

# FOIRE RÉGIONALE DE L'AGNEAU DE L'EST DU QUÉBEC



Trinité-des-Monts, les 11, 12, 13, 14 juillet  
 «C'EST PAS BÊÊÊ...TE!»



La présidente d'honneur de la Foire

## Donate Lavoie croit en l'avenir de la production ovine

Donate Lavoie avoue que, lorsque les organisateurs de la seconde édition de la Foire régionale de l'agneau de l'Est du Québec lui ont demandé d'assurer la présidence d'honneur, elle a carrément dit non, au départ. "Et ce fut immédiat", ajoute-t-elle avec le sourire qu'on lui connaît. Mais, devant l'importance de cette manifestation, au niveau économique

et touristique, elle a ensuite accepté d'assumer cette fonction. Il n'y avait pas d'hésitation non plus, dans ce "oui" final.

par  
**Laurent LEBLOND**

"Les objectifs de la Foire cadrent exactement avec ce que je crois de la vie économique et touristique de la région. Et, de plus, je suis très consciente du travail im-



mense, de ce qui se fait dans le Haut-Pays", dit Donate Lavoie. Elle ajoute que son boulot de présidente d'honneur de cette manifestation qui, à sa deuxième année, a déjà des lettres de noblesse fort bien acquises, est important. Par la relation et la collaboration qui doivent exister entre le monde urbain et le monde rural.

### Une production à assumer

C'est un secret de Polichinelle: la production ovine a une importance très marquée dans l'Est du Québec. La commercialisation de cette production est par contre un peu difficile, à cause d'un marché restreint dans le territoire bas-laurentien, à cause de contraintes qui sont de plus en plus identifiées (comme les préjugés contre l'agneau, par exemple), mais, qui permettent aux producteurs de trouver des solutions adéquates. La Foire de l'agneau en est une et son président de l'édition 1985, Jean-Clément Ouellet, a été très

clair: si 95% de la production ovine du territoire s'en vont à l'extérieur de la région, à Québec ou à Montréal, la consommation dans le Bas Saint-Laurent a nettement augmenté, depuis l'arrivée de cette manifestation dans le décor touristique de la région.

Bien plus, tout en voulant faire connaître l'agneau, sa valeur, et sa qualité nutritive, la Foire a aussi un impact sur les préjugés relatifs à cette consommation, préjugés qui s'estompent d'année en année. Il ne reste, selon les producteurs, qu'à trouver un moyen de vendre toutes les parties de l'agneau dans l'Est. Ce qui n'est pas encore acquis. C'est dans cet esprit que les méchouis, les dégustations, les spécialités, sont offerts dans le cadre de cet événement annuel, qui jouit d'une reconnaissance plus que régionale.

C'est pourquoi, Donate Lavoie a surtout mis ses énergies dans l'organisation du buffet, consacré aux spécialités de l'agneau, qui a eu lieu à l'auberge des Gouverneurs le 3 juillet. Pour elle, l'un des aspects de cette reconnaissance de la valeur de l'agneau se concentre dans des rencontres du genre, où toutes les parties de la viande sont offertes en préparations bien articulées et, surtout, faciles à préparer. C'est aussi une occasion de prouver que le monde rural peut compter sur le monde urbain pour l'aider à faire connaître ses avantages, gastronomiques ou autres. La réciproque s'applique aussi. D'autant plus que les

deux mondes sont reliés, par la force des choses. Cette "maxime" s'applique encore plus au niveau touristique, surtout dans le schéma ou l'esprit du triangle Bic, Haut-Pays et Pointe-au-Père, Sainte-Luce.

### Sensibilisation

Donate Lavoie, qui attendait, avec raison, plus de 200 personnes à ce buffet du 3 juillet, sera très présente lors des activités du Relais Pont-Rouge de Trinité-des-Monts, du 11 au 14 juillet. "Je serai là pour encourager et épauler les organisateurs de la seconde édition de cette Foire, dont la valeur, l'impact, ne sont plus à prouver. Le développement économique et touristique de la région passe par là", conclut-elle. D'autant plus qu'elle ne tarit pas d'éloges pour le travail

accompli par les quelque 300 bénévoles qui ont préparé cette Foire de 1985.

Elle-même impliquée au niveau de l'Association des hôteliers, restaurateurs et tenanciers de bars (AHRB) de Rimouski, Donate Lavoie endosse l'idée d'un mets typiquement régional, incluant du crabe et de l'agneau. C'est un dossier à moyen terme qui devrait connaître une conclusion positive, dans un certain temps. Mais, la volonté est là, est déjà là. C'est ce qui compte et qui est très important pour l'instant. Une façon pour Donate Lavoie d'assurer un suivi à la présidence d'honneur qu'elle assume cette année. On sait depuis longtemps que cette femme dynamique n'a jamais laissé un dossier en plan.

## Message de la présidente d'honneur

Chers(es) Amis(es),

La présidence d'honneur de la deuxième édition de la Foire de l'agneau est pour moi l'occasion privilégiée de manifester mon intérêt au développement économique de notre région. De plus, j'éprouve un sentiment de fierté d'être associée aux gens du Haut Pays à la réalisation de cette fête.

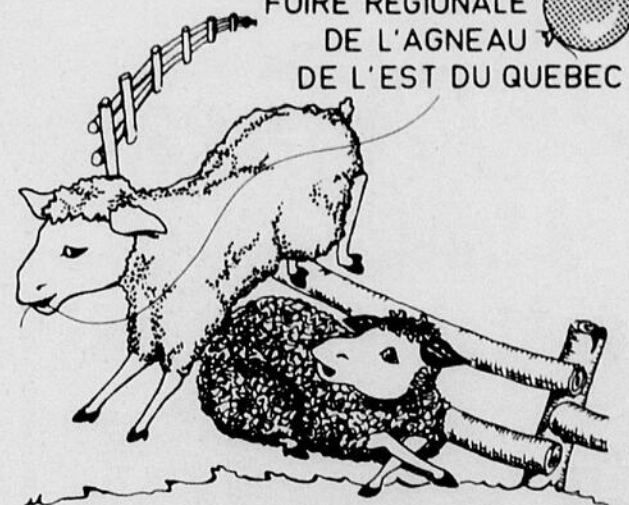
Je vous rappelle un objectif qui me tient grandement à coeur: favoriser un rapprochement rural-urbain. Mais, c'est surtout en participant aux festivités qui se dérouleront du 11 au 14 juillet et en intégrant ce mets à notre cuisine régionale que nous démontrerons concrètement l'interdépendance de nos milieux respectifs.

Je vous convie avec grand plaisir à la Foire de l'Agneau et soyez assurés que nous serons très heureux de vous accueillir.

Amicalement vôtre,

Donate Lavoie,  
 Présidente d'honneur

FOIRE REGIONALE  
 DE L'AGNEAU  
 DE L'EST DU QUEBEC



TRINITE DES MONTS RIMOUSKI  
 LES 11, 12, 13, 14 JUILLET

«C'est pas bêêê...te»

**ASSURANCES**  
**Louis Desrosiers**  
 & ASSOCIÉS  
 COURTIERS INC.

Assurez-vous de participer du 11 au 14 juillet à la Foire régionale de l'Agneau de l'Est du Québec c'est pas BÊÊÊ...TE!



# Un goût de fête pour tous!



## Historique

**Belle et bonne Foire de l'Agneau**  
A Trinité-des-Monts  
du 11 au 14 juillet 1985



**pürdel**

Coopérative agro-alimentaire  
Bic, Cté Rimouski 736-4363

"En 1983, on ne garde plus les moutons, on fait de l'élevage spécialisé".

Avec les 10 000 brebis et une centaine de producteurs, la région Bas Saint-Laurent-Gaspésie est la plus importante productrice ovine du Québec.

C'est dans la poursuite de tous les efforts réalisés à date que la Corporation de la Foire Régionale de l'Agneau de l'Est du Québec fut mise sur pied en 1983.

Le défi est de taille, mais important, car la réalisation de cette foire régionale annuelle vise principalement deux objectifs: la promotion de l'agneau de l'Est du Québec et la promotion touristique de notre région.

On se donne donc rendez-vous, producteurs, commerçants, consommateurs, touristes, visiteurs, et population en général pour cette grande manifestation d'envergure régionale.

Bèèè oui... j't'invite!



L'AHRB (Association des Hôteliers, Restaurateurs et propriétaires de Bar de Rimouski) participe à la Foire régionale de l'Agneau en offrant la possibilité de déguster une variété de mets savoureux, préparés avec notre produit "l'Agneau de l'Est."

Restaurant "Le Riverain"  
Tél.: 724-5808

Auberge Le Wandlyn  
Tél.: 724-6944

Restaurant de la Grande Place Inc.  
Tél.: 723-5888

Restaurants participants non-membres:  
Restaurant Rendez-vous Sainte-Blandine  
Tél.: 735-5259  
Restaurant Le Mordicus Rimouski  
P.S. Souper à l'agneau sur la terrasse, le 13 juillet à 18h00  
Réservation: 722-6112

Restaurants participants:

Membres de l'AHRB

Auberge des Gouverneurs  
Tél.: 723-4422

Hôtel-Motel Normandie  
Tél.: 723-1616

Hôtel-Motel St-Louis  
Tél.: 723-1170

Restaurant l'Imprévu  
Tél.: 723-7337

Restaurant La Fondue Saint-Germain  
Tél.: 723-2151

Bar "La Pomme d'Adam"  
Tél.: 723-3339

Brasserie: La Régale Inc.  
Tél.: 724-9775

**COUVREURS BOUCHARD & FRÈRES INC.**



Spécialistes en couvertures résidentielles et commerciales.  
Recouvrement et isolation - Asphalte - Gravier - Ferblantier  
Bardeaux d'asphalte.

Réparations en tous genres  
Estimation gratuite

**775-2857 - Ste-Flavie**



Agriculture Canada



Agriculture Canada est heureux de s'associer à la tenue de la deuxième Foire de l'agneau de l'Est du Québec qui vise à promouvoir la production ovine.

Grâce à ses programmes, Agriculture Canada participe également à l'essor agricole des régions. Ainsi, le Plan de développement Canada/Gaspésie et Bas-Saint-Laurent, entre autres, joue un rôle important dans la recherche, l'innovation technologique et la croissance du secteur agro-alimentaire dans la vaste région de l'Est québécois.

Bon succès!



Foire régionale de l'agneau de l'est du Québec  
Trinité-des-Monts, les 11, 12, 13, 14 juillet 1985

La Foire de l'Agneau à Trinité-des-Monts, c'est pas bêêê...te!  
Du 11 au 14 juillet 1985



**GARAGE FERNAND SANTERRE**

Distributeur des scies mécaniques  
SHINDAIWA - JONSERED - HUSQVARNA

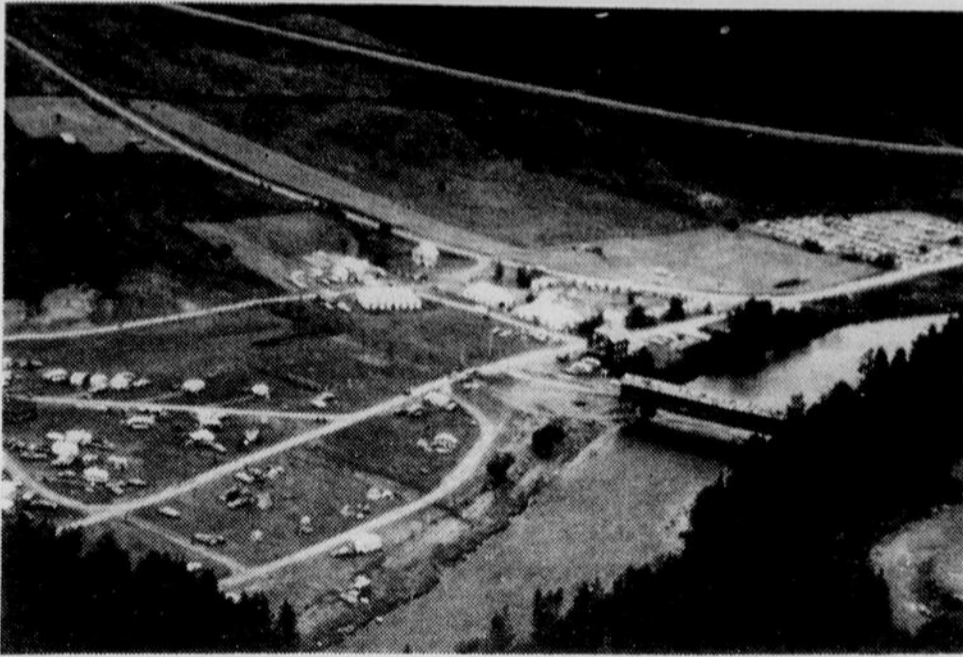
VENTE - SERVICE

779-2434



Esprit-Saint

# Programme



## Activités permanentes

- Exposition artisanale et produits régionaux. 10h00 à 21h00. Responsable: Claire G. Paradis.
- Compétitions d'agneaux, exposition de différentes races. Place agneaux et Bergerie. Responsable: Fernand Lavoie (Place de l'agneau).
- Promenade en boghei. Adultes: 1,00\$. Enfants: 50¢.
- Jeux de hasard à l'ancienne (pêche, lancer de l'oeuf). Responsables: Francis Cimon, Marius Morin.
- Les 5 à 8 des "Placoteux". Retrouvailles (tente du Bélier).

- Spectacle de chansonniers: Bruno Dostis. 17h00 à 19h00 (tente Milaine).
- Spectacle de marionnettes (place d'animation).
- Bicyclettes motorisées (enfants). Responsable: Manon Mailloux.
- Cartomancienne (tarot, cartes, lignes de la main).
- Soirées champêtres: "Plaisir pour tous" (tente Milaine).
- Soirées "Danse Music", DISCO Gérald Bélanger (tente du Bélier).
- Restauration à l'agneau (menus et prix variés).

Ouvert de 11h00 à la fermeture (tente Milaine). Responsable: Boulangerie et Pâtisserie Lacasse, Rimouski.

- Méchouis tous les jours. Responsables: Les Méchouis de l'Est.
- Bar, cantine, rafraichissements.
- LA PRISON D'AGNEAU-VILLE: Attention. ATTENTION: MESSAGE DU SHERIF D'AGNEAU-VILLE. Le macaron PASSE-PARTOUT est obligatoire sur le site de la Foire de l'Agneau (Prix: 2,00\$). Les personnes

trouvées coupables d'infractions, seront condamnées (dans le champ) à la prison et à payer une amende (effoirable). SIGNE MOI-MEME: SHERIF D'AGNEAU-VILLE.

**TOUTES LES ACTIVITES AURONT LIEU SUR LE SITE PRINCIPAL: LE RELAIS PONT-ROUGE, A TRINITE-DES-MONTS.**

**JEUDI 11 JUILLET**  
 Invitation spéciale: "Les gens du Troisième Age".  
 10h00: Ouverture des kiosques (place des artisans).  
 12h00: Dîner: méchouis, mets d'agneau variés (tente Milaine).  
 13h00: Tournoi de fer, poche.  
 14h00: La brassée de cartes. Responsable: Bernard Devost.  
 15h00: La Foire des raconteurs. Responsable: Philippe Denoncourt (place de l'animation).  
 16h00: Spectacle de marionnettes (jeunes). Jeux d'agrèments (lancer de l'oeuf).  
 17h00: Souper avec chansonnier (tente Milaine). Le 5 à 8 des "placoteux" (Retrouvailles) (Place de l'animation).  
 20h00: Super Bingo de la Foire (gros lot de 500\$). Responsables: Les Filles d'Isabelle (tente Milaine).  
 21h00: Soirée "Danse Music" (tente du Bélier). Disco: Gérald Bélanger.

**VENDREDI 12 JUILLET**

**Invitation spéciale: Les personnes handicapées.**  
 10h00: Ouverture des kiosques (place des artisans).  
 12h00: Dîner sur place: méchouis, mets d'agneau variés (tente Milaine).  
 13h00: Rassemblement (sous la tente Milaine). Responsable:

Marius Morin.  
 14h00: Course au trésor, jeux divers.  
 15h00: Spectacle avec le grand magicien: MEDHI" (Place de l'animation).  
 Radio-Canada, émission spéciale (Place de l'animation).

**Suite Page D-4**

**Place des Affaires: 5, rue de la Mer**  
**St-Fabien**

**MANUFACTURIER DE MACARONS**

**AMBULANCE 2424**

**MANUFACTURIER DE TROPHÉES**

- Finition de film
- Agence Sears
- Agent société des alcools du Québec
- Agence Voyageur inc.
- Papeterie commerciale et personnelle
- Cartes de sympathie et faire-parts
- Manufacturier de glace
- Bar laitier

869-2728



**ÉPICERIE CHEZ VIANNEY ET DENISE**  
 4 rue Principale, Trinité-des-Monts  
 779-2211

À Trinité-des-Monts  
 ça sera la Foire de l'Agneau  
 pour tous et ça ne sera pas  
**BÊÊÊ...TE**

**Visiteurs, visiteuses, venez serrer la "patte" à Denise et Vianney  
 Bon Méchoui, bonne Foire!**



*Foire régionale de l'agneau de l'est du Québec Trinité-des-Monts, les 11, 12, 13, 14 juillet 1985*

# Programme (suite)

16h00: Spectacle de marionnettes (jeunes) (Place de l'animation).

Animation par les invités (Place de l'animation).

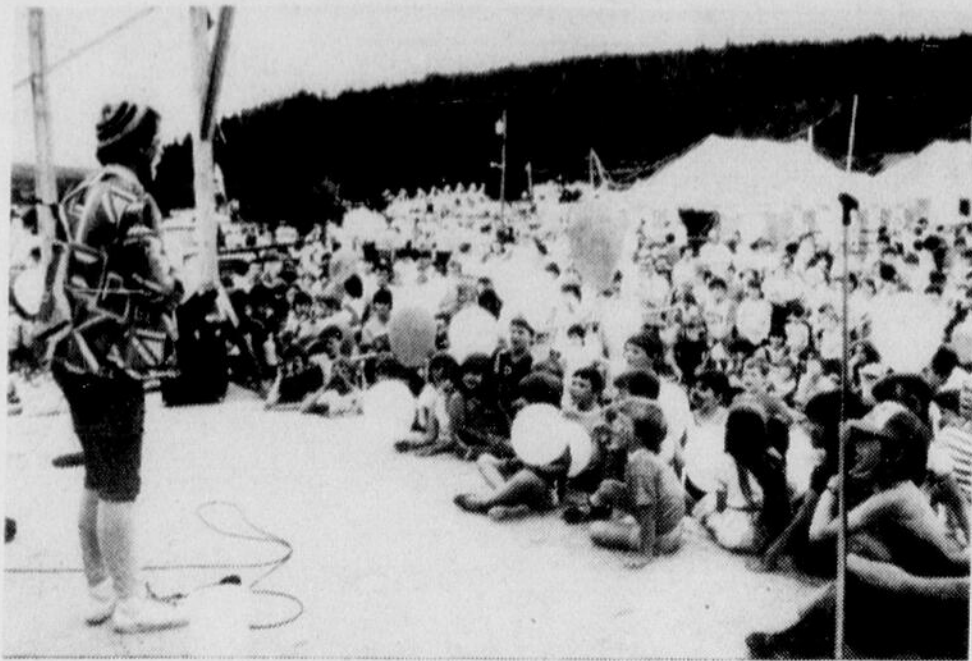
17h00: Souper avec chansonnier (tente Milaine). Le 5 à 8 des "placoteux" (tente du Bélier).

20h00: Cocktail des invités d'honneur (tente du Bélier).

20h30: Cérémonie d'ouverture. Responsable: D.M. Malenfant (tente Milaine).

\*\*\*21h00:

La Foire des Artistes régionaux. 1ère partie: Spectacle de "VARIETES". 2e partie: Spectacle avec le grand magicien MEDHI. 3e partie: Spectacle COUNTRY, avec l'orchestre Fernand St-Jacques de Rimouski. Entrée: Adultes 2,00\$, Enfants: gratuit pour les moins de 12 ans. (Tente Milaine).



21h30: Soirée "Danse Music", disco "Gérald Bélanger". (tente du Bélier).

## SAMEDI 13 JUILLET

Invitation spéciale: Journée des Jeunes.

10h00: Ouverture des kiosques (place des artisans).

12h00: CFLP Emission Spéciale (tente Milaine).

Dîner sur place: méchouis, mets d'agneau variés (tente Milaine).

13h00: Journée d'animation pour les jeunes. Responsables: Céline et Brigitte Lebel.

Manipulation des agneaux. Responsable: Gilles Toanen (place de l'Agneau).

13h30: Parade de "MASQUES" (prix

de participation). Jeux divers (place de l'animation).

14h00: Démonstration et manipulation des brebis avec corail et cage de contention. Responsable: Dominique de Gerry (place de l'agneau).

14h30: Spectacle avec le grand magicien MEDHI. Place de l'animation.

15h00: Spectacle de CERVO-LISTES. Atelier de cerfs-volants (tente Milaine).

Spectacle de marionnettes (place de l'animation). Compétitions de manipulation des brebis à chevaux. Responsables: Marthe Lévesque, Gilles Toanen (Place de l'agneau).

16h00: Clown - surprises pour les jeunes.

17h00: Souper avec chansonnier (tente Milaine). Le 5 à 8 des "FOIREUX" (tente du Bélier).

\*\*\*21h00: Soirée "Balle de laine".

1— Danse, musique, jeux, variétés. Animateur Jean Brisson.

Orchestre: Ensemble Drapeau de Rivière-du-Loup.

2— Parade de Mode ENTRE-COUTURE DE L'EST INC. Responsables: Lucie R. Ouellet et Louise Ladrie.

3— Spectacle du grand magicien MEDHI. Responsables: C. Brisson A. Soucy, M. Lavoie. Entrée: 2,00\$, gratuit pour les moins de 12 ans (tente Milaine).

21h00: Soirée (Danse Music), disco: Gérald Bélanger. (tente du Bélier).

DIMANCHE 14 JUILLET

Invitation spéciale: Les producteurs ovins.

10h00: Messe en plein air. Responsable: Florence Brisson (place de l'animation).

11h00: Ouverture des kiosques (place des artisans). Concours d'agneaux de marché. Responsable: Bertin Lavoie (Place de l'agneau).

12h00: Dîner sur place: méchouis, mets d'agneau variés (tente Milaine).

13h00: Chien de berger: démonstration de manipulation d'agneaux. Responsable: Jean-

Pierre Goyette (place de l'agneau). Spectacle de variétés (place d'animation). Danse folklorique - break dancing - démonstration d'halterophilie - théâtre de marionnettes, jeux d'agréments, etc...

13h30: Concours provincial de tonte pour professionnels et amateurs. Responsable: Armand Pomel (Place de l'agneau).

15h00: Encan de béliers de race pure et agneaux de marché (place de l'agneau). Responsable: Marc-Aurèle Bélanger.

17h00: Concours du mouton original (jugé par le public) (Place de l'agneau). Responsable: Bertin Lavoie. Cocktail des producteurs ovins (La Bergerie).

Souper avec chansonnier

(tente Milaine). Le 5 à 8 des MAGANES (tente du Bélier). \*\*\*21h00:

1ère partie: Soirée "Brillantine". Spectacle rétro - déguisement original. 100\$ en prix. (Coiffeur sur place). Concours Rock'n'Roll. Orchestre vedette: "Brillcream".

2e partie: Séance de clôture et remise de prix des compétitions. Responsable: Danielle M. Malenfant.

3e partie: Feu d'artifice et VIVE LA FOIRE 85 avec le groupe BRILLCREAM.

Entrée 3,00\$, gratuit pour les moins de 12 ans (tente Milaine).

21h30: Soirée "Danse Music", Disco Gérald Bélanger. (tente du Bélier).

## Rioux et L'Arrivée Médecins vétérinaires

Bureau et pharmacie:

08h30 à 12h00

13h30 à 17h00

Urgence: 722-0393

135 des Gouverneurs, Suite 106 Rimouski (Québec) G5L 7R2

722-0393

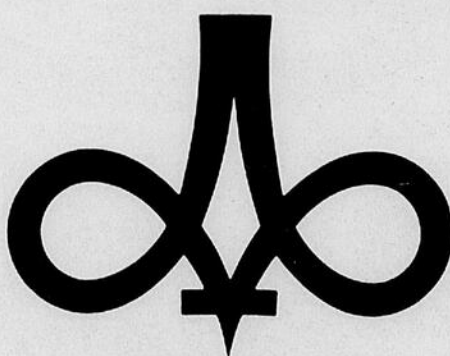
Ça se passera au Relais Pont Rouge de Trinité-des-Monts les 11, 12, 13, 14 juillet

Bienvenue à tous à la Foire régionale de l'Agneau de l'Est du Québec

Entre-Couture de Les  inc.

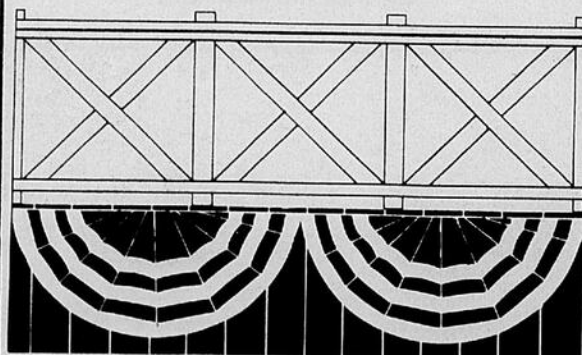
4, RUE DES ARTISANS ESPRIT-SAINT, CTÉ RIMOUSKI G0K 1A0 (418) 779-2323

- Manufacturier de vêtements de coton ouaté et de tricot crépé.
- Nous fabriquons pour les marchands, les groupes et organismes.
- Nous faisons l'impression sur chandails et autres.



AUBERGE DES GOUVERNEURS  
155 Boul. René-Lepage Est  
Rimouski  
723-4422

M. Léonce Gagnon  
directeur général



Foire régionale de l'agneau de l'est du Québec Trinité-des-Monts, les 11, 12, 13, 14 juillet 1985



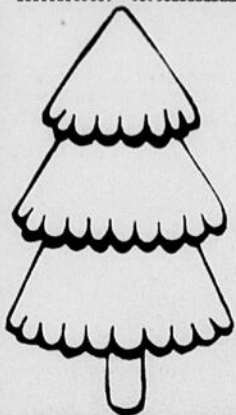
## Société d'Exploitation des Ressources de la Neigette Inc.



La Société des Ressources de la Neigette est heureuse d'avoir participé à la Foire régionale de l'Agneau.

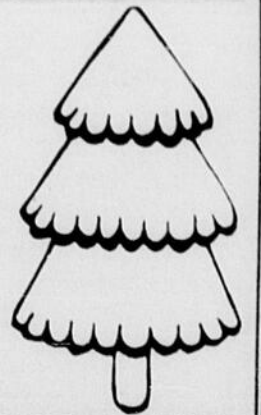
Nous espérons que cet événement pourra accroître la mise en marché de l'agneau et l'achalandage touristique dans notre région.

**Bonne festività à tous!**



## SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES RESSOURCES DE LA NEIGETTE INC.

Trinité-des-Monts, Cté Rimouski, Tél.: 779-2095



# *Achetons les produits alimentaires du Québec*



**LEUR QUALITÉ EST EXCELLENTE**

**ILS FONT NAÎTRE DES EMPLOIS  
CHEZ NOUS**

**VOTRE PANIER D'ÉPICERIE  
DEVIENT UN INSTRUMENT DE  
DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE**

Le ministre de l'Agriculture,  
des Pêcheries et de l'Alimentation

*Jean Garon*  
Jean Garon

**Québec**



## Comité-organisateur

Jean-Clément Ouellet,  
Président, Saint-Gabriel  
François Bélanger,  
Vice-président, Trinité-des-Monts  
Sylvie Samson,  
Secrétaire, Lac-des-Aigles  
Lyse Gobeil,  
Trésorière, Trinité-des-Monts  
Lucette Mailloux,  
Coordonnatrice, Esprit-Saint  
Fernand Lavoie,  
Administrateur, Saint-Narcisse  
Claire Paradis,  
Administratrice, Trinité-des-Monts  
Gisèle Beaulieu,  
Administratrice, Rimouski  
Georges Parent,  
Administrateur, Saint-Gabriel  
Ernest Garon,  
Administrateur, Trinité-des-Monts  
Yvan Collin,  
Administrateur, Saint-Narcisse  
Serge Ouellet,  
Administrateur, Saint-Narcisse  
Jean-Yves Lebel,  
Administrateur, Trinité-des-Monts

# Principaux collaborateurs

Loto-Québec  
Molson  
Syndicat des Producteurs Ovins du Bas St-Laurent  
SNEQ  
Commission Scolaire La Neigette  
Camping Au Relais Pont Rouge  
La Tourneil  
L'AHRB  
Pepsi  
MLCP  
MAPAQ  
SERN  
Radio-Canada  
CFLP  
CFER  
CKLE-FM  
Progrès-Echo  
Le Rimouskois  
Emploi et Immigration Canada.

ÉPICERIE  
**CHEZ JACKY**  
ENR.



Sylvie et Dany Ouellet  
propriétaires

- Bière
- Vin
- Viandes de choix
- Ouvert 7 jours
- Service de livraison

40 rue Principale  
Esprit-Saint  
779-2818

souhaite longue vie et succès à la Foire régionale de l'agneau.

**Bienvenue à tous!**

Foire régionale de l'agneau de l'est du Québec  
Trinité-des-Monts, les 11, 12, 13, 14 juillet 1985

**OUVERT  
LE SAMEDI  
DE 9H00 A.M.  
À 17H00 P.M.**

**DÉPOSITAIRE  
DE LA COLLECTION  
DE CADRES  
BELGRAPH**

## LES BERGERIES DE LA NEIGETTE INC.



vous invitent à  
notre Foire  
régionale de  
l'Agneau du

11 juillet au 14 juillet 1985  
à Trinité-des-Monts



**Bienvenue  
à  
tous!**

Foire régionale de l'agneau de l'est du Québec  
Trinité-des-Monts, les 11, 12, 13, 14 juillet 1985

# VOUS cherchez ?

alors ne **CHERCHER** plus!

venez **TROUVER** les

spécialistes du store chez:



# STORE MAG

723-3103

144-A ST-GERMAIN EST  
RIMOUSKI

723-0102

(Près de Boutique Chasse et Pêche)

DÉPOSITAIRE  
DES STORES  
PLISSÉS  
DE MARQUE  
"SUPERIOR"

Chèques personnels  
acceptés



SERVICE  
APRÈS VENTE  
INCOMPARABLE

Une recette succulente à développer

# La Foire régionale de l'agneau de l'Est du Québec

La promotion d'un produit régional L'AGNEAU DE L'EST, jumelée à une promotion TOURISTIQUE, enrobée d'une COLLABORATION URBAINE-RURALE et aromatisée d'une SUBSTANCE D'ESPRIT DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE de notre région, donne comme résultat: UNE RECETTE succulente à conserver et à développer davantage.

C'est avec beaucoup d'enthousiasme, que le Comité organisateur de la Foire Régionale de l'Agneau de l'Est du Québec s'est remis à la tâche, suite au succès tangible obtenu lors

de sa première expérience en 1984.

La présence de PRODUCTEURS OVINS de plus en plus spécialisés dans notre région, le Bas Saint-Laurent, (une soixantaine, avec un cheptel de 10 000 brebis), tous les efforts concertés afin d'obtenir un produit de première qualité et de le faire connaître ont fait germer l'idée de cet événement de marque pour notre région. Donc, la 2e Edition aura lieu les 11, 12, 13 et 14 juillet 1985 sur le site, AU RELAIS PONT ROUGE à Trinité-des-Monts.

Le thème: LA FOIRE REGIONALE DE L'AGNEAU,

c'est pas Bèèè...te! Une programmation originale et des plus variées s'adressant à toute la famille vous fera découvrir les richesses naturelles et humaines de notre belle région.

Grâce à la collaboration ville et campagne, différentes activités se dérouleront également à Rimouski et dans les environs.

Sous la présidence d'honneur de Madame Donat LaVoie de Rimouski, le Comité organisateur de la Foire Régionale de l'Agneau de l'Est du Québec 1985 est composé de 13 personnes et de nombreux bénévoles provenant d'une dizaine de municipalités avoisinantes.

## Profil de la Foire

FOIRE REGIONALE DE L'AGNEAU DE L'EST DU QUEBEC

Lieu: Trinité-des-Monts, Comté Rimouski.

Dates: 11, 12, 13, 14 juillet 1985.

Durée: 4 jours

Année de fondation: 1983.

Organisme responsable: La Corporation de la Foire Régionale de l'Agneau de l'Est du Québec.

Organismes collaborateurs: La Corporation Touristique du Haut-pays de la Neigette, Les Municipalités environnantes, environ 20 organismes sociaux et sportifs, la Société d'exploitation des Ressources de la Neigette Inc.

Objectifs: Faire la promotion de l'Agneau de l'Est du Québec; faire la promotion des produits de chez-nous; attirer le touriste dans la région.

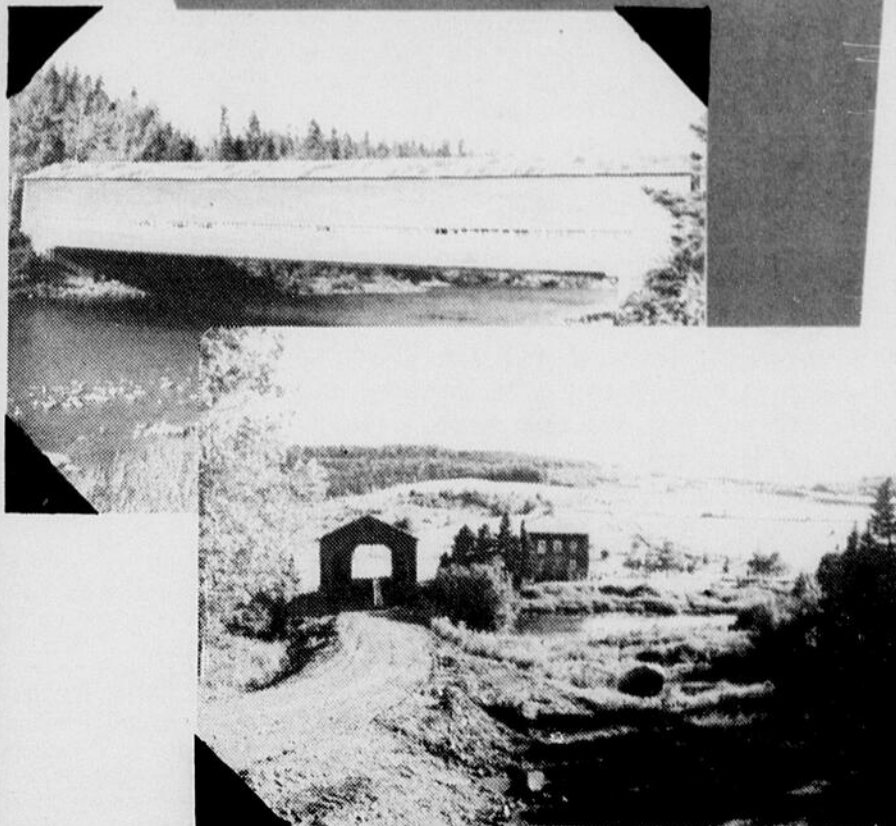
PRINCIPALES ACTIVITES:

**Socio-culturelles:** Exposition artisanale et de produits régionaux; promenade en boghey; spectacles de marionnettes; la Foire des artistes régionaux; soirée de la balle de laine; méchouis; jeux de hasard à l'ancienne; visite écologique pour différents groupes; la Foire des Raconteurs; chansonniers; circuit des Bergeries; les 5 à 8 des Foireux; parade de mode (produits de l'agneau); messe en plein-air; criée; soirée à l'ancienne.

**Sportives:** Compétitions d'agneau, chiens de berger et de chevaux; tournoi de fer; la brassée de cartes; compétition de trois-roues; la traversée des agneaux en radeau sur la rivière; concours provincial de tonte; meilleur reproducteur; encan.

**Autres:** La Foire Régionale de l'Agneau désire faire découvrir aux touristes visiteurs ce produit typique de notre région. Par la même occasion, une gamme de produits de chez-nous et de talents régionaux sont présentés lors de nombreuses activités. La mascotte "Milaine" et ses agneaux à grosses têtes font la joie des petits et des grands. Les Méchouis (agneau cuit à la broche) sont une véritable attraction et une vraie partie de plaisir pour tous nos visiteurs.

**Madame Gisèle Beaulieu** propriétaire du Relais Pont Rouge à Trinité-des-Monts, vous invite à venir vous récréer à son auberge et vous souhaite la "bienvenue" à la Foire régionale de l'Agneau de l'Est du Québec.



### AU RELAIS PONT ROUGE :

**SITUATION:** Adossé à la montagne, en bordure de la rivière Rimouski, le Relais Pont Rouge est à une distance de 4.8 km, du village de Trinité-des-Monts et à 40 km de Rimouski. C'est un endroit calme dans un décor des plus grandioses.

**CAMPING:** Le camping Relais Pont Rouge en est un des mieux aménagés avec ses 30 sites pour roulottes et tentes-roulottes en plus des 32 sites pour le camping sauvage. Le bloc sanitaire au centre du terrain contient toilettes, douches et eau chaude. Nous proposons à ceux qui le désirent, de leur offrir des services de camping pour la saison de la chasse à l'automne étant donné que nous sommes à la porte de la ZEC du Bas St-Laurent.

**HÉBERGEMENT:** Le Relais Pont Rouge n'est pas seulement un terrain de camping.

À partir de juillet 1985, le centre d'accueil pourra abriter une vingtaine de personnes qui pourront héberger dans les chambres en plus de l'utilisation de la cuisine et d'un salon privé.

De plus, une grande salle est aménagée pour accueillir des groupes de 80 personnes. L'endroit se prête bien pour des séjours de vacances, sessions d'études, assemblées générales et réunions de famille. Cette salle peut être aussi louée avec permission de cuisiner et vaisselle fournie.

**RESTAURATION:** De plus en plus, le Relais Pont Rouge se spécialise pour la cuisson des méchouis (agneau) en plus de la cuisine canadienne. Les réservations doivent être faites une semaine à l'avance minimum.

**ACTIVITÉS SAISONNIÈRES:** **Printemps:** Parties de sucre et relais pour les visiteurs des érablières de la montagne. **Été:** Camping à partir du 15 mai, jeux, pêche, observation de la nature et cueillette de fruits sauvages. **Automne:** Poste d'entrée de la ZEC. Relais et camping pour les chasseurs. **Hiver:** Relais pour les amateurs de motoneige, de ski de fond, de raquette, de traîne sauvage. **Toute saison:** Location de chambres, location de l'auberge, capacité 20 personnes, restauration sur réservation, utilisation de la salle de rencontre. **Coût:** Les services offerts sont accessibles à toutes les bourses.

Venez nous voir à Trinité-des-Monts les 11-12-13-14 juillet ÇA SERA LA FOIRE DE L'AGNEAU POUR TOUS!

**BIENVENUE!**



Garage Henri Geneau Enr.

Mécanique générale  
88 ouest, Principale  
Latrinité des Monts - G0K 1B0  
Cté Rimouski  
779-2833

**Relais Pont Rouge inc.**

**Trinité-des-Monts**

**Tél.: 779-2321 779-2199**

Foire régionale de l'agneau de l'est du Québec  
Trinité-des-Monts, les 11, 12, 13, 14 juillet 1985

# Une collaboration régionale

Un mot qui revient continuellement dans l'organisation et la réussite d'un événement comme la FOIRE REGIONALE DE L'AGNEAU DE L'EST DU QUÉBEC c'est COLLABORATION. La 2ième édition connaît présentement une collaboration exceptionnelle (ville et campagne réunies); c'est pourquoi le comité organisateur désire souligner d'une façon particulière cette collaboration!

Lorsque les agneaux sautent par dessus la clôture et se retrouvent en ville, ils ont besoin d'un guide (un bon

berger ou une bonne bergère) afin de se rapprocher de cette clientèle, pour leur faire découvrir et profiter de leurs charmes. Ils doivent affronter les feux de circulation de différentes couleurs: rouge, jaune et vert (les agneaux préfèrent le vert - campagne, c'est bien connu), mais la ville les attire. C'est là que commence le rôle du président ou de la présidente d'honneur! A titre de conseiller spécial auprès du comité organisateur, c'est un guide essentiel en vue de la préparation d'activités spécifiques dont pour-

ront bénéficier les citoyens. Merci à Madame la Présidente d'Honneur de la Foire Régionale de l'Agneau de l'Est du Québec 1985, Madame Donat Lavoie de Rimouski.

Un autre soutien, des plus stimulant, aux fêtes populaires désireuses de faire connaître un produit régional; LOTO-QUÉBEC collabore à nos festivités depuis deux ans. Nous sommes très fiers de pouvoir dire maintenant: "L'AGNEAU DE L'EST saute par dessus les autoroutes, car c'est pour nous une publicité à la grandeur de la province."

Pour le goût et pour le plaisir des festivaux, la Brasserie MOLSON participe depuis deux ans à la Foire Régionale de l'Agneau de l'Est du Québec, par une multitude de services et de produits. C'est une entente fort appréciable.

Dans le but de faire découvrir et apprécier davantage l'Agneau de l'Est, un petit livre de recettes et de trucs de chez-nous a été publié, "L'AGNEAU A LA BOUCHE". La Société Nationale de l'Est du Québec a donné un bon coup de pouce, et ce n'est qu'un début semble-t-il.

Les SPECIALISTES: le Syndicat des Producteurs Ovins du Bas St-Laurent, travaillent très fort depuis quelques années afin d'améliorer cette production ainsi qu'à la commercialisation de l'agneau frais de l'Est. (AGNEST). Lors de nos festivités, les compétitions auxquelles les producteurs participent sont des plus appréciées des visiteurs.

L'AHRB offre, par l'entremise de ses membres (Hôtelier - Restaurateur), des menus comportant de l'agneau dans le cadre des activités de la FOIRE REGIONALE DE L'AGNEAU DE L'EST DU QUÉBEC. Ainsi les touristes, les visiteurs de passage, ont la possibilité de découvrir et d'apprécier ce produit dont nous sommes fiers.

Emploi et Immigration Canada était présent à la mise sur pied de cet événement d'envergure régionale en 1983. On les remercie de l'intérêt soutenu et de son participation au développe-

ment ainsi qu'à la promotion de l'agneau.

Dans le cadre des programmes de soutien aux fêtes populaires de la région, un support appréciable provient du MLCP.

Un nouveau collaborateur à la Foire 1985, mais non le moindre: la Commission Scolaire La Neigette. Dans le but de sensibiliser les jeunes du primaire à ce produit de chez-nous qu'est l'agneau, a été lancé un concours dans toutes ses écoles. Cette collaboration nouvelle s'avère des plus intéressante et prometteuse pour l'avenir.

**Bon succès à la Foire Régionale de l'Agneau de Trinité-des-Monts du 11 au 14 juillet 1985**



**ENCANS D'ANIMAUX DU BAS ST-LAURENT INC.**  
BIC, CTÉ RIMOUSKI, 736-5788

## Promotion régionale

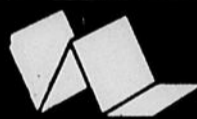
Entre la ville et la campagne, entre la mer et la montagne, MILAINE se promène. Elle sera votre guide et vous fera revivre les souvenirs et plaisirs d'autrefois. Sa joie de vivre, son dynamisme vous entraîneront peut-être à sauter par-dessus la clôture et à venir prendre une bouffée d'air pur dans son coin de pays. (Haut-Pays de la Neigette).

Vous y découvrirez les artisans et artistes de chez-nous, des spectacles variés pour tous les goûts. Autour d'un feu de joie, entre amis, venez déguster nos succulents méchouis.

Bienvenue à la Foire Régionale de l'Agneau de l'Est du Québec du 11 au 14 juillet 1985 à Trinité-des-Monts.

## MERCI AUX BENEVOLES

La Foire Régionale de l'Agneau de l'Est du Québec tient à remercier spécialement toutes les personnes bénévoles qui ont apporté leur aide à l'organisation et à la réussite de la 2e Edition de la "Foire Régionale de l'Agneau de l'Est".  
RENSEIGNEMENTS: 779-2095.



**MENUISERIE MAIMONT LEPAGE**

CONSTRUCTION ET RENOVATION  
RÉSIDENTIELLES ET COMMERCIALES  
Estimation gratuite  
Prix compétitifs

73 Route des Pionniers,  
Ste-Blandine

**735-2254**

La Foire de l'Agneau...  
C'EST PAS BÊÊÊ...TE!



Monique Vézina  
Députée Rimouski/Témiscouata  
Ministre des Relations Extérieures

Ce thème démontre bien qu'avec de l'imagination, de l'initiative et du dynamisme, on peut promouvoir un produit de chez nous tout en s'amusant.

Des femmes et des hommes au sens de l'organisation et l'accueil chaleureux des gens de notre région ont permis que cette activité laisse sa marque dès sa première année.

Je souhaite beaucoup de succès à toutes les organisatrices et à tous les organisateurs de cette fête, et j'invite la population ainsi que les visiteurs à venir se détendre dans notre merveilleux coin de pays et de fêter tous ensemble.

Note: Les bureaux de comté seront fermés du 8 au 28 juillet 1985 inclusivement pour la période des vacances.

# INVITATION

La Brasserie Molson vous invite à venir en foule à Trinité-des-Monts, du 11 au 14 juillet à la Foire régionale de l'Agneau de l'Est du Québec.

**Bienvenue à tous!**



Une représentation de votre agent Molson et de ses représentants Karl Jacob et Gilles Labbé



# Valeurs nutritives de l'agneau



La viande d'agneau possède de hautes qualités nutritives. Elle constitue une source importante de protéines nécessaires à la constitution des êtres vivants et de fer essentiel à la formation de l'hémoglobine du sang. Elle contribue également à l'apport de minéraux, de vitamines et autres éléments essentiels à une alimentation équilibrée.

La viande d'agneaux est très digestible; elle est donc recommandée pour les jeunes enfants et les personnes âgées. De plus, c'est une viande très tendre.

La chair de l'agneau de bonne qualité est ferme, de texture fine, maigre et rosée. La couleur de la viande varie du rouge clair au rouge foncé chez un animal plus

âgé. Les os sont poreux et roses. Le gras du jeune animal est ferme, lisse, d'un blanc crémeux et pas très épais.

Lorsque vous achèterez de l'agneau frais identifié "AGNÉST" dans les épicerie de la région, soyez assuré qu'il s'agit d'un jeune agneau et qu'il est d'une fraîcheur sans pareille.

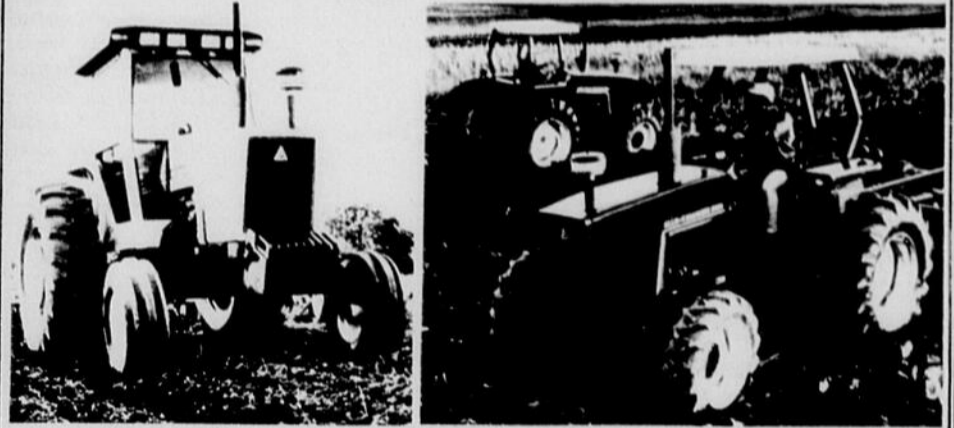
Pour tous renseignements sur la Foire:  
**779-2095**

## Bon succès à la Foire régionale de l'Agneau de l'Est du Québec



**6060 (63,8 ch à la PDF)**  
**6080 (83,6 ch à la PDF)**

Tracteurs à 2 et 4 roues motrices



Un couple élevé et une consommation économique qui font l'envie des autres.

Ces tracteurs offrent le meilleur des deux mondes. Le 6060 de 63,8 ch à la PDF\* et le 6080 de 83,6 ch à la PDF sont équipés de moteurs offrant une excellente réserve de couple et une consommation économique.

• Les deux modèles sont équipés d'un moteur diesel Allis-Chalmers à 4 cylindres et injection directe. Le moteur du 6060 comporte un turbocompresseur et celui du 6080 comporte un turbo-

compresseur et un refroidisseur d'air d'admission.

• Les deux tracteurs peuvent être livrés avec pont avant mécanique pour améliorer l'adhérence, diminuer la consommation de carburant et réduire le tassement du sol.

• Le robuste train arrière comporte de grosses réductions finales à planétaires et des freins à disques humides.

• PDF indépendante

• Le système hydraulique à circuit ouvert peut commander de gros circuits à distance.

• La cabine, adaptable en option, est parmi les plus spacieuses et les plus confortables sur le marché.

\*Puissance maximum à la PDF, au régime nominal du moteur, observée par le fabricant.

### RIOU MACHINERIES INC.

Mario Riou, président et directeur des ventes  
Richard Talbot, représentant des ventes, tél.: 851-3071 (rés.)  
Tracteurs et machineries agricoles neufs ou usagés

Supérieur par conception  
**ALLIS-CHALMERS**

25 rue Principale Ouest, Saint-Simon,  
Tél.: 738-2868 ou 738-2096



Vos amis du "Toit des Magasineux Inc."  
Jean-Yves et Noëlla Lebel

Bonjour chers amis!

Nous venons de terminer l'aménagement intérieur de notre marché d'alimentation "Le Toit des Magasineux" et nous en sommes très fiers.

Nous vous invitons à venir nous rencontrer sur place pour constater l'excellence de notre service, la qualité de nos produits et l'**EXCELLENCE DE NOS PRIX.**

Au plaisir de vous accueillir,



## Jean-Yves et Noëlla

vous invitent à leur marché d'alimentation "Ami". Parmi les services offerts soulignons entre autres:



**ami**

Ami, un groupement desservi par Épiciers Unis Métro-Richelieu Inc.

- Agneau frais du Québec
- Comptoir de viande fraîche
- Boeuf de qualité A1
- Steak pour grill
- Fruits et légumes
- Fromages
- Bière froide - vin - glace
- Emballage sous vide (cray-o-vac)

Situé à l'ouest du village



**DES MAGASINEUX INC. (T.D.M. INC.)**

40 rue Principale Ouest  
Trinité-des-Monts Tél.: 779-2621

Ouvert 7 jours  
8h00 à 22h00

Foire régionale de l'agneau de l'est du Québec Trinité-des-Monts, les 11, 12, 13, 14 juillet 1985

Une recette:

# Souvlakis

**INGREDIENTS:**

2 livres d'agneau coupées en cubes, (3/4 pouce) épaule ou gigot

2 c. à thé d'origan

1/4 c. à thé de poivre noir

1/4 tasse de jus de citron

2 à 3 c. à table d'huile

1 c. à thé d'origan (pour saupoudrer)

6 petits pains longs au sésame ou pains pee-ta

Sel

1 tomate finement tranchée.

**MODE DE PREPARATION:**

1- Mélanger la viande avec le poivre, l'origan et le jus de citron, dans un grand bol. Réfrigérer de 4 à 12 heures.

2- Retirer la viande de la marinade, bien égoutter et essuyer. Badigeonner d'huile uniformément les morceaux de viande dis-

posés sur 6 brochettes et faire cuire au four ou sur gril jusqu'à une cuisson rose médium. Retirer les brochettes du four et les saupoudrer d'origan et d'un peu de sel. Ouvrir les petits pains et les faire griller sous le gril du four ou sur la rôtissoire.

3- Placer la viande, les tomates et la sauce au yogourt dans les petits pains et servir.

**SAUCE AU YOGOURT ET CONCOMBRES**

**INGREDIENTS:**

1 concombre de 5 pouces de long

1 petit oignon

1 piment vert

Jus d'un citron

1/2 tasse de yogourt nature

Feuilles de menthe fraîche hachées (4)

1 c. à table de persil frais

haché

1 c. à table de sucre

Sel et poivre

**MODE DE PREPARATION:**

1- Eplucher le concombre, le couper en deux dans le sens de la longueur, retirer les graines, et le couper en fines lamelles. Emincer l'oignon. Laver le piment, ôter les graines et émincer.

Mettre le concombre, le jus de citron, l'oignon, le piment, le yogourt, la menthe et le persil dans un bol. Mélanger, saler, poivrer et sucrer. Réfrigérer.

MADAME MIMI SAINT-PIERRE RIMOUSKI (Tiré du volume "L'Agneau à la bouche")

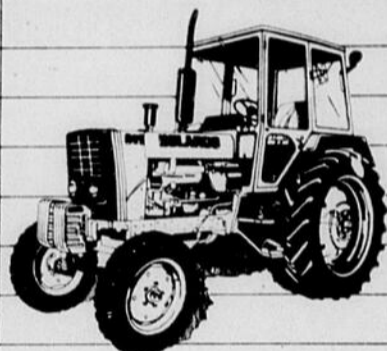


Bon succès à la Foire régionale de l'Agneau de l'Est du Québec!



## BELARUS COUPE LES PRIX DES TRACTEURS NEUFS

MODÈLE	CV	PRIX	PRIX D'ESCOMPTE ou moins
250	31	7 471\$	6 771\$
400	58	13 817\$	11 617\$
420	58	17 207\$	14 007\$
500	70	21 360\$	16 860\$
520	70	24 198\$	18 698\$
611	70	16 648\$	11 548\$
800	85	26 042\$	21 042\$
820	85	29 892\$	25 392\$
1500	180	50 486\$	38 486\$



\* Les puissances évaluées SAE (estimation du fabricant)

Les prix indiqués pour les modèles de 250 à 820 incluent l'équipement de base: barre d'attelage oscillante, masses d'alourdissement avant et deux jeux de masse d'alourdissement de roues arrière (à l'exclusion du modèle 250). Le modèle 1500 comporte tout l'équipement de base. Les prix sont

transport local et inspection d'avant livraison en sus. Les prix sont donnés sous réserve de changement sans préavis et de disponibilité des stocks. Ce programme spécial est en vigueur pour un temps limité, chez les concessionnaires Belarus participants; il peut être annulé sans préavis.

Informez-vous de nos autres avantageux programmes d'achat Belarus



### Belarus RIOU MACHINERIES INC.

Mario Riou, président et directeur des ventes  
Richard Talbot, représentant des ventes, tel.: 851-3071 (rés.)  
Tracteurs et machineries agricoles neufs ou usagés

25 rue Principale Ouest, Saint-Simon, Tél.: 738-2868 ou 738-2096

## IMPRESSIONS DES ASSOCIÉS, UNE INDUSTRIE PRIMAIRE DE LA RÉGION!

Bon succès à la Foire régionale de l'Agneau de l'Est du Québec.



Foire régionale de l'agneau de l'est du Québec  
Trinité-des-Monts, les 11, 12, 13, 14 juillet 1985



IMPRIMERIE

IA

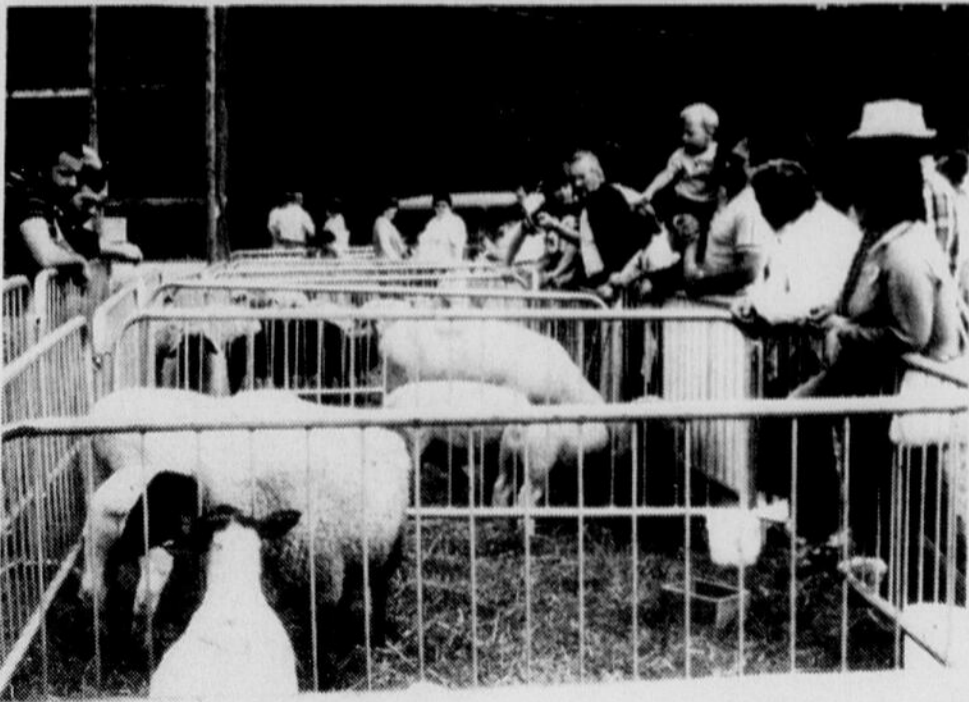
IMPRESSIONS  
DES  
ASSOCIÉS

INC.

212 de la Cathédrale, Rimouski  
723-2188

Une recette:

# Le Strogonoff d'agneau au curry



**INGREDIENTS:**

Pour 6 personnes  
3 carrés d'agneau, côtes premières, désossées, soit 2,5 kg avec les os  
5 g de curry  
350 ml de crème  
5 g de sel  
80 ml d'huile d'olive  
1 verre de porto (ou naily prat)  
15 g de beurre  
2 kg d'épinards frais lavés

**MODE DE PREPARATION:**

1- Désosser, dégraisser et dénervier les 3 carrés d'agneau, côtes premières de

façon à obtenir 1,2 kg de viande nette.

2- Détailler cette viande en cubes de 1,5 cm de côté et saupoudrer ces cubes du mélange sel et curry. Remuer ces morceaux de viande.

3- Faire chauffer l'huile d'olive et jeter l'agneau dedans, remuer jusqu'à ce que toutes les faces soient saisies.

4- Avec un écumoire, égoutter la viande et la réserver au chaud.

5- Éliminer l'huile d'olive et déglacer avec le verre de

porto. Incorporer la crème et faire bouillir 7 minutes, de façon à obtenir une légère épaisseur. Monter avec 15 g de beurre.

6- Dresser les cubes d'agneau dans les assiettes chaudes, verser la sauce et accompagner de feuilles d'épinards ébranchées et juste passées au beurre. (La préparation d'épinards aura été faite préalablement).

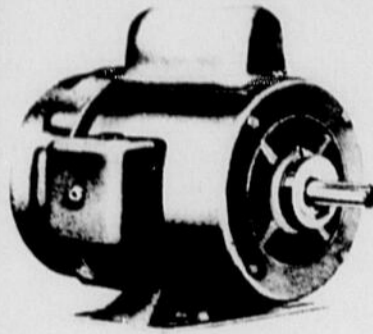
**MONSIEUR ARMAND POMEL**  
TRINITE-DES-MONTS  
(Tiré du volume "L'Agneau à la bouche")

À l'occasion de la Foire régionale de l'Agneau de l'Est du Québec, Dickner Inc., vous en souhaite une pas BÊÊÊ...TE!

à Trinité-des-Monts du 11 au 14 juillet



## SPÉCIAUX SUR MOTEURS ÉLECTRIQUES



- Moteur pour usage de la ferme ou général
- Fermé à l'épreuve de la poussière
- Protection thermique manuelle
- 115/230 volts
- 1725 T/M
- GEC

<b>MT 0210</b>	<b>1/2 H.P.</b>	<b>\$104<sup>99</sup></b>
<b>MT 0218</b>	<b>3/4 H.P.</b>	<b>\$126<sup>99</sup></b>
<b>MT 0222</b>	<b>1 H.P.</b>	<b>\$138<sup>99</sup></b>
<b>MT 0230</b>	<b>1 1/2 H.P.</b>	<b>\$177<sup>99</sup></b>
<b>MT 0262</b>	<b>2 H.P.</b>	<b>\$266<sup>99</sup></b>
<b>MT 0245</b>	<b>3 H.P.</b>	<b>\$349<sup>99</sup></b>
<b>MT 0248</b>	<b>5 H.P.</b>	<b>\$558<sup>99</sup></b>

etc. Quantité limitée

**Dickner** INC.

559, rue Lausanne  
Rimouski  
723-7936

VENTE - RÉPARATION - BOBINAGE DE MOTEURS ELECTRIQUES VENTE



Le Syndicat des producteurs d'ovins et la Fédération de l'UPA du Bas-St-Laurent se joignent au comité organisateur pour souhaiter la bienvenue aux visiteurs de la FOIRE RÉGIONALE DE L'AGNEAU DE L'EST DU QUÉBEC.

**Nous vous proposons une recette d'agneau pour l'été afin de mieux le connaître et le savourer cuit sur barbecue.**

### ÉPAULE D'AGNEAU EN PAPILLOTES

**INGRÉDIENTS:**

4 lb d'épaule d'agneau  
1/3 de tasse de farine  
1 c. à table d'huile  
6 petits oignons pelés  
6 petites tomates entières  
6 petits champignons entiers  
1/4 de tasse de piment vert, coupés en dés  
3 branches de céleri coupées en diagonale de 1/2 pouce  
1 c. à thé de sel  
1/2 c. à thé de poivre  
1 feuille de laurier  
1 c. a thé de thym

Préparer 6 feuilles de papier d'aluminium de 15"x15". Couper en cubes l'agneau en 6 portions, enlever l'excès de gras, rouler dans la farine.

Déposer sur chaque carré de papier d'aluminium un morceau d'agneau, 1 oignon, 1 tomate, 1 pomme de terre et 2 champignons. Parsemer sur le tout un peu de piment vert, de céleri, en égale quantité entre les 6 portions. Le mélange pourra varier selon votre goût.

Mélanger le sel, le poivre, la feuille de laurier brisé et le thym. Saupoudrer également ce mélange sur chaque portion de viande et de légumes.

Fermer hermétiquement chaque carré de papier d'aluminium.

Tapisser une lèchefrite d'une feuille de papier d'aluminium, y déposer les paquets les uns à côté des autres. Recouvrir d'une autre feuille de papier d'aluminium et placer la lèchefrite sur le gril du barbecue et laisser cuire pendant 1 1/2 à 2 heures.

Pour servir, déposer un paquet sur chaque assiette et laisser aux convives le plaisir de l'ouvrir.



**De toute façon, en brochettes, en côtelettes ou en côtes levées, l'agneau sur barbecue c'est pas BÊÊÊ... TE.**

publicité faite en collaboration avec:



**UPA** SYNDICAT DES  
PRODUCTEURS D'OVINS  
DU BAS ST-LAURENT  
284, rue Potvin, Rimouski (Québec) G5L 7P5  
723-2424



Gouvernement du Québec  
**Ministère de l'Agriculture,  
des Pêcheries et de l'Alimentation**

# L'EAU DU ROBINET

## DANGER DANGER DANGER

Citoyens(nes)

Il est plus que temps, de prendre conscience de la gravité de notre état de santé et surtout de celle de nos enfants trop souvent victimes innocentes de notre indifférence à l'égard de l'eau que nous buvons chaque jour de notre vie.

Cette eau, qui, pour la plupart est une bonne eau, parce que nous ne nous avons pas vraiment rendu malade nous a plus d'une fois contraint d'admettre quelle est la cause de sérieux problèmes.

En tant que professionnel de la santé, je me dois de vous aider à prendre en main les causes de ce fléau et non les entretenir d'une façon lamentable comme c'est le cas de nos jours.

Si cela choque, tant mieux; si cela dérange, je m'en réjouis puisque les réactions ne devraient plus se faire attendre.

La santé publique qui est déjà largement payée par chacun de nous, se fait toujours attendre, mais la maladie, elle, jouit d'une place importante. C'est la plus répugnante preuve d'un monde à l'envers.

Comment se fait-il que d'après les normes du point de vue aspect légal de nos administrateurs gouvernementaux et de plus endossé par le ministère de l'Environnement soit du point de vue de l'eau venant de nos aqueducs urbains une eau potable et sans risque alors que l'O.M.S. qui est d'organisation mondiale de la santé décrète plus de 80 à 90% des maladies reliées à l'eau impropre de nos robinets de cuisine. Pourquoi vouloir plus longtemps cacher la vérité, et priver le grand public de l'information laquelle il a droit concernant le grave danger qui le guette en continuant à boire cette EAU qui le

rend malade. A mon point de vue, ce n'est pas charitable, ni honnête.

L'eau est un des trois éléments indispensables à la vie en plus de l'alimentation et l'air.

L'eau que l'on emploie pour faire de l'intraveineuse, la préparation de médicaments doit être saine et assimilable sans danger. Celui qui, à la suite de la perte d'un rein doublé d'un mauvais fonctionnement de l'autre, a besoin d'une visite à l'hôpital chaque semaine pour un nettoyage du seul rein qui lui reste a besoin de l'eau «distillée» pour toutes ces choses. Pourquoi? parce qu'elle ne contient aucun polluant quel qu'il soit, ni de minéraux «inorganiques». Sinon imaginez un peu le résultat si l'on faisait toutes ces choses avec l'eau du robinet. Résultat: «LA MORT À COUP SUR» par intoxication ou empoisonnement.

Donc quelle est cette croyance et cette aberration que de vouloir inciter les gens à boire cette eau infecte et dégueulasse à longueur d'année. Soyons réalistes, il n'existe plus d'eau pure dans aucun robinet dans le nord de l'Amérique à moins que vous la faites «distiller».

Vous boirez de la vapeur refroidie donc l'eau la plus pure sur notre planète, n'est-ce pas?

C'est là, la solution et je dis bien la seule qui puisse nous donner la paix de l'esprit.

Cette eau distillée qui ne contient rien de rien, voilà celle qui peut rincer, laver votre corps des autres déchets amenés par une alimentation tout aussi polluée que l'eau avant distillation. La distillation a été, est et demeurera le seul et unique moyen de contrer la

pollution qui sort de votre robinet que ce soit pour boire, faire la cuisine, le jus, les breuvages de toutes sortes. Retrouvez ce moyen unique de vous faire réellement plaisir et de jouir, vous et les vôtres d'une meilleure santé en vous accordant plus de 80% des chances de ne plus subir ces cauchemars de vos enfants malades ou vous-mêmes. Parents, secouez cette léthargie de l'indifférence et dès maintenant faite preuve de réalisme en vous protégeant ainsi que ceux qui vous sont chers par un geste qui inspirera la logique même.

**Aujourd'hui je distille mon eau de consommation**

Si vous habitez la campagne ou ailleurs et que vous possédez des puits artésiens, le chargement de minéraux inorganiques dissout dans l'eau à plus de 99% est trop abondant, étant donné que ces minéraux inorganiques sont

entre autres responsables de l'arthrite, arthérosclérose, diabète, obésité, glaucome, surdité, pierres aux reins, au foie et en plus des dépôts de calcium que l'on appelle bursites. Donc encore là, une distillation s'impose. Vous ne pouvez trouver d'autres moyens de prévention et de plus l'eau distillée contribue à faire se dissoudre ces minéraux inorganiques et les faire s'éliminer également que d'autres déchets dans l'organisme.

**Une once de prévention vaut une livre de soins.**

Un mot au sujet de l'eau bouillie qui elle, est très dangereuse pour les bébés. Ses anticorps n'étant pas suffisamment développés, et son immunité encore quasi inopérante ne pourra pas faire face au trop grand risque de ces déchets morts dans l'eau. L'eau bouillie fait de plus se concentrer les métaux lourds tels les nitrates et le plomb qui ont pour cause le cancer du

sein, la prostate, de la vessie, et des lymphomes (tumeur composée de tissus «adénoïdes» typiques, développé soit dans un organe contenant déjà ce tissu (ex. rate, ganglions ou dans les organes qui en sont dépourvus).

L'eau distillée ne sera pas responsable de ces dangers car elle est exempte de toute pollution et de minéraux inorganiques.

Faisons ensemble l'ultime effort de vivre en santé, pensons santé et soyons réalistes à l'effet que plus personne ne peut vous procurer de l'eau pure et limpide sinon que vous prenez comme acquis de la distiller vous-mêmes. Personne ne peut prendre la décision pour vous, donc je vous dis:

**À VOUS DE CHOISIR**

Car même si vous accepteriez de payer un supplément en taxe d'eau et je ne vous le conseille pas, jamais un aqueduc urbain ne pourra vous approvisionner en

eau pure et limpide c'est impossible et si je vous le dis c'est que j'en suis absolument sûr.

Pour toute informations supplémentaires, je vous prie de composer un de ces numéros.

Rimouski:  
EAU SANTÉ enr. 723-2546, 210 Rouleau, G5L 5S9;

St-Fabien:  
EAU VIVE enr. 869-2003

Sept-Iles:  
EAU DISTILLÉE DE SEPT-ILES enr. 968-3349

St-Mathieu:  
EAU DISTILLÉE J.R. enr. 738-2008

Baie-Comeau:  
HERVÉ BRISSON 296-3736

Dr. Emile Lessard, N.D.

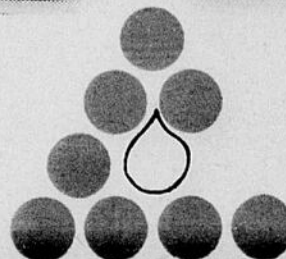


Cette page publicitaire est une commandite de

# Eau Santé enr.

210 Rouleau, Rimouski  
G5L 5S9 723-2546

TM



Exemple des déchets prélevés dans ce que l'on appelle "l'eau potable" de la région.

**Sur présentation de cette page, tout acheteur de distillateur d'eau se verra attribuer une prime de très grande valeur.**