : 418 873-3239
melanie@constructionmariodioninc.com
1, rue Valmont, C.P. 4089 Pont-Rouge

Le coin de l'observateur

Trouvez les 7 erreurs



Solution : 1) une étoile est ajoutée 2) le feu à la sortie est différent 3) il manque un cercle 4) il manque une ombre à droite 5) le poteau est vert 6) une étoile a été ajoutée 7) une flamme est plus longue

7 LETTRES CACHÉES

action
angle
chaleur
charge
chute
corps
courant
cycle
densité
dimension

effet
électron
élément
énergie
équation
équilibre
espace
force
formule
fréquence

fusion
gravité
inertie
laser
lumière
magnétisme
masse
matière
mesure
mouvement

nature
neutron
notion
noyau
onde
optique
osmose
particule
phase
phénomène

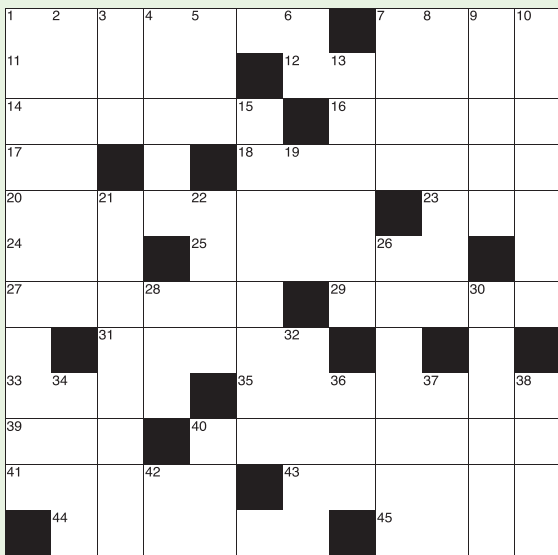
photon
pile
poids
pôle
pression
puissance
rayon
relativité
solide
statique

LA PHYSIQUE

temps
théorie
trajectoire
travail
tube
turbine
univers
valeur
vecteur
vitesse

G	N	S	E	E	P	H	E	N	O	M	E	N	E	N	O	I	T	O	N
N	R	O	P	T	U	N	O	I	S	N	E	M	I	D	P	O	L	E	C
T	O	A	R	U	I	Q	R	A	Y	O	N	E	G	R	A	H	C	E	E
E	E	I	V	T	I	V	I	M	O	U	V	E	M	E	N	T	I	L	P
C	C	M	T	I	C	S	I	T	L	I	A	V	A	R	T	R	U	R	E
H	H	R	P	A	T	E	S	T	A	N	O	Y	A	U	O	M	E	I	D
A	I	U	O	S	U	E	L	A	A	T	E	F	F	E	R	S	T	E	N
L	M	N	T	F	C	Q	T	E	N	L	S	E	H	O	S	R	N	O	P
E	A	O	A	E	M	Y	E	U	N	C	E	T	F	I	E	S	I	H	E
U	T	P	P	T	L	E	C	C	R	O	E	R	O	N	I	T	O	C	E
R	I	T	A	S	U	G	S	L	O	B	R	N	I	T	C	T	A	R	E
E	E	I	R	R	M	R	N	U	E	U	I	T	E	A	O	P	I	V	C
Q	R	Q	T	E	A	E	E	A	R	O	R	N	U	N	S	O	S	I	N
U	E	U	I	V	S	S	N	S	N	E	V	A	E	E	T	I	P	T	E
I	R	E	C	I	S	A	O	D	I	E	E	L	N	C	N	D	R	E	U
L	E	S	U	N	E	L	E	G	C	S	E	O	E	T	C	S	O	S	Q
I	I	A	L	U	I	E	R	T	O	M	I	J	T	U	B	E	C	S	E
B	M	H	E	D	L	E	E	M	E	S	A	R	U	E	L	A	V	E	R
R	U	P	E	I	N	U	S	N	U	R	V	E	L	O	C	I	T	E	F
E	L	E	P	E	R	O	T	F	T	E	M	S	I	T	E	N	G	A	M

SOLUTION DE CE MOT CACHÉ : SCIENCE



PROBLÈME NO 790



RÉPONSE DU NO 789

H	A	B	I	L	L	E	R	I	F	S
U	R	A	N	I	E	O	C	T	E	T
M	A	R	N	E	S	C	H	E	M	A
I	D	E	D	I	E	A	M	E	R	
L	I	E	E	N	U	L	S	L		
I	L	S		V	O	L	A	T	I	L
E	L	H	I	C	P	E	R	E	S	
R	U	G	U	E	S		O	S		
S	E	M		L	O	R	A	N		H
E	T	A		N	E	M		V	I	D
O	R	N	E	E	M	O	I	S	I	T
N	E	T	T	O	Y	E		S	E	X

HORizontalement

- Petite pièce.
- Petit enfant.
- Charançon phytophage.
- Périodes d'études pratiques.
- Pendant (que).
- Titan révolté contre les dieux.
- Décroché.
- Déborde.
- Maison de santé.
- Défunt depuis peu.
- Onomatopée.
- Antilope d'Afrique.
- Aigle d'Australie.

- État de l'organisme, bon ou mauvais.
- De taille élevée.
- Observe secrètement.
- Vin mousseux.
- Négation.
- Suite d'actes de dévotion.
- Augmente.
- Situation difficile.
- Écorché.
- Qui résulte de.

VERTICALEMENT

- Personne que l'on instruit pour la disposer à recevoir le baptême.

- Assister.
- Donne de l'huile et de la farine.
- Lainage imperméable.
- Lisse.
- En matière de.
- Édifié.
- Poisson voisin de la morue.
- Contente et paisible.
- Isolé des autres.
- Frappées.
- Suite de plans.
- Arrivé à maturité.
- Concevoir.
- Lettre grecque.

- Riz indien à grain long.
- Division de l'histoire.
- Sport de raquette.
- Fruit charnu à noyau, tel la cerise.
- Centre d'activité.
- Mère d'Abel.
- Ressemblances.
- Gardé.
- Partie d'une église.
- Du verbe aller.

sudoku

PROBLÈME NO 790

				6				
	5		8					4
	7	8			2			9
3				4	2	7		
	6	7					4	
	8							3
	9			3		2		
1				5	8			
			2	9		6		

RÉPONSE DU NO 790

8	8	9	1	6	2	9	4	7
7	6	4	8	9	8	2	1	
5	1	2	4	3	7	9	6	8
8	2	7	9	1	6	4	8	9
1	4	6	9	8	3	7	9	2
9	8	9	7	2	4	6	1	3
6	9	8	2	4	1	8	7	9
4	9	1	3	7	8	2	9	6
2	7	8	6	9	5	1	3	4

RÈGLES DU JEU :

Vous devez remplir toutes les cases vides en plaçant les chiffres 1 à 9 qu'une seule fois par ligne, une seule fois par colonne et une seule fois par boîte de 9 cases. Chaque boîte de 9 cases est marquée d'un trait plus foncé. Vous avez déjà quelques chiffres par boîte pour vous aider. Ne pas oublier : **vous ne devez jamais répéter plus d'une fois les chiffres 1 à 9 dans la même ligne, la même colonne et la même boîte de 9 cases.**

JEU QUESTIONNAIRE Mieux dire Mieux écrire

Source :
de Yvon Delisle 7^e édition

SOUS... ASSOCIEZ LE TERME CORRECT AUX EXPRESSIONS FAUTIVES

- Cette région est sous étude
- Cet entrepreneur est sous enquête
- Elle est sous mon autorité
- La situation est sous contrôle
- La malade est sous observation

- ... en ...
- ... relève de ma compétence
- ... à...
- ... est maîtrisée
- ... fait l'objet...

- 5
- 4
- 3
- 2
- 1

ENTREPRENEURIAT JEUNESSE

D'une passion à un besoin d'évasion !

Christopher Genois-Langlois, de Donnacona, a une passion pour les jeux d'évasion. Mais c'est aussi un entrepreneur ! Après avoir créé et commercialisé le jeu de table *Le parcours Pacriaute* en 2017, le voici de retour sur les chemins de l'entrepreneuriat jeunesse en imaginant cette fois des énigmes et des scénarios de salles de jeux d'évasion.



Le chargé de projets Mathieu Bergeron et Christopher Genois-Langlois. Photo – Mathieu Hardy

Samedi, c'était un grand jour, pour le jeune homme de 22 ans, bien connu pour son travail au mini-golf de Donnacona. Après plusieurs de travail, d'essais et d'erreurs, la population était invitée au pavillon d'accueil du parc des Berges, là où il a installé sa salle d'évasion mobile sur le thème des pirates.

« J'adore créer des énigmes et je suis une personne qui aime divertir et amuser les autres », a commenté Christopher, le 10 décembre, quelques heures avant d'accueillir ses premiers visiteurs. « J'espère que les gens vont aimer et qu'ils me feront des commentaires constructifs qui me permettront d'améliorer mon jeu », a-t-il commenté, visiblement fébrile.

AIDE PRÉCIEUSE

Pour l'assister dans sa marche entrepreneuriale, Christopher a pu compter sur le soutien du chargé de projets Mathieu Bergeron. Ensemble, ils ont réfléchi et élaboré le concept, défini la séquence d'opérations à réaliser et planifié minutieusement les actions à entreprendre.

« Christopher est savant, cultivé et passionné. Ce qu'il est arrivé à faire est vraiment exceptionnel. Ça vaut la peine d'être vu et essayé », a déclaré M. Bergeron, en entrevue.

JEU D'ÉVASION MOBILE

Énigmes, coffres, cadenas, messages codés... Voilà ce qui attendait les participants qui se sont inscrits pour essayer le deuxième jeu d'évasion mobile créé par Christopher. Rapidement, toutes les plages disponibles ont été comblées et l'événement a été complet, et ce, seulement grâce à une publication Facebook.

Christopher invite ceux qui n'auraient pas pu essayer son jeu d'évasion et qui aimeraient le faire à le contacter par courriel à christogenois10@gmail.com. Ses salles de jeux d'évasion sont mobiles peuvent être installées en entreprise, dans une école ou d'autres milieux.

VOIR GRAND

Éventuellement, Christopher aimerait avoir un local pour recevoir les gens et les divertir avec ses scénarios de jeux d'évasion. Entreprend-il pour jouer ou joue-t-il pour entreprendre ? Pas si simple, la réponse à cette question réside dans le plaisir, ce qui est le plus important pour Christopher.

Mais au-delà de ça, le jeune adulte autiste qu'il devient a de quoi charmer et capter l'attention et l'intérêt de ceux qui le côtoient. « Je suis content d'être autiste, je me sens moi-même et maintenant que je sais ce que c'est, je sens que je fais le bien

et la différence autour de moi », a-t-il témoigné.

Comme quoi derrière chaque différence, c'est l'acceptation sociale et la valorisation qui mènent à la réussite, selon lui.

« J'adore créer des énigmes et je suis une personne qui aime divertir et amuser les autres »

- Christopher Genois-Langlois



Christopher en pleine action lors de la préparation de sa salle d'évasion au parc des Berges.

À votre service depuis plus de 20 ans

LES PEINTURES SERGE CANTIN

ENTREPRENEUR PEINTRE
RÉSIDENTIEL - COMMERCIAL

Tél. : 418 873-4979

Nous peignons aussi le stucco et l'aluminium

RBQ : 8269-3524-30

12286

Art et Tech Architecture

www.artettech.ca

Ghislain Bertrand T.P.
7, rue Cantin, Pont-Rouge

• Plan de maison
• Modélisation 3D
• Expertise
• Projet de rénovation
• Estimation

418 873-3520



BILLET Robert Jasmin

robertjasmin@videotron.ca

La fin d'une ère

Habituellement, en décembre, on souligne la fin d'une année. Mais cette année, il est plus à propos de parler de la fin d'une ère. Deux rencontres internationales tenues à Paris et à Montréal sont venues nous rappeler une réalité qui ne laisse plus de place au doute : ou nous changeons rapidement nos habitudes de vie ou nous périssons comme espèce. Ce à quoi nous assistons, c'est tout simplement la fin d'une longue période d'abondance et, disons-le, d'insouciance. Ce constat ne relève aucunement de notre volonté, mais de la force des choses.

Nous avons vécu avec la conviction que chaque génération aurait plus que la précédente. Seuls quelques visionnaires au début des années 70 prétendaient que cette conviction ne reposait que sur un fantasme, celui de la production infinie dans un monde fini. Cette utopie était celle que l'idéologie capitaliste avait réussi à nous faire avaler. Le refus du capitalisme était jadis un choix idéologique. Maintenant, c'est le constat d'une évidence : non seulement la croissance permanente est un mensonge, mais c'est un but impossible à réaliser. Or, tout le système repose sur ce mensonge et pour en sortir, il faut imaginer un autre monde qui implique forcément une certaine forme de décroissance.

Voici, pour la suite de ce billet, une série de phrases que j'ai extraites d'un article paru dans le numéro 163 de Philosophie magazine, actuellement en vente, et intitulé S'extraire du système productiviste. L'auteur est Agnès Sinaï, spécialiste des politiques de décroissance. Je vous les offre comme un cadeau-jeu pour les fêtes : si un repas devient ennuyant, lâchez une de ces phrases et voyez l'effet. C'est parti.

Un optimiste est quelqu'un de mal informé. / On ne peut pas négocier avec la nature. / Il faut mobiliser un imaginaire social tourné vers les ressources territoriales de proximité et de conservation écosystémiques. / Il faut avoir conscience d'où viennent l'eau qu'on boit, nos denrées, notre énergie... C'est un préalable pour devenir des « réhabitants », les coproducteurs des lieux que l'on habite et non seulement des résidents consommateurs. / Pour susciter l'acceptabilité de la pénurie, des solutions existent comme le filet inconditionnel à travers le revenu d'existence ou, conditionnel, alloué à tous ceux qui voudraient s'engager dans des métiers d'utilité sociale ou écologique. / Pour éviter de travailler plus et produire plus, l'anthropologue et expert financier Paul Jorion propose d'abolir le taux d'intérêt.

Joyeuses discussions et joyeuses Fêtes !

Robert Jasmin est juriste, sociologue, écrivain et conférencier.

TABLE DE CONCERTATION EN VIOLENCE CONJUGALE ET FAMILIALE

Vingt-cinq ans d'action et de sensibilisation

Corridors de sensibilisation dans les écoles secondaires, diffusion de ressources sur des napperons offerts à des restaurateurs de la région... Depuis 1997, la Table de concertation en violence conjugale et familiale de Portneuf, qui a récemment célébré son 25^e anniversaire de fondation, multiplie les actions pour conscientiser toute la population.

MATHIEU HARDY

mathieu.hardy@courrierdeportneuf.com

« On voulait réunir autour d'une même table les partenaires qui oeuvraient de près ou de loin en violence conjugale afin de cibler des enjeux et de trouver des moyens pour aider encore plus facilement les femmes et les enfants qui sont victimes de violence », mentionne Véronique Bélanger pour décrire le contexte dans lequel le regroupement a vu le jour à l'époque.

C'est la Maison Mirépi qui a initié ce mouvement, rappelle M^{me} Bélanger, qui y œuvre à titre d'agente de prévention en plus d'être la coordonnatrice de la Table. Le CIUSS, par l'intermédiaire des CLSC et le Groupe d'aide aux personnes impulsives, qui intervient spécifiquement auprès des hommes, ont été les premiers partenaires à s'y associer.

CHAMPS D'ACTION

Toujours à l'affût des mouvements sociétaux relatifs à la

violence qui prennent forme, la Table s'est consacrée, depuis sa création, à des enjeux relatifs aux aînés, au domaine sociojudiciaire et à la jeunesse.

« Ce sont des projets comme ceux-là qui nous aident à garder la population informée », souligne Véronique Bélanger.

L'une des initiatives les plus marquantes a été la création des couloirs de la violence dans les écoles secondaires portneuvoises, un projet qui a été repris par le Centre de services scolaire de Portneuf auquel collabore toujours la Table. La Sûreté du Québec est aussi un partenaire important, notamment pour le déploiement de la trajectoire de services de proximité lors d'une situation de crise survient.

VIOLENCE GENRÉE

« C'est encore majoritairement les femmes qui sont victimes de violence aujourd'hui », affirme M^{me} Bélanger, et ce, malgré la diversité sexuelle qui est désormais observée. La violence est donc, à ses yeux, genrée.

« Mais on n'exclut pas pour autant que les hommes puissent être des victimes et que les femmes soient des agresseurs. « Il faut se garder se garder une ouverture. »

RÉSEAUTAGE

Pour ses 25 ans, la Table de concertation en violence conjugale et familiale s'est offert une occasion de réseautage avec ses partenaires en les invitant à une conférence du professeur et chercheur à l'Université d'Ottawa, Simon Lapierre, à



Les femmes sont encore les plus grandes victimes du fléau de la violence conjugale, et ce, malgré le fait que la Table de concertation en violence conjugale et familiale de Portneuf multiplie, depuis 25 ans, les actions pour la contrer. Photo - stock-image

Saint-Raymond, le 8 décembre. L'objet de la conférence prononcée a été la situation et les enjeux actuels et des pistes de solutions pour la violence envers les femmes et les enfants.

« C'est un moment pour remercier nos partenaires et de se féliciter pour l'importante concertation des 25 dernières années et nos avancées », conclut Véronique Bélanger.

SOMMAIRE

● Divertissement	2	● Chronique voyages	12	● Emplois	24
● Actualités	3	● Sports	14	● Nécrologie	29
● Robert Jasmin	4	● Quoi de neuf ici?	15		
● Opinions	11	● Habitat etc.	22		
● Culture	12	● Petites annonces	24		

COURRIER DE PORTNEUF

276, rue Notre-Dame,
Donnacona (Québec) G3M 1G7
Tél. : 418 285-0211 Téléc. : 418 285-2441

Ventes et production :
production@courrierdeportneuf.com
Directrice générale : Josée-Anne Fiset
Journalistes : Mathieu Hardy, Stéphane Pelletier et Gaétan Genois
redaction@courrierdeportneuf.com
Collaborateurs : Yannick Lepage et Benoit Laganière
Conseillers publicitaires :
Nathalie Vachon, Vincent Gaudreau et
Angie Batsford

Adjointe administrative :
Pierrette Richard

Réceptionniste :
Marie-Claude Denis

Coordonnateur à la production :
Yvon Lafrance

Graphistes :
Martin Houle et Isabelle Lavallée

Caricaturiste : Métyvié

34 364 exemplaires distribués
gratuitement chaque semaine.

Distribution et encartage
TC Media/Solutions Publisac 1 888 999-2272

Toute reproduction totale ou partielle est formellement interdite sans la permission écrite de l'éditeur. Le Courrier de Portneuf limite sa responsabilité pour toute erreur commise dans une annonce à la partie de l'annonce qui contient l'erreur, celle-ci doit être mentionnée dans la semaine qui suit la première parution de cette annonce.

Société canadienne des postes envoie de publications canadiennes, convention no 0343560

Heure de tombée : vendredi 10 h
Imprimé aux presses de
Imprimerie Québecor média inc.
12800, rue Brault, Mirabel Québec J7J 0W4

Publicité nationale :

Montréal : 514 866-3131 • Toronto : 416 362-4488

POUR DÉTOURNER 700 TONNES DE MATIÈRES ORGANIQUES DE L'ENFOUISSEMENT

Que soit lancé le programme Action Réduction

Offerte par la Fondation Alcoa, une contribution de 300 000 \$ étalée sur trois ans permettra à l'organisme Jour de la Terre Canada de s'impliquer auprès de divers établissements des MRC de Portneuf, Manicouagan, Bécancour et Nicolet-Yamaska. L'objectif : réduire et valoriser les déchets organiques, notamment par l'implantation du programme Action Réduction.

STÉPHANE PELLETIER

stephane.pelletier@courrierdeportneuf.com

L'initiative, lancée dans Portneuf cet automne s'échelonnait dans les trois autres MRC d'ici juin 2024. Jour de la Terre Canada a pour ambition de former et de sensibiliser 350 établissements à la réduction des matières résiduelles pour détourner environ 3000 tonnes de matières organiques de l'enfouissement d'ici juin 2024.

« La Fondation Alcoa, en collaboration avec Jour de la Terre Canada, est heureuse de soutenir les communautés où Alcoa détient des opérations dans une démarche de développement durable. Grâce au programme Action Réduction, un accompagnement personnalisé, ainsi que des solutions tangibles à la réduction de l'empreinte environnementale, seront mises en œuvre et favoriseront, par la même occasion, la croissance durable de nos collectivités », souligne Rosa Garcia Pineiro, présidente de la Fondation Alcoa.

COLLABORATION AVEC LA RRGMRP

Dans le cadre de cette initiative, Jour de la Terre Canada désire travailler de concert avec les acteurs locaux et régionaux afin de bonifier leurs actions. Pour ce premier volet, Jour de la Terre Canada soutiendra la Régie régionale

de gestion des matières résiduelles de Portneuf (RRGMRP) dans son programme de reconnaissance déjà en place. Le but est d'atteindre un objectif de formation de 100 commerces et, d'ici un an, de détourner de l'enfouissement 700 tonnes de matières organiques.

« La force d'Action Réduction réside dans son degré d'adaptabilité aux besoins du commerce qu'elle accompagne : un café, une épicerie, un transformateur agroalimentaire ou une pharmacie ont des besoins bien différents en ce qui concerne la gestion des matières résiduelles. Nos experts détermineront des plans sur mesure en tenant compte de cette réalité », indique Valérie Mallamo, directrice générale de Jour de la Terre Canada.

ACCOMPAGNEMENT

L'accompagnement de base comprend une aide personnalisée à l'implantation d'un système de collecte des matières organiques ainsi qu'une formation des salariés au tri.

Déjà présent dans les IGA du Québec, Jour de la Terre a également guidé des commerces de l'arrondissement Rosemont-La Petite-Patrie dans une démarche similaire. « On a accompagné des commerces à mieux gérer leurs matières organiques et dans la réduction de leurs matières résiduelles. Donc, trouver les sources importantes et les accompagner pour trouver des alternatives et les aider à implanter des mesures pour qu'ils génèrent aussi moins de matières », explique M^{me} Mallamo.

ATTESTATION AR

Parmi les 350 commerces participants, 110 pourront bénéficier d'une aide à la mise en place d'actions visant la réduction à la source. Ce second niveau d'accompagnement comprendra un support à l'élaboration de stratégies zéro déchet, de réduction à la source, de réemploi et de valorisation des matières résiduelles. Les

commerces ayant bénéficié de cet accompagnement plus poussé se verront remettre une attestation Action Réduction (AR) récompensant leurs efforts. Dans la région, 30 commerces pourront pousser l'initiative plus loin et se voir attester AR.

IMPACT POSITIF

La collaboration entre Jour de la Terre et la RRGMRP permettra de cibler plus de commerces et d'apporter une aide à ceux qui ont des besoins plus spécifiques.

« Grâce à cette collaboration avec le Jour de la Terre, la Régie espère sensibiliser encore plus de nos ICI sur le territoire, et ainsi bonifier l'impact positif pour les commerces de la région qui cherchent à améliorer leur bilan au niveau des matières organiques recyclées », souligne David Loranger-King, directeur général de la RRGMRP.

« On a vraiment beaucoup de temps à dédier à certains commerces qui vont vouloir aller plus loin dans la recherche de solutions », ajoute Valérie Mallamo.

DANS LES ÉCOLES

En plus de l'accompagnement personnalisé aux commerçants, l'équipe de Jour de la Terre Canada offrira des formations dans les écoles des régions soutenues afin de former le personnel enseignant et pour encourager les élèves à prêter main-forte lors de la collecte de matières organiques. Les écoles seront contactées ou sont invitées à s'inscrire dès maintenant sur le site Web du programme à jourdelaterre.org/gmr-fondation-alcoa/.

À PROPOS DU JOUR DE LA TERRE CANADA

Jour de la Terre Canada est un organisme de bienfaisance qui accompagne les personnes, les municipalités et les organisations à diminuer leur impact sur l'environnement. En plus d'organiser une campagne de



L'initiative, lancée dans la MRC de Portneuf cet automne, s'échelonnait dans les trois autres MRC d'ici juin 2024. Photo - Offerte par Jour de la Terre Canada

sensibilisation à grande échelle le 22 avril, Jour de la Terre Canada déploie des programmes environnementaux et des projets à impact positif avéré dans divers domaines comme la gestion des matières résiduelles, la lutte au gaspillage alimentaire ou encore la mobilité durable.

« On a vraiment beaucoup de temps à dédier à certains commerces qui vont vouloir aller plus loin dans la recherche de solutions »

- Valérie Mallamo



- Service de peintre professionnel intérieur et extérieur
- Service de ménage privé et après construction

Keven Allard **ESTIMATION GRATUITE**
418 998-3172
keven.allard96@gmail.com



Confection et réparation de prothèses dentaires

Consultation gratuite!
 Notre équipe vous accueille en toute sécurité selon les normes sanitaires.

2 CLINIQUES POUR VOUS SERVIR

CLINIQUE de DENTUROLOGIE Kim Martel d.d.

St-Raymond, 212, St-Joseph
418 337-1666
 St-Marc-des-Carrières, 1000, boul. Bona-Dussault
418 268-1266

MANQUEMENT ÉTHIQUE DE L'EX-MAIRE LANGLOIS

Saint-Léonard obtient un sursis

Il faudra encore patienter pour connaître le règlement dans l'affaire de l'ex-maire de Saint-Léonard-de-Portneuf, Denis Langlois, qui a été reconnu coupable d'un manquement éthique grave. La Municipalité a obtenu, de la part de la Commission municipale du Québec (CMQDJ), la permission de surseoir à son obligation de percevoir, auprès de l'ancien élu, une amende de 4000 \$.

MATHIEU HARDY

mathieu.hardy@courrierdeportneuf.com

Ce sursis viendra à échéance la semaine prochaine, le 22 décembre. À l'origine, l'administration municipale devait apporter les mesures correctrices à la fin novembre, 20 jours ouvrables après le 2 novembre, date à laquelle la CMQDJ a publié son rapport d'enquête.

Le vice-président de la

CMQDJ, Denis Michaud, a autorisé ce délai supplémentaire à la direction générale de la Municipalité pour suivre la « La demande de prolongation a été accordée pour permettre au conseil de continuer sa réflexion » recommandation faite, a annoncé la porte-parole Isabelle Rivoal lorsque questionnée par le *Courrier* en ce qui a trait à la suite des procédures.

RÉFLEXION À POURSUIVRE

« La demande de prolongation a été accordée pour permettre au conseil de continuer sa réflexion », mentionne le directeur général de la Municipalité, Serge Allaire. « Vous comprendrez que, comme le conseil est en réflexion, je ne peux pas élaborer sur les options analysées », a-t-il poursuivi.

Le mois dernier, l'ex-maire Denis Langlois a indiqué, en entrevue, vouloir s'entretenir avec les élus pour tirer cette affaire au

« La demande de prolongation a été accordée pour permettre au conseil de continuer sa réflexion »

- Serge Allaire, directeur général

clair. « Il n'y a pas de rencontre prévue avec M. Langlois », a conclu Serge Allaire, interrogé à savoir si la discussion avec l'ex-maire était ouverte.

Dans son édition du 16 novembre, le *Courrier* rapportait que la Direction des enquêtes et des poursuites en intégrité municipale a conclu que Denis Langlois n'a toujours pas remboursé la pénalité de 4000 \$ imposée par la Commission au terme de la décision rendue le 25 avril.



À Saint-Léonard, le suspens perdure concernant l'affaire de l'ex-maire Denis Langlois, puisque la Municipalité bénéficie d'un sursis permettant aux élus de poursuivre leur réflexion. Photo - Archives

CHRONOLOGIE

L'acte répréhensible s'est déroulé en octobre 2018, alors que Denis Langlois a agi ou tenté d'agir « [...] dans l'exercice de ses fonctions, ses intérêts personnels ou d'une manière abusive ceux de toute autre personne en forçant, par un ordre direct, la directrice générale de la Municipalité à convoquer une nouvelle séance du conseil dans le but de faire modifier la décision prise par le conseil visant à demander à la MRC de Portneuf de tenir une consultation publique pour le projet d'agrandissement de sa porcherie [NDLR. : Porc Héden], pour éviter de payer les frais de consultation ou pour tout autre motif, contrevenant ainsi à l'article 5 du *Code d'éthique et de déontologie des élus de la Municipalité de Saint-Léonard-de-Portneuf* », souligne la CMQDJ.

La chronologie des événements survenus dans l'affaire Langlois met également au jour

le fait que le conseil municipal a tergiversé et a donné ordre, au directeur général, de suspendre les démarches le 15 août.

En septembre, les élus ont décidé, séance tenante, d'abandonner les procédures judiciaires contre Denis Langlois, ce qui lui évitait de verser les frais de l'amende imposée par la Commission municipale du Québec.

Les citoyens ont mis en doute, en octobre, la décision des élus relativement à l'abandon de la poursuite.

REFUS DE PAYER

Malgré le fait qu'il ait été condamné à payer une pénalité de 4000 \$ à la Municipalité pour le manquement allégué par la Commission municipale du Québec, Denis Langlois n'entend pas verser un sou, qualifiant l'amende qui lui est imposée d'« illégale ».



NOUVEAU

YM SERVICE YANNICK MÉKANIK

YANNICK EMOND
418 609-1144
FUSOPOWER@HOTMAIL.COM

SERVICE ROUTIER
VÉHICULES LOURDS
BOYAUX HYDRAULIQUES

>14393

GESTION ANIMALIÈRE PAR LA SPA DANS PORTNEUF

Les chats sont récoltés en majorité

Alors que se termine sa première année de gestion animalière dans la MRC de Portneuf, la Société protectrice des animaux (SPA) de Québec dresse un bilan positif de ses 141 interventions. Cependant, la proportion habituelle pour les chats trouvés ou abandonnés dans un secteur est de 15 % au-dessus de la moyenne.

STÉPHANE PELLETIER

stephane.pelletier@courrierdeportneuf.com

En date du 1^{er} décembre, la SPA a accueilli 641 animaux domestiques provenant de la région, soit 469 animaux trouvés et 172 animaux abandonnés. Ce groupe est constitué de 53 chiens, 545 chats et 43 petits animaux, comme des lapins ou de cochons d'Inde.

La SPA a également contribué à réunir 21 animaux qui avaient été perdus et qui ont été réclamés par leurs propriétaires. « Cela signifie que les chats constituent 85 % de tous les animaux récoltés, les chiens 8 % et les petits animaux 7 % », indique Félix Tremblay, directeur général de la SPA de Québec.

COLONIE DE CHATS

La SPA dessert 38 municipalités et dans la région, elle a dû intervenir à plusieurs reprises pour démanteler des colonies de chats. « On constate clairement que les enjeux de gestion sont du côté des chats. D'ailleurs, on est convaincus qu'on a récolté plus de chats cette année parce que ces animaux n'étaient pas gérés par le passé. On pense que, dans les prochaines années, le nombre de chats récoltés dans Portneuf va légèrement décliner », explique M. Tremblay.

Il n'est pas rare qu'une colonie de chats débute par une personne pleine de bonnes intentions, qui veut nourrir les chats errants sans se rendre compte qu'en les alimentant, elle les attire et stimule la reproduction. « On comprend que les gens



La SPA de Québec est un refuge animalier professionnel, encadré par des vétérinaires et des experts, qui a pour mission de protéger la qualité de vie des animaux domestiques. Photo - Offerte par la SPA de Québec

sont interpellés et veulent aider, mais quand cette aide n'est pas encadrée par des professionnels, elle amplifie le problème. Souvent, quand on est intervenue dans Portneuf, c'était à la demande la personne qui avait nourri les chats au départ et qui avait perdu le contrôle », souligne le directeur général.

VISION ROMANESQUE

Malheureusement, les gens ont encore une vision romanesque qu'un chat dans le bois mène une belle vie. « Votre chat va vivre entre 13 et 15 ans dans votre maison. Dans le bois, il va vivre de trois à quatre ans. C'est une fausse vision que de penser qu'un chat qui vit dehors est bien. Ils sont des animaux domestiques et le prix à payer est d'en prendre soin », ajoute-t-il.

CANDIDATS PEU DÉSIRABLES

De plus, la période de socialisation du chat, entre l'âge de 5 et 10 semaines, est très courte. « Les chats qu'on récolte dans les colonies sont souvent des candidats peu désirables pour l'adoption. Ils sont presque toujours très craintifs et avec des problèmes de santé importants. On demande aux gens de nous contacter rapidement lorsqu'ils

constatent l'émergence d'une colonie. Ainsi, on peut récolter les chatons et les placer à l'adoption. On peut aussi stériliser les adultes pour cesser la reproduction », avise Félix Tremblay.

FAIRE UN DON

La SPA profite de l'occasion pour tendre la main à la population et l'inciter à faire un don en ligne. « On est une organisation



La SPA de Québec a été fondée en 1875. Elle célébrera bientôt 150 ans de défense des droits des animaux. Photo - Offerte par la SPA de Québec

qui est extrêmement efficace sur le plan économique. Comme on pratique la médecine de refuge, l'argent va aller très loin. On est capable de faire beaucoup avec peu », précise M. Tremblay.

L'hyperlien pour verser une contribution en ligne est spadequebec.ca/faire-un-don et un reçu d'impôt sera attribué pour tous les versements de 20 \$ et plus. Environ 2500 animaux

trouvent une nouvelle famille adoptive grâce à la SPA chaque année.

Il n'est pas rare qu'une colonie de chats débute par une personne pleine de bonnes intentions

NOUVEAU MONTANT PONCTUEL POUR LE COÛT DE LA VIE

DES TEXTOS FRAUDULEUX CIRCULENT. SOYEZ VIGILANT !

Revenu Québec n'enverra aucun texte ni courriel en lien avec le nouveau montant ponctuel pour le coût de la vie.

La somme à laquelle vous avez droit vous sera versée automatiquement par dépôt direct ou par chèque dès décembre.

Pour en savoir plus, visitez revenuquebec.ca.

REVENU
QUÉBEC



Les fêtes
arrivent vite.



Faites-vous
vacciner contre
la COVID-19
maintenant pour
être protégé
à temps.

Prenez rendez-vous au
[Quebec.ca/vaccinCOVID](https://quebec.ca/vaccinCOVID)

TOURNEZ-VOUS VERS L'EXCELLENCE

La Ferme Bio-De-Ly parmi les lauréats

« On a toujours eu cette fibre-là, d'être plus proche de la nature possible. » Cette explication est d'Alexandra D. Rochette, de la ferme neuvilleoise Bio-De-Ly. Mme Rochette figure parmi les lauréats du 17^e concours Tournez-vous vers l'excellence, de la Financière agricole du Québec.

GAÉTAN GENOIS

gaetan.genois@courrierdeportneuf.com

L'entreprise de la lauréate, qui se spécialise en production laitière biologique, se voit décerner une bourse de 2 500 \$ de l'organisme gouvernemental. Le concours veut souligner l'importance du travail de jeunes entrepreneurs agricoles et récompenser celles et ceux qui se distinguent en raison de leurs aptitudes professionnelles et de leurs qualités de gestionnaires.

FIERTÉ

« C'est une fierté de recevoir ça, c'est un gros concours, c'est très valorisant de recevoir ce prix-là », déclare la productrice.

Il s'agit de sa première participation au concours. « Je le voyais passer chaque année, mais je me disais je ne répondais pas aux critères. » Pourtant, la jeune agricultrice y répondait bel et bien, puisqu'elle a des parts dans l'entreprise et qu'elle fait partie de la relève agricole.

Dans le dossier d'inscription,

« On a toujours eu cette fibre-là, d'être plus proche de la nature possible »

- Alexandra
D. Rochette

elle a présenté son bilan des trois dernières années puis démontré des améliorations à la ferme. Il lui fallait évoquer que sa participation dans l'entreprise a eu un impact positif.

La ferme de la route 138, qui en est à sa cinquième génération de production agricole, appartient à 50 % à Alexandra depuis 2018, alors que son père et sa mère, Lyette Du Sablon et Denis Rochette, détiennent chacun 25 % des parts. La jeune entrepreneure a voulu apporter son grain de sel dans l'entreprise.

SE CONFORMER AUX NORMES BIO

« En 2020, explique Mme Rochette, il fallait se conformer aux normes bio. Nos taures, nos vaches tarées, même nos sujets de remplacement devaient être *loose*. On a décidé d'utiliser le vieux bâtiment de la grange pour la stabilisation libre. C'est un gros coup qu'on a donné, mais ça en valait la peine. »

On considère donc le bien-être des animaux qui sortent dehors l'été et peuvent faire de l'exercice l'hiver.

Cette transformation facilite le travail, le rend beaucoup moins physique et plus rapide, ce qui permet donc de sauver du temps et de l'énergie. En même temps, on a constaté une augmentation de la production.

LA FINANCIÈRE RÉCOLTE

« La Financière récolte, quand ça allait mal, ils étaient là, présents, et ça allait bien », commente-t-elle.

Katherine Guay est conseillère en financement pour la Financière agricole du Québec. « Les forces d'Alexandra en tant qu'agricultrice : elle est capable de jongler avec deux projets en même temps. »

On a vu une augmentation



Au travail avec les animaux. Photo - Offerte par la Financière agricole du Québec



La ferme Bio-De-Ly est située sur la route 138.

Photo - Offerte par la Financière agricole du Québec



Alors que le troupeau était jadis composé de vaches Holstein, c'est la race Jersey qui en fait maintenant partie.

Photo - Offerte par la Financière agricole du Québec

au niveau des revenus du lait et les charges ont diminué. Ce principe d'être plus proche de la nature et d'avoir le moins d'intrants possible était déjà présent à une époque où la

ferme était plutôt dédiée à la production maraîchère.

« On garde nos animaux, on a des vaches de 12-13 ans dans le troupeau, c'est très rare, on est fiers de ça », conclut-elle.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE TRAUMATISME OCULAIRE

Achetez des jouets sécuritaires

Les Fêtes sont à nos portes et la Société canadienne d'ophtalmologie souhaite insister sur l'importance d'acheter des jouets sécuritaires pour les yeux en cette saison. Chaque année, de nombreux enfants se retrouvent à l'urgence en raison de blessures oculaires causées par des jouets inadéquats. Décembre marque le Mois de la sensibilisation aux jouets et aux cadeaux sécuritaires.

« Avec toute la frénésie qui entoure les Fêtes, il est facile d'oublier les notions de sécurité de base. Toutefois, les blessures oculaires chez les enfants constituent l'une des causes majeures de déficience visuelle, affirme le Dr Phil Hooper, président de la Société canadienne d'ophtalmologie. C'est pourquoi les professionnels des soins oculaires recommandent d'éviter les jouets qui présentent un risque élevé de causer des blessures oculaires, par exemple des lasers, des jouets tranchants, des aérosols à fil serpentin et des jouets volants ou qui lancent des projectiles, en particulier si les enfants ne portent pas de lunettes de protection. »

SONDAGE

Un sondage réalisé par la Société canadienne d'ophtalmologie en partenariat avec l'Association canadienne des optométristes a révélé qu'en matière de cadeaux, seulement 16 % des Canadiens déclarent tenir compte de la sécurité oculaire lorsqu'ils effectuent leurs achats. Si un enfant fait une mauvaise utilisation d'un jouet, celui-ci peut causer de graves blessures oculaires, incluant des abrasions de la cornée, un saignement oculaire interne, une ecchymose et, dans les cas plus extrêmes, une perte permanente de la vision, des douleurs chroniques ou même la perte d'un œil. Les ophtalmologistes sont des docteurs en médecine et les seuls professionnels des soins

oculaires capables de traiter des traumatismes oculaires graves.

En plus des jouets, le temps passé par les enfants à se servir de leurs nouveaux appareils électroniques, incluant les jeux vidéo et les iPads ou tablettes, devrait également faire l'objet d'une surveillance, étant donné les preuves de plus en plus nombreuses démontrant qu'un temps d'écran prolongé accroît le risque de myopie chez les enfants.

Le sondage a également révélé que, depuis le début de la pandémie, les parents indiquent que leurs enfants passent environ quatre heures, en moyenne devant un écran, ce qui correspond approximativement à une heure de plus qu'avant la pandémie.

Trois parents sur cinq dont les enfants passent plus de temps devant un écran durant la COVID qu'avant sont d'avis que ce temps d'écran supplémentaire a eu un impact négatif sur la santé oculaire de leurs enfants. Les résultats du sondage démontrent également l'importance de créer une stratégie nationale sur les soins oculaires afin de renseigner les Canadiens sur les soins de santé oculaires.

QUELQUES CONSEILS

Pour contribuer à prévenir les blessures oculaires chez les enfants, la Société canadienne d'ophtalmologie présente quelques conseils pour l'achat de jouets sécuritaires dont les Canadiens devraient tenir compte en cette saison des Fêtes.

Confirmer que le jouet convient à l'âge de l'enfant. Éviter certains jouets qui présentent un risque élevé de blessures oculaires comme des fusils jouets, des lasers, des aérosols à fil serpentin, des jouets volants et des jouets longs et pointus comme des épées.

Expliquer aux enfants comment jouer de façon appropriée et de façon sécuritaire avec les jouets. Conserver les jouets qui présentent un risque possible

de blessure oculaire hors de la portée des enfants, sauf s'ils sont utilisés sous la supervision d'un adulte.

Ajouter des lunettes de protection aux équipements sportifs. Vérifier si l'emballage a été inspecté et approuvé par les organismes de réglementation appropriés, y compris la Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation, l'Association canadienne de normalisation ou l'American Society for Testing and Materials.



Il est important de songer à acheter des jouets sécuritaires et qui préviennent les problèmes de santé oculaire chez les enfants, avise la Société canadienne d'ophtalmologie. Photo - stock-image

Formation

LANCEMENT D'UNE ENTREPRISE

INSCRIVEZ-VOUS DÈS MAINTENANT

Début

24 janvier 2023

Mardi

De 18 h 30 à 21 h 30

Au CFP, à Donnacona
Information et inscription

saeportneuf.com

Sandra Godin

418 285-5018

poste 2216

École



CENTRE DE FORMATION
de **Portneuf**
Centre de services scolaire de Portneuf

Entrepreneuriat Québec

de Donnacona

EXCELLENCE EN DÉVELOPPEMENT

Un prix pour le Camp Portneuf

En novembre s'est tenu le gala de l'Association des camps du Québec. Le Camp Portneuf y a mérité le prix Excellence en développement et innovation dans la catégorie Camp familial certifié.

GAÉTAN GENOIS

gaetan.genois@courrierdeportneuf.com

Comme l'explique Olivier Lauzon, le directeur général de cet établissement situé au lac Sept-Îles, ce prix est remis dans le contexte du projet que le camp a développé dans le domaine du tourisme responsable.

Par l'entremise de l'offre d'hébergement récréotouristique, le projet permettra en premier lieu à monsieur et madame Tout-le-monde de passer des vacances au camp.

« Mais surtout, précise Olivier Lauzon, il permettra de dégager des revenus, des ressources qui nous permettent d'offrir des services supplémentaires aux participants. »

FAIBLES REVENUS ET BESOINS PARTICULIERS

Ces ressources s'adressent autant aux familles à faible revenu qui viennent participer aux activités qu'aux enfants à besoins particuliers et qui ont besoin d'une certaine forme d'accompagnement. Cela permet aussi à des familles de la région de Portneuf, défavorisées ou à revenu modeste, de participer à des vacances ou activités et de pouvoir bénéficier d'hébergements qui sont adaptés à leur capacité de payer.

Le camp met aussi en place des projets d'intervention avec

des installations de plein air pour des fins de semaine de développement, de leadership et de persévérance scolaire pour les jeunes.

Entre 3000 et 5000 personnes sont touchées de près ou de loin par ce projet. Soulignons que le Camp Portneuf reçoit entre 16 000 et 18 000 visiteurs annuellement.

CAMPAGNE DE FINANCEMENT

« On est encore dans notre campagne de financement, déclare le directeur général, mais on n'a pas encore atteint notre objectif. »

Sur les 3 M\$ qui constituent ce montant à atteindre, 2,5 M\$ ont été engrangés jusqu'ici. « La partie la plus difficile, ce sont les derniers milles, avoue-t-il. Malgré tout, on a une très belle



Le directeur général du Camp Portneuf, Olivier Lauzon et son adjoint, François Holmes. Photo - Offerte par le Camp Portneuf

réponse de la population, mais on sent que le défi reste grand devant nous pour atteindre cet objectif. »

La campagne se terminera en juin 2023. Les montants recueillis seront utilisés en deux volets. Une partie servira aux infrastructures, qui seront

soit adaptées, rénovées ou construites afin de desservir une nouvelle clientèle de même que la clientèle à mobilité réduite. L'autre partie permettra de créer un fonds d'accessibilité qui contiendra 1M\$ pour permettre l'accès aux plus défavorisés.

PMT ROY a pris la difficile décision de fermer sa succursale située sur l'avenue St-Michel à Saint-Raymond. Pourquoi? Parce qu'avoir pignon sur rue n'est plus nécessaire pour offrir un service d'exception, suivant les événements des dernières années.

En employant des gens d'ici et en poursuivant notre implication dans plusieurs causes touchant la communauté, PMT ROY continuera d'être présent dans la région.

N'hésitez pas à communiquer avec nos professionnels en assurance, qui demeurent disponibles pour vous offrir un service de qualité.

pmt roy
1 833 936-8004 | pmtroy.com

[intact]
ASSURANCE
pmt roy
AGENCE AUTORISÉE
1 866 780-0808 | agencepmtroy.com

Les privilégiés, les favorisés et les naufragés

Ce titre, vous l'aurez peut-être compris, évoque la situation désastreuse de notre système d'éducation à trois vitesses. Si on exclut les profiteurs de ces luttes de classes, la majorité des Québécois n'adhère pas à cette régression qui ouvre la porte à une dégradation marquée des classes ordinaires de l'école publique, où les élèves sont victimes d'une inégalité des chances programmée. Devant ce constat inquiétant, que

répond le nouveau ministre de l'Éducation ?

Dans une mêlée journalistique, le ministre Bernard Drainville affirme que le système à trois vitesses est là pour rester et que les subventions à l'école privée seront maintenues. Conformément au slogan électoral de la CAQ, il continue à faire du surplace tout en promettant d'ajouter des bouées de sauvetage à ces laissés-pour-compte de l'école publique qui risquent

de sombrer dans la tempête parfaite qu'on leur impose.

Ce que semble oublier le ministre Drainville, c'est que le problème est structurel et que des solutions conjoncturelles ne seront que du baume sur des blessures qui se gangrènent, faute de soins appropriés. Oui, il y a un manque de personnel à combler. Oui, il faut revaloriser le statut d'enseignant. Oui, il faut ajouter des ressources pour épauler les profs. Oui, il faut

revoir la formation des maîtres. Toutes ces mesures ne sont pas mauvaises, mais quand le rafirot ne tient plus la mer, il faut le remplacer par une nouvelle embarcation afin d'assurer la sécurité de ses occupants. On peut tenter de rafistoler la cale pour maintenir les ponts supérieurs et leurs occupants au sec, mais il est indécent que cela se fasse au détriment des matelots sacrifiés qui ne méritent pas un tel traitement.

Quand une structure s'écroule face à l'érosion qui la mine, un drainage n'est pas suffisant. De même, face aux problèmes d'iniquité du système éducatif québécois, il est impérieux de le restructurer pour le remettre à flot afin d'assurer une égalité des chances pour l'ensemble des élèves du Québec.

Marcel Perron, Neuville

De la distorsion électorale à la distorsion parlementaire

Les résultats électoraux décollant de la dernière élection québécoise démontrent le passéisme du mode de scrutin issu des traditions britanniques. À sa face même, le nombre d'élus par rapport au suffrage exprimé dénote une outrageuse disproportion qui frôle une apparente illégitimité. Mais le bat blesse encore plus lorsque que l'on constate le sort qui est réservé au PQ dans la répartition des questions (cinq par tranches de cent) et des ressources consenties. Dans les deux cas, il s'agit

d'une aide médicale à mourir qui lui est malicieusement offerte par les autres partis.

Certains prétendent que les règles du jeu sont ainsi faites et qu'il faut s'y soumettre. À ces défenseurs du statu quo, il est important de souligner que les résultats électoraux ne reflètent pas les choix démocratiques des électeurs. Si la représentation proportionnelle n'est pas dans les cartons caquistes, ces derniers ainsi que les oppositions, auraient pu suppléer cette « injustice » par une ouverture pour

faciliter une présence minimalement efficace du PQ.

Malheureusement, la CAQ (90 députés avec 40,98 % du vote), le PLQ (21 députés avec 14,37 % du vote) et QS (11 députés avec 15,43 %) ont vidé la caisse, ne laissant presque rien au PQ malgré ses 14,61 % de suffrages exprimés. Pourquoi le premier ministre Legault s'acharne-t-il sur le parti qui l'a mis politiquement au monde ? De même, le PLQ n'aurait-il pas avantage à maintenir un parti officiellement indépendantiste qui

pourrait leur servir de contre-face ? Également QS, par respect pour ses membres souverainistes, écologistes et solidaires de gauche, ne devrait-il pas aider un parti comme le PQ qui contribuerait à faire avancer ces idées à l'Assemblée nationale ?

Comme on peut le constater, les distorsions électorales ont faussé le choix démocratique des électeurs. Conscients de cette nouvelle réalité, les différents partis politiques auraient dû se gouverner en conséquence

et accorder une place décente pour tous. En excluant le PQ du jeu parlementaire, ils nous montrent leur vrai visage. Diluant leurs beaux principes, ces partis font de la petite politique opportuniste au détriment d'une volonté populaire exprimée, alimentant ainsi le cynisme d'une population qui en a soupué de ces petitesse de leurs élus.

Marcel Perron, Neuville



Place Donnacona
le centre de vos achats...

LE PÈRE NOËL ARRIVE À PLACE DONNACONA !

Vendredi le 9 décembre de 18h à 20h
Samedi le 10 décembre de 10h à 14h
Vendredi le 16 décembre de 18h à 20h
Samedi le 17 décembre de 10h à 14h
Dimanche le 18 décembre de 10h à 14h

CONCERT DE NOËL
Concert de violon
M. Frank Perron
(1^{er} violon de L'OSQ)
Samedi 17 décembre à 13h
Dans le mail en face du Brunet.



CLUB LESSIVE
BUANDERIE ST-RAYMOND

«Au Club Lessive, nous savons que votre temps est précieux. C'est pourquoi les familles et les professionnels occupés adorent notre service d'abonnement mensuel laver et plier. Dites « au revoir » au jour de la lessive et « bonjour » à votre nouveau temps libre. Nous laverons et plierons soigneusement pour vous les chemises, les jeans, les pantalons décontractés, les shorts, les t-shirts, les chaussettes, les sous-vêtements, les pyjamas et les serviettes. Il ne vous reste plus qu'à les ranger.»

Un cadeau pratique à offrir!

Abonnements en ligne à buanderiestraymond.ca



CHRONIQUE VOYAGE

**Ninon
Brière**
ninonbriere@outlook.com

Puerto Vallarta, la beauté mexicaine!

Nichée entre la majestueuse Sierra Madre, cette chaîne de montagne longue de plus de 1000 km et la célèbre Baie de Banderas, Puerto Vallarta m'invite encore et chaque visite me rassasie. Chaque fois, je suis séduite par cette ville mexicaine baignée par les eaux aux nuances d'émeraude et ses plages dorées. Chaque fois, le spectacle de cet océan qui s'échoue sur la grève ou sur d'énormes rochers me renvoie la beauté de son paysage. Chaque fois, je me rappelle que ce décor idyllique a été la trame de fond de nombreux films hollywoodiens. À l'ouest, des dauphins s'amuse, tels des gamins dans les vagues d'un vert bleuté. À l'est, les montagnes se dressent avec fierté, laissant le soleil se pointer et les nuages matinaux se dissiper. Les matins sont plus frais et donnent rendez-vous aux sportifs avant que la chaleur n'envahisse la station balnéaire.

Puerto Vallarta m'étonne par ses bâtiments coloniaux colorés contrastant avec certains *resorts* plus modernes mais qui s'intègrent artistiquement dans ce tableau. La zone hôtelière, située à proximité de l'aéroport international Gustavo Diaz Ordaz, nous transporte jusqu'à la « zona romantica » où on peut encore se loger et s'amuser. Puis, nous y arrivons, il se dresse devant moi et m'éblouit encore : le Malecon, dans le Vieux Vallarta. Je m'arrête et je revois ce tableau si parfait avec, d'un côté l'océan sauvage qui éclabousse les récifs et de l'autre, cette ville coloniale, si mexicaine, si expressive et chaleureuse. Je m'exclame devant les sculptures qui décorent cette promenade en bord de mer. Les rues pavées de pierres ont un air du Vieux-Québec, les taxis s'y promènent avec leurs bagnoles qui encaissent les coups.

Je suis tentée par les boutiques qui arborent des vitrines aux fières couleurs du drapeau national. J'y entre et je redécouvre les œuvres d'arts, le talent des artisans ainsi que leur patience. On me propose des spectacles sur la Plaza de Amas pendant que les odeurs des cuisines des restaurants des alentours m'attirent. On y sert des plats typiquement mexicains et je n'offre aucune résistance à toutes ces tentations, à toutes ces saveurs. Je parcours ce quartier et non loin, je distingue l'église Notre-Dame de la Guadalupe, où de nombreux touristes s'arrêtent le temps de se laisser imprégner par cette atmosphère en y constatant la ferveur des locaux. Je suis chez eux, dans leur quartier résidentiel, parce que j'ai poussé ma marche plus vers l'est. Les trottoirs inégaux, faits de grosses pierres ou de pavés, m'ont conduit jusqu'à leurs maisons où, volets ouverts, je goûte la vie de ces familles discrètement, mais avidement. Je rebrousse chemin pour ne rien rater de ce coucher de soleil que j'ai déjà gravé dans mon esprit. Je m'installe dans un des bars, au 2^e étage, près de la balustrade, pour ne rien marquer. C'est en goûtant le meilleur Margarita de ma vie que je verrai le soleil se détendre et fondre dans le Pacifique en éteignant, un à un, dans une chorégraphie synchronisée, ses mille feux. Je ne veux pas que cette journée s'achève et j'insiste. Le *nightlife* s'apprête à envahir le Malecon. Le Merengue, la Salsa se mélangeront à la Tequila! Puerto Vallarta sait fêter!

Puerto Vallarta se targue aussi d'accueillir de nombreux bateaux de croisières et le secteur de la marina offre un cadre chic, huppé où les boutiques ainsi que les restaurants haut de gamme se partagent la vedette avec les condos et les yachts opulents. Plus au Nord, le Nuevo Vallarta propose aussi des complexes hôteliers avec de belles plages dans des formules tout inclus, dans un cadre revivifiant!

Osez prendre le bus de ville, entourés de mexicains, pour vous déplacer et ne passez surtout pas à côté de toute la culture que cette ville peut vous offrir. Visitez le vieux quartier à pieds, à chaque pas, appréciez les traces du passé. Ne manquez pas l'occasion de visiter le marché municipal et les supermarchés mexicains où les légumes sont géants. Arrêtez-vous encore devant un parc où des adolescents jouent au basket, faites un *stop* devant une école. Voyez la vraie vie des mexicains. Retournez à l'hôtel en taxi, souriez... vous êtes à Puerto Vallarta!

Ninon Brière
ninonbriere@outlook.com

LA CONQUÊTE DE LA MER

Karl Thériault quitte la télé-réalité *Le lot du diable*

Karl Thériault, de Deschambault-Grondines, a été évincé de sa colonie lors de la quatrième émission de télé-réalité *Le lot du diable*, diffusée à Historia. Il ne repartira donc pas avec le grand prix de 100 000 \$. Sous le thème de la conquête de la mer, cette deuxième saison confronte les candidats à la réalité des colons qui se sont établis en Gaspésie dans les années 30.


**STÉPHANE
PELLETIER**
stephane.pelletier@courrierdeportneuf.com

Dans des conditions misérables et avec les moyens de l'époque, les participants doivent jeter les bases d'un petit établissement de pêche privé en accomplissant les mandats qui leur sont donnés par l'inspecteur de la colonie, qui est interprété par

le comédien Louis Champagne. « Je suis fier de moi et de mes efforts pour aider ma colonie à se rendre le plus loin possible. Je pense que cela s'est reflété dans nos quatre victoires consécutives. Je me considère chanceux d'avoir participé à cette émission. J'ai apprécié

mon expérience cinématographique et mes rencontres. C'est quelque chose que je voulais faire depuis longtemps », confie le candidat.

BISBILLE ET TIRAILLAGE

Pendant 15 jours, avec ses confrères et consœurs de la colonie de la falaise, Karl a activement participé à la construction de leur *cookroom* traditionnelle et de leur embarcation. « Il faut être conscient que chaque épisode dure environ trois jours. À l'écran, la base est de raconter une histoire et d'éprouver du plaisir, mais les moments où il y a un peu de bisbille ou de tirailage sont toujours appréciés », explique Karl.

Le charpentier-menuisier s'est rapidement imposé dans l'aventure en remportant le premier jeu de sélection



Karl Thériault, à gauche, en compagnie des autres membres de la colonie de la falaise lors de la construction de leur *cookroom* traditionnelle. Photo - Offerte par Laurence Labatt

et le privilège de choisir ses coéquipiers. « On ne le voit pas à l'écran, mais ma chaise, cela m'a pris environ 12 minutes pour la faire et le deuxième, 45 minutes », souligne-t-il.

D'ailleurs, dès le début, Karl était très confiant et peut-être un peu trop. « Il n'y avait aucun candidat qui me faisait peur pour la finale. J'étais le garçon le plus vieux et charpentier-menuisier. On parle d'expérience de vie et cela pouvait être menaçant. Ma force m'a menée à ma perte », indique Karl, sans regret.

« Être éliminé le premier, ça montre que j'étais imposant et que personne ne voulait m'affronter en finale »

— Karl Thériault

GARS FRANC

Évidemment, les participants doivent se lever tôt, vivre avec peu de moyens et les journées sont longues, de 15 à 16 heures. Leur but premier est de survivre aux éliminations successives, puisqu'un seul d'entre eux se rendra au bout de l'expérience. « Dans la vraie vie, je suis quelqu'un qui est franc, mais qui n'est pas rancunier. J'ai toujours le goût de régler les conflits immédiatement et ensuite, on passe à un autre sujet pour aller dans la même direction. Je ne suis pas une personne qui accumule beaucoup la frustration intérieure. Quand je regarde toutes mes petites montées de lait, je peux toutes les justifier », précise Karl.

LA TÊTE SUR LA BÛCHE

Questionné sur les causes de son élimination, il demeure positif. « Être éliminé le premier, ça montre que j'étais imposant et que personne ne voulait m'affronter en finale. »

En effet, Karl a été le premier candidat de la colonie de la falaise à être éliminé. « On le sent à travers les gens que tu as la tête sur la bûche. C'est difficile, car tu compétitionnes pour ton équipe, mais en même temps, tu sens qu'ils veulent t'éliminer. Les relations humaines sont pratiquement le plus difficile aspect de l'aventure », confie-t-il.

BELLE EXPÉRIENCE

Karl insiste également sur le fait que 97 % des journées étaient du bonheur et il souhaite la meilleure des chances à son équipe. « Ce que j'apprécie, c'est qu'à la suite de cette aventure, on est tous devenus des amis. Je n'en veux pas à personne et personne ne m'en veut non plus. On s'est revus toute la gang ensemble et on se parle pratiquement tous les jours. On a beaucoup de plaisir à suivre le reste de l'aventure », conclut-il en invitant les téléspectateurs à regarder les prochains épisodes de la série.



Le charpentier-menuisier de Deschambault-Grondines a été éliminé lors de la diffusion du quatrième épisode de la série.

Photo — Offerte par *Le lot du diable*

**Vous passez beaucoup de temps dans votre sous-sol ?
Découvrez ce qui pourrait s'y cacher au ciussscn.ca/radon**



>14250

LE ROUGE ET OR GAGNE LA COUPE VANIER

Le Neuvilleois William Quenneville sur l'alignement



Le numéro 56 du Rouge et Or, William Quenneville, portant fièrement la Coupe Vanier, le trophée le plus important du football universitaire canadien. Photo - Offerte par William Quenneville

« On se sent bien, c'est là qu'on se rend compte que c'est tout un accomplissement et que les efforts qu'on a mis pendant la saison, ça a payé », a déclaré le footballeur William Quenneville, originaire de Neuville après avoir vu le Rouge et Or remporter la Coupe Vanier



**GAÉTAN
GENOIS**

gaetan.genois@courrierdeportneuf.com

C'est donc le 26 novembre qu'a eu lieu cette grande finale, emportée par la marque de 30 à 24 lors d'un affrontement avec Huskies de la Saskatchewan. Le match était disputé au stade Alumni de London en Ontario. Pour le Rouge et Or, il s'agit d'une 11^e victoire de la Coupe Vanier.

William évolue sur la ligne défensive du Rouge et Or de l'Université Laval, qui rappelle, est l'équipe gagnante

de la Coupe Vanier, le trophée le plus convoité du football universitaire canadien.

À 21 ans, le jeune homme de Neuville en est à sa deuxième année de football avec le Rouge et Or. Comme tout bon joueur de ligne défensive, à 6 pieds, 3 pouces et 237 livres, il est costaud et rapide.

DES DÉBUTS TRÈS JEUNE

William a commencé très jeune, à l'âge de neuf ans. Il était

**« L'ambiance
était là
et on savait
que les partisans
étaient derrière
nous »**

– William
Quenneville

alors inscrit au mini-football avec l'organisation du Rouge et Or. « C'est assez drôle de commencer à ce niveau et de revenir avec le Rouge et Or », commente-t-il.

Il a auparavant joué trois ans au Campus Notre-Dame-de-Foy, toujours sur la ligne défensive.

Il a été surpris que tant de supporters du Rouge et Or fassent le voyage jusqu'à London. « Il y avait des parents et des partisans, l'ambiance était là et on savait que les partisans étaient derrière nous. C'était vraiment le fun de savourer la victoire. On a eu une belle année », s'exclame William.

DEVENIR POLICIER

Le domaine d'étude de William Quenneville est la criminologie. Il projette faire partie de la police.

« Je viens juste de terminer mon Certificat en criminologie et je vais faire la prochaine session, cet hiver, à l'École nationale de police du Québec, à Nicolet. Je vais revenir pour la saison d'après pour ma troisième année. »

« Je n'ai pas vraiment la tête à ça, mais si jamais une offre se présente, je vais réfléchir à ma décision », dit-il pour témoigner de son intérêt envers le football professionnel.

Pour lui, c'est la carrière de policier qui est la chose la plus importante.

LE WAYNERIGHT



**Lofts
en ville**

Un endroit pour travailler, se rencontrer et ou relaxer en plein cœur du centre-ville dans un endroit historique.



**Salle de
conférence**

Salle de réunions de 47 m² avec bar et cuisine entièrement équipée. Salle de réunions d'une capacité de 4 à 14 personnes. Peut accueillir 20 personnes pour un repas et 30 personnes pour une réception.

Salle équipée avec tous les accessoires nécessaires pour des vidéos conférences. Projection sur écran ou télévision. Service de nourriture personnalisée avec service et breuvages disponible sur demande.

PRIX SPÉCIAUX POUR OBNL ET ORGANISMES DES ARTS

**RÉSERVATIONS
(dépechez vous pour le temps des Fêtes)**

148, rue St-Joseph, Saint-Raymond
www.lewaynewright.ca
418 781 6240 • info@lewaynewright.ca

HORAIRE des fêtes

Les bureaux du Courrier de Portneuf seront fermés
du 23 décembre 2022 au 2 janvier 2023 inclusivement

Les réservations d'espaces publicitaires,
les communiqués, les avis publics
et les annonces classées
devront être remis au journal à
l'intérieur des délais suivants:

PARUTION DU 21 DÉCEMBRE 2022
Tombée le mardi 13 décembre à midi

PARUTION DU 28 DÉCEMBRE 2022
Tombée le vendredi 16 décembre à midi

PAS DE PARUTION LE 4 JANVIER 2023

**COURRIER
DE PORTNEUF**

GENS D'ICI

UNE QUATRIÈME SAISON POUR JEANNE CULTURE



La fêreuse de culture Jeanne Couture revient, pour une quatrième saison, avec sa télésérie *Jeanne Culture*, dont les épisodes sont diffusés sur maCommunauté Telus. L'intégrale de la série est disponible dans Youtube. Chacun des dix épisodes produit par Artéfact urbain est d'une durée de 15 minutes. Le sculpteur Fabien Pagé (photo), l'artiste de cirque Jean-François Faber, l'artisan sucrier Charles Sauvageau, la canotière Stéphanie Tapp puis le cavalier et entraîneur Charlie Bussièrès sont au nombre des invités interviewés pour permettre au public de découvrir diverses facettes de leur univers inusité.

Photo - Tirée de la page Facebook de Portneuf Culturel

APPEL DE PROJETS DU FONDS PATRIMOINE ET CULTURE

L'appel de projets du Fonds Patrimoine et Culture en soutien aux initiatives culturelles du milieu est lancé. Pour 2023, la MRC réitère son soutien au milieu en rendant disponible un budget de 35 000 \$ afin d'appuyer des projets dont les objectifs poursuivis sont en lien avec la politique culturelle de la MRC. Les promoteurs admissibles sont les organismes à but non lucratif ou les coopératives ayant leur siège social dans la MRC et une mission culturelle. Ils peuvent proposer des projets artistiques ou en patrimoine qui doivent avoir une durée définie et constituer une réalisation unique. Le Fonds Patrimoine et Culture cherche à appuyer des projets novateurs qui contribuent au développement culturel du territoire. Les organismes admissibles sont invités, avant de travailler sur leur projet, à consulter la *Politique de mise en œuvre* du Fonds Patrimoine et Culture. Cette politique est disponible en ligne sur le site Internet de la MRC de Portneuf, dans la section *Développement économique*, sous la rubrique *Fonds et programmes*. Toutefois, le formulaire nécessaire au dépôt de projets ne peut être obtenu qu'en contactant l'agent de développement culturel afin de valider l'admissibilité du projet et du promoteur. Le financement des projets peut atteindre un montant maximum de 7 500 \$ ou jusqu'à concurrence de 50 % des coûts du projet. Les demandes soumises, dûment complétées et accompagnées des documents nécessaires, doivent être transmises au plus tard le 30 janvier 2022, 12 h, par courriel à gabriel.ouellet@mrc-portneuf.qc.ca. Pour de plus amples informations et afin de valider votre admissibilité, contactez Gabriel F. Ouellette, agent de développement culturel à la MRC de Portneuf, au 418 285-3744, poste 113.

Communiquez-nous par courriel à redaction@courrierdeportneuf.com, au moins dix jours à l'avance, vos événements culturels, vos activités communautaires et de loisirs pour les annoncer dans cette rubrique. *Prenez note que la parution gratuite n'est pas garantie et qu'elle peut varier en raison du nombre de requêtes ou de l'espace disponible.* Chaque annonce est publiée une fois, dans l'édition courante ou antérieure, selon la date de tenue de votre activité. Aucun suivi ou confirmation de réception n'est effectué relativement à votre demande, que ce soit par courriel ou par téléphone. Aucune demande ne peut être effectuée par Facebook, par téléphone ou en déposant des documents à nos bureaux. *Les demandes incomplètes ou qui ne respectent pas ces conditions seront rejetées.*

QUOI FAIRE DANS PORTNEUF?

18 DÉCEMBRE

Gala musical

Dès 13 h à la salle des Chevaliers de Colomb de Pont-Rouge. Rens.: 418 283-0960.

Concert de Noël

À l'église Saint-Joseph, à Deschambault-Grondines. À 14 h. Billet : 15\$. Rens. : 581 657-8855.

Concert musical

L'Harmonie Saint-Augustin vous invite à l'église de Saint-Augustin, à 15 h, Billet : 10\$ (gratuit si 15 ans et moins) Lisa Duprez-Goulet et les étudiants de l'école Laure Gaudreau feront aussi partie du concert. Rens. : 581 995-7790.

AGENDA COMMUNAUTAIRE

14 DÉCEMBRE

Conférence de l'Envolée de Neuville

Le travail des mains et de la tête, conférence de l'auteure Louise Phaneuf, à l'église, dès 9 h 30. Découverte de la céramique et de la poterie. Café et muffin offerts. Billet : 8\$. Rés. : 418 876-2692.

La Caravane à Saint-Marc-des-Carrières

De 13 h à 15 h, au 1334, boulevard Bona-Dussault. Venez jaser autour d'une boisson chaude. Jeux de société et cuisiner des biscuits. Gratuit. Douze places disponibles. Rens. : 581 989-9893.

Al-Anon

Toute personne dont la vie est ou a été affectée par la consommation d'alcool d'un proche et qui est à la recherche d'un programme qui t'apportera compréhension, soutien et écoute est invitée à participer aux rencontres hebdomadaires de Al-Anon, à 19 h 30. Au 1333, Grand-Rang, à Saint-Raymond.

Fondation de l'École secondaire Louis-Jobin

Assemblée générale annuelle, à 19 h 30, à l'école. Bienvenue à tous.

15 DÉCEMBRE

Comptoir partage

En décembre, tout est à moitié prix. Au 39, rue Caron, à Saint-Basile. De 12 h 30 à 15 h 30 et de 18 h 30 à 20 h 30. Vêtements et articles offerts à prix modiques pour tous. Argent comptant seulement.

17 DÉCEMBRE

Noël à la Ferme Toudou

Fête des lumières et boutique à la ferme. De 13 h à 19 h. Au 71, rang Saint-Joseph, à Saint-Basile.

FADOQ Saint-Raymond

Souper des fêtes et soirée dansante, au centre multifonctionnel Rolland-Dion, dès 17 h. Coût : 30\$ par personne. Rens. : 418 337-2044

18 DÉCEMBRE

Dîner des personnes seules

Au centre multifonctionnel Rolland-Dion, dès midi, organisé par les Chevaliers de Colomb et les Filles d'Isabelle. Coût : 12\$ par personne. Cartes en vente au presbytère.

Chevaliers de Colomb de Pont-Rouge

Déjeuner familial, dès 8 h 30. Coût : 10\$ par personne.

Déjeuner du Bourg Saint-Louis

Déjeuner de Noël, au Couvent de Neuville, à 9 h. Coût : 15\$ par personne. Rens. : 418-876-2209

21 DÉCEMBRE

La Caravane à Saint-Alban

Au centre communautaire, de 13 h à 15 h. Venez jaser autour d'une boisson chaude. Peinture sur bouteille. Gratuit. Dix places disponibles. Rens. : 581 989-9893.

Chevaliers de Colomb de Pont-Rouge

Assemblée du conseil, à 19 h.

22 DÉCEMBRE

La Caravane à Neuville

Marche à la réserve naturelle Léon-Provencher, de 13 h à 15 h. Boisson chaude servie à l'intérieur. Gratuit. Rens. : 581 989-9893.







MRC de
PORTNEUF

Fière de sa relève agricole!

La Ferme Verti, un rêve très fertile

Mathieu Hardy

mathieu.hardy@courrierdeportneuf.com

D'étonnantes découvertes émergent du terroir agroalimentaire d'ici. Si ingénieuses et astucieuses soient les démarches des entrepreneurs de la relève agricole portneuvoise, celles de Sarah Lussier et Dominic Martel sont avant-gardistes et relèvent carrément d'un rêve de jeunesse. C'est avec leur pouce vert, beaucoup d'ambition et de conviction qu'ils ont fondé la Ferme Verti, à Cap-Santé. L'agriculture y est réinventée une micropousse, une laitue et un plan de fines herbes à la fois.

« La ferme, c'est mon rêve de petite fille. C'est mon plus grand rêve, alors de le réaliser, j'en suis très fière. J'arrive dans Portneuf, j'ai été capable de m'installer ici et l'expérience de bâtir son réseau est très enrichissante », a témoigné la jeune entrepreneure âgée de 28 ans, Sarah Lussier, qui dirige l'entreprise avec son conjoint de 32 ans, originaire de la ville de Portneuf, qui l'épaula dans ce projet tout en travaillant au privé comme CPA.



Sarah Lussier et Dominic Martel, copropriétaires de la Ferme Verti, située à Cap-Santé.
Photo - Offerte par la Ferme Verti



Actuellement disponibles à la Ferme Syldia, à Neuville, et au marché alternatif Le P'tit Patelin, à Cap-Santé, les produits de la Ferme Verti, dont le basilic (photo), trouveront le chemin d'encore plus de tables portneuvoises en 2023 grâce à un réseau de distribution bonifié.

Photo - Offerte par la Ferme Verti

C'est dans une étable démantelée du rang Saint-François Ouest, à Cap-Santé, que la volonté de notamment produire des fines herbes en hydroponie s'est enracinée.

Reconversion d'une étable

« C'est une ancienne étable toute réaménagée. On a des étagères assez imposants et des bassins pour chaque étage. On contrôle tous les paramètres environnementaux pour que les plantes aient les meilleures conditions pour pousser. »

L'année 2020 a été consacrée au développement et au financement avant que le couple entreprenne, l'année suivante, l'aménagement de l'étable puis qu'ils y démarrent la production il y a quelques mois.

Avec un baccalauréat multidisciplinaire en poche qui comprend un certificat en horticulture et deux certificats en administration des affaires et management, Sarah voit grand pour l'avenir de la Ferme Verti, qui produit tout au long de l'année.

Réinventer l'agriculture

Se lancer en agriculture est, pour Sarah et Dominic, l'occasion de réinventer les pratiques et d'adopter des gestes verts.

« L'agriculture qu'on connaît se fait dans les champs, alors que nous, peu importe ce qui se passe à l'extérieur, on peut opérer. On se réinvente dans la façon de voir l'agriculture et de la pratiquer », relate Sarah Lussier.

Les deux entrepreneurs optimisent leurs processus de production en ayant opté pour des bassins d'eau peu profonds et en réutilisant l'eau qu'ils emploient. Ils comptent aussi sur la dernière technologie de lumière pour que profitent leurs plants. Plusieurs paramètres d'approvisionnement en eau et en lumière peuvent d'ailleurs être facilement contrôlés grâce à la technologie.



Parmi ses produits, la Ferme Verti offre de la coriandre.
Photo - Offerte par la Ferme Verti

Tout faire soi-même

De la semence jusqu'à l'emballage sans oublier la récolte et la livraison, Sarah et Dominic mettent tout en œuvre pour assurer la qualité de leurs produits. « On fait vraiment tout nous-mêmes », poursuit la dirigeante de la Ferme Verti.

« On se spécialise vraiment dans les fines herbes. On a trois produits vedettes actuellement. Ça se vend bien, la réponse est bonne », souligne Sarah pour qui des projets d'expansions germent déjà en tête. Le couple pourra d'ailleurs compter sur le soutien d'un nouveau membre de l'équipe au cours de l'hiver à venir. Avec cette aide, il est notamment envisagé de bonifier la gamme de produits.

Mais où trouver ces beautés vertes pour agrémenter son assiette ? Augmenter l'étendue du réseau de distribution est une volonté pour 2023 afin que de plus en plus de Portneuvois puissent manger des plats rehaussés par les produits de la Ferme Verti, qui sont actuellement vendus à la Ferme Syldia, à Neuville, et au marché alternatif Le P'tit Patelin, à Cap-Santé. D'ailleurs, il importe de souligner que les propriétaires de la Ferme Verti prônent la consommation de leurs produits à l'échelle locale et régionale.

Pour en apprendre davantage sur la Ferme Verti, consulter le site Internet fermeverti.com et abonnez-vous aux comptes Facebook, Instagram et LinkedIn de l'entreprise.

NOUVEAU MONTANT POUR LE COÛT DE LA VIE

Qu'advient-il si vous recevez l'aide financière de dernier recours ?

Pour obtenir le versement automatique de nouveau montant pour le coût de la vie, les bénéficiaires de l'aide financière de dernier recours qui n'ont pas produit leur déclaration de revenus 2021 doivent bénéficier du versement automatique de la composante relative à la TVQ du crédit d'impôt pour solidarité et avoir été bénéficiaire de l'aide de dernier recours au 31 décembre 2021.

« Les personnes qui bénéficiaient de l'aide financière de dernier recours au 31 décembre 2021 et qui bénéficient du versement automatique de la composante relative à la TVQ du crédit d'impôt pour solidarité n'ont pas à produire de déclaration de revenus pour être admissibles à cette mesure. »

Autrement, ces particuliers ont jusqu'au 30 juin 2023 pour produire leur déclaration de revenus pour l'année 2021 pour bénéficier de ce nouveau montant ponctuel pour le coût de la vie.

Par ailleurs, pour plus de précisions sur les règles spécifiques concernant la clientèle de l'aide financière de dernier recours relativement au nouveau montant ponctuel pour le coût de la vie, consulter la page 2 du Bulletin d'information 2022-6 disponible dans le site Web du ministère des Finances.



Novago Coopérative
est fière d'être partenaire de la relève agricole

1-866-7NOVAGO

**Portneuf, là où la richesse de la terre
concrétise les rêves de la relève agricole.**

novago.coop

**Aidez-nous à promouvoir
l'achat local**

**COURRIER
DE PORTNEUF**



Source : Textuel

Délices des Fêtes

Hors-d'œuvre, plats principaux, cocktails et plus encore!

BOUCHÉES FEUILLETÉES À LA GRECQUE

Avec son mélange unique de textures et de saveurs décadentes, cette recette combine tous les éléments pour voler la vedette lors de vos réceptions des Fêtes!

INGRÉDIENTS (12 bouchées)

- 12 noix de Grenoble entières
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 oignon, haché finement
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 1 oignon vert, haché finement
- 1 c. à thé de flocons de piment
- 1/2 c. à thé de muscade
- 1/2 c. à thé de poudre d'ail
- Sel et poivre
- 300 g d'épinards congelés, décongelés et égouttés
- 2 œufs
- 1/2 tasse de persil, haché finement
- 1 c. à soupe d'aneth, hachée finement

- Le zeste d'un demi-citron
- Le jus d'un demi-citron
- 1 tasse de fromage feta, haché grossièrement
- 1/2 tasse de parmesan râpé
- 1 feuille de pâte feuilletée, décongelée
- 1 c. à soupe de graines de sésame

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 375 °F. Déposer les noix de Grenoble sur une plaque à cuisson et enfourner 10 minutes. Laisser refroidir et réserver.
2. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre, puis faire revenir les oignons environ 5 minutes. Ajouter l'ail, l'oignon vert et les épices. Poursuivre la cuisson environ 2 minutes. Ajouter les épinards et poursuivre la cuisson encore 2 minutes, en s'assurant que les

épinards sont bien défaits. Verser la préparation dans un bol, et laisser refroidir environ 30 minutes.

3. Dans le bol, ajouter un œuf, le persil, l'aneth, le zeste et le jus de citron, le feta et le parmesan. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement au besoin.
4. Découper la pâte feuilletée en 12 carrés égaux et déposer ceux-ci sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Déposer environ 2 c. à soupe de préparation aux épinards sur chaque carré, puis rabattre les coins au centre. Sceller le centre avec une noix de Grenoble.
5. Dans un petit bol, fouetter légèrement l'œuf restant. Badigeonner d'œuf les feuilletés, et saupoudrer de graines de sésame. Enfourner pendant 25 mi-



SOUPE À L'OIGNON FESTIVE

Facile à préparer, cette délectable soupe à l'oignon étoilée vous vaudra bien des « oh! », des « ah! » et des « miam! » lorsque vous la servirez à vos invités!

INGRÉDIENTS (4 portions)

- 2 c. à soupe de beurre
- 2 oignons blancs émincés
- 2 oignons jaunes émincés
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 2 branches de thym frais
- 2 branches de romarin frais
- 1 tasse de vin rouge
- 3 c. à soupe de farine
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 6 tasses de bouillon de bœuf
- 2 pains à hamburger
- 1 tasse de fromage gruyère râpé
- Sel et poivre

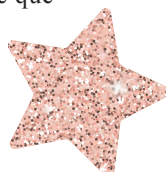


PRÉPARATION

1. Dans un grand chaudron, faire fondre le beurre. Ajouter les oignons, l'ail et les herbes. Saler et poivrer. Faire revenir 30 minutes à feu doux en remuant régulièrement.
2. Augmenter la chaleur, et déglacer avec le vin rouge. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que tout le vin soit évaporé. Retirer les branches d'herbes fraîches.
3. Saupoudrer la farine sur les oignons, et poursuivre la cuisson environ 5 minutes. Verser le bouillon de poulet et de bœuf et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 15 minutes. Rectifier l'assaisonnement au besoin.



4. Pendant ce temps, créer des formes d'étoiles dans les 4 moitiés de pains à hamburger à l'aide d'un emporte-pièce. Beurrer légèrement les pains, puis les garnir de fromage râpé. Les enfourner à broil environ 3 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
5. Verser la soupe dans 4 bols, puis déposer une étoile gratinée dans chacun d'entre eux.



MOCKTAIL AU PAMPLEMOUSSE ET À LA GRENADE



Durant cette période de festivités, préparez ce joli cocktail sans alcool acidulé pour trinquer à volonté. Santé!

INGRÉDIENTS (2 cocktails)

- 8 glaçons
- 2 oz de jus de pamplemousse frais
- 2 oz de sirop simple
- 8 oz d'eau pétillante au pamplemousse
- 1 demi-pamplemousse, coupé en rondelles
- 2 c. à soupe de graines de grenade

PRÉPARATION

1. Séparer les 8 glaçons dans 2 jolis verres à cocktail. Diviser le jus de pamplemousse, le sirop simple et l'eau pétillante également dans les 2 verres.
2. Garnir de rondelles de pamplemousse et de graines de grenade.

1 oz = 30 ml



Source : Textuel

Délices des Fêtes

Hors-d'œuvre, plats principaux, cocktails et plus encore!

POULET RÔTI À LA SAUGE

Délicieusement parfumé et juteux à souhait, ce poulet rôti est un mets exquis à ajouter sans hésiter à votre menu des Fêtes. Bon appétit!

INGRÉDIENTS (4 portions)

- 1/4 tasse de beurre pommade, à température ambiante
- 2 c. à soupe de sauge fraîche, finement hachée
- 2 c. à soupe de romarin frais, finement haché
- 1 c. à soupe de ciboulette fraîche, finement hachée
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre moulu
- 1 c. à thé de poudre d'oignon
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 poulet entier
- 3 pommes rouges, coupées en 2
- 2 oignons, coupés en quartiers

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 375 °F. Dans un petit bol, mélanger le beurre, les herbes fraîches et les épices. Réserver.
2. Déposer le poulet entier dans une rôtissoire. Insérer dans la cavité 2 moitiés de pommes, les quartiers d'un oignon, les quartiers de citron et les gousses d'ail. Déposer les autres moitiés de pommes et de quartiers d'oignon dans la rôtissoire, sous le poulet.
3. Délicatement, glisser les mains sous la peau du poulet, entre celle-ci et les poitrines, pour la décoller. Insé-

rer une c. à soupe de beurre pommade aux herbes entre une poitrine et la peau. Appuyer doucement sur la peau pour étendre uniformément le beurre sur la poitrine. Répéter l'opération sur l'autre poitrine. Étendre le restant de beurre pommade sur le poulet, en n'oubliant pas les cuisses et les ailes.

4. Insérer un thermomètre à sonde dans une des poitrines, et enfourner le poulet jusqu'à ce que la température interne soit de 165 °F. Laisser reposer environ 10 minutes, soulever légèrement le poulet afin de retirer la grille de la rôtissoire, puis le redéposer sur les aromates cuits. Garnir de feuilles de sauge et de romarin, et servir directement sur la table.



HARICOTS VERTS AUX AMANDES GRILLÉES

Vous cherchez un accompagnement coloré, élégant et facile à préparer pour vos repas des Fêtes? Ces haricots verts parfaitement assaisonnés sont tout désignés!

INGRÉDIENTS (4 portions)

- 300 g de haricots verts
- 1/2 tasse d'amandes effilées
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Le zeste d'un citron
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Remplir une grande casserole d'eau et porter à ébullition. Trancher les

extrémités des haricots, puis les plonger dans l'eau bouillante pendant 2 minutes. Égoutter, puis rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson. Réserver.

2. Dans une petite poêle, faire dorer les amandes à sec. Réserver.
3. Dans une grande poêle, faire chauffer le beurre et l'huile d'olive. Ajouter les haricots et faire revenir environ 3 minutes. Retirer du feu, puis ajouter les amandes et le zeste de citron. Saler et poivrer au goût avant de mettre le tout dans un plat de service.



COCKTAIL « PALAIS DES GLACES »



1 oz = 30 ml

Combinant plusieurs ingrédients des cocktails tropicaux populaires, ce délice bleuté et glacé réchauffera à coup sûr l'ambiance de votre party!

INGRÉDIENTS (2 cocktails)

- 2 oz de crème de coco
- 2 c. à soupe de noix de coco sucrée râpée
- 12 glaçons
- 2 oz de jus d'ananas
- 2 oz de curaçao bleu
- 2 oz de rhum blanc

PRÉPARATION

1. Tremper le rebord (environ 2 mm) de 2 verres à cocktail dans la crème de coco, puis dans la noix de coco râpée. Réserver.
2. Dans un robot mélangeur, verser la crème de coco restante, les glaçons, le jus d'ananas, le curaçao et le rhum. Mélanger à la puissance maximale pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à ce que le tout soit homogène. Verser dans les verres décorés.

Escapades hivernales



Rivière-à-Pierre

Lac-du-Milieu

PLEIN AIR

RÉSERVE FAUNIQUE DE PORTNEUF

Pour vous évader cet hiver, offrez-vous un séjour en nature et faites le plein de bonheur.

pêche blanche | Raquette | Ski de fond
Patinoire | Glissade

sepaq.com/portneuf
1 800 665-6527



Saint-Raymond

Lac-Alain

Lac-Sept-Îles

CHALET/VILLÉGIATURE

Découvrez la vie de chalet grâce à l'expérience Tourisma!
Venez profiter des dizaines d'activités de plein air à proximité puis terminez votre journée en relaxant dans le spa.



Saint-Raymond, Saint-Léonard, Lac-Sergent et Deschambault.
Pour plus d'informations: www.tourisma.ca • 581 318-8836 • info@tourisma.ca

Saint-Alban

PLEIN AIR



Les Portes de l'enfer

+ de 50 km de pistes de ski de fond
et sentiers de raquette en forêt

200 5e Rang, Saint-Alban
crédit photos : JPGMOV

Portneuf-Station

Panoramique | Camping
VR et chalets Parkbridge

Saint-Basile

Portneuf

Saint-Marc-des-Carrés

Saint-Casimir

Deschambault

Donnacona

St Lawrence



Immobilier

Comment s'ajuster à la hausse des taux d'intérêt?



Les maisons vedettes de la semaine



Donald Denis
Courtier immobilier



418 653-1236
www.donaldddenis.ca



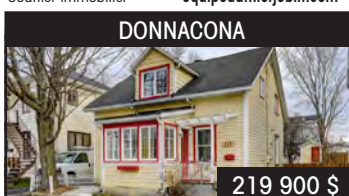
STE-ANNE-DE-LA-PÉRADE
329 900 \$



Mélanie Jobin
Courtier immobilier



418 953-5333
equipeauthierjobin.com



DONNACONA
219 900 \$

La hausse des taux d'intérêt pourrait considérablement affecter vos paiements hypothécaires. Voici quelques conseils pour en minimiser les impacts :

1. Équilibrez votre budget et diminuez vos dépenses au besoin : si vous vivez actuellement au-dessus de vos moyens, vous ressentirez rapidement les effets de cette hausse. C'est pourquoi il est bon d'analyser vos dépenses et de les ajuster en prévision des variations de taux.

2. Remboursez les dettes à taux élevé aussi vite que possible : plus vous payez de dettes, plus vous

libérez votre budget et lui permettez d'absorber les coûts supplémentaires engendrés par la hausse des taux d'intérêt. Par ailleurs, si votre endettement est important, vous pourriez envisager de consolider vos dettes à taux d'intérêt élevé ou de faire une proposition de consommateur pour le réduire.

3. Profitez des taux d'intérêt peu élevés tant que vous le pouvez : si possible,

bloquez dès maintenant votre prêt hypothécaire à taux variable ou ouvert à un faible taux d'intérêt pour les prochaines années.

Enfin, si vous avez besoin d'aide pour réorganiser vos finances en fonction des taux d'intérêt qui grimpent, n'hésitez pas à prendre rendez-vous avec un professionnel de votre région.

Source : Textuel



**PRÉSENTS POUR VOUS
PRÉSENTS POUR TOUT**

L'ÉQUIPE AUTHIER-JOBIN

MÉLANIE JOBIN
418.953.5333
equipeauthierjobin.com

Courtier immobilier



Transfert facile et sans tracas
de familles militaires

Taux de satisfaction clients à
plus de 98%

Services adaptés à
VOS BESOINS

**UN COURTIER
D'ICI!**

3 conseils pour vendre votre maison si vous avez des animaux de compagnie

Vous avez des animaux de compagnie et souhaitez vendre votre propriété? Si vous considérez que vos petits camarades font partie de la famille, vos visiteurs ne verront pas tous les choses du même œil. Voici quelques conseils pour que votre maison plaise à tous les acheteurs potentiels.

1. NETTOYEZ EN PROFONDEUR

Les relents d'animaux domestiques peuvent en rebuter plus d'un. Par conséquent, nettoyez votre maison de fond en comble, y compris les planchers, les plinthes, les murs et les meubles rembourrés afin d'éliminer les taches et les effluves désagréables. Lavez également votre literie, vos rideaux, vos coussins et tout ce qui pourrait renfermer des poils ou des odeurs d'animaux.

2. RETIREZ LES ACCESSOIRES POUR ANIMAUX

Les acheteurs potentiels veulent s'imaginer vivre dans votre maison. Il est donc important de désencombrer l'espace et de faire disparaître toute trace de vos animaux de compagnie : jouets, bols de nourriture et d'eau, bacs à litière, paniers, grattoirs, lisses, etc.

3. RAVIVEZ VOTRE TERRAIN

Votre chien a creusé dans votre jardin, endommagé vos platebandes ou laissé derrière lui de nombreuses plaques d'herbe morte après avoir utilisé la pelouse comme une toilette personnelle? Prenez le temps de tout remettre en ordre pour que le terrain soit propre et accueillant. Surtout, assurez-vous d'enlever les déjections d'animaux avant une visite.

Enfin, sachez qu'il est préférable de ne pas garder vos compagnons à la maison durant les visites. Au besoin, demandez à un ami ou à un voisin de s'en occuper ou trouvez une pension ou un gardien dans votre région.

Source : Textuel



Donald Denis
Courtier immobilier

418-285-9155 cell.
418-653-1236 bur.
WWW.DONALDDENIS.CA

viacapitale
Agence immobilière

Performances PROVINCIALES 2021

1^{er} VENDEUR (NB VENTES/SOLO) 2011 à 2021
1^{er} INSCRITEUR (NB INSCRIPTIONS / SOLO) 2011 à 2021
2021 PLUS GRAND NOMBRE DE VENTES
2021 PLUS GRAND NOMBRE D'INSCRIPTIONS

QUÉBEC (BOISCHATEL) Nouveau Cette magnifique et grande propriété construite en 2022 vous séduira à coup sûr! 4 chambres (5 possible), 3 salles de bains complètes, foyer au gaz, plancher de bois et céramique. Belle cuisine tendance fonctionnelle, comptoir de granit, îlot servant de coin repas. Sous-sol entièrement aménagé offrant une belle luminosité. Garage attaché, patio couvert. Coup de coeur! 769 000 \$	ST-MARC-DES-CARRIÈRES Nouveau 2x4 1/2 Idéal pour un propriétaire occupant, immeuble incluant 2x4 1/2 bien entretenu. Garage double détaché. Grand terrain de 8 665 pi². Situé à proximité de tous les services, école, etc. Occupation rapide. 149 900 \$	DONNACONA Nouveau À louer Endroit stratégique, local commercial à louer, possibilité d'avoir entre 1 500 et 3 800pi² de superficie locative. Emplacement de choix, à l'entrée de la ville, et d'une sortie d'autoroute. 15\$/pi²	RIVIÈRE-À-PIERRE 239 000 \$ Offrant une vue magnifique sur l'eau et les montagnes. Propriété située sur le bord d'une rivière (truites mouchetées). 2 chambres à coucher, bureau, salle de jeux et atelier. Rue cul-de-sac, à proximité de la ZEC de la réserve de Portneuf, pistes de motoneige et de VTT, sentiers pédestres, etc...
STE-ANNE-DE-LA-PÉRADE À vendre ou à louer 349 000 +tx Très bien située, rue passante, localisation idéale. Belle grande bâtisse commerciale en location, superficie de 3500pi². Idéal pour accueillir des bureaux, entreposage, point de vente ou autres. Plusieurs opportunités s'offrent à vous.	ST-MARC-DES-CARRIÈRES Propriété de 4 chambres à coucher et 2 salles de bains, ayant conservé un beau cachet. Située face à l'école du village et de tous les services. Hangar 19x30. Occupation rapide. 139 900\$	LAC-AUX-SABLES Belle propriété 1 1/2 étage, rénovée en 2020. Située au centre du village, 3 chambres, 1 salle d'eau, 1 salle de bains, salle familiale à l'étage. 2 grands patios dont 1 couvert. À 1 minute de la plage du lac aux Sables, elle vous enchantera. 219 900 \$	PONT-ROUGE Commercial 399 000 \$ +tx Très bien situé, à l'entrée de la ville et à côté du parc. Immeuble commercial bien entretenu avec belle opportunité pour exploiter différents commerces tels que : garderie, domaine de la santé, bureau, etc. Sous-sol aménagé. Terrain de 900pi² avec stationnements.
NOTRE-DAME-DE-MONTAUBAN À voir ! Intérieur refait à neuf avec goût. 3 chambres, sous-sol aménagé. Beau grand terrain de 22 500 pi² avec garage 20x30. Propriété située en campagne, elle vous charmera! 179 000 \$	ST-ALBAN 209 000 \$ Bien entretenue ! Propriété de 4 chambres à coucher. Située à proximité du terrain de jeux et des services du village. Grand patio 14x16. Garage 30x30, le tout sur un grand terrain de 15 600pi². Prix négociable.	ST-THURIBE Terre à bois 17 arpents Terre à bois de 17 arpents avec arbres matures mixtes, possibilité de faire une petite érablière. Grande cabane à sucre 24x48 en construction située en montagne. Accessible en motoneige l'hiver et en camion l'été. TRES RARE ! 129 000\$	NOTRE-DAME-DE-MONTAUBAN Cette propriété vous charmera ! Ancestrale de 3 chambres à l'étage bien rénovée entre les années 2016 à 2022, pièces à aires ouvertes, 2 salles de bains. Terrain de 8 500p². Beau cachet ! 229 000 \$

RBQ : 8319-0546-30

ARMOIRES
NORD-SUD

CUISINES | SALLES DE BAIN | MOBILIERS

WWW.ARMOIRESNORDSUD.COM

CONCEPTION ET FABRICATION SUR MESURE
2 salles de montre

STE-CATHERINE-DE-LA-J.-C.

241, rue Edward-Assh, Ste-Catherine-de-la-JC 418 875-3614

3676, boul. Wilfrid-Hamel, Québec 418 948-8852

Vous êtes un courtier immobilier?
Montrez vos propriétés à nos lecteurs.
418 285-0211

COURRIER
DE PORTNEUF
Une équipe dynamique

Quand on cherche une propriété, c'est avec les yeux

Horoscopes



Alexandre Aubry
alexandre.aubry@norja.net
www.norja.net
514 640-8648 NO 49

Signes chanceux de la semaine : Vierge, Balance et Scorpion

SEMAINE DU 11 AU 17 DÉCEMBRE 2022

**BÉLIER**

Vos proches s'attendent possiblement à ce que vous fassiez tous les préparatifs nécessaires pour la période des Fêtes. N'oubliez pas de déléguer certaines tâches pour que ce soit un peu plus équilibrable cette année.

**TAUREAU**

Vous en aurez beaucoup à raconter. Vous commencerez aussi à emballer vos cadeaux de Noël. Vous leur apporterez votre petite touche magique, même si cela vous prend un temps fou, pour impressionner vos proches ou les enfants.

**GÉMEAUX**

Vous vous retrouverez au centre de toute l'attention en raison d'un projet particulier. Vous pourriez rassembler la famille pour un voyage en toute spontanéité ou une activité de grande envergure dans le temps des Fêtes.

**CANCER**

On vous invitera à participer à de nombreuses activités, mais vous aurez tendance à décliner les offres. Heureusement, à la dernière minute, vous changerez d'idée, surtout s'il s'agit de faire la fête.

**LION**

Pas facile de respecter le budget fixé concernant les cadeaux de Noël; vous en ferez des plus onéreux que prévu à ceux que vous aimez. Vous pourriez également faire un peu de favoritisme auprès de quelques proches.

**VIERGE**

En cette période de l'année, les cartes de crédit deviennent plus sollicitées. Il faudra faire un choix entre des cadeaux à Noël, des activités sociales ou un beau voyage en famille. Une réflexion de quelques jours s'impose.

**BALANCE**

Même si les festivités ne sont pas encore commencées, il y a toujours du monde chez vous. Vos jeunes enfants établiront leur camp de base avec tous leurs amis avant même que le congé ne s'amorce officiellement.

**SCORPION**

Vous vous laisserez envahir par la magie de Noël, alors que vous aviez peut-être cru passer à côté cette année. Vous accorderez du temps à des causes humanitaires et vous parviendrez à faire le bonheur de bien des gens démunis.

**SAGITTAIRE**

Vous apprécierez la frénésie de Noël cette année. Vous avez le cœur à la fête! Vous courez les centres commerciaux alors que ceux-ci sont bondés. Toute occasion sera une pour vous amuser et vous faire plaisir.

**CAPRICORNE**

L'idée d'un voyage ou d'une escapade vous traversera l'esprit. Vous avez besoin d'aventure ainsi que de nouvelles expériences. Vous pourriez envisager la possibilité de travailler à l'étranger pour vous dépayser.

**VERSEAU**

Selon votre situation, vous pourriez reprendre vos études et ainsi améliorer votre sort considérablement. Vous aurez écho d'une excellente occasion qui apaisera votre stress financier avec un gain considérable.

**POISSONS**

Il y a peut-être un ménage à faire sur vos réseaux sociaux et auprès de certaines amitiés. Vous n'avez pas besoin de parasites qui nuisent à votre qualité de vie ou de gens qui sèment la discorde dans vos relations.

**Payables à l'avance
avant le vendredi 10 h**

**en argent, chèque, carte débit,
Mastercard ou Visa**

Téléphone
418 285-0211
1 866 577-0211
Télécopieur
418 285-2441

Courriel:
annonces@courrierdeportneuf.com

**NOS PRIX INCLUENT LES
TAXES POUR 15 MOTS
(0,40 \$ mot additionnel multiplié
par le nombre de semaines)**

- ☐ 1 PARUTION 11,00 \$
- ☐ 3 PARUTIONS 20,00 \$
- ☐ 5 PARUTIONS 28,00 \$
- ☐ 3,25 \$ PAR SEMAINE caractère gras
- ☐ 10,00 \$ PAR SEMAINE couleur
- ☐ GRANDE PRIÈRE AU ST-ESPRIT,
SACRÉ-COEUR DE JÉSUS,
21,00 \$ TAXES INCLUSES

Abonnement au journal

6 mois : 88,19 \$ + tx
1 an : 134,18 \$ +tx

À VENDRE 100

Ancien distributeur de lingerie et jouets érotiques, vendrait marchandise à 50% du prix de détail, 514-512-6900

Bois de chauffage sec, avec livraison, 418-284-1300

Pneus d'hiver, 418-337-4667

AUTOMOBILES 105

Achat d'automobiles et camions. Paie de 200\$ à 2000\$. Achat de divers métaux. 24h/24h. 418-284-9672

MAISONS À VENDRE 125

Fermette à vendre St-Alban, 20 milles pieds carrés, maison/garage double/-cabanon, champs, boisé, chauffage au bois, 199000\$. 418 284-9885

ACC. MAISON 140

Laveuse, sècheuse Maytag, 418-873-2852

AGRICULTURE 150

Oeufs de canard, dont le jaune est 2 X

**Vous ne recevez pas
Le Courrier de Portneuf,
composez le
418 285-0211, poste 0
1 866 577-0211
(sans frais)
ou par courriel
annonces@courrierdeportneuf.com**

**COURRIER
DE PORTNEUF**

plus gros que celui des poules, 4\$/douzaine, Grondines, 418-284-3698

TERRES À BOIS 151

Achèterais terre à bois, 418-654-6888

LOGEMENTS À LOUER 215

Pont-Rouge, 4-1/2, 590\$/mois, non-chauffé, non-éclairé, propre, très tranquille, références demandées. Libre. Laissez message: 418-362-3082

CHAMBRES 220

Chambres avec salle d'eau, genre loft, porte-patio avec terrasse. St-Raymond, possibilité piscine, restaurant. Au mois ou à l'année. 418-337-4258

Donnacona, chambre à louer à partir de 275\$/mois, chauffée, éclairée, Internet, TV et meublée. 581-993-1888

Portneuf, chambre à louer à partir de 300\$/mois, chauffée, éclairée, Internet, TV et meublée. 1-418-800-1354

ACHETERAIS 305

*1 Achetons anciennes cartes d'hockey avant 1985, aussi cartes Baseball avant 1970, vieux comics, anglais, français, anciens jouets en métal, 418-655-1286

*1 Achetons anciennes motoneiges, outils anciens, VTT, 3-roues, 4-roues, minitrail 50cc, 70cc, plaques autos avant 1970, raquettes à neige 418-655-1286

*1 Achetons antiquités, succession, vieil or, vieille monnaie, vieilles tricoteuses à bas, anciennes publicités, ancien piège à ours, enclume, vieil établi, fanal coleman, vieilles scies mécanique etc. payons comptant. 418-655-1286

*1 Achetons outils usagés, objets militaires, publicités anciennes de liqueur, bières, cigarettes, garage, anciennes motoneige. 418-655-1286

1 Achat successions, vide garage au grenier, anciens bijoux or et argent, 418-286-3691, 418-283-4917

1A Achat de métaux de toutes sortes. Aluminium, cuivre, autos/camions, équip. de ferme. Paie comptant. GRAVEL FER ET METAUX Tél:418-268-3556, cell.:418-285-7951

OFFRE SERVICES 310

IMPÔT-IMPÔT-IMPÔT, Rénald Roy, préparateur autorisé, NOUVELLES COORDONNÉES : 724-1779, Careau, Québec, G1M 0C9, Tél. rés. : 418-614-

4143, cell. : 418-410-9241, courriel : renald1946@videotron.ca. Toujours le même excellent service. Cueillette des documents si nécessaire.

Les Terrassements François Fortier excavation, installation et réparation de drain de fondation, égout et réseau pluvial, entrée d'eau potable.

Inspection par caméra, nettoyage et débouchage drain de fondation, égout et réseau pluvial pour particulier et réseau municipal. 24 sur 24. Installation de membrane d'étanchéité et réparation de mur de fondation. Terrassement complet. Transport en vrac. 418-285-9878

LES TERRASSEMENTS FRANÇOIS FORTIER DIVISION IMPERMÉABILISATION DE MURS DE FONDATION: Membrane goudron pulvérisé, avantage du produit: allongement de 1200%, résiste à la détérioration du béton, élimine l'eau et l'humidité à l'intérieur. Membrane Delta-MS élimine l'humidité et les fuites dans le sous-sol, prévient les odeurs de renfermé et les moisissures, sans danger pour l'environnement, ajoute une plus value à votre résidence. Travaux garantie 5 ans. Contacter François Fortier: 418-285-9878

**COURRIER
DE PORTNEUF**

Quand votre entreprise
a besoin d'être remarquée...
**NOUS
SOMMES LÀ!**



Vincent Gaudreau
Conseiller publicitaire
poste 228

Donnacona, Neuville et
Sainte-Catherine-de-la-
Jacques-Cartier



Nathalie Vachon
Conseillère publicitaire
poste 226

Pont-Rouge,
Saint-Raymond,
Saint-Basile, Lac-Sergent,
Saint-Léonard, Rivière-à-
Pierre et St-Augustin-
de-Desmaures



Angie Batsford
Conseillère publicitaire
poste 227

Portneuf, Deschambault-
Grondines, Saint-Marc-
des-Carrières, Saint-Alban,
Saint-Casimir, Saint-Thuribe,
Saint-Ubalde, Sainte-Anne-
de-la-Pérade, Notre-Dame
de Montauban, Lac-aux-
Sables et Cap-Santé

418 285-0211



Maison d'aide

**La Villa
St-Léonard
de Portneuf**

**1333, Grand Rang, St-Raymond,
(Québec) G3L4K1**

Description du poste

Fondée en 1993 et certifiée par le ministère de la Santé et des Services sociaux, la maison d'aide la Villa St-Léonard a pour mission d'accompagner les personnes vivant une problématique dominante en toxicomanie (alcool drogues et/ou médicaments) vers un équilibre dans toutes les sphères de leur vie, soit: travail, santé globale, réseau social, famille, financière conjugale, etc. Notre mission englobe aussi la sensibilisation et la prévention des toxicomanies auprès des proches et la communauté en général.

Sous la supervision de la directrice clinique, le(a) candidat(e) devra surveiller la santé de nos résidents (clients). Des soins infirmiers sont requis pour l'ouverture et la tenue du dossier médical (suivi individuel) jusqu'au départ de nos résidents. Il(elle) devra voir à l'ajustement de la médication avec le médecin traitant au besoin. Il(elle) devra également procéder à la gestion et à la distribution des médicaments. Aussi, il(elle) devra rédiger quelques rapports, comme les notes évolutives ou tout autre document requis. Il(elle) devra aussi assister aux réunions de l'équipe de travail dans le but d'améliorer nos services. Le(la) candidat(e) devra être une personne honnête, ponctuelle, responsable et disponible. La personne devra également avoir une écoute empathique envers les résidents

La personne devra détenir un DEP en Santé, assistance et soins infirmiers (SASI).
Type d'emploi : Temps plein, permanent

Salaire: 24,50\$ par heure

Nourriture à prix réduit ou gratuite
Stationnement sur place
Tenue Décontractée

Courriel : nancylarochelle@villa-st-leonard.org
Tél : 418-337-8808 #101



Aidez-nous à promouvoir l'achat local

Montrez à nos lecteurs
tout ce que vous avez
à leur offrir.

COURRIER
DE PORTNEUF

Une équipe dynamique



Société
canadienne
de la sclérose
en plaques

SP
MD

Section Région-de-Québec

418 529-9742

Notre mission : Être
un chef de file dans la
recherche sur le remède
de la sclérose en
plaques et permettre
aux personnes aux
prises avec cette ma-
ladie d'améliorer leur
qualité de vie.

<http://www.scleroseenplaques.ca/regiondequebec>



Municipalité de Fossambault-sur-le-Lac

Sise dans un cadre naturel magnifique, la municipalité de Fossambault-sur-le-Lac offre à sa population de 2 288 citoyens qui augmente à 4 000 durant la période estivale, un milieu de vie exceptionnel avec de grands terrains boisés, des services de qualité, un cadre tranquille et enchanteur. Fossambault-sur-le-Lac est un site de villégiature et d'activités de plein air à quelques kilomètres seulement du centre-ville de Québec. Afin de compléter son équipe, elle cherche à s'adjoindre les services d'un(e) :

Secrétaire au Service des travaux publics (25 heures/semaine plus 8 semaines à 35 heures /semaine)

Sous l'autorité du directeur du Service des travaux publics, il (elle) a la responsabilité d'accueillir, et d'informer les citoyens, entrepreneurs et visiteurs et de fournir au Service des travaux publics et aux autres services municipaux, un soutien administratif efficace dans l'exercice de leurs responsabilités, d'exercer un rôle de secrétaire et de contribuer activement à l'atteinte des objectifs de ces derniers.

Profil recherché :

- Diplôme collégial (DEC) ou professionnel (DEP) en secrétariat ou bureautique ;
- Toute combinaison d'études et d'expérience pourra être considérée ;
- Trois à cinq ans d'expérience, préférablement dans le secteur municipal ;
- Très bonne maîtrise du français, tant à l'oral qu'à l'écrit ;
- Très bonne maîtrise de la suite Office ;
- Connaissance souhaitée de logiciels d'archivage et du logiciel PG Mégagest ;
- Rigueur, jugement, autonomie et aptitude à travailler en équipe.

Conditions d'emploi :

La rémunération varie entre 27.54\$/hre et 32.91\$/hre. Poste permanent, 25 heures par semaine, sur cinq jours, plus huit semaines à 35 heures par semaine. Gamme complète d'avantages sociaux. Climat de travail stimulant. Gestion participative.

Si ce défi vous intéresse, veuillez faire parvenir votre curriculum vitae **au plus tard le jeudi 22 décembre à 16h00** à l'adresse courriel suivante : jarsenault@fossambault.com. Seules les personnes retenues en entrevue seront contactées.

>14349



AL-ANON ALATEEN

Tél.: **1 844 725-2666**



RRGMRP
Régie régionale de gestion des
matières résiduelles de Portneuf

OFFRE D'EMPLOI Coordonnatrice/coordonnateur - Service de vidange des installations septiques

La Régie régionale de gestion des matières résiduelles de Portneuf (RRGMRP) est l'organisme municipal qui gère le service de vidange des installations septiques de 22 municipalités. Les principales valeurs de la Régie sont : un service de qualité au meilleur coût, des actions responsables, le respect des citoyens, le respect de l'environnement et le respect entre collègues.

Tu veux faire partie de cette belle équipe dynamique et solide qui est un leader dans son domaine? La RRGMRP t'offre un emploi où tu peux t'investir et mettre à profit tes connaissances en logistique et service à la clientèle. La Régie est présentement à la recherche d'une/un **coordonnatrice/coordonnateur pour le service de vidange des installations septiques**.

Sommaire des fonctions

- Assurer le service aux citoyens et aux municipalités
- Gérer une équipe de 3 chauffeurs
 - o Assurer la formation aux chauffeurs
 - o Assigner les tâches quotidiennes
 - o Fournir les informations adéquates pour effectuer le travail
- Monter et vérifier les calendriers des vidanges régulières et faire le suivi avec les municipalités concernées
- Veiller à la logistique du déplacement de la citerne
- Répartir les calendriers et les adresses de vidange
- Traiter les vidanges hors calendrier et les répartir sur une base quotidienne (urgence)
- Assurer un suivi régulier avec l'entrepreneur affecté au service des secteurs concernés
- Gérer les plaintes des citoyens, des entrepreneurs, des chauffeurs et des municipalités
- Faire le suivi des bris
- Vérifier les bons de travail rempli par les chauffeurs chaque jour
- Produire les rapports de facturation et le soumettre à l'entrepreneur ou au service de la comptabilité
- Inspecter des fosses vidangées en moyenne quatre jours par année ou demander la collaboration de l'inspecteur des collectes
- Acheminer les demandes de réparation des camions
- S'assurer de tenir à jour les bases de données
- Remplacer la préposée à la balance sur une base régulière
- Effectuer toute autre tâche au besoin

Exigences et qualifications

- Secondaire V complété, avec une formation en logistique de transport, environnement ou en administration
- 2 à 5 ans d'expérience pertinente dans le domaine ou expérience similaire
- Excellente connaissance de la suite Office et du logiciel de répartition ProgressionLive
- Détenir permis de conduire classe 5 (aucun transport en commun)
- Débrouillard, autonome, fiable, consciencieux et passionné par l'environnement
- Offrir un excellent service à la clientèle avec une bonne capacité pour la communication
- Avoir le souci et le respect du matériel de la Régie et de la clientèle

Horaire et lieu de travail :

- Poste permanent à temps plein
- Du lundi au vendredi de 8 h à 16 h
- Date d'entrée en fonction : dès que possible

Salaire et avantages sociaux :

- Salaire à déterminer selon la grille salariale en vigueur
- Gamme complète d'avantages sociaux selon la catégorie d'emploi

Toute personne intéressée doit faire parvenir sa candidature avant le 16 décembre 2022 par courriel à rh@rrgmrp.com, en personne ou par la poste à l'adresse suivante : Régie régionale de gestion des matières résiduelles de Portneuf, coordonnateur/coordonnatrice BFS, 1300, chemin du Site, Neuville (Québec) G0A 2R0. Seules les candidatures retenues pour une entrevue seront contactées.

>14360

Quand vos besoins de
main-d'œuvre sont urgents...

**NOUS
SOMMES LÀ!**

COURRIER
DE PORTNEUF





Offre d'emploi POSTE : Inspecteur en évaluation foncière

DESCRIPTION DE L'ORGANISME

La MRC de Portneuf est un organisme supramunicipal intervenant dans plusieurs domaines d'activité, notamment l'aménagement du territoire et l'urbanisme, l'évaluation foncière, le développement économique, la gestion des cours d'eau et le développement culturel. Elle est constituée de 18 municipalités regroupant plus de 56 000 personnes réparties sur un territoire de plus de 4 000 kilomètres carrés.

RÔLES ET RESPONSABILITÉS

En collaboration avec le directeur des services techniques du service de l'évaluation foncière, la personne recherchée aura la tâche d'effectuer l'inspection de propriétés résidentielles sur le territoire de la MRC de Portneuf. Plus précisément, les tâches reliées à l'emploi consistent à :

- Effectuer l'inspection (permis de construction/rénovation, vente et maintien d'inventaire) des propriétés résidentielles sur l'ensemble du territoire de la MRC;
- Effectuer des visites complètes (intérieures et extérieures) de propriétés;
- Effectuer le relevé technique des dimensions et des matériaux utilisés pour la construction de ces immeubles;
- Rencontrer les propriétaires;
- Saisir des données;
- Remplir les enquêtes de vente;
- Effectuer la validation des données inscrites avant fermeture des inspections;
- Effectuer toute autre tâche connexe qui pourrait être demandée par le supérieur immédiat.

EXIGENCES

- Détenir une formation technique de niveau collégial en évaluation immobilière, en bâtiment ou toute autre discipline connexe. Toute expérience pertinente à l'emploi pourra compenser l'absence de diplôme;
- Bonne connaissance des matériaux et des méthodes de construction;
- Être disponible pour travailler selon un horaire variable;
- Posséder un permis de conduire et un véhicule.

CONNAISSANCES ET APTITUDES

- Être organisé, autonome et avoir le sens de l'initiative;
- Avoir une attitude positive et d'excellentes aptitudes pour les relations interpersonnelles;
- Faire preuve d'un souci constant envers la qualité des services rendus et du travail d'équipe;
- Posséder une bonne connaissance et une aisance avec les logiciels informatiques (Word, Excel, Outlook) et avoir une habileté à maîtriser rapidement les nouveaux logiciels;
- Connaître l'application AccèsCité Évaluation constitue un atout important.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Emploi à temps plein (70 heures/2 semaines);
- Salaire selon la convention collective (échelle salariale débutant à 26,67 \$);
- Excellents avantages sociaux : régime d'épargne collective et assurance collective avec participation de l'employeur;
- Possibilité de télétravail en mode hybride et souplesse d'horaire afin de favoriser la conciliation travail-famille.

DATE D'ENTRÉE EN FONCTION

Le plus tôt possible.

Toute personne intéressée doit faire parvenir son curriculum vitae ainsi qu'une lettre d'intérêt avant le 6 janvier 2023, à 16 h, par courriel à portneuf@mrc-portneuf.qc.ca ou à l'adresse suivante :

MRC de Portneuf
Affichage de poste – Inspecteur en évaluation foncière
185, route 138
Cap-Santé (Québec) G0A 1L0

Nous souscrivons au principe de l'égalité des chances dans l'emploi. Nous vous remercions à l'avance de votre candidature. Cependant, seules les personnes retenues seront contactées.

L'emploi du masculin en regard de ce poste est dans l'unique but d'alléger le texte.

>14348



COURRIER
DE PORTNEUF

OFFRE D'EMPLOI

L'hebdomadaire le Courrier de Portneuf est le média de premier choix de ses lecteurs depuis 40 ans. Toutes les semaines 35 000 copies sont distribuées dans la région de Portneuf et ses environs dont la mission est de transmettre une information crédible et de qualité.

Infographiste

Date d'entrée en fonction : janvier 2023

Tu es une personne créative et tu as le goût de mettre à profit tes compétences et de faire rayonner ton talent dans les pages de notre journal? Ta place est avec nous !

En tant qu'infographiste tu travailleras de concert avec le coordonnateur de production. Ta contribution à la qualité de la production graphique et ton souci du détail visuel seront au cœur du mandat.

Tes principales fonctions :

Tu auras à produire des publicités pour le journal et le Web, à préparer les maquettes des sections et des cahiers spéciaux, ainsi qu'effectuer la mise en page du journal.

Tes compétences :

- Tu auras à maîtriser des logiciels de la suite créative d'Adobe et être familier en design avec l'environnement Mac.
- Tu devras posséder des connaissances dans l'environnement WordPress et la suite Office et avoir de bonnes connaissances des techniques de prépresse d'impressions et d'informatique.
- Évidemment la bonne maîtrise du français est requise.

Ce que tu possèdes déjà :

Tu aimes travailler en équipe, tu as le sens de l'organisation et tu gères bien les priorités. Prendre des initiatives est une source de motivation pour toi et la pression est un moteur qui te challenge.

Ce qui est exigé:

Expérience pertinente en infographie minimum de 2 ans.

Le type d'emploi :

Salaire à discuter

Si cet emploi est pour toi : fais parvenir ton curriculum vitae à : josee-anne.fiset@courrierdeportneuf.com avant le 6 janvier 2021

L'usage du masculin dans ce document a pour but uniquement d'alléger le texte.

>14233

Un don pour la vie!



L'Arc-en-Ciel

Centre de prévention du suicide
de Portneuf

1 844 285-3283





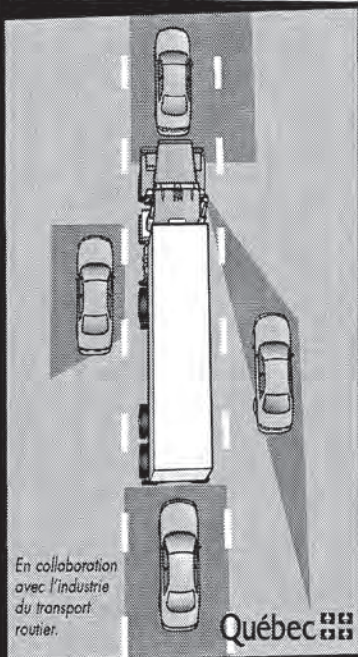
Vous êtes en affaires?

**Dites-le à
tout le monde!
Annoncez dans
le Courrier
de Portneuf!**

**COURRIER
DE PORTNEUF**

Un site dynamique

**les angles
morts,
voyez-y!**



En collaboration
avec l'industrie
du transport
routier.

Québec

MRC de
PORTNEUF



CONSEILLER RÉGIONAL EN SÉCURITÉ PUBLIQUE

Située stratégiquement entre la Capitale-Nationale et la ville de Trois-Rivières, la MRC de Portneuf est un organisme supramunicipal qui intervient dans plusieurs domaines d'activité reliés au développement régional. Elle est constituée de 18 municipalités regroupant plus de 56 000 citoyens, répartis sur un territoire de plus de 4 000 kilomètres carrés.

Les responsabilités qui vous seront confiées

En collaboration avec la directrice générale adjointe, le conseiller régional en sécurité publique :

- Assure la révision, la mise à jour et le suivi du Schéma de couverture de risques en sécurité incendie, plus particulièrement en ce qui a trait à son plan de mise en œuvre;
- Supporte les municipalités dans la réalisation des plans de mise en œuvre contenus au schéma de couverture de risques;
- Participe aux rencontres du comité de sécurité incendie et du comité de sécurité publique, rédige les procès-verbaux et collabore à la planification de ces dernières;
- Coordonne et anime les rencontres des comités techniques en sécurité incendie;
- Développe, en concertation avec ces comités, des outils et des programmes afin d'optimiser la prévention et l'intervention en sécurité incendie sur le territoire;
- Rédige les différents rapports annuels d'activité;
- Soutient les municipalités locales et les directions des services de sécurité incendie dans l'application des différents protocoles et ententes mis en place, comme le protocole local d'intervention d'urgence hors du réseau routier (PLIU), l'entente d'entraide et l'entente intermunicipale relative à l'achat, l'opération et l'utilisation d'appareils de désincarcération;
- Assure la mise à jour et la mise en œuvre du plan municipal de sécurité civile pour les territoires non organisés (TNO);
- Accompagne, sur demande, les municipalités dans leurs démarches liées aux plans de sécurité civile;
- Participe et met en place des comités ad hoc sur des sujets reliés à la sécurité publique sur le territoire;
- Est prêt à relever tout autre défi en lien avec son champ d'expertise!

Qualifications requises

- Diplôme d'études universitaires de premier cycle dans une discipline pertinente, telle que l'administration des organisations, ou gestion des risques, ou sécurité publique, ou gestion des opérations d'urgence en sécurité incendie;
- Expérience de trois ans reliée aux fonctions.

Connaissances et aptitudes

- Sens des responsabilités;
- Autonomie;
- Grande capacité d'analyse et de synthèse;
- Bonne capacité rédactionnelle;
- Tact, entente, facilité de communication;
- Leadership, initiative et débrouillardise;
- Bon jugement et bonne capacité à établir les priorités.

Exigences

- Permis de conduire et véhicule pour se déplacer sur le territoire.

Conditions de travail

- Emploi régulier à temps plein (syndiqué);
- Horaire flexible de 70 heures par 2 semaines;
- Salaire selon la convention collective à l'embauche (38,15 \$/heure – Échelon 1 sur 8)
- Avantages sociaux compétitifs (congrés mobiles, REER collectif, assurances collectives).

Date d'entrée en fonction

Janvier 2023.

Intéressé par ce défi ?! Faites parvenir votre curriculum vitae **avant le 6 janvier 2023, 16 h** à : portneuf@mrc-portneuf.qc.ca.

>14361



PORC HÉDEN INC.
recherche

OUVRIERS AGRICOLES

Entreprise agricole spécialisée en production porcine sous régie de fumier solide ce qui élimine les odeurs, est à la recherche d'ouvriers pour prendre soins des animaux et ou conduire de la machinerie agricole.

Le salaire débute à 18\$ l'heure et peut atteindre 22\$ avec l'expérience.

**Pour postuler, rejoindre Mathieu Langlois
au 418 873-7528.**

>14427

LOCATION
SAUVAGEAU

Location Sauvageau, Le réseau de confiance en location d'auto, camions et véhicules spécialisés, comptant plus de 50 succursales au Québec, recherche des gens dynamiques prêts à relever de nouveaux défis.

OFFRES D'EMPLOI

PRÉPOSÉ AUX DÉPARTS ET ARRIVÉES DE VÉHICULES

FONCTIONS

À chaque départ et arrivée des véhicules de location contrôler :

- Les dommages et accessoires;
- Le kilométrage;
- Le carburant, et faire le plein au besoin;
- Travaux reliés au lavage des véhicules, conformité de l'esthétique, pression des pneus, niveaux des liquides, etc.
- S'assurer de la qualité totale avant la location du véhicule;
- Service de navette, livraison ou ramassage.
- Travail au comptoir occasionnel pour la location de véhicule et/ou mini-entrepôt.
- Travail au comptoir occasionnel pour la location de véhicule et/ou mini-entrepôt (facultatif).

EXIGENCES

- Aimer le service à la clientèle;
- Bilinguisme : un atout privilégié;
- Expérience non requise;
- Bonne capacité physique;

HORAIRE

- Deux postes temps plein, 40 heures / semaine, Lundi au vendredi de 8h à 17h

LIEU

- Un poste à la succursale de Québec, 2060, Rue Cyrille-Duquet, Québec
- Un poste au siège Social de Saint-Raymond : 521, Côte Joyeuse

AVANTAGES

- Salaires compétitifs;
- Habillement fourni;
- Possibilité d'avancement;
- Environnement de travail de qualité;
- Assurance collective complète et avantageuse;

Si vous désirez vous joindre à notre équipe gagnante, nous vous invitons à soumettre votre curriculum vitae à

Serge Bertrand Dir. Gén. Location

Au 521, Côte Joyeuse

Saint-Raymond (Québec) G3L 4A9

Ou par courriel à serge.bertrand@sauvageau.qc.ca

(seulement les documents PDF seront acceptés)

>14376



Quand on cherche une propriété, c'est avec les yeux

Vous êtes un courtier immobilier?
Montrez vos propriétés à nos lecteurs.

**COURRIER
DE PORTNEUF**
Une équipe dynamique
418 285-0211



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

COURRIER DE PORTNEUF

L'Hebdomadaire le Courrier de Portneuf est le média de premier choix de ses lecteurs depuis 40 ans. Sa mission est de transmettre une information crédible et de qualité. Toutes les semaines 34 000 exemplaires sont distribués dans la MRC de Portneuf et des environs.

Le Courrier de Portneuf est à la recherche d'un

JOURNALISTE 30 heures / semaine

Il est responsable de la couverture des affectations. Il rédige des textes dans les secteurs généraux ou spécialisés et prend des photos, dans le respect des heures de tombée. La personne recherchée

- détient une formation en communication, option journalisme;
- possède une bonne connaissance des réseaux sociaux;
- fait preuve de rigueur, de rapidité, d'autonomie et d'assiduité;
- travaille en collaboration avec les autres journalistes;
- a le sens de l'initiative et a une bonne ouverture d'esprit;
- possède une automobile.

Télétravail en alternance avec de la présence au bureau

Toute combinaison de formation et/ou d'expérience jugée équivalente sera considérée. Le salaire et les conditions de travail sont régis par la convention collective en vigueur.

Si vous êtes intéressés par le poste, veuillez envoyer votre curriculum vitae à :

josee-anne.fiset@courrierdeportneuf.com

Le genre masculin est utilisé sans aucune discrimination et dans le seul but d'alléger le texte.



Municipalité de Deschambault-Grondines
MRC de Portneuf

AVIS PUBLIC

Aux personnes intéressées par trois projets de règlement modifiant le règlement de zonage N°125-11 et un projet de règlement modifiant le règlement relatif aux usages conditionnels N°228-11 de la municipalité de Deschambault-Grondines.

AVIS PUBLIC est donné de ce qui suit :

1. Lors d'une séance tenue le 12 décembre 2022, le conseil de la municipalité de Deschambault-Grondines a adopté les premiers projets des règlements suivants :

- Règlement modifiant le règlement de zonage N°125-11 afin d'autoriser les bâtiments complémentaires à moins de 30 mètres de l'autoroute 40;

Le but de ce règlement est d'autoriser l'implantation de bâtiments complémentaires aux usages autres que l'habitation à moins de 30 mètres de l'emprise de l'autoroute 40 tout en respectant une distance minimale de 10 mètres de celle-ci.

- Règlement modifiant le règlement de zonage N°125-11 afin d'autoriser les conteneurs à des fins autres que celles pour lesquels ils ont été construits;

Ce règlement vise à autoriser l'emploi de conteneurs comme bâtiment complémentaire dans certaines zones du territoire et à prévoir des modalités visant à encadrer leur installation.

- Règlement modifiant le règlement de zonage N°125-11 et visant à assurer la concordance avec le règlement N°404 modifiant le schéma d'aménagement et de développement de la MRC de Portneuf;

Ce règlement a pour but de préciser au règlement de zonage que les activités d'agrotourisme à la ferme, telles que les services de repas et visites guidées, et le stationnement de véhicules récréatifs autonomes des clients de passage sur une exploitation agricole peuvent être autorisées à l'intérieur des zones agricoles dynamiques (A) et agroforestières (Af) selon les conditions prescrites au Règlement sur l'autorisation d'aliénation ou d'utilisation d'un lot sans l'autorisation de la Commission de protection du territoire agricole du Québec (c. P-41.1, r.1.1).

- Règlement modifiant le règlement relatif aux usages conditionnels N°228-11 afin de modifier les critères d'évaluations et les documents requis (résidence de tourisme).

Le but de ce règlement est de limiter le nombre de résidences de tourisme et de s'assurer que la clientèle touristique respecte la quiétude et la qualité de vie des résidents.

2. Une assemblée publique de consultation se tiendra le lundi 16 janvier 2023 à 20 heures à l'Édifice P.-Benoît, situé au 107, rue de la Salle à Deschambault-Grondines. Au cours de cette assemblée, lesdits projets de règlement seront expliqués et le conseil entendra les personnes et organismes qui désirent s'exprimer.

3. Ces projets de règlement ainsi que leur résumé peuvent être consultés au bureau de la municipalité situé au 120, rue Saint-Joseph, aux heures régulières de bureau, soit du lundi au jeudi de 9 h à 12 h et de 12 h 30 à 16 h 15, ainsi que le vendredi de 9 h à 12 h, ainsi que sur le site Internet de la municipalité au (<https://deschambault-grondines.com/>)

À NOTER que les bureaux seront fermés à partir du 22 décembre 2022, et ce, jusqu'au 4 janvier 2023 inclusivement.

4. Ces quatre projets de règlement contiennent des dispositions susceptibles d'approbation référendaire.

DONNÉ À DESCHAMBAULT-GRONDINES, CE 14 DÉCEMBRE 2022.

Karine St-Arnaud, directrice générale
et greffière-trésorière



AVIS DE PUBLICATION

RÈGLEMENT NUMÉRO 40-2022 ABROGEANT LE RÈGLEMENT NUMÉRO 36-2020 ET ÉTABLISSANT UNE TARIFICATION MAXIMALE POUR LA DISPOSITION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES AU COMPLEXE ENVIRONNEMENTAL DE NEUVILLE

Lors de son assemblée régulière tenue le 17 novembre 2022, le conseil d'administration de la Régie régionale de gestion des matières résiduelles de Portneuf a adopté le règlement ci-dessus décrit.

Ce règlement a pour but d'établir une tarification maximale applicable aux clients qui utilisent les services du complexe environnemental de Neuville pour la disposition de leurs matières résiduelles.

Ce règlement entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2023.

Quiconque désire prendre connaissance du règlement numéro 40-2022 peut le faire au bureau de la Régie régionale de gestion des matières résiduelles de Portneuf, situé au 1300, chemin du Site, Neuville, pendant les heures d'ouverture.

Neuville, ce 7 décembre 2022.

Élaine Verret, DMA
Directrice générale adjointe /
Secrétaire-trésorière

>14409

**JE CHERCHE
UN REFUGE
POUR MON
MAÎTRE**



1 87-PAUVRETÉ

TEXTEZ LÉGER AU 20222 POUR FAIRE
UN DON DE 5 \$, 10 \$ OU 20 \$.

POUR LA PRÉVENTION DE L'ITINÉRANCE ET
L'AIDE AUX SANS-ABRI, MERCI DE DONNER.

L'ŒUVRE
LÉGER
leger.org

15%

**de rabais,
ce n'est pas rien.**

**Nous sommes
une coopérative.
Nos membres
annonceurs
paient moins cher.**

**COURRIER
DE PORNEUF**
Une équipe dynamique



Pour voir toutes
nos nouvelles, vous
pouvez aussi nous
suivre sur Facebook.



Courrier de Portneuf
facebook.com/
courrierdeportneuf

Bienfaisance
locale

Économie
locale

**MERCI
d'acheter
local!**

Sports
locaux

Emplois
locaux

MESSE ANNIVERSAIRE



*Tes valeurs transmises continuent de nous guider
Ta générosité de nous inspirer
Et ton souvenir de nous unir
Tu restes toujours à nos côtés.*

Une messe anniversaire sera célébrée le dimanche
18 décembre à 9 h, en l'église de Pont-Rouge, à la mémoire de

MONSIEUR CHRISTIAN ALAIN

*Merci aux parents et amis qui se joindront à la famille
pour cette célébration.*

Hélène, Catherine, Marie-Josée

>14406

MESSE ANNIVERSAIRE



*Il y a un an, la vie nous apprenait comment elle est
fragile. Merci pour tout ce que la vie nous a permis de
vivre ensemble. En mémoire de*

MADAME JANINE GIGNAC

une messe anniversaire sera célébrée le 18 décembre
2022 à 10 h, en l'église de Saint-Marc-des-Carières

Merci aux parents et amis qui s'uniront à nous pour
cette célébration.

La famille Gignac

MESSE ANNIVERSAIRE



*Chère maman, il y a un an, un ange passait pour vous
porter vers la lumière. Malgré le temps qui passe,
vous nous manquez toujours autant. Nous invitons
parents et amis à se joindre à nous pour assister à la
messe anniversaire qui sera célébrée à la mémoire de*

MADAME YVETTE GENOIS

le dimanche 18 décembre, à 9 h, en l'église de
Saint-Raymond.

Vos enfants qui vous aiment.

>14415

SINCÈRES REMERCIEMENTS



*Nous remercions chaleureusement tous les parents et
amis qui ont partagé notre peine lors du décès de*

MADAME LILIANE DION (MME AVON)

de Pont-Rouge
survenu le 9 novembre 2022

Nous avons été profondément touchés par votre délicatesse
et voulons vous témoigner notre sincère gratitude.

Que chacun et chacune trouve dans ces remerciements
l'expression de notre profonde reconnaissance.

Famille Dion.

>14347

SINCÈRES REMERCIEMENTS



Le 6 novembre 2022 est décédé

MONSIEUR BENOÎT PLAMONDON
de St-Raymond

Les membres de la famille Plamondon tiennent à
remercier du fond du cœur tous les parents et amis
qui ont apporté le réconfort de leur présence et de leur
amitié lors des funérailles.

Veuillez considérer ces remerciements comme vous
étant adressés personnellement.

Son frère Réjean, sa sœur Isabelle et leurs familles.

>14413

Tellement plus efficaces que le bouche à oreille!



Les petites annonces
418 285-0211, poste 0

COURRIER
DE PORTNEUF

Une équipe dynamique



MedicAlert
Toujours là
www.medicalert.ca

Pour plus d'information
1 800 668-6381

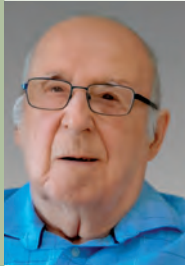
800 000
QUÉBÉCOIS SONT
ANALPHABÈTES

Aidez-nous à les aider!

Faites un don :
1 800 361-9142
foundationalphabetisation.org

Fondation pour l'alphabétisation
Des mots d'espoir

SINCÈRES REMERCIEMENTS



Merci à tous les parents et amis (es) qui nous ont manifesté des marques de sympathies lors du décès de notre père

MONSIEUR GÉRARD PAQUIN

Tes filles, leurs conjoints ainsi que tes petits-enfants.

8821220217

AVIS DE DÉCÈS



À Centre d'hébergement de Saint-Casimir, le 23 novembre 2022, à l'âge de 95 ans, est décédée madame Gisèle Lacoursière Bélanger (madame B), épouse de feu monsieur Raymond Bélanger, fille de feu monsieur Jean Lacoursière et de feu madame Juliette Perron. Elle demeurait à Saint-Casimir.

Les funérailles auront lieu ultérieurement, en l'église de Saint-Casimir, sous la direction du Funérarium Lacoursière Ltée, 185, de la Montagne, Saint-Casimir, division Roger Benoit & Fils Ltée, Donnacona,

Madame Bélanger laisse dans le deuil ses enfants : Michel et Anne; ses petits-enfants ainsi que tous les membres des familles Lacoursière et Bélanger plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et ami(e)s.

Remerciement à tout le personnel du Centre d'hébergement de Saint-Casimir pour les bons soins prodigués.

Pour renseignements: 418 339-2212 ou 418 285-2211, Téléc.: 418 285-2077, courriel : lacoursiere@telus.net www.salonfunerairebenoit.ca

Membre de la Corporation des Thanatologues du Québec.

BÉLANGER, GISELE LACOURSIÈRE
1927-2022

>14355

AVIS DE DÉCÈS



À centre d'hébergement de St-Marc-des-Carrières, le 30 novembre 2022, à l'âge de 84 ans, est décédé monsieur Maurice Gingras, époux de feu dame Madeleine Gagné, fils de feu monsieur Clément Gingras et de feu dame Blanche Martel. Il demeurait à St-Raymond.

La famille recevra les condoléances le vendredi 16 décembre prochain à compter de 10 h en l'église de St-Raymond. Un service religieux sera ensuite célébré en présence des cendres à 11 h. L'inhumation suivra au cimetière paroissial. La direction des funérailles a été confiée à la Coopérative funéraire de la Rive-Nord.

Monsieur Gingras laisse dans le deuil ses enfants : Martin (Manon Godin) et Martine (René Bertrand); ses petits-enfants et ses arrière-petits-enfants; sa sœur Cécile (Jean-Claude Ouellet); ses neveux et nièces : André Ouellet, Sylvie Ouellet (Jean-François Ouellet), Josée Gingras, Stéphane Gingras, Mario Cayer et Johanne Cayer; sa grande amie et proche aidante Marlène Lirette, ainsi que plusieurs cousins, cousines, parents et ami(e)s. Outre ses parents et son épouse, il est allé rejoindre sa fille Line, ainsi que ses sœurs et son frère : Fernande, Roland (feu Denise Rousseau) et Jacqueline.

« Je viens de perdre mon héros, mon Papa. Tu as passé la moitié de ta vie avec la sclérose en plaques, tu t'es montré fort. La vie t'a fait subir beaucoup d'épreuves, mais tu as toujours su te relever. Tu es resté gentil, de bonne humeur et quelques fois farceur. Tu nous as appris une bonne leçon : le courage d'apprécier la vie quoi qu'il arrive. Tu vas nous manquer. Je t'aime. »

La famille désire remercier chaleureusement toute l'équipe du centre d'hébergement de St-Marc-des-Carrières pour les bons soins prodigués, leur empathie et leur bienveillance. Elle adresse aussi ses remerciements à Mme Marlène Lirette, présente à ses côtés pendant plusieurs années. Son aide et son dévouement ont été extraordinaire. Vos témoignages de sympathie peuvent se traduire par un don à la Société canadienne de la sclérose en plaques : www.scleroseenplaques.ca / 245, rue Soumande, bureau 202, Québec (Québec) G1M 3H6.

Pour renseignements :
Coopérative funéraire de la Rive-Nord
Téléphone : 1-888-268-0911
Télécopieur : 418-268-3852
Courriel : info@cooprivnord.com
Site Web : www.cooprivnord.com
Membre de la Fédération des coopératives funéraires du Québec

GINGRAS MAURICE
1938-2022

COOPÉRATIVE FUNÉRAIRE DE LA RIVE-NORD

Courrier de Portneuf
@CourrierdePnf

Pour avoir toutes nos nouvelles, vous pouvez aussi nous suivre sur Twitter.



AVIS DE DÉCÈS



À Centre d'hébergement de Donnacona, le 6 décembre 2022, à l'âge de 82 ans, est décédée madame Annette Rhéaume, épouse de feu monsieur Knud Erik Didriksen, fille de feu monsieur Alphonse Rhéaume et de feu madame Ida Gauthier. Elle demeurait à Donnacona.

Une rencontre aura lieu dans l'intimité de la famille au Centre funéraire Roger Benoit & Fils Ltée, 123, avenue Côté, Donnacona.

Madame Rhéaume laisse dans le deuil sa fille : Margo, feu Erik; sa petite-fille : Jessika; ses sœurs : Rita, Agathe (feu Fernand Rochon), Line (Jacques Verret), son neveu et ses nièces : Elaine et André Rochon (Cathia Frenette), Annie Verret (Mikael Landry), ainsi que plusieurs cousins, cousines et ami (e)s.

Remerciement à tout le personnel du centre d'hébergement Donnacona pour les bons soins prodigués.

Ceux qui le désirent peuvent faire un don à la Société Alzheimer de Québec, 1040, avenue Belvédère, Bureau 305, Québec, QC, G1S 3G3, www.societealzheimerdequebec.com ou à L'Arc-en-ciel, 331, rue Notre-Dame, Donnacona, G3M 1H3, www.larcencielportneuf.org

DIDRIKSEN, ANNETTE RHÉAUME
1940-2022

>14436

AVIS DE DÉCÈS



À l'IUCPQ (hôpital Laval), Québec, le 6 décembre 2022, à l'âge de 82 ans et 11 mois, est décédé monsieur Jacques Dion, époux de madame Pierrette Cayer, fils de feu monsieur Gaudiose Dion et de feu madame Yvonne Déry. Il demeurait à Donnacona, natif de Saint-Raymond.

La famille recevra les condoléances le samedi 17 décembre 2022, à partir de 14 h 30, en l'église Sainte-Agnès de Donnacona, où les funérailles sans eucharistie auront lieu à 15 h 30, sous la direction du centre funéraire Roger Benoit & Fils Ltée, Donnacona.

Monsieur Dion laisse dans le deuil outre son épouse bien-aimée, sa petite famille adorée : sa fille Murielle (Michel Ouzilleau), son fils Sylvain (Josée Labrecque), ses petits-enfants : Francis (Justine Lachance), Lysanne (Kevin Godin-Bertrand), Marianne (Antoine Léonard), Emilie, Charles (Sandrine Perron), Laurent; ses arrière-petits-enfants : Ariel et Albert, Élie.

Il était le frère et le beau-frère de : Gilberte (feu Bruno Leclerc) et Gaston (Simone Voyer), Jovette Ouellet; Noëlla Cayer (Jacques Beaumont), Henri (Madeleine Moisan), Yvon (Rolande Landry), Nicole (feu Pierre-Paul Huard), Lucie (Yvan Genois), Francine, Jacquelin (Francine Levasseur), Micheline, Johanne (Sylvain Beaupré).

Il est allé rejoindre ses frères et sœurs qui l'ont précédé : Lionel (Pauline Bureau), Marie-Paule, Alfredine (André Baribault), Fernand (Rose-Hélène Rochette), Paul-Aimé (Louissette Pleau), René et Rolland.

Il laisse également plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et ami(e)s.

Ceux qui le désirent peuvent faire un don à la Fondation Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie de Québec (Fondation IUCPQ), 2700, Chemin des Quatre-Bourgeois, Québec, G1V 0B8, www.fondation-iucpq.org

Pour renseignements: 418 285-2211, téléc.: 418 285-2077, courriel: salonbenoit@telus.net www.salonfunerairebenoit.ca Membre de la Corporation des Thanatologues du Québec.

DION, JACQUELIN
1939-2022

AVIS DE DÉCÈS



À CLSC de Saint-Marc-des-Carrières, le 26 novembre 2022, à l'âge de 79 ans, est décédé monsieur Germain Asselin, époux de dame Pierrette Groleau, fils de feu monsieur Adrien Asselin et de feu dame Gabrielle Beauchamp. Il demeurait à Saint-Marc-des-Carrières.

La famille vous recevra pour un moment de reconnaissance à la Coopérative funéraire de la Rive-Nord, 595, boulevard Bona-Dussault, Saint-Marc-des-Carrières, le mardi 20 décembre de 11h à 12h. Selon ses volontés, il n'y aura pas de cérémonie. L'inhumation aura lieu à une date ultérieure.

Monsieur Asselin laisse dans le deuil son épouse Pierrette; ses frères et sœurs : Yvan (Jacqueline Fauché), feu Denis (feu Marguerite Lessard), feu Jean-Marc (Marielle Perreault), Yolande Nelson's Naud et Madeleine; ses beaux-frères et belles-sœurs de la famille Groleau : Yvette (feu Robert Trottière), feu Jean-Guy, feu Jeannine (feu René Tessier), feu Ginette (Albert Gilbert), Gilles (Lise Genest) et Rose-Hélène ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines, parents et ami(e)s.

Un gros merci à nos bons voisins Carole et Bertrand. Vos témoignages de sympathie peuvent se traduire par un don à la Fondation des maladies du cœur et de l'arc https://www.coeuretavc.ca/ Des formulaires seront disponibles au salon.

Pour renseignements :
Téléphone : 1 888 268-0911
Télécopieur : 418 268-3852
Courriel : info@cooprivnord.com
Site internet : www.cooprivnord.com
Membre de la Fédération des coopératives funéraires du Québec

ASSELIN GERMAIN
1943-2022

COOPÉRATIVE FUNÉRAIRE DE LA RIVE-NORD

>14362

Les petites annonces

Tellement plus efficaces que le bouche à oreilles!

COURRIER
DE PORTNEUF

Une équipe dynamique

NÉCROLOGIE

COURRIER
DE PORTNEUF

*offre ses
condoléances
aux familles
éprouvées*

**SINCÈRES
REMERCIEMENTS
ET MESSES
ANNIVERSAIRES**

PRENEZ RENDEZ-VOUS
418 285-0211
1 866 577-0211
Payables à l'avance.

**Plusieurs
formats sont disponibles**



**Quand on cherche un travail,
on lit la section emplois**

Vous cherchez du personnel?
Dites-le à nos lecteurs.

418 285-0211

COURRIER
DE PORTNEUF

Une équipe dynamique

**Aidez-nous
à promouvoir
l'achat local**

Montrez à nos lecteurs tout
ce que vous avez à leur offrir.

COURRIER
DE PORTNEUF

Une équipe dynamique

AVIS DE DÉCÈS



CARPENTIER MADELEINE
1927-2022

Le Centre d'hébergement de Saint-Marc-des-Carrières, le 5 décembre 2022, à l'âge de 95 ans, est décédée dame Madeleine Carpentier, épouse de feu monsieur Gaétan Savard, fille de feu monsieur Évariste Carpentier et de feu dame Rose-Alma Naud. Elle demeurait à Saint-Marc-des-Carrières, autrefois de Portneuf.

La famille recevra les condoléances en l'église Notre-Dame-du-Très-Saint-Rosaire, le samedi 17 décembre à compter de 14h, suivi d'un service religieux qui sera célébré en présence des cendres à 15h30. L'inhumation suivra ultérieurement. La direction des funérailles a été confiée à la Coopérative funéraire de la Rive-Nord.

Madame Carpentier laisse dans le deuil ses enfants : Alain (Manon Jobin) et Julie; sa petite-fille Sabrina (Maxime Langlois); ses arrière-petites-filles : Mélià et Livia; sa sœur Pierrette (feu Jean-Louis Audet); ses belles-sœurs : Denise Langlois et Marie-Berthe Readman ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines, parents et ami(e)s.

Elle est allée rejoindre ses parents, son époux, ses frères et sœurs : Marcel, Raymond, Claude (Claudette Thibault), Janine (Robert Brousseau), Jacqueline (Marcel Thibodeau) et Fernande (Marc-Colomb Galarneau) ainsi que ses beaux-frères et belles-sœurs de la famille Savard : Henri-Paul (Marie-Paule Hardy), Éliette (Marcel Gauthier) et Agathe (Benoit Langlois).

La famille tient à remercier le personnel du Centre d'hébergement de Saint-Marc-des-Carrières pour leur dévouement et les bons soins prodigués. Vos témoignages de sympathie peuvent se traduire par un don à Fondation Santé Portneuf <https://fssp.ca/> Des formulaires seront disponibles à l'église.

Téléphone : 418 268-3575
Télécopieur : 418 268-3852
Courriel : info@cooprivenord.com
Site internet : www.cooprivenord.com
Membre de la Fédération des coopératives funéraires du Québec

>14412

AVIS DE DÉCÈS



MORISSETTE, JEAN-GUY
1936-2022

L'UCPQ (hôpital Laval), Québec, le 29 novembre 2022, à l'âge de 86 ans, est décédé monsieur Jean-Guy Morissette, époux de feu madame Huguette Rivard, conjoint de madame Gisèle Pelletier, fils de feu monsieur Émile Morissette et de feu madame Aurore Frenette. Il demeurait à Cap-Santé.

La famille recevra les condoléances au Centre Funéraire Roger Benoit & Fils Ltée, 123 avenue Côté, Donnacona, le samedi 17 décembre 2022, de 13 h 30 à 14 h 30.

Monsieur Morissette laisse dans le deuil outre sa conjointe, ses enfants : Daniel, Manon (Alain Gauthier), Sonia (Marc Bertrand), feu Nathalie (Yves Hamel); ses petits-enfants : Éric (Sabrina Bolduc) et Jonathan, Mélanie (Nicholas Provencher) et Laurie-Eve, Olivier, Yannick (Noémie Beaumont); ses arrière-petits-enfants : Emma et Noah.

Il était le frère et le beau-frère de : feu Jean-Paul, feu Alexandre (feu Françoise Lavoie), feu Robert, Georgette (feu René Bertrand), feu Mariette (Clément Lambert, Francine Rochon), feu Thérèse, feu Jacqueline, feu Léo (feu Thérèse Huot); feu Charles-Borromé Rivard (feu Patricia Warrel), feu Rodrigue (feu Solange Lamothe, Francine Turcotte), feu Pierrette (feu Rosaire Belleau), feu Jeannine (feu Raymond Frenette), feu Anita, feu Gisèle, feu Véronique.

Il laisse également les membres de la famille Pelletier, plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et ami(e)s.

Remerciement à tout le personnel du Pavillon 3è Notre-Dame de l'hôpital Laval et du service à domicile du CLSC pour les bons soins prodigués.

Ceux qui le désirent peuvent faire un don à FONDATION SANTÉ PORTNEUF, 700, rue Saint-Cyrille, Saint-Raymond, G3L 1W1. www.santeportneuf.ca

Pour renseignements: 418 285-2211, téléc.: 418 285-2077, courriel: salonenbenoit@telus.net www.salonfunerairebenoit.ca Membre de la Corporation des Thanatologues du Québec.

>14357

AVIS DE DÉCÈS



PIERRE PICHÉ
1936-2022

L'hôpital du CHUL, le 27 novembre 2022, à l'âge de 86, est décédé monsieur Pierre Piché époux de feu madame Marie-Marthe Bisson. Il demeurait à Pont-Rouge. Monsieur Piché laisse dans le deuil ses enfants: Doris et Michel (Nicole Gagnon); ses petits-enfants: Alexandre (son filleul), Éric, Patrick et Collin Piché; ses arrière-petits-enfants: Noah, Eva et Logan; ses frères et sœurs de la famille Piché: feu Louis (Lorraine Richard), feu Claire (feu Fernand Gauthier), feu Colette (feu Robert Dobrott), Lise (Joseph Dobrott), feu Claude (feu Claire Chevalier) et Daniel (Normand Frenette); ses beaux-frères et belles-sœurs de la famille Bisson: feu Germaine (feu Jacques Paquet), feu Jean-Marc (Odette Piché), feu Yvan, Guy (Lily Laverdière), Henry-Paul (Lisette Grenier), feu André (Esther Gingrich), Cécile (feu Jean-Guy Noël), Maurice (Sharon Mc Lellan), feu Hélène (Joseph Lapadula) et feu Rolland ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et ami(e)s. Remerciements au personnel du CHSLD de Pont-Rouge. Un service religieux sera célébré, en présence des cendres, le vendredi 16 décembre 2022 à 14h en l'église de Pont-Rouge. La famille recevra les condoléances à l'église à partir de 13h sous la direction de la

RÉSIDENCE FUNÉRAIRE
CLAUDE CHAREST & FILLE LTÉE
247, rue Dupont
Pont-Rouge (Québec)
G3H 1P8

Pour renseignements:
Téléphone: 418-873-2542
Courriel: info@residencefuneraireclaudencharest.com
Site internet: www.residencefuneraireclaudencharest.com

Vos témoignages de sympathie peuvent se traduire par un don à la Société Alzheimer de Québec <https://www.societealzheimerdequebec.com/> Claude Charest et Roxanne Charest diplômé(e)s du Collège de Rosemont en thanatologie.

AVIS DE DÉCÈS



HARDY, ROGER
1954-2022

Le CLSC de Saint-Marc-des-Carrières, le 3 décembre 2022, à l'âge de 68 ans et 8 mois, est décédé monsieur Roger Hardy, fils de feu monsieur Alfred Hardy et de feu madame Germaine Bertrand. Il demeurait à Donnacona.

Selon ses volontés il n'y aura pas de rencontre pour les condoléances. Il a été confié au Centre funéraire Roger Benoit & Fils Ltée, Donnacona.

Monsieur Hardy était le frère et le beau-frère de: feu Jean-Claude (feu Annette Back), feu René, Gilles (feu Ginette Lefebvre), feu Yvon, Denise (Robert Duguay), feu Nicole (Jean-Marie Fortin), Gaétan (Marie Tessier), Réginald, feu Raymond, Robert, Raymond (Florent Leclerc). Il laisse également plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et ami(e)s.

Ceux qui le désirent peuvent faire un don à la Société canadienne du cancer, 1040, avenue Belvédère, bureau 214, Québec, QC, G1S 3G3 ou en ligne au www.cancer.ca

Pour renseignements: 418-285-2211, téléc.: 418-285-2077, courriel: salonenbenoit@telus.net www.salonfunerairebenoit.ca Membre de la Corporation des Thanatologues du Québec.

AVIS DE DÉCÈS



ROBITAILLE, CHARLES
1938-2022

C'est avec beaucoup de tristesse que nous vous annonçons le décès de monsieur Charles Robitaille, survenu à l'hôpital Maisonneuve-Rosemont, Montréal, le 5 décembre 2022, à l'âge de 84 ans et 6 mois, fils de feu monsieur Maurice Robitaille et de feu madame Yvonne Petitclerc. Il demeurait à Montréal, autrefois à Portneuf.

La famille recevra les condoléances le samedi 17 décembre 2022, à partir de 10 h, en l'église Notre-Dame-du-Très-Saint-Rosaire, 631, av de l'Eglise, Portneuf, où les funérailles auront lieu à 11 h, sous la direction du Centre funéraire Roger Benoit & Fils Ltée, Donnacona.

Monsieur Robitaille laisse dans le deuil sa compagne: Suzette Nadeau; ses enfants : Johanne (Lionel Gariépy), Céline et Simon; ses petits-fils: Anthony (Madeleine Bourassa-La Perrière) et Sébastien; la mère de ses enfants Andrée Bernier; sa sœur Ghislaine, sa belle-sœur Madeleine Godin; les enfants et petits-enfants de sa compagne ainsi que tous les membres de la famille Nadeau, plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et ami(e)s. Il est allé rejoindre son frère Jean-Louis et sa sœur Carmelle qui l'ont précédé.

Ceux qui le désirent peuvent faire un don à la L'Association pulmonaire du Québec, 6070 rue Sherbrooke Est, Bureau 104, Montréal, (Québec), H1N 1C1, www.poumonquebec.ca

Pour renseignements: 418-285-2211, téléc.: 418-285-2077, courriel: salonenbenoit@telus.net www.salonfunerairebenoit.ca Membre de la Corporation des Thanatologues du Québec.

AVIS DE DÉCÈS



GINGRAS LUCILLE
1926-2022

L'hôpital régional de Portneuf, le 17 novembre 2022, à l'âge de 96 ans, est décédée dame Lucille Gingras, épouse de feu monsieur Odilon Paradis, fille de feu monsieur Pierre Gingras et de feu dame Maria Plamondon. Elle demeurait à Saint-Raymond.

La famille recevra les condoléances au salon de la coopérative situé au 209, Avenue Saint-Jacques, Saint-Raymond, QC, G3L2Y7, vendredi le 16 décembre 2022 de 19 h 00 à 21 h 00 et le samedi 17 décembre 2022 de 9 h 00 à 10 h 30. Le service religieux sera célébré en présence du corps, samedi le 17 décembre 2022 à 11 h 00 en l'église de Saint-Raymond suivi de l'inhumation au cimetière paroissial. La direction des funérailles a été confiée à la Coopérative funéraire de la Rive-Nord.

Madame Gingras laisse dans le deuil ses enfants : feu Pierre, François ptre, Diane (Marcel Morasse), Richard et Guy (Marie-Élise Joosten); ses 6 petits-enfants : Nicolas (Marie-Claude Paradis), feu David (Patricia Lord), Pierre-Luc (Guyline Mercier), Lisa-Anne (Eric Alain), Caroline (Benjamin Dion) et Louis-Martin; ses 13 arrière-petits-enfants : Justine, Joseph, Odilon, Alexis, Raphaël, Élodie, Rosalie, Anne-Sophie, Édouard, Évelyne, Jules, Augustin et Marguerite; ses frères et sœurs : feu Fernande (feu Ange-Albert Moisan), feu Georgette (feu Wellie Barrette), feu Victorin (feu Marie-Paule Gingras), feu Françoise (feu Jules L. Moisan), Colette (feu René Jobin), feu Jean-Paul (feu Pauline Beaulieu), feu Yvon (feu Teresa Hackett Rush), Jean-Guy (feu Patricia Cantin), Denise (feu Ghislain Alain) et Raymond; ses beaux-frères et belles-sœurs de la famille Paradis : feu Joseph, feu Alexandre, feu Armand (feu Lauretta Robitaille), feu Lucien (feu Monique Bouchard), feu Marie-Rose, feu Alfred (feu Adrienne Moisan), feu Monique (feu Léopold Gilbert), feu Gaston, feu Cécile (feu Gérard Leclerc) ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines, parents et ami(e)s.

La famille tient à remercier tout le personnel du CHSLD de Saint-Raymond, 2e étage pour leur dévouement exceptionnel, leur chaleureuse bienveillance et tous les soins prodigués avec respect et délicatesse.

Vos témoignages de sympathie peuvent se traduire par un don à la Fondation Santé Portneuf ou à l'organisme S.O.S Accueil Saint-Raymond. Des formulaires seront disponibles au salon funéraire.
<https://www.jedonneenligne.org/tsportneuf/>
<https://services.qgdeportneuf.com/organismes/s-o-s-accueil-inc>

Pour renseignements :
Coopérative funéraire de la Rive-Nord
Téléphone : 1 888 268-0911
Télécopieur : 418 268-3852
Courriel : info@cooprivenord.com
Site Web : www.cooprivenord.com
Membre de la Fédération des coopératives funéraires du Québec

 COOPÉRATIVE FUNÉRAIRE
DE LA RIVE-NORD

Québec
sans
gaspillage

**UN BAC TOUJOURS PLEIN N'EST PAS
SIGNE QU'ON CONSOMME BIEN.**



**MIEUX CONSOMMER.
MOINS GASPILLER.**

CONSULTEZ
L'APPLICATION



Votre
gouvernement

Québec