

Le PAR...CHEMIN



Juillet / août 2019



St-Eugène-de-Guigues

Les messages à faire paraître dans le journal doivent être envoyés par courriel à :

parchemin@st-eugene-de-guigues.qc.ca

Ou, apportés les au bureau municipal à l'attention de Émile Barrette.

Pour information contactez : Émile Barrette au (819) 785-2301

Prochaine date de tombée : le 23 août 2019 à 16h

Le Par...Chemin sur « Facebook »

<https://www.facebook.com/pages/Le-Par-Chemin-de-St-Eugene-de-Guigues/333138563533211>



Changement d'horaire

Veulliez prendre note que pour le mois de Juillet, la bibliothèque sera **FERMÉE**

Après le mois de Juillet, la bibliothèque sera ouverte le premier et le dernier vendredi du mois soit:

Le 2 et 30 Août

Le 6 et 27 Septembre

Le 4 et 25 Octobre

Le 1 et 29 Novembre

Le 6 et 27 Décembre

L'heure d'ouverture est de 19h à 20h

Juillet / août 2019

Les Étincelles de St-Eugène Nouvelles de votre Club.

*Je suis encore énervé par notre belle performance lors du tournoi régional Abitibi-Témiscamingue au Baseball-Poche du Réseau 50+ où nous avons remporté la deuxième place et la médaille d'argent avec 212 points et en arrière de 2 points seulement de la première place et la médaille d'or. Nous avons joué comme des pros. Nous étions contents...contents... Yéyéyéyé ! Sachez aussi que nous avons gagné le trophée au Témiscamingue. Première place. On ne veut pas se vanter, mais !!!

*Présentement, le Programme Nouveaux Horizons pour les Aînés, du Gouvernement du Canada, est ouvert. Nous avons soumis un projet de 21,500. \$; soit 11,500. \$ en électricité ainsi que 30 tables de 8' pour le Centre récréatif en haut et 30 tables de 6' pour le local de l'Âge d'Or en bas, et un montant estimé à 2,000.\$ pour l'achat d'outils ou de remplacement d'équipements dans le local de menuiserie. Maintenant tenons nous les doigts croisés en espérant qu'il soit accepté.

*Nous prenons quelques temps de relaxations et ou de vacances chacun de notre côté pour les mois de juin, juillet et août. Ce sera lors de la traditionnelle épluchette de blé d'inde qui devrait se tenir le 21 août en même temps que la journée du Cercle de Fermières de St-Eugène que nous nous retrouverons. Nous mettrons en marche la chaîne téléphonique pour vous rappeler cette rencontre comme d'habitude. La reprise des activités se fait habituellement la première semaine de septembre.

*Vous savez déjà que Gérard Bellehumeur a pris la charge du Local de menuiserie et les choses vont bien. Les cours devraient reprendre comme à l'accoutumée dès l'automne prochain en étroite collaboration avec le Comité Local d'Éducation Populaire. Nous savons que ces cours sont appréciés de plusieurs et je suis certain que nous ne manquerons pas de sujets.

Notez aussi que nous disposons encore de beaux équipements de mise en forme i.e. : tapis roulants, cycles exerciseurs qui se morfondent en attendant des adeptes dans le local du Club au Centre Récréatif. Quand nous avons obtenu la subvention pour ces équipements je me demandais si j'en avais demandé assez. Zut de Zut... j'en ai trop acheté si je me fie à leurs utilisations. Comme je suis un optimiste de nature, je me dis qu'un jour un petit groupe se formera pour venir se mesurer sur ces équipements. (n.b. ils ne coutent rien de les utiliser. Re p.s. c'est gratuit.)

Malheureusement nous avons perdu 2 membres de notre Club en les personnes de Laurier Jacques et de Raymond Brousseau. Nos sincères sympathies à leurs familles respectives.

ON VOUS VEUT...

ON VOUS ATTEND.

Lucien le \$\$\$



PROVINCE DE QUÉBEC
COMTÉ DE TÉMISCAMINGUE
MUNICIPALITÉ DE ST-EUGÈNE DE GUIGUES

PROJET
Règlement numéro 296

RELATIF À LA GARDE DE POULES

CONSIDÉRANT que le présent règlement a été précédé d'un avis de motion donné lors d'une séance du conseil tenue le 10 juin 2019 conformément à l'article 445 du Code municipal;

CONSIDÉRANT que le présent règlement a été précédé d'un premier projet de règlement adopté par résolution du conseil, le 10 juin 2019;

EN CONSÉQUENCE,

Il est proposé par M. _____, appuyé par , et résolu unanimement;

QUE le présent règlement numéro # 296 soit et est adopté et qu'il soit statué et décrété qu'à compter de l'entrée en vigueur dudit règlement numéro # 296 relatif à la garde de poules :

Article 1 : Préambule

Le préambule du présent règlement fait partie intégrante de celui-ci.

Article 2 : Titre du règlement

Le présent règlement est cité sous le nom de « Relatif à la garde de poules ».

Article 3 : But et contexte

À venir

Article 4 : Définition

Habitation unifamiliale isolée :

Bâtiment comprenant une seule unité de logement et destiné à loger un ménage. Habitation unifamiliale non adjacente, ni reliée à une autre habitation ou n'en faisant pas partie.

Poulailler urbain :

Bâtiment destiné au logement et à l'élevage des poules.

Parquet extérieur :

Cage avec toit grillagée attenante au poulailler.

Article 5 : Territoire affecté par le règlement

Les habitations unifamiliales isolées de toutes les zones pourront faire une demande de permis de construction ou d'implantation d'un poulailler urbain pour la possession de poules.

Article 6 : Normes générales

- Les poules doivent être gardées dans un bâtiment complémentaire de type poulailler urbain comprenant un parquet extérieur adossé, muni d'un toit grillagé en tout temps;
- Il est interdit de garder des poules en cage;
- En aucun cas les poules ne peuvent se retrouver à l'intérieur d'une habitation;
- Le poulailler urbain et le parquet extérieur sont obligatoires pour la garde de poules en milieu urbain;
- Il est permis de posséder un poulailler urbain par habitation familiale isolée;
- Il est permis de posséder jusqu'à cinq poules par habitation familiale isolée;
- La garde de coq est prohibée.

Article 7 : Garde de poules

- Il est interdit de laisser les poules en liberté sur le terrain;
- L'aménagement du poulailler et du parquet extérieur doit permettre aux poules de trouver de l'ombre en période chaude et d'avoir un espace sec et isolé en période froide.

Article 8 : Les poulaillers urbains

- Les poulaillers doivent être implantés en cour arrière à 1,5 mètre de toute ligne du terrain;
- La dimension minimale du poulailler urbain devra correspondre à 0,37 m² par poule pondeuse et le

parquet extérieur à 0,92 m² par poule pondeuse. Le poulailler ne pourra excéder une superficie de plancher de 10 m² et celle du parquet extérieur ne pourra excéder 10 m² également;

- La hauteur maximale du poulailler sera limitée à 2,5 mètres;
- La superficie combinée des bâtiments complémentaires ne doit pas excéder 20 % de la superficie du terrain (Règlement numéro 05-08-95, art 4.5, al. 3);
- Le poulailler sera aménagé avec des matériaux esthétiques et compatibles avec l'environnement immédiat.

Article 9 : Entretien, hygiène et nuisance

- Les poules seront nourries et traitées de façon adéquate;
- Le poulailler et le parquet extérieur seront maintenus dans un bon état de propreté;
- Le poulailler et le parquet doivent être obligatoirement nettoyés quotidiennement en respectant les exigences suivantes :
 - * Les excréments doivent être retirés tous les jours;
 - * Il est interdit, lors du nettoyage que les eaux se déversent sur la propriété voisine ou sur la voie publique. L'eau de nettoyage doit demeurer sur le terrain du gardien;
 - * Les déchets doivent être disposés dans le bac de matière compostable dans un sac en papier brun;
 - * Aucune odeur ne doit être perceptible à l'extérieur des limites du terrain du gardien;
 - * La nourriture et l'eau doivent obligatoirement être placées à l'intérieur du poulailler ou du parquet. En période hivernale, le gardien doit s'assurer que l'eau demeure fraîche en tout temps.

Article 10: Abattage

L'abattage des poules doit obligatoirement être effectué dans un abattoir ou euthanasié par un vétérinaire;

En cas de décès d'une poule, cette dernière doit être retirée de la propriété et être mise au compost; Une poule morte devra être retirée de la propriété dans les 24 heures;

L'influenza aviaire ou toute autre maladie contagieuse sera déclarée à un vétérinaire ou auprès du MAPAQ qui indiquera les mesures à prendre pour éviter une épidémie.

Article 11: Vente

Toute activité commerciale relative à la garde de poules est prohibée. Il est interdit de vendre les œufs, la viande, le fumier et toute autre substance ou produit provenant des poules.

Article 12: Certificat d'autorisation

Un permis délivré par la municipalité de St-Eugène de Guigues au cout de 25 \$ est requis pour la construction ou l'implantation d'un poulailler urbain pour la possession de poules.

Article 13: Gardien

Le gardien qui a la garde de poules s'engage à respecter toute autre loi ou tout autre règlement applicable à la garde de poules pondeuses.

Le gardien qui a la garde de poules pondeuses dégage la municipalité de St-Eugène de Guigues et ses représentants de toute responsabilité à l'égard de tout préjudice ou tout dommage éventuel lié à la présence et aux activités de garde de poules pondeuses sur sa propriété.

Article 14: Infractions

- Les permis délivrés pour la garde de poules sont révoqués si le gardien est reconnu coupable de deux infractions en lien avec la garde de poules;
- Une amende de 50 \$ par jour par infraction sera exigée à chaque infraction de ce règlement après un avis de 48 heures.

Sera adopté lors de la séance du conseil tenue le 8 juillet 2019.

Avis de motion donné le	: 10 juin 2019
Adoption (1 ^{er} projet)	: 10 juin 2019
Assemblée de consultation	: 8 juillet 2019
Adoption finale du règlement	: 8 juillet 2019
Approbation de la MRC	: _____
Avis d'entrée en vigueur	: 9 juillet 2019

Par... Chemin

CHERS AMIS DE ST-EU..

Je vous ai déjà adressé un petit mot dans le passé (un des

Par...Chemins 2013 ou 14?) « Un citoyen reconnaissant ». Quelques années ont passé depuis, qui m'ont permis de vous côtoyer par certaines implications dans la communauté = Tout d'abord, Travailleur professionnel au Centre de Thérapie du Lac Cameron (20 mois) / aussi Participant au 1^{er} comité de la Coop St-Eu / plus régulièrement au Chant choral pour la paroisse / et enfin simple habitant du village et payeur de taxes..

Je ne suis pas du genre « gars de gang » ni très bavard, je serais plutôt de type casanier. J'ai cependant toujours salué mon monde et continué à observer et apprécier votre attitude inclusive à mon égard. Merci de cette caractéristique et cette qualité d'hospitalité des gens de chez vous.

Bien des changements ont été vécus depuis mon arrivée à l'hiver 2012. Certaines situations qui m'ont marqué profondément, dont la fermeture du Centre de traitement des Dépendances du Lac Cameron en 2014, puis ma séparation en 2017. ___

Ce qui n'a pas changé par contre, c'est ma détermination à vivre ma vie pleinement, branché sur des valeurs durables (*nature, spiritualité, croissance personnelle*). Ce qui n'a pas changé non plus c'est mon sentiment de reconnaissance de votre rapport inclusif aux gens, ainsi que ma gratitude d'avoir pu partager un bout de vie, comme concitoyen « ben ordinaire ».

Ce qui a compté pour moi ce n'est pas tant d'être mêlé à toutes les activités communautaires, mais d'y avoir trouvé ma niche dans certains rapports interpersonnels qui se sont bâtis et que j'apprécie énormément..

Mon séjour au 9, rue Poitras, *que je quitterai en fin juin*, a été plutôt calme, et imprégné du spectacle de la nature de la pinède à Raynald.. Comme lui, j'ai toujours eu des mangeoires... **Donc beaucoup d'invités** s'y sont regroupés, même des perdrix quasi déjà domestiquées.. Bien sûr, il y a eu aussi **des non-invités** : À peu près tous les chats du voisinage, parfois même un renard timide; voir même un castor (*qui s'est attaqué à de gros bouleaux _fallait qu'il soit bien vaillant ou en manque!*). J'ai même du trappé et déménager au moins une douzaine de rats-laveurs, près de 20 écureuils et tamias + 2 écureuils volants (*appelés polatouches*).

MERCI donc à vous tous, gens de ST-EU, *Gens de Cœur et de Nature*, particulièrement les gens disponibles aux services (municipaux, coopératifs, agricoles et religieux)... Merci au curé Régnald, à l'officiant Jean-Claude, et aux bénévoles de la Fabrique, pour avoir su animer le mieux possible la Vie Pastorale. Merci aux groupes communautaires (Fermières et autres impliqués).

Je repars donc en paix. Je suis heureux du tremplin. Je me promets aussi une nouvelle et bonne vie de retraité dans le grand Québec. En repassant éventuellement au Témiscamingue, je ferai un arrêt au village, saluer les gens que j'y croiserai. Merci, merci, merci.

MAGELLA BOULIANE, un citoyen reconnaissant.

Cercle de Fermières



Notre année 2018-2019 s'est terminée, mardi le 11 juin, dans une ambiance de gaieté et de fraternité. Nous l'avons clôturée, par un 5 à 7 ainsi que par l'élection, du nouveau Conseil d'administration, pour 2019-2020.

Félicitations à notre nouvelle présidente **Ginette Bastien**! Après avoir œuvré, pendant 6 ans, comme secrétaire-trésorière, elle a l'expérience et la passion pour nous offrir un leadership agréable et dynamique. Merci Ginette pour ton implication ainsi que pour la grande générosité de ton temps et de ton énergie. Bon mandat!

Félicitations à **Diane Roy** qui a accepté le poste de secrétaire! Nous sommes assurées, de la qualité de son travail et de son dynamisme, à seconder le nouveau CAL. Bon mandat!

Félicitations à **Natalia Zuazua** qui occupera, le poste de conseillère #2! Elle s'investit énormément pour l'association et est une membre vraiment dévouée et active. Bon mandat!

Merci beaucoup à Francine J. Lacroix (vice-présidente), **Céline Fournier** (trésorière) et **Julie Ouellette** (conseillère #1) qui poursuivent leur terme de 2 ans. Vous avez fait de l'excellent travail et nous l'apprécions. Maintenant que l'expérience est acquise, nous vous souhaitons beaucoup de plaisir, dans votre fonction, pour la prochaine année!

Merci beaucoup à Micheline Plante qui est toujours très dévouée et généreuse, de son temps et de ses énergies, pour le Cercle. Elle a acquis une très grande expérience et de belles connaissances au niveau régional et provincial. Tu seras toujours la bienvenue, si tu as le goût de revenir occuper un poste, au sein du CAL, dans les années à venir. Merci mille fois!

Notre prochaine activité, sera notre exposition locale, **mercredi le 21 août**. Bienvenue au public, en soirée, de 19h à 20h30! Pour nous, votre présence est une appréciation, car nous sommes fières de vous démontrer les grands talents de nos membres.

Si vous n'avez pas renouvelé, votre Abonnement à l'Actuelle, pour 2019-2020, il en coûte 30\$. Cette association est un très beau regroupement de femmes, où chacune y apporte ses talents et y partage le meilleur d'elle-même. Venez socialiser avec nous.

Bienvenue car

« IL Y A UNE PLACE POUR TOI! »

Pierrette Thérien, aide-technique,
Comité communications





LE GROS TRAPPEUR
FOURRURES

L'ÉTÉ C'EST LE TEMPS DES CADEAUX!!!

46, rue principale, Nédélec (819) 784-2026

Lundi-Vendredi : 9h à 17h

Samedi : 9h à 16h



Chronique animalière par

Maude Dénommé

Les abeilles

Il existe plusieurs types d'insecte sur terre et chacune on des particularités et un rôle sur terre. L'abeille a un très grand rôle dans notre alimentation. Apprenez en plus sur l'abeille, mais aussi sur les causes de sa disparition et les conséquences qu'elles peuvent avoir sur la planète.

L'abeille a sur son abdomen un dard qui pique et peut provoquer des allergies. Elles l'utilisent uniquement pour défendre la ruche, car si



elles l'utilisent, elles meurent, car cela leur arrache l'abdomen. Les organes vitaux des abeilles se trouvent dans celui-ci. Elle est orange et brune. Une abeille peut vivre de 35 à 40 jours, sachant que si elle nous pique elle meurt. Les abeilles vivent dans une ruche où près de 30 000 abeilles ramènent du pollen qui deviendra du miel. Une ruche est composée d'alvéoles. Ces alvéoles sont utilisées pour déposer le pollen que les abeilles ont récolté. Elles peuvent aussi être utilisées pour mettre les œufs que la reine pond. Ces œufs deviendront des larves, puis des nymphes, puis des abeilles qui sortiront des alvéoles.

Sans les abeilles, notre survie sur la planète pourrait être remise en cause. En effet, les abeilles sont primordiales pour notre agriculture. Elles font la pollinisation. Sans cette pollinisation, plus de 130 types de récoltes seraient menacées de disparaître, comme, par exemple, les récoltes de pommes, de café, de cacao, etc. Plusieurs facteurs peuvent expliquer cette disparition. Le premier : les néonicotinoïdes, c'est la classe d'insecticides la plus utilisée dans le monde aujourd'hui. Ils sont particulièrement toxiques pour les insectes, car ils s'attaquent au système nerveux des animaux. Les abeilles qui s'affaiblissent deviennent plus vulnérables face aux maladies et aux parasites. « Les abeilles souffrent de malnutrition en raison de la montée des mono-

cultures. Quand vous baissez leurs défenses immunitaires avec les néonicotinoïdes, vous avez tout ce qu'il faut pour décimer des colonies entières. » Ce serait donc une accumulation de facteurs qui affaiblirait les abeilles, au risque de les tuer.

L'abeille à miel, dite domestique, n'est pas seulement une excellente productrice de miel, elle joue aussi un rôle essentiel dans la pollinisation des plantes à fleurs. Si les abeilles déclinent, c'est donc aussi l'agriculture qui en pâtit. Sans l'abeille à miel, notre alimentation serait fortement modifiée. Les productions de pommes et de citrouilles chuteraient de 90 %. Pour les bleuets, on parle d'une diminution de 80 %. Pas moins de 40 % des produits alimentaires contenus dans notre assiette proviennent indirectement ou directement du travail des abeilles par la pollinisation des fruits, légumes et autres plantes. 80% des espèces végétales dépendent directement de la pollinisation par les insectes. Néanmoins, il existe plusieurs solutions. Par exemple; planter des fleurs loin des champs, sensibiliser les autres, etc...

Comme vous l'avez compris, notre humanité pourrait être remise en question si les abeilles venaient à disparaître totalement de notre planète. Ici comme ailleurs, il existe des solutions. L'Amérique du Nord est particulièrement affectée, et au Canada, les apiculteurs perdent en moyenne 25 % de leurs abeilles.

Maude Dénommé



Le cheval

Tout le monde rêve d'avoir un animal dans sa vie et c'est généralement un chien ou un chat. Le cheval est un animal qu'on ne retrouve pas dans tous les foyers. Apprenez-en plus sur l'achat d'un cheval ou poney, les équipements ainsi que l'engagement qui est très important, dans ce texte.

Tout d'abord, un cheval, ça coûte cher. Quel prix? Cet animal coûte en moyenne près de 1500 \$, mais cela dépend beaucoup de plusieurs critères. Par exemple :

- Sa race
- Son âge
- Son pedigree
- Son orientation
- Sa taille
- Sa lignée
- Son propriétaire
- Son sexe
- Etc.



Et il peut y en avoir beaucoup plus. Un poney, est-ce que ça coûte moins cher? Pas forcément, un poney peut coûter beaucoup plus cher qu'un cheval ou même un cheval de trait. Il existe plusieurs sites de vente pour chevaux sur internet. À savoir qu'un cheval ou un poney d'orientation «sport» coûtera toujours plus cher.

Maintenant, pour pouvoir travailler avec son cheval/poney/de trait, il faut l'équipement nécessaire à lui. Pour la base il faut un licol avec longe et des couvertures. Une couverture d'hiver, une d'écurie, une anti-mouche, une polaire ou une de pré. De même qu'un bonnet anti-mouche, mais qui n'est pas obligatoire. Il vous faut également pour le travailler, une selle western ou classique, MAIS QUI DOIT ÊTRE ADAPTÉ À LA MONTURE. Une bride avec mors, une sangle, un tapis de monte, une longe, un collier de chasse au besoin. Sinon il faut de l'équipement d'écurie comme :

- Une pharmacie
- Graisse à pied

- Cône ou barre pour le travail
- Sceau
- Filet à foin
- Anneau d'attache
- Ainsi que des accessoires que l'on insère dans la bouche d'un cheval pour le diriger
- Etc.



Et en dernier, l'engagement. Un cheval demande beaucoup d'entretien, plus qu'un chien ou un chat. Car il faut aller le voir tous les jours SAUF s'il est en pension où l'a on peu ce permettre d'aller le voir deux fois par semaine environ. S'il est chez vous, dans un pré, il faut aller le nourrir tous les jours, voir s'il n'est pas blessé, le travailler, entretenir le pré et plus. S'il est en pension chez quelqu'un c'est cette personne qui va le nourrir, vérifier l'état du pré et celui du cheval ou poney ou même le rentrer pour la nuit dans un box seulement à votre permission. **MAIS IL NE LE TRAVAILLE PAS POUR VOUS.** Vous devez donc être disponible pour lui au moins deux fois par semaine ou tous les jours s'il est chez vous.

Comme vous voyez, avoir un cheval n'est pas de tout repos, mais c'est une belle aventure avec un animal or du commun. N'oubliez pas d'aller voir le festival western de Guigues le 6 au 11 août.

Maude Dénommé



Chronique Horticole : Un potager libre-service tout à fait gratuit!

<p>L'ARTICHAUT</p>  <p>MOMENT IDÉAL DE RÉCOLTE L'artichaut est mûr lorsque ses feuilles se cassent dès qu'on le pile vers l'arrière. La production s'étale sur plusieurs semaines, les très jeunes étant consommés crus, les plus avancés cuits à la vapeur.</p> <p>TECHNIQUE DE RÉCOLTE Avec un couteau, coupez sous la tête de l'artichaut.</p> <p>CONSERVATION Au réfrigérateur, quelques jours, dans un sac de plastique. Ou, s'il possède sa queue, placez-le dans un récipient partiellement rempli d'eau et conservez au réfrigérateur. Ne le lavez qu'au moment de le cuisiner.</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>MERCI DE RÉCOLTER AVEC RESPECT !</p>	<p>LA BETTE À CARDE</p>  <p>MOMENT ET TECHNIQUE IDÉAL DE RÉCOLTE Les feuilles sont comestibles à tous les stades: petites, moyennes, ou même gigantesques. Pour les récolter, il faut simplement cueillir les feuilles <u>extérieures</u> lorsqu'elles atteignent la taille voulue, à l'aide d'un couteau. On coupe les tiges <u>extérieures</u> dès qu'elles sont suffisamment charnues. On ne coupe pas les feuilles ni les tiges internes, car celles-ci continueront à se développer et à produire jusqu'à l'automne.</p> <p>CONSERVATION Au réfrigérateur, quelques jours, dans un sac de plastique. Ou, s'il possède sa tige, placez-le dans un récipient partiellement rempli d'eau et conservez au réfrigérateur. Ne le lavez qu'au moment de le cuisiner.</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>MERCI DE RÉCOLTER AVEC RESPECT !</p>	<p>LA TOMATE ROUGE FANTASTIQUE</p>  <p>MOMENT IDÉAL DE RÉCOLTE L'idéal est de récolter les tomates à pleine maturité, c'est-à-dire lorsque le fruit aura atteint sa taille maximale, pris sa coloration finale rouge et que le fruit est un peu mou au toucher.</p> <p>TECHNIQUE DE RÉCOLTE La cueillette des tomates se fait en tenant le fruit dans la main en donnant un petit mouvement de torsion ou soulevant-le pour que le pédoncule casse net. Évitez de tirer dessus. Si le fruit ne se détache pas, mieux vaut le séparer du pied avec une paire de ciseaux ou un sécateur.</p> <p>CONSERVATION Il ne faut pas placer les tomates au réfrigérateur, car le goût en sera diminué. Gardez-les à la température de la pièce.</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>MERCI DE RÉCOLTER AVEC RESPECT !</p>
---	---	---

Les plantes comestibles sont en vedette dans les plates-bandes du parc du Centenaire cette année! Des plantes délicieuses se sont glissées, avec beaucoup de style, dans l'aménagement paysager déjà en place.

Bette à carde, tomates, melons, fleurs comestibles et nombreuses autres plantes délicieuses pousseront derrière la salle communautaire de St-Eugène-de-Guigues cet été et vous êtes invités à venir vous servir, gratuitement, tout au long de la saison!

Plusieurs affiches sont installées près des plantes comestibles pour vous faciliter l'identification des diverses plantes potagères tout en vous donnant des trucs pour une récolte réussie!

Si le cœur vous en dit de vous prendre en photo devant les plantes comestibles avec vos récoltes et de nous faire parvenir ces images, il nous fera un grand plaisir de les publier dans le Par...Chemin de septembre!

Et si vous avez des questions ou des commentaires, n'hésitez pas d'en jaser avec l'équipe horticole qui se trouvera quelque part sur le terrain à entretenir votre belle municipalité.

Manger local c'est non seulement bon pour la planète, mais c'est également bon pour la santé, alors voici quelques idées recettes à cuisiner à partir de ce que vous récolterez dans les plates-bandes du parc :

Gaspacho au Cantaloup et Concombre

Le gaspacho, c'est cette soupe qu'on sert froide et qui est très répandue en Espagne et au Portugal. Un must pour l'été, avec des fruits et des légumes frais. Cette version est faite de cantaloup et de concombre, ce qui lui donne un petit goût doux et sucré. C'est super rafraîchissant en tant que tel, mais encore plus avec la petite salsa aux herbes fraîches et le fromage Feta émietté. À servir très froid avec du pain grillé et un bon filet d'huile d'olive.

INGRÉDIENTS :

LE GASPACHO

1 petite échalote française
1 cantaloup mûr de grosseur moyenne
1 gros concombre anglais la pelure enlevée
1 grosse tomate rouge
1/4 de tasse d'huile d'olive
1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
Le jus d'une petite lime
Tabasco, sel et poivre au goût
Sucre au goût si le gaspacho est trop acide

LA SALSA

1/2 tasse de concombre anglais en petits dés (non épluché)
1/2 tasse de cantaloup en petits dés
1 c. à soupe de menthe ciselée
1 c. à soupe de basilic ciselée

LE SERVICE

1/4 de tasse de fromage Feta émietté
Filet d'huile d'olive au goût
Flocons de piment fort au goût

MISE EN OEUVRE

Enlever la peau du cantaloup. Couper grossièrement les fruits et les légumes.

Au mélangeur, réduire tous les ingrédients en purée. Si la texture est trop épaisse, ajouter de l'eau. Si le goût est trop acide, ajouter du sucre au goût. Laisser reposer au minimum 2 heures au frigidaire et rectifier l'assaisonnement au goût. Préparer la salsa juste avant de servir pour ne pas que les fines herbes noircissent. Servir le gaspacho avec un peu de salsa, de feta émietté, un filet d'huile d'olive et quelques flocons de piment au goût.



Rouleaux de bette à carde au poulet et légumes, sauce aux arachides

INGRÉDIENTS :

LES ROULEAUX DE BETTE À CARDE

- 8 feuilles moyennes de bettes à carde, tiges et nervures enlevées
- 2 petites poitrines de poulet sans la peau, cuites et coupées en lanières
- 1 moyenne carotte coupée en fines juliennes
- 2 concombres épépinés et coupés en fines juliennes
- 1 poivron rouge coupé en fines juliennes
- 1/4 de tasse de feuilles de coriandre fraîches
- 1/4 de tasse de feuilles de menthe fraîches

SAUCE AUX ARACHIDES

- 1/2 tasse de beurre d'arachide
- 1/4 de tasse d'eau
- 2 c. à thé d'huile de sésame
- 2 c. à thé de gingembre frais râpé finement
- 1 c. à thé d'ail haché finement
- 1 c. à thé de sauce soya légère
- Sauce piquante Sriracha au goût
- Sel et poivre au goût



MISE EN OEUVRE

Dans une petite casserole, porter à ébullition tous les ingrédients de la sauce aux arachides en fouettant jusqu'à avoir une texture homogène. Rajouter un peu d'eau si la texture est trop épaisse. Retirer du feu et réserver.

Placer une feuille de bette à carde sur une assiette, côté luisant dessous. Ajouter un peu de poulet, de légumes et de fines herbes sur l'une des extrémités de la feuille de bette à carde en faisant sortir un peu la garniture d'un bord. Rouler serré en repliant vers le centre le bord où la garniture ne sort pas. Fixer avec un cure-dent au besoin.

Répéter les mêmes opérations pour le reste des rouleaux et servir froid. Tremper les rouleaux dans la sauce aux arachides. Un vrai délice!

Beurre de fleur de ciboulette

Quelle belle façon de transformer un croûton en véritable délice gourmand! La ciboulette fraîche ajoute une note épicée à ce beurre décadent. Pour profiter été comme hiver de cette herbe gorgée de fraîcheur, pensez à la congeler.

INGRÉDIENTS :

50-60 fleurs de ciboulette rincées
1 lbs de beurre ramolli
Jus d'un citron et demi
1/2 tasse d'huile d'olive

MISE EN ŒUVRE

Hacher finement les échalotes et la ciboulette.

Dans un récipient, déposer le beurre avec l'échalote, la ciboulette et l'assaisonnement.

Mélanger afin d'incorporer tous les ingrédients.



Prendre soin toutefois de ne pas trop remuer pour éviter que le beurre ne ramollisse complètement.

Pour une jolie présentation, on peut façonner un rouleau et le tailler en rondelles. Pour ce faire, étaler le beurre en une seule rangée au centre d'une feuille de pellicule plastique. Rouler la pellicule sur le beurre de manière à façonner un rouleau de 3 cm (1 1/4 po) de diamètre. Faire un premier noeud à une extrémité.

Comprimer le beurre vers l'extrémité qui vient d'être scellé et faire le deuxième noeud. Réfrigérer. Au moment de servir, tailler le beurre en rondelles. Conserver dans un pot hermétique pendant deux semaines au réfrigérateur ou trois mois au congélateur.

Bon appétit et bon été à tous! Andrea Weber, hortultrice.



La 6^e Su-Père fête

Merci à nos commanditaires!



Un Merci Spécial à:

- Home Hardware
- La Sûreté du Québec
- Le service d'incendie de Saint-Eugène
- La municipalité de Saint-Eugène

Pour leur implication



St-Eugène-de-Guigues

NOMINATION

ADJOINT ADMINISTRATIF



Émile Barrette

La municipalité de Saint-Eugène-de-Guigues est heureuse de vous présenter Émile Barrette qui occupera la fonction d'adjoint administratif.

Originaire de Lorrainville, Émile a une formation en technique de comptabilité et gestion obtenue au Cégep de Sherbrooke. Il a également une couple d'années d'expérience à titre de commis-comptable.

Veuillez vous joindre à nous pour lui souhaiter la bienvenue au sein de notre équipe municipale.

Marco Dénommé
maire

Merci Robert



Après 10 années de services comme agent de développement Robert Hénauld, nous quitte pour la retraite. Malheureusement, il s'agit de la fin d'une longue et précieuse collaboration et c'est avec regret que nous devons poursuivre dans nos tâches sans sa présence et son savoir. Si tu t'ennuies, Robert, n'hésite pas à venir nous voir et nous conter les belles histoires que tu vie dans ta retraite. Merci de nous avoir transmis une partie de tes connaissances, de ton savoir-faire et ton savoir vivre. De la part de toute la municipalité, merci pour tes années de services et nous te souhaitons une belle retraite bien méritée.

BANG
Entrée gratuite!

Soirée Cinéma sous les étoiles!

Parc du Centenaire @ près de la salle communautaire

C'EST L'HEURE DE SORTIR VOTRE SAC DE MAÏS SOUFFLÉ ET VOTRE PALETTE DE CHOCOLAT FAVORI, CAR LE CINÉMA DÉBARQUE AU VILLAGE.

VOUS ÊTES INVITÉS À LA PROJECTION EN PLEIN AIR SUR GRAND ÉCRAN DU FILM **LE JARDINIER / THE GARDENER**.

BIENVENU À TOUS!

Demis en cas de pluie!
Samedi 10 août à 20h30!
LE JARDINIER / THE GARDENER
(Canada 2016, durée: 85 minutes)

Peu de temps avant son décès à l'âge de 86 ans, Frank Cabot, jardinier, horticulteur et philanthrope influent raconte à travers une longue entrevue sa quête personnelle de la perfection par la création de ses jardins Les Quatre Vents.

Niché dans la région de Charlevoix au Québec, Quatre Vents est devenu sous l'impulsion de Frank Cabot l'un des plus beaux jardins privés du monde. Créé sur trois générations, il est un lieu enchanté de beauté et de surprise, un chef-d'œuvre du 21^{ème} siècle.

Le Jardinier est un documentaire réfléchissant sur le sens du jardinage et de ses impacts sur nos vies.





Prévoyez-vous faire un barbecue pendant la longue fin de semaine? Ne laissez pas votre brosse à BBQ gâcher votre plaisir!



Les **poils métalliques de brosses à BBQ** peuvent être dangereux pour votre santé. Ils peuvent se détacher au fil du temps et coller à la grille, ils peuvent ensuite se coller aux aliments et être avalés accidentellement, ce qui pourrait **causer de graves lésions à la gorge ou au tube digestif**.

Les conseils suivants peuvent vous éviter que votre brosse à BBQ vienne gâcher votre plaisir :

Inspectez la grille et les brosses à barbecue avant chaque utilisation.

Remplacez votre brosse régulièrement pour éviter les problèmes causés par l'usure.

Jetez-la immédiatement si des poils sont sur le point de tomber ou se collent à la grille.

Vous pouvez également vous procurer des brosses sans poils métalliques.

[Suivez ces conseils de cuisson](https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/salubrite-viandes-volailles-poissons-et-fruits-mer.html) des viandes, des volailles, des poissons et des fruits de mer pour prévenir les intoxications alimentaires. (<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/salubrite-viandes-volailles-poissons-et-fruits-mer.html>)

Vous pouvez [signaler les incidents](http://sante.canada.ca/fr/sante-canada/services/securite-produits-consommation/avis-mises-garde-retraits/signaler-incident-concernant-produit-consommation-a.html) liés aux brosses métalliques pour barbecue à Santé Canada et au magasin où vous les avez achetées. (<http://sante.canada.ca/fr/sante-canada/services/securite-produits-consommation/avis-mises-garde-retraits/signaler-incident-concernant-produit-consommation-a.html>)

Maganga Lumbu

Directrice régionale

Direction des communications et des affaires publiques

Santé Canada / Agence de la santé publique du Canada - région du Québec

Tél. : (514) 496-4663

Juillet 2019

dim.	lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.
	1 	2 	3	4	5	6 
7	8 Conseil Municipal 19 h 15	9 	10	11	12	13
14	15	16 	17	18	19	20
21 	22	23 	24	25	26	27
28 	29	30 	31			

*Bonnes Vacances !
Prudence sur la route...*



Août 2019

dim.	lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.
				1	2  Biblio 19 h à 20:30h	3
4	5	6  compostable	7	8	9	10 
11	12	13 	14	15	16	17
18	19	20 	21	22	23 <i>Par...Chemin</i>	24
25	26	27 	28	29	30  Biblio 19 h à 20:30h	31



Dans la nuit du 12 au 13 août,
c'est les Perséides une des plus
belles pluies d'étoiles filantes
de l'année.

Merci à tous nos commanditaires



St-Eugène-de-Guigues

Club de l'Âge d'Or
Éducation populaire
Cercle de Fermières

COCO neige

Déneigement et sablage

(819) 629-9919

Claude [COCO] Fournier

Temis.tv

LA TÉLÉVISION DU TÉMISCAMINGUE
EN ONDES 24/24 SUR LE WEB ET SUR LE CÂBLE

TEMIS.TV / CANAL 97

LE P'TIT PARADIS.com
CAMPING

St-Eugène-de-Guigues Qc.

819-785-2432

MINI-GOLF
PUBLIQUE

Cabines
\$45+



Voire carte professionnelle

55 \$ /an

(minimum 10 parutions)

Les entreprises
N.V. VACHON

304 Lac Cameron
St-Eugène-de-Guigues (QC)
J0Z 3L0

Tél.: (819)785-2124 Cell: (819)629-7631
Fax: (819)785-2224
n.vachon@hotmail.com

Licence RBQ no: 8000-4385-61

(9002-7939 Québec inc)

GASTON RÉNOVATION enr.



Rénovation de tout genre,
intérieur et extérieur

(819) 785-2102

St-Eugène de Guigues
J0Z 3L0



f Studio 15
(819) 290-4745

4 Rue des Scouts
Notre-Dame-du-Nord
(anciennement Photo-Mania)

Beauté et esthétique
professionnelle
avec Claudia Godmaire

Pose de cils
Rehaussement (lash lift) et teinture de cils
Soins professionnels de la peau
Épilation
Pédicure - Manucure
Maquillage
Bronzage par pulvérisation (spray tan)
Pose d'ongles

Voire beauté, nous en prenons soin!

**Christine
Moore**

Députée d'Abitibi-Témiscamingue



Centre Amitié-Témis, 3, rue Industrielle, Bureau 7
Ville-Marie (Québec) J9V 1S3
christine.moore.C1a@parl.gc.ca

819 629-2726

