

Johanne Boivin

Courtier immobilier

Ne payez rien avant
d'avoir vendu et
profitez d'un taux
de commission

à partir de **2%***

819 676-6184

jboivin@propriodirect.com



À vendre par le proprio
...et son courtier!



20952-1



Restaurateur des statues de l'église St-Zéphirin,
Jacques Laurin transmet ses connaissances à Nicole Therrien

POUR PERPÉTUER LE SAVOIR-FAIRE

PAGE 3

(Photo L'Écho - Patrick Vaillancourt)

En route vers l'implantation des bacs bruns

Page 4



1608, boul. Ducharme,
La Tuque
819 523-4541

JUSQU'À
10%
de rabais

sur le PDSF valide jusqu'au 3 septembre 2024.

**JEEP COMPASS
TRAILHAWK
2024**



20767-11



**En matière de publicité,
vous sentez-vous
petit et déboussolé?**

**C'EST NORMAL, CHACUN SON MÉTIER
— ET LA PUBLICITÉ, C'EST LE NÔTRE!**

Nos conseillers et conseillères possèdent tous les outils requis pour vous guider dans l'immense dédale de possibilités. Laissez-les vous aider à rejoindre sans détour votre public cible!

Gens d'affaires, que ce soit sur le Web ou sur papier, vos produits et services se doivent d'être vus. Faites confiance à notre équipe pour créer des publicités qui vont droit au but!

L'Écho VOTRE MÉDIA D'ICI
La Tuque / Haut-St-Maurice

www.lechodelatuque.com
819 523-6141

L'art de transmettre ses connaissances



Nicole Therrien en compagnie de Jacques Rouillard. (Photo L'Écho - Patrick Vaillancourt)

PATRICK VAILLANCOURT

pvaillancourt@icimedias.ca

LA TUQUE. Jacques Rouillard est bien connu des Latuquois à titre de peintre depuis les 45 dernières années, en plus d'avoir donné des cours à plusieurs artistes en herbe. Toutefois, peu de gens savent qu'il réalise la réfection de statuettes, notamment celles de la crèche de l'église St-Zéphirin. Depuis le printemps dernier, M. Rouillard transmet son savoir à Nicole Therrien pour préparer une relève.

C'est dans le sous-sol de sa résidence de la rue Kitchener, là où est installé son atelier, que la restauration de statuettes prend forme. Âgé

de 88 ans, M. Rouillard sent qu'il doit transmettre ses connaissances.

C'est en 2013 qu'il a commencé la restauration de statuettes. Un ami impliqué à l'église lui avait demandé s'il pouvait faire quelque chose avec une statue mal en point.

« Je n'avais jamais fait ça. J'ai développé ma propre technique avec du plâtre de Paris et de la colle. J'ai restauré plusieurs statues de l'église, mais aussi de gens de la population. C'est souvent des statues de Marie, ou des crucifix », indique M. Rouillard.

C'est depuis le printemps que Nicole Therrien apprend aussi la restauration de statues. « À la base, j'ai déjà des statues chez moi. Elles ont besoin de beaucoup d'amour.

Elles m'ont été données et il y en a qui sont amochées. D'emblée, j'aime le travail manuel. C'est quelque chose qui m'intéressait de les restaurer moi-même. Je me demandais si quelqu'un à La Tuque pouvait me montrer comment, et une personne m'a donné le nom de M. Rouillard. »

« J'étais bien content, je suis rendu à 88 ans. Je ne serai pas tout le temps capable. Quand elle est venue me voir pour apprendre, ah que j'étais content. J'ai dit viens à tes cours et je ne te charge rien. Je ne fais pas ça pour l'argent », ajoute l'octogénaire.

Il s'agit d'un travail de minutie. D'abord il faut avoir un bon mélange de plâtre et se dépêcher pour le modeler. Puis, il y a le

mélange des couleurs pour en arriver au résultat voulu.

M. Rouillard a pu restaurer une vingtaine de statuettes, soit pratiquement l'entièreté de la crèche de l'église St-Zéphirin.

L'artiste autodidacte a noté ses techniques dans un livre, qu'il a remis à l'église St-Zéphirin afin que les connaissances soient partagées.

« J'adore ça parce qu'on ne voit pas le temps filer. J'ai bien hâte d'être tout équipé chez moi. Pour l'instant, je viens chez M. Rouillard pour apprendre. Je me sens appuyée », ajoute M^{me} Therrien.

« Je suis content d'avoir parti ça ici à La Tuque parce que personne ne le faisait », conclut M. Rouillard.

ABONNEZ-VOUS GRATUITEMENT!

MOTS-CROISÉS EN LIGNE

Visitez notre site Web au
www.lechodelatuque.com/mots-croises

En route vers l'implantation des bacs bruns

PATRICK VAILLANCOURT

pvaillancourt@icimedias.ca

LA TUQUE. C'est en septembre prochain que les bacs bruns feront leur apparition dans le paysage latuquois. Si certaines personnes peuvent avoir des craintes pour ce nouveau service, sachez qu'il sera très avantageux pour le portefeuille des contribuables d'ajouter des matières dans le bac brun plutôt que dans le traditionnel sac à déchets. Les déchets coûteront plus du double pour leur transfert à Saint-Étienne-des-Grès comparativement aux matières compostables.

L'Agglomération de La Tuque a récemment réalisé une entente qui a été bonifiée avec Énergycycle afin d'inclure les matières

compostables à l'entente qui existait pour les déchets et les matières recyclables.

Il en coûte 145,62 \$ la tonne pour les matières recyclables incluant le transport et le traitement des matières. Il faut savoir aussi que l'Agglomération reçoit des redevances pour les matières recyclables et cette redevance est soustraite du montant. Ce sera dorénavant Éco-Entreprise Québec qui gèrera les matières recyclables.

Le coût pour les matières compostables a été fixé à 117,30 \$ la tonne pour le traitement. « Pour l'instant il est difficile d'évaluer le coût du transport vers Énergycycle et le coût de collecte », indique-t-on.

Le coût pour le traitement et le transport des déchets est impressionnant en étant plus du double que les matières compostables à 296,42 \$ la tonne. Le calcul est simple à faire et il sera très avantageux pour l'Agglomération d'inciter les Latuquois à utiliser le bac brun. Selon les statistiques de Recyc-Québec, seulement 3 % du contenu des sacs à ordures sont réellement des déchets. En effet, le sac à ordures des Québécois serait composé de 20 % de matières recyclables, 57 % de matières organiques et d'une foule d'autres matières qui ne devraient pas s'y retrouver.

Qui plus est, le ministère de l'Environnement indiquait récemment que les Latuquois étaient parmi les plus grands producteurs de déchets au Québec. L'Agglomération de La Tuque a généré près de 7500 tonnes d'ordures en 2022.

L'ARRIVÉE DES BACS BRUNS

Les bacs bruns ont déjà été achetés pour un coût de 720 000 \$. Plutôt que de mettre en place une plateforme de compostage, l'Agglomération a fait le choix d'envoyer les matières compostables au site d'Énergycycle à Saint-Étienne-des-Grès.

Du 7 au 27 septembre, les nouveaux bacs roulants bruns pour le compostage seront distribués à chaque adresse postale résidentielles de La Tuque, soit aux immeubles où il y a déjà des bacs bleus pour le recyclage et des bacs verts pour les déchets. Les citoyens qui recevront leur bac brun dans les premiers jours de la distribution seront invités à attendre avant d'y déposer leurs matières organiques, car la première collecte aura lieu seulement dans la semaine du 29 septembre. La municipalité a fait l'achat de deux types de bacs roulants bruns,



Du 7 au 27 septembre, les nouveaux bacs roulants bruns pour le compostage seront distribués à chaque adresse postale résidentielles de La Tuque (Photo courtoisie)

donc certains citoyens qui habitent en milieu rural recevront un modèle différent, muni d'un verrou sur le couvercle, à l'épreuve des animaux de la faune sauvage.

L'implantation de la collecte des bacs bruns à La Tuque se fera en deux étapes. Pour les institutions, commerces et industries, l'implantation du bac brun aura lieu quelques mois plus tard, soit au courant de l'année 2025.

Les Latuquois trouveront à l'intérieur de leur nouveau bac brun, un petit bac de cuisine, ainsi qu'un document explicatif et des autocollants à ajouter sur le calendrier municipal pour ne pas oublier de mettre au chemin ce nouveau bac lorsque requis. Pour les immeubles à logements, chaque logement recevra son bac de cuisine, mais le nombre de bacs roulants sera en fonction du nombre de logements et ils seront

partagés par plusieurs locataires, tout comme le sont les bacs bleus et verts.

Cette nouvelle collecte des matières organiques ne sera pas implantée dans le secteur de Parent, sur la rue Bourassa située sur la rive ouest de la rivière Saint-Maurice, ni dans les sites de villégiature, car il n'y a pas de collectes de bacs roulants dans ces secteurs. D'autres solutions sont à l'étude pour ces endroits et les citoyens qui y habitent ont la possibilité de faire leur propre compostage domestique avec l'accompagnement de l'équipe environnement de la municipalité.

Une soirée d'information publique concernant l'implantation du bac brun a été présentée le mardi 6 août au Centre social municipal. Il est possible de visionner cette séance sur la chaîne YouTube de Ville de La Tuque.



Attention aux mégots de cigarette

Savais-tu que?

Un mégot de cigarette peut se consumer durant plus de 3 h et une flamme peut apparaître pendant tout ce temps.

Débarressez-vous des mégots de cigarette avec précaution

- Éteignez les mégots dans un cendrier conçu à cet effet, à savoir un contenant non combustible rempli de sable, d'eau, etc.
- Placez le cendrier loin de tout objet ou surface inflammable et avant de le vider, assurez-vous que tous les mégots sont bien éteints en y versant de l'eau.
- Ne jetez jamais les cigarettes ou les allumettes directement à la poubelle.
- Ne jetez surtout pas vos mégots dans la forêt ou en bordure de chemins et lors de vos déplacements, évitez de les lancer dans la nature.
- Ne fumez pas au lit ou sur un divan!

Ne jetez jamais vos mégots de cigarette en bordure de route ou dans la végétation et ne faites pas de feux à ciel ouvert sans demander un permis.

>21832-1

Alexandre Bilodeau, T.P.I., CFEI
Directeur adjoint et chef de division prévention

VILLE DE
LA TUQUE



VOTRE MÉDIA D'ICI
L'Écho
La Tuque / Haut-St-Maurice

POUR NOUS JOINDRE
333, rue Scott,
La Tuque, Qc G9X 1P3

Tél. : 819 523-6141
Annonces classées : 1 866 637-5236
www.icimedias.ca



Éditrice régionale : Amélie St-Pierre
Directrice Stratégies Médias : Amélie St-Pierre
Directrice support aux ventes : Katy Champagne
Adjointe-administrative : Suzanne Blanchette
Réceptionniste : Brigitte Caron



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

Conseillère en solutions médias : Chantal Bousquet
Coordonnatrices aux ventes : Brigitte Caron, Nathalie Gauthier
Rédactrice en chef : Sandra Lacroix
Journalistes : Patrick Vaillancourt, Bernard Lepage
www.icimedias.ca

Publié par : Icimédias inc.
Président : Renel Bouchard
Vice-présidente : Mélanie Médeiros
Vice-président ventes : Stéphane Legrand
Impression :
Imprimerie Mirabel - division Québec Média
Distribué par :
Messageries Dynamiques et Postes Canada



NOS
ENTREPRISES
SOUS LA



redaction@lechodelatuque.com

Pièces d'auto La Tuque

Philippe Sergerie: de livreur à propriétaire

PATRICK VAILLANCOURT
pvailancourt@icimedias.ca

Voilà 30 ans jour pour jour en ce 7 août que Philippe Sergerie débutait son premier quart de travail à titre de livreur pour Pièces d'Auto La Tuque. Il en est maintenant l'unique propriétaire depuis presque 4 ans.

Le commerce créé en 1955 sous le nom La Tuque Auto parts par Arthur Leblanc sur la rue

Commerciale, avant d'être déménagé en 1964 sur la rue Saint-Louis à son emplacement actuel.

Serge Fluet et Max Talbot ont acheté le commerce en 1986. En 2012, Serge a acheté les parts de son acolyte. Puis, c'est le 1er octobre 2020 que Philippe Sergerie est devenu le propriétaire.

«J'ai commencé comme livreur. Quand j'ai passé mon entrevue avec Serge, je lui ai dit de ne pas m'engager pour les pièces d'autos parce qu'il serait déçu. J'ai commencé comme livreur, au bas de l'échelle. Ensuite j'ai fait du comptoir, d'autres

tâches et de fil en aiguille, il voyait mon intérêt. Avec les années, il m'a offert l'opportunité d'acheter le commerce. J'ai toujours travaillé comme si le commerce était à moi.»

Il est rare de voir un temps mort à l'édifice de la rue St-Antoine. Un client sort, un autre entre. L'inventaire est vaste et le service est rapide. Au fil des ans avec Serge Fluet, l'entreprise s'est diversifiée pour fournir le monde industriel. En plus de sa clientèle régulière, près de 70% du chiffre d'affaires de l'entreprise est l'industriel. Que ce soit des usines,

des scieries, des garages, ou encore les centrales d'Hydro-Québec et toute leur flotte de véhicules.

«J'ai toujours aimé le contact client. Notre travail n'est jamais la même chose. Une journée tu touches aux remorques, à la peinture, à l'hydraulique, à la machinerie lourde... on touche à tout. J'ai toujours aimé ça parce que ce n'est pas redondant. Ça vire et ça vire, on n'arrête pas!», exprime le propriétaire Philippe Sergerie.

À son arrivée, le commerce comptait 6 employés, et aujourd'hui on en retrouve 8. «Je me dis parfois qu'il m'en manque au moins un. J'y pense souvent à embaucher une nouvelle ressource», ajoute M. Sergerie.

Ce dernier peut compter sur sa conjointe Caroline Bissonnette qui est chargée de la comptabilité. «Je suis arrivée quand Phil a acheté le commerce. Je n'attendais que ça!»

Depuis le mois de mars dernier, l'entreprise a changé de bannière pour passer d'Auto plus pour Bumper to Bumper. «Unisélect avait toujours offert les deux bannières. L'avenir s'en va plus sur la bannière Bumper to Bumper. La principale différence c'est qu'il y a plus de publicités nationales faites avec Bumper to Bumper. La transformation pour notre affichage se fera en août», indique Philippe Sergerie.

«Pour les années à venir, on continue à faire ce qu'on fait de bien. On va rester dans notre créneau, et je n'ai pas l'intention d'explorer quelque chose de nouveau. On a trop d'ouvrage ici pour l'instant pour dire qu'on se lancera dans autre chose», conclut le propriétaire.

Le propriétaire de Pièces d'auto La Tuque Philippe Sergerie et sa conjointe Caroline Bissonnette.

(Photo L'Écho - Patrick Vaillancourt)



Programme de transfert pour les infrastructures d'eau et collectives du Québec dans Lavoielette – Saint-Maurice

Plus de 3 millions\$ pour Ville de La Tuque

INFRASTRUCTURES. Huit municipalités du comté de Lavoielette – Saint-Maurice se partageront la somme de 23 041 246\$ provenant du Programme de transfert pour les infrastructures d'eau et collectives du

Québec (TECQ) 2024-2028 du ministère des Affaires municipales et de l'Habitation.

Annoncée par la députée Marie-Louise Tardif, l'aide financière sera versée aux municipalités au cours des cinq prochaines années pour leur

permettre de financer des projets d'infrastructures municipales, notamment ceux liés au traitement de l'eau potable et des eaux usées, à la voirie locale, à l'amélioration énergétique des bâtiments ainsi qu'aux infrastructures résilientes et à vocation culturelle, communautaire, sportive et de loisir.

Dans le comté, les municipalités bénéficiaires sont la Ville de Shawinigan (14 901 238\$), Ville de La Tuque (3 294 068\$), Notre-Dame-du-Mont-Carmel (1 877 728\$), Grandes-Piles (626 579\$), La Bostonnais (626 148\$), Trois-Rives (599 024\$), Saint-Roch-de-Mékinac (569 532\$) et Lac-Édouard (546 929\$).

« Les infrastructures municipales requièrent des investissements considérables. Ainsi les gens

de Lavoielette–Saint-Maurice, grâce au TECQ 2024-2028, vont pouvoir bénéficier d'infrastructures et de services améliorés, modernisés et sécuritaires », a souligné Marie-Louise Tardif, députée de Lavoielette–Saint-Maurice.

Rappelons qu'un investissement total de plus de 3,2 milliards de dollars a été annoncé dans le cadre du Programme de transfert pour les infrastructures d'eau et collectives du Québec. De cette somme, 1 milliard de dollars proviennent du gouvernement du Québec et 2,2 milliards de dollars découlent de l'entente administrative relative au Fonds pour le développement des collectivités du Canada (FDCC) conclue avec le gouvernement du Canada en juin 2024. (B.L.)

LA TUQUE en mode festif

Scène Hydro-Québec
19 h 30 / 21 h
Rue Saint-Joseph

08/08 Karo Laurendeau
Francis Degrandpré

Desjardins LA PECHERESSE Hydro Québec 97.1 St-OngeTardif

Parc des générations
19 h
Rue Saint-Antoine

09/08 4tissimo

Dimanche **14/08** CINÉMA PLEIN AIR
20 h : Le dernier jaguar G ♣
22 h : Mystère à Venise 13 ♣

ANIMATION AU LAC SAINT-LOUIS

La députée Tardif remet plus de 26 000 \$ à des organismes

SUBVENTIONS. Marie-Louise Tardif, députée de Lavoielette–Saint-Maurice et adjointe parlementaire à la ministre responsable de la Solidarité sociale et de l'Action communautaire (volet Action communautaire), annonce de nouvelles subventions provenant de son budget discrétionnaire à 19 organismes actifs dans la région.

« J'accorde une grande importance au travail immense accompli par les organismes communautaires. Ils remplissent des missions indispensables au mieux-être de nos collectivités », témoigne M^{me} Tardif.

ORGANISMES BÉNÉFICIAIRES

- Les Appartements Libère-Toit
- Festival de chasse de La Tuque
- Fondation pour la santé du Haut-Saint-Maurice
- Carrefour jeunesse emploi du Haut-Saint-Maurice
- Fabrique de la paroisse Notre-Dame-de-la-Joie

- Sainte-Flore... le Rendez-vous des peintres
 - La Source, association des personnes handicapées du Haut-Saint-Maurice
 - Municipalité de Lac-Édouard
 - Association pour la protection du lac Chrétien
 - Sclérose en plaques Canada – région Mauricie
 - Corporation halte-camping du lac Clair et du lac Roberge
 - Fondation de l'École secondaire Val-Mauricie
 - Atelier et galerie d'art Factrie 701
 - Centre Roland-Bertrand
 - Cité de l'énergie
 - Club récréatif des aînés de Saint-André
 - Club Philatélique Henri-Paul Robitaille
 - Organisme de justice alternative Volte-Face
 - Association du Québec pour enfants avec problèmes auditifs Mauricie-Centre-du-Québec
- Ces derniers se partagent 26 150 \$.

FESTIVAL western ST-TITE

AFFIRME LE COWBOY EN TOI

56^e ÉDITION

DU 6 AU 15 SEPT. 2024

Bourse du CALQ

Des nouvelles légendes pour Mathieu Fortin

MARIE-EVE VEILLETTE

meveille@icimedias.ca

CULTURE. L'auteur originaire de La Tuque Mathieu Fortin planchera sur de nouvelles légendes cet automne. Il puisera son inspiration dans l'histoire du Centre-du-Québec, en fouillant dans les archives, en rencontrant des gens de sociétés d'histoire et en discutant avec des passionnés d'histoire.

«Je vais faire des recherches dans chacune des cinq MRC. Je veux aussi me faire raconter des choses bizarres, étranges et particulières qui se sont passées au Centre-du-Québec. Ça peut être autant de la petite histoire familiale un peu étrange que des rumeurs, des monologues bizarres, des meurtres dans des villages, des vols spectaculaires et toutes sortes de choses qui ont fait les manchettes de journaux. Puis, à partir de ça, je vais écrire des légendes qui en reprendront des petits bouts réels», explique l'auteur, qui prend d'ailleurs de plus en plus plaisir à explorer ce style de récit.

«Ce qui est le fun, des légendes, c'est qu'on peut jouer sur la ligne du vrai et du faux. Semer le doute sur ce qui est vrai ou pas. Pour les adultes, c'est souvent plus facile à discerner, mais pour les pré-ados, à qui je m'adresse, ce n'est pas tout le temps évident», indique Mathieu Fortin.

En 2023, il a publié le livre «Légendes étranges pour une nuit sans lune», chez Planète Rebelle. «C'est, en partie, une réédition de mon projet qui s'appelait *Nouvelles légendes de feu de camp*, un recueil que j'avais auto-édité en 2020 et qui était construit à partir d'histoires racontées par les louveteaux de la région», souligne Mathieu Fortin.

Puis, le printemps dernier, il a poursuivi sur sa lancée en publiant, chez le même éditeur, «Légendes étranges pour une nuit sanglante», après qu'on lui ait demandé s'il avait d'autres légendes dans sa manche. «Pour ce livre, j'ai repris des textes que j'avais publiés dans *Enraciné*, il y a longtemps (2012). C'était un recueil de nouvelles qui s'inspiraient d'anecdotes historiques. Je les ai retravaillées en format légende», ajoute l'auteur, qui a adoré l'exercice.

«Faire les légendes avec Planète Rebelle a été une belle expérience parce que les textes sont travaillés pour y inclure une dimension un petit peu plus orale, c'est-à-dire comme si je racontais les histoires à voix haute. Ils ont une forme et une approche différentes, moins littéraires. À la fin du processus d'édition, je me suis dit ça pourrait être le fun de refaire une démarche similaire, d'appropriation d'anecdotes historiques pour en faire des légendes qu'on pourrait lire à voix haute sur le bord du feu de camp, par exemple.»

UNE BOURSE POUR SUPPORTER WWSO PROJÉT

Enthousiaste, il a donc soumis un projet en ce sens au Conseil des arts et des lettres du Québec, qui lui a annoncé tout récemment qu'il recevrait une bourse de 13 000 \$ pour lui permettre de le réaliser.

«Je vais créer des histoires pour chacune des MRC que je vais ensuite aller raconter à des jeunes de 5^e et 6^e année du primaire. Je pense à une formule hybride entre une rencontre d'auteur et un spectacle. Le but premier n'est pas de publier, mais de raconter. L'aspect diffusion est un volet important de la bourse», explique Mathieu Fortin, qui prévoit également enregistrer son œuvre en vidéo, qu'il rendra accessible à tous sur YouTube et Facebook.

Cette bourse lui permettra d'expérimenter une écriture tendant davantage vers l'interprétation. «Le texte sera écrit en premier, comme d'habitude, puis je vais faire un travail vers l'oralité avec lui. C'est pour ça que la bourse est intéressante; elle me donne l'occasion de prendre le temps de faire cette démarche-là.»

Évidemment, si un éditeur s'intéresse au résultat par la suite, un recueil pourrait suivre, mais pour le moment, aucun n'est impliqué dans le projet, fait savoir Mathieu Fortin. «Mon objectif, c'est vraiment



L'auteur Mathieu Fortin présente ici les recueils de légendes qu'il a publiés au cours des derniers mois. (Photo courtoisie)

d'expérimenter quelque chose de différent.»

La présentation des légendes est prévue pour le mois de mai. Cet automne, il réalisera la recherche sur six semaines, puis amorcera le travail d'écriture en octobre ou novembre, jusqu'à mars, environ. «Je pense rédiger trois ou quatre textes par MRC. Puis, la diffusion sera en avril-mai, peut-être dans des maisons de jeunes, des écoles ou autres; ça reste encore à déterminer.»

C'est la quatrième bourse du genre que Mathieu Fortin obtient.

Flexi jamais vous avez besoin d'un coup de pouce

La carte de crédit Desjardins Flexi Visa

- Taux d'intérêt de 10,9 % sur les achats et 12,9 % sur les avances d'argent¹
- Aucuns frais annuels²
- Option Paiements par versements³

desjardins.com/flexi

N'hésitez pas à communiquer avec votre caisse ou à vous rendre sur Accès D pour toute demande d'information.

 Desjardins
Caisse de La Tuque

 Desjardins
Caisse des Technologies

Marque de commerce de Visa International Service Association et utilisée sous licence. Les frais annuels et les taux d'intérêt annuels fixes (par exemple, le taux d'intérêt sur les achats et le taux d'intérêt sur les avances d'argent) peuvent changer avec préavis de 30 jours.

¹ Si vous n'effectuez pas le paiement minimum avant l'échéance, les taux d'intérêt annuels sur les achats et les avances d'argent passeront à 19,9% jusqu'à ce que nous le recevions.

² Vous avez 25 jours pour payer le solde total inscrit à votre relevé mensuel à partir de la date d'émission de ce relevé. Si vous payez ce solde au complet dans ce délai, vous ne paierez pas de frais de crédit sur celui-ci, sauf sur les avances d'argent. Le paiement minimum est constitué de 5% du total: du solde indiqué sur le relevé de la période précédente, des frais de crédit relatifs aux achats et mensualités impayés à l'échéance de cette période, des achats courants et avances d'argent de la période visée par le relevé, et des frais de crédit sur les avances d'argent, auxquels s'ajoute toute autre somme prévue par le contrat de carte de crédit. Exemples des frais de crédit applicables pour un cycle de facturation de 30 jours, à un taux d'intérêt annuel courant de 12,9%: 1,06\$ pour un solde quotidien moyen de 100\$, 5,30\$ pour un solde quotidien moyen de 500\$, 8,96\$ pour un solde quotidien moyen de 1 000\$. Exemples des frais de crédit applicables pour un cycle de facturation de 30 jours, à un taux d'intérêt annuel courant de 10,9%: 0,90\$ pour un solde quotidien moyen de 100\$, 4,48\$ pour un solde quotidien moyen de 500\$, 8,96\$ pour un solde quotidien moyen de 1 000\$.

³ Certaines conditions, exclusions et limitations s'appliquent. Sous réserve de l'évaluation et de l'approbation du crédit.

SALADE DE CHOU COLORÉE



Cette recette facile — et délicieuse! — se prépare en quelques minutes seulement. Pourquoi se compliquer la vie?

INGRÉDIENTS

(Donne de 6 à 8 portions)

- 80 ml de vinaigre de cidre de pomme
- 80 ml d'huile d'olive ou végétale
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de miel ou de sirop d'érable
- Sel et poivre, au goût
- 1 petit chou rouge, tranché finement
- 2 carottes, râpées en fines lanières
- 1 branche de persil

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, chauffer le vinaigre, l'huile, la moutarde, le miel (ou le sirop d'érable), le sel et le poivre jusqu'à faible ébullition.
2. Mettre le chou et les carottes dans un grand bol et y verser la vinaigrette chaude.
3. Bien mélanger, puis laisser refroidir et macérer au réfrigérateur pour au moins 2 heures ou, idéalement, toute une nuit.
4. Garnir avec le persil au moment de servir.

Saveurs

PRÊT À VOUS RÉGALER?

CRÈME GLACÉE AUX PISTACHES

(SANS SORBETIÈRE)

Vous avez envie de préparer une crème glacée onctueuse, mais n'avez pas de sorbetière? Qu'à cela ne tienne : essayez ce pur délice aux pistaches 100 % sans soucis!

INGRÉDIENTS

(Donne de 8 à 12 portions)

- 600 ml de crème à fouetter épaisse
- 1 1/2 tasse de pistaches rôties (avec peu ou pas de sel)
- 1 boîte de lait condensé sucré de type « Eagle Brand »
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- Une pincée de sel
- Quelques gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif)

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un malaxeur ou d'un fouet manuel, fouetter la crème jusqu'à l'obtention de pics fermes. Réserver.
2. Au robot culinaire, hacher une tasse de pistaches (réserver les pistaches restantes pour la garniture) pendant un bon moment, jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte à la texture semblable à du beurre d'arachides. Gratter les côtés du récipient au besoin.
3. Dans un grand bol, bien mélanger la pâte de pistaches, le lait condensé sucré, la vanille et le sel. Ajouter le colorant à cette étape, si désiré. Ajouter et mélanger délicatement la crème fouettée au mélange de lait condensé. Verser dans un plat rectangulaire d'environ 20 cm x 25 cm.
4. Saupoudrer les pistaches restantes sur le dessus. Couvrir de pellicule plastique et placer au congélateur au moins 4 heures avant de servir.



HAMBURGERS À LA DINDE ET AU BACON

Envie de vous régaler? Débordants de saveur, ces hamburgers gourmands feront assurément votre bonheur!

INGRÉDIENTS

(Pour 4 hamburgers)

- 4 tranches de bacon
- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 450 g de dinde hachée
- 1 œuf battu
- 1 petit oignon, haché finement
- 1/2 tasse de chapelure (idéalement assaisonnée)
- 1/3 tasse de persil, haché grossièrement
- Sel et poivre
- 4 pains à hamburger
- Condiments et garnitures (au choix)

PRÉPARATION

1. Dans une grande poêle, faire cuire lentement les tranches de bacon dans l'huile végétale jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Les déposer sur des essuie-tout et laisser le gras de bacon dans la poêle.
2. Pendant que le bacon cuit, mélanger la viande hachée, l'œuf battu, l'oignon, la chapelure, le persil, du sel et du poivre dans un grand bol. Avec la préparation, former 4 boulettes égales en prenant soin de leur donner la même dimension que les pains.
3. Dans la graisse de bacon, faire cuire les boulettes 3 ou 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la viande soit entièrement cuite.
4. Assembler les hamburgers avec le bacon, les condiments et les garnitures (tomates, laitue, oignons, cornichons, mayonnaise, ketchup, etc.).



d'été



HOUMOUS SANS TAHINI

En plus d'être savoureux, ce houmous sans tahini est parfait pour les personnes allergiques au sésame!

INGRÉDIENTS

(Donne de 4 à 6 portions)

- 1 boîte de pois chiches (540 ml)
- 1 gousse d'ail, hachée
- Le jus d'un citron (2 à 3 c. à soupe)
- Environ 150 ml d'huile d'olive (peut varier selon la texture désirée)
- Sel et poivre, au goût
- 1 c. à thé de cumin
- Olives noires et persil (en garniture)

PRÉPARATION

1. Dans un robot culinaire ou un mélangeur, réduire en purée les pois chiches, l'ail et le jus de citron.
2. Ajouter graduellement l'huile d'olive jusqu'à la texture souhaitée. Saler et poivrer. Ajouter un peu d'eau au besoin.
3. Placer au réfrigérateur pour au moins une heure. Au moment de servir, saupoudrer le cumin, ajouter un filet d'huile et garnir d'olives et de persil. Servir avec des crudités et des morceaux de pita.

FROMAGE HALLOUMI ÉPICÉ ET GRILLÉ

Un barbecue au programme? Voilà une entrée simple et originale à déguster avant de mettre la viande du repas principal sur le grill!

INGRÉDIENTS

(Pour 4 portions)

- 1 tasse + 1 c. à soupe d'eau
- 1 tasse de vinaigre de riz
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à soupe de ketchup
- 1 c. à soupe de gingembre frais, râpé finement
- 1 ou 2 c. à thé de flocons de piments forts
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 bloc de fromage halloumi de 450 g
- 2 c. à thé de fécule de maïs
- Quelques petits piments rouges frais, tranchés (pour la garniture)

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, amener à légère ébullition la tasse d'eau, le vinaigre, le sucre, le ketchup, le gingembre, les flocons de piments et l'ail. S'assurer que le sucre est bien fondu et laisser refroidir complètement.
2. Trancher le fromage en deux sur la longueur, puis couper chacune des moitiés en deux pour obtenir quatre gros bâtonnets.
3. Placer le fromage dans un bol et le couvrir de la marinade. Laisser mariner au réfrigérateur pendant quelques heures ou toute la nuit.



4. Égoutter le fromage en prenant bien soin de conserver la marinade.
5. Dans une petite casserole, amener la marinade à légère ébullition. Délayer la fécule de maïs dans une cuillère à soupe d'eau. Verser graduellement dans la marinade et laisser mijoter doucement le temps que le mélange épaississe.
6. Embrocher les morceaux de fromage sur des pics à brochettes en bois. Griller sur tous les côtés sur le barbecue (ou dans une poêle sur la cuisinière).
7. Verser la marinade devenue sauce sur les brochettes de fromage, garnir de morceaux de piments et servir chaud.

THÉ GLACÉ AU CITRON ET À LA NECTARINE

Rafraîchissant à souhait, ce thé glacé est facile à préparer : dégustez-le au bord de la piscine ou du barbecue!

INGRÉDIENTS

(Donne de 4 à 6 tasses)

- 1 litre d'eau
- 80 ml de miel
- 2 citrons, tranchés en rondelles
- 2 nectarines (ou pêches), coupées en quartiers
- 3 sachets de thé (idéalement au citron ou orange pekoe)
- Des branches de menthe fraîche (pour la garniture)

PRÉPARATION

1. Dans une casserole moyenne, amener l'eau, le miel ainsi que les morceaux de citron et de nectarine à ébullition. Bien mélanger.
2. Retirer du feu et ajouter les poches de thé. Laisser infuser 4 ou 5 minutes.
3. Verser dans un pichet et laisser refroidir complètement avant de placer au réfrigérateur au moins une heure.
4. Diviser les fruits dans de petits verres ou pots transparents, ajouter des glaçons, verser le thé et garnir de menthe.



Retour en classe

EN ROUTE POUR LA RÉUSSITE!



VOTRE MÉDIA D'ICI
L'Écho
La Tuque / Haut-St-Maurice

Jean Coutu

CONCOURS LA RENTRÉE 2024-2025

Remplissez le coupon de participation et courez la chance de mériter un certificat cadeau de la pharmacie JEAN COUTU d'une valeur de 250\$.

NOM : _____

TÉL : _____

COURRIEL : _____

Déposer votre coupon de participation avant le 14 août, au bureau du journal :
333, Rue Scott, La Tuque. Le tirage aura lieu le mercredi 14 août à 11 h.

Les employés du journal et leur famille ne peuvent participer à ce concours.



>31746-1

Utiliser un code de couleurs durant ses études : un arc-en-ciel de bienfaits!

À la recherche d'astuces pour favoriser votre réussite scolaire? L'utilisation d'un code de couleurs dans le cadre de ses études comporte de nombreux avantages. En voici quelques-uns :

- Une meilleure organisation : un code de couleurs vous permet de retrouver rapidement vos devoirs, vos notes et vos documents en tous genres. Vous pouvez ainsi les classer par ordre de priorité.
- Une capacité de rétention accrue : des recherches démontrent que l'association d'informations à différentes couleurs a un effet bénéfique sur la mémoire. Les repères visuels faciliteraient en effet le processus de réflexion lors d'examens ou de discussions en classe.

- Un meilleur rythme de travail : en attribuant une couleur à vos tâches en fonction de leur urgence ou de leur importance, vous aurez une meilleure vue d'ensemble du travail à effectuer. Vous pourrez établir un horaire pertinent, ce qui réduira le stress et la procrastination.

VOICI QUELQUES CONSEILS POUR ÉLABORER UN CODE DE COULEURS EFFICACE :

- Associez chaque matière à une couleur dans vos cahiers, vos dossiers et votre agenda (le bleu pour les mathématiques, le rouge pour les sciences, etc.);
- Utilisez un surligneur différent pour chaque catégorie d'informations (ex. : le jaune pour les définitions, le rose pour les dates, l'orange pour les références);
- Établissez une légende de couleurs dans votre calendrier selon le type d'évènement à venir (le vert pour les devoirs à remettre, le violet pour les examens, etc.).

Passez chez votre détaillant de fournitures scolaires pour vous procurer le matériel nécessaire, et mettez de la couleur dans vos études!



Textuel



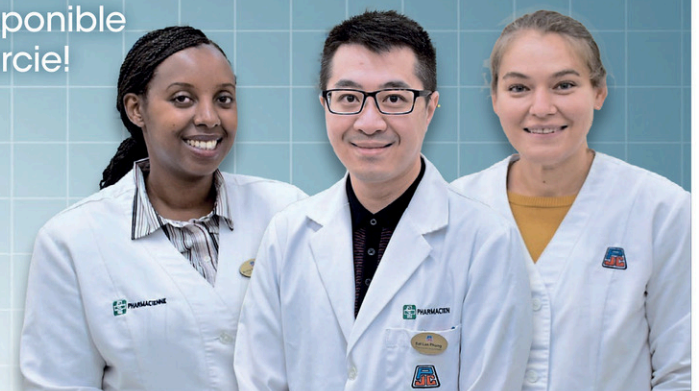
Jean Coutu

516, rue Commerciale 819 523-9515

NOUVEAUX SERVICES
Soins infirmiers
offerts en pharmacie

Consultation santé- voyage
Suivi des maladies chroniques
Vaccination
Listes et articles scolaire disponible en pharmacie!

Faites affaires avec nos pharmaciens pour une question de santé!



Anita Rwakayabo, Bat Lan Phung et Yulia Zilber, pharmaciens propriétaires

>31735-1

EN ROUTE POUR LA RÉUSSITE!



« Comment apprendre à mon enfant à bien gérer son temps? »

Montrer à un enfant à gérer son temps intelligemment peut s'avérer difficile. Or, c'est essentiel pour qu'il réussisse dans ses études (et dans la vie en général!). Voici quelques conseils pour vous aider à enseigner cette compétence à votre progéniture :

UTILISEZ UN OUTIL VISUEL DE PLANIFICATION

Un outil physique comme un calendrier de planification peut grandement aider votre enfant à coordonner ses activités quotidiennes. Il peut améliorer son sens de l'organisation et celui des responsabilités. De plus, le remplir et le décorer peut être une activité amusante et créative à réaliser ensemble. Vous pouvez également utiliser des outils numériques tels que des calendriers ou des applications de gestion des tâches adaptées aux enfants.

ENCOURAGEZ LA DÉCOMPOSITION DES TÂCHES

Enseignez à votre enfant le concept de blocage du temps, qui consiste à attribuer des plages horaires précises à différentes activités ou matières, par exemple. Diviser les tâches favorise la productivité et empêche votre enfant de se sentir débordé.

FIXEZ DES OBJECTIFS ET DES DÉLAIS RÉALISTES

Aidez votre jeune à comprendre le concept d'estimation du temps et les conséquences de la procrastination. Rappelez-lui en outre l'importance de se fixer des échéances et des objectifs réalisables.



Un dernier conseil : montrez l'exemple! Puisqu'un enfant apprend souvent mieux en observant les actions de ses parents, laissez le vôtre vous voir planifier votre journée, déterminer vos objectifs et gérer votre temps efficacement au quotidien. À vous de jouer!



Aidez dès maintenant votre enfant à adopter de bonnes habitudes pour faire ses devoirs!

Il est essentiel de veiller à ce que votre enfant prenne dès le départ de bonnes habitudes en matière de devoirs afin de favoriser sa réussite. Voici quelques moyens simples de l'aider à devenir un pro!

- Aménagez un espace réservé aux devoirs et leçons, exempt de toute distraction, afin qu'il puisse se concentrer uniquement sur ses tâches.
- Utilisez un langage positif pour l'aider à considérer les devoirs comme une occasion d'apprendre plutôt que comme une corvée.
- Établissez une routine cohérente pour les devoirs afin de renforcer la discipline et les compétences en matière de gestion du temps.
- Encouragez votre enfant à diviser ses devoirs en parties gérables et à créer un horaire d'étude qui favorise l'autonomie et le sens des responsabilités.
- Félicitez-le et renforcez-le lorsqu'il accomplit ses tâches. Cela souligne ses efforts et le motive à conserver de bonnes habitudes.

Mettre en place un environnement favorable pour la période de devoirs encourage le plaisir d'apprendre tout au long de la vie — voyez-vous dès aujourd'hui!

4 critères clés pour choisir LA boîte à lunch parfaite pour votre enfant

À la recherche de la meilleure boîte à lunch pour votre enfant? Voici quatre éléments importants à prendre en compte lors de votre magasinage :

1. Le matériau : recherchez des contenants en plastique de qualité alimentaire ou en acier inoxydable sans bisphénol A. Ces matériaux sont faciles à nettoyer, ce qui réduit le risque de contamination des aliments. L'acier inoxydable est également durable, ce qui en fait une excellente option si votre enfant a tendance à échapper souvent son matériel.

2. La taille : le volume de la boîte à lunch doit vous permettre d'y placer aisément les contenants pour le repas (bouteille de jus,

Thermos, etc.), les collations, les ustensiles et un bloc réfrigérant, par exemple.

3. L'organisation : il existe des boîtes à lunch à compartiments multiples pour une meilleure organisation. Ces espaces séparés peuvent également empêcher les aliments d'être écrasés ou mélangés. Certains modèles sont aussi munis de séparateurs amovibles qui vous permettent d'ajuster la taille des compartiments selon vos besoins.

4. L'isolation : privilégiez les produits étanches et dotés d'une doublure isolante. Cela permet de conserver la fraîcheur des aliments et d'éviter les dégâts, particulièrement de liquides.



Enfin, laissez votre enfant participer au choix de sa boîte à lunch pour qu'il soit plus enthousiaste à l'idée de l'utiliser. Permettez-lui d'opter pour des motifs qui reflètent sa personnalité et ses champs d'intérêt, comme des personnages de dessins animés ou des animaux.

IN MEMORIAM.CA

À JAMAIS DANS NOS COEURS

>316402-1



Mme Georgette Boivin 1949-2024 AVIS DE DÉCÈS

À son domicile, le 22 juillet 2024, est décédée à l'âge de 75 ans, M^{me} Georgette Boivin, fille de feu René Boivin et de feu Alice Lacroix, demeurant à La Tuque.

La famille a accueilli parents et amis à la Résidence funéraire Caron, 602 rue Commerciale, La Tuque, le samedi 27 juillet 2024.

M^{me} Boivin laisse dans le deuil son fils, Ian Langlais (Chloé Duchesneau); ses petits-enfants : William Jean-Langlais (Sara-Jade Desruisseaux), Jade Langlais (Nathan Morin) et Sandrine Langlais; ses arrière-petits-enfants : Toby Jean-Langlais, Hélène Jean-Langlais et Joseph Jean-Langlais; ses sœurs et son frère : Monique Boivin, Denise Boivin (Yvon Harvey) et Gaston Boivin (Line Dumont); ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et ami(e)s.

La famille désire témoigner sa reconnaissance au personnel de la Résidence des Bâtisseurs pour les belles attentions accordées à l'endroit de M^{me} Boivin.

RÉSIDENTIE FUNÉRAIRE
Caron

Renseignements:
Tél. : 819 523-3566
télécopieur: 819 523-2701
info@residencecaron.com
www.residencecaron.com

>316448-1



M^{me} Réjeanne Régnier 1934-2024 AVIS DE DÉCÈS

À La Tuque, au CHSLD – CIUSSS-MCQ, le 27 juillet 2024, est décédée à l'âge de 89 ans, M^{me} Réjeanne Régnier, veuve de M. Peter Harewicz, demeurant à La Tuque.

La famille accueillera parents et ami(e)s à la Résidence funéraire Caron, 602 rue Commerciale, La Tuque. Heure d'accueil : samedi, jour des funérailles, à partir de 13 h. Les funérailles auront lieu le samedi 10 août 2024 à 15 h en l'église Saint-Zéphirin de La Tuque. L'inhumation aura lieu au cimetière paroissial.

M^{me} Régnier laisse dans le deuil sa fille, Sylvie Harewicz (Alain Lévesque); ses petits-enfants : Erik-Antoine Cloutier (Amy Richard) et Heidi Cloutier; son frère, Robert Régnier (Jacqueline Le Houx); plusieurs neveux et nièces, en particulier Murielle Tremblay (André Baril); ainsi que ses cousins et cousines et ami(e)s dont, Marie Cloutier (Gilles Charland).

Remerciements aux résident(e)s et aux propriétaires de la Résidence Jean-Marc Pintal.

Des dons à la Fondation pour la Santé du Haut-Saint-Maurice seraient appréciés.

RÉSIDENTIE FUNÉRAIRE
Caron

Renseignements:
Tél. : 819 523-3566
télécopieur: 819 523-2701
info@residencecaron.com
www.residencecaron.com

>316421-1



M^{me} Suzanne Lepage 1950-2024 AVIS DE DÉCÈS

À La Tuque, au Centre multiservices SSS du Haut-Saint-Maurice, le 7 juillet 2024, est décédée à l'âge de 74 ans, M^{me} Suzanne Lepage, fille de feu Edgar Lepage et de feu Wilhelmine Cleary, demeurant à La Tuque.

À sa demande, il n'y aura aucune cérémonie.

L'ont précédée, ses frères : Roger et Guy (Claudette Buckell) et sa sœur, Denise (feu André Bolduc).

Elle laisse dans le deuil son fils, Mario Lepage (Fanny Deblois); son petit-fils, Cédric Plamondon (Stéphany Deschênes); son arrière-petit-fils, Noah Plamondon; ses frères et sa sœur : André Lepage (feu Fernande Soucy), Jean-Marie Lepage et Céline Lepage; sa filleule, Martine Bolduc (Stéphane Comtois); ainsi que plusieurs oncles, tantes, neveux, nièces, cousins, cousines et de nombreux ami(e)s.

Des dons à la Société canadienne du cancer seraient appréciés.

RÉSIDENTIE FUNÉRAIRE
Caron

Renseignements:
Tél. : 819 523-3566
télécopieur: 819 523-2701
info@residencecaron.com
www.residencecaron.com

>316441-1



M^{me} Gisèle Villeneuve Grenon 1926-2024 AVIS DE DÉCÈS

À La Tuque, au Centre multiservices SSS du Haut-Saint-Maurice, le 25 juillet 2024, est décédée à l'âge de 97 ans, M^{me} Gisèle Villeneuve, épouse de feu M. Gaston Grenon, demeurant à La Tuque.

Les funérailles ont eu lieu le vendredi 2 août 2024 en l'église Saint-Zéphirin de La Tuque. L'inhumation a eu lieu au cimetière paroissial.

La précédé son fils Alain Grenon.

M^{me} Villeneuve Grenon laisse dans le deuil ses enfants : Diane (feu Gérard Plante) (Denis Labbé), Jean (Lucie Robert), Gilles (Yolande Marchand), Mario, Francine (Jean Leduc), Sylvain (Carmen Théberge) et Jocelyn (Christine Loubier); ses 13 petits-enfants; ses nombreux arrière-petits-enfants; ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et ami(e)s.

La famille désire témoigner sa reconnaissance au personnel du 3^e et 5^e étage du Centre multiservices SSS du Haut-Saint-Maurice pour les bons soins prodigués et l'amour donné à notre mère.

Des dons à la Fondation pour la Santé du Haut-Saint-Maurice seraient appréciés.

RÉSIDENTIE FUNÉRAIRE
Caron

Renseignements:
Tél. : 819 523-3566
télécopieur: 819 523-2701
info@residencecaron.com
www.residencecaron.com

>316401-1



M. Denis Pelletier 1936-2024 AVIS DE DÉCÈS

À La Tuque, au Centre multiservices SSS du Haut-Saint-Maurice, le 25 juillet 2024, est décédé à l'âge de 88 ans, M. Denis Pelletier, veuf de M^{me} Hélène Gobeil, demeurant à La Tuque.

La famille accueillera parents et ami(e)s à la Résidence funéraire Caron, 602 rue Commerciale, La Tuque. Heures d'accueil : le dimanche 18 août 2024 de 10 h à 12 h, sera suivi d'une liturgie de la Parole. Par la suite, l'inhumation aura lieu au cimetière de la localité.

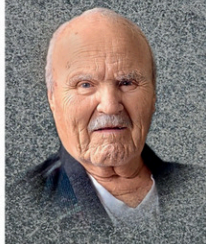
M. Pelletier laisse dans le deuil ses enfants : Patrice (Annie Renald), Julie (Gilles Soumis), Carl (Johanne Drolet), Simon et Mathieu (Audrey Ouellet); ses petits-enfants : Félix, Henrick, Joëlle, Simon-Pierre, Isabelle, Marie-Andrée, Jacob, Marilou, Justin, Lili-Rose, Frank, Tomy, Yorick et Lohan; ses frères et ses sœurs : Yvon Pelletier (Suzanne Bérubé), Louise Pelletier (feu Gildas Lévesque), Ghislain Pelletier (feu Madeleine Collin), Bernard Pelletier (Isabelle Fournier) et Hélène Pelletier (Réal Jean); ses belles-sœurs et ses beaux-frères : Louissette Delisle (feu Guy Pelletier), Pauline Gobeil (feu René Bouchard), Rita Gobeil (Roland Lévesque), Ghislaine Gobeil (Michel Bolduc) et Marcel Francoeur (feu Gabrielle Gobeil); ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et de nombreux ami(e)s.

Des dons à la Fondation pour la Santé du Haut-Saint-Maurice seraient appréciés.

RÉSIDENTIE FUNÉRAIRE
Caron

Renseignements:
Tél. : 819 523-3566
télécopieur: 819 523-2701
info@residencecaron.com
www.residencecaron.com

>31343-1



M. Marc-Henri Brodeur 1935-2024 AVIS DE DÉCÈS

À La Tuque, au Centre multiservices SSS du Haut-Saint-Maurice, le 21 juillet 2024, est décédé à l'âge de 88 ans et 11 mois, M. Marc-Henri Brodeur, époux de Mme Agathe Lahaie, fils de feu Dionis Brodeur et de feu Nélida Elliott, demeurant à La Tuque.

Selon ses dernières volontés, aucune célébration n'aura lieu.

L'ont précédé son fils, André Brodeur; ses sœurs : Lucienne et Madeleine; son frère, Georges-Noël.

M. Brodeur laisse dans le deuil son épouse bien-aimée des 64 dernières années Agathe Lahaie; son petit-fils, Vincent Brodeur; ses proches-aidants : Françoise Leclerc et Jeannot Bédard; il laisse aussi dans le deuil ses frères : Jean-Claude (Monique Beaudoin) et Gaston (Huguette Robitaille); ses belles-sœurs : Réjeanne Lefebvre (feu Réjean Brodeur), Thérèse Tremblay (feu Léo-Paul Brodeur) (René-Paul Berard), Carmen Tremblay (feu Paul-Eddy Brodeur) et Carole Hardy (feu Jacques Brodeur); son filleul, Alain Bourassa (Guylaine Lafontaine); la mère de son petit-fils, Michelle Lord; ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et ami(e)s, en particulier les résidents de la Résidence des Bâtisseurs.

La famille désire témoigner sa reconnaissance au personnel du 4^e étage du Centre multiservices SSS du Haut-Saint-Maurice pour les bons soins prodigués.

Des dons à la Société Alzheimer seraient appréciés.

RÉSIDENTIE FUNÉRAIRE
Caron

Renseignements:
Tél. : 819 523-3566
télécopieur: 819 523-2701
info@residencecaron.com
www.residencecaron.com

230 - Logement appart propriété recherché

FEMME seule sans animaux cherche maison plein pied 4-1/2 ou 5-1/2 avec garage si possible, très très propre, secteur LaTuque. 819-692-4018 laissez message, Ginette

370 - Matériaux construction

TÔLES à couverture à lambris de couleur/ galvanisés La longueur que vous désirez.
819-221-5429

424 - Astrologie

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

LigneParents
1 800 361-5085
www.LigneParents.com

Le Défi Réjean-Huard de retour



Défi Réjean-Huard (Photo Archives - Audrey Blais)

AVIS PUBLIC

Centre de services scolaire de l'Énergie

TAXE SCOLAIRE

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

Lundi 9 septembre 2024

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

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

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

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

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

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

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

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

Québec

CANOT. La Classique internationale de canots de la Mauricie annonce le retour du Défi Réjean-Huard qui aura lieu le mardi 27 août prochain au Parc de l'Île Melville.

Réalisé cette année en collaboration avec le Club de canotage de Shawinigan, l'ACCO, l'ADI Centre-Mauricie/Mékinac et le Parc de l'Île Melville, le défi a pour but de permettre à des personnes atteintes de déficience intellectuelle

de participer à une course de canots en compagnie de canotiers professionnels de l'ACCO. En nouveauté cette année, les Gouverneurs de la Classique serviront un souper hot dog et blé d'inde après la course. La population est invitée à venir rencontrer ceux qui vous ont surpris le printemps dernier en contrant la fermeture de la Classique. L'horaire complet des activités sera publié au cours des prochains jours.

AVIS PUBLIC

AVIS PUBLIC

Centre de services scolaire de l'Énergie

ADOPTION DU BUDGET 2024-2025

Avis public est donné que le conseil d'administration du Centre de services scolaire de l'Énergie procédera à l'étude, aux fins d'adoption, du budget de l'année scolaire 2024-2025 lors de sa réunion du mardi 27 août 2024 qui se déroulera à 19 h au centre administratif situé au 2072, rue Gignac à Shawinigan.

Donné à Shawinigan, ce 17^e jour du mois de juin 2024.

M^e Jean-François Gamache
Secrétaire général

Québec

Les Loups champions de la LHSAAAQ en 2024

La coupe de retour à La Tuque le 17 août

PATRICK VAILLANCOURT

pvaillancourt@icimedias.ca

HOCKEY. La meute sera à la maison le 17 août prochain et les partisans latuquois pourront profiter de l'occasion pour rencontrer les joueurs et prendre des photos avec la coupe du championnat de la dernière saison.

C'est à la cantine de Daniel Lefebvre de la rue St-Antoine à compter de 15 h que les joueurs des Loups seront présents. On retrouvera de l'animation sur place ainsi que des promotions.

D'ailleurs, l'organisation a confirmé le retour de plusieurs joueurs pour la prochaine saison.

Ils ont résigné l'attaquant Cédric Dubé, le défenseur Vincent Lampron et ont parqué une entente avec l'homme fort Daniel Lapointe. C'est le cas aussi pour l'attaquant Jean-Simon Bélanger. En 43 matchs espacés en 3 saisons, le joueur natif de Saint-Félicien a amassé pas moins de 71 points.

Julien Houle, Olivier Quessy et Cédrik Buisson ont apposé leur signature sur un nouveau contrat.

Julien Houle en était à une première saison avec les Loups et il a rapidement laissé sa marque. En 22 matchs en saison régulière, il a amassé 34 points et en séries, il a amassé 26 points tout en évoluant contre les meilleurs chez l'adversaire.

Olivier Quessy est un jeune défenseur natif de La Tuque qui a participé à 4 rencontres l'an dernier avec l'équipe. Il fera ses débuts à temps plein cette saison.

Plus récemment, Philippe Galipeau a fait signer des contrats aux attaquants Philip-Olivier Rochette et Benjamin



Les Loups de La Tuque sont champions de la LHSAAAQ en 2024. (Photo Joe Labrie)

Dion ainsi qu'au défenseur Karl-Etienne Saint-Fleur.

À sa première saison, P-O Rochette s'est très bien acclimaté à la ligue et à l'équipe. Il a maintenu une moyenne supérieure à 1 point par match en saison régulière et a été une partie intégrale de la conquête de la Coupe grâce à ses buts importants.

Du côté de Benjamin Dion, son ardeur au travail et son dévouement font de lui un joueur essentiel. Karl-Etienne Saint-Fleur a joué quelques matchs avec les Loups l'an dernier et il a montré de belles choses avec sa mobilité et son flair offensif.

Défi de canot de la Saint-Maurice du 31 août au 2 septembre

Recrutement de bénévoles et campagne de financement



La course de trois étapes aura lieu entre La Tuque et Trois-Rivières du 31 août au 2 septembre.

(Photo Archives)

CANOT. Pour préserver la belle tradition durant la fête du Travail et pour le bien du sport, l'ACCO et l'ACRQ organisent une course de trois étapes et La Tuque et Trois-Rivières du 31 août au 2 septembre. À noter que la Classique n'est pas impliquée dans cette organisation.

Le comité organisateur cherche activement des bénévoles dévoués et enthousiastes pour les aider dans l'organisation et la gestion de cet événement sportif majeur. Que vous soyez un amateur de sports nautiques, un membre de la communauté locale ou simplement quelqu'un

qui souhaite s'impliquer dans une cause dynamique, votre aide est précieuse.

Les bénévoles seront impliqués dans diverses tâches, notamment l'accueil et l'information des participants et des spectateurs; le chronométrage; la gestion des points de ravitaillement; l'assistance logistique et technique; et la gestion de l'accès aux sites.

Appel au financement

Afin de garantir le succès du Défi de canot de la Saint-Maurice, le comité organisateur fait également appel à des entreprises, des institutions et des particuliers pour obtenir des fonds.

Le soutien financier est crucial pour couvrir les coûts liés à l'organisation, tels que la sécurité des participants; la location de matériel et l'entretien des équipements; le transport; et les récompenses aux participants.

La contribution de la population, qu'elle soit grande ou petite, fera une différence significative. En soutenant cet événement, vous contribuez non seulement à couvrir les coûts opérationnels de l'événement, mais vous jouez également un rôle crucial dans la préservation d'une tradition et favorisez un esprit de solidarité et d'entraide au sein de la communauté.

Soulignons que le comité organisateur du Défi du canot de la Saint-Maurice est composé de Martin Saint-Laurent (président), Thina Pham (communication), Shirley Trudel (relations), Therry Dufour (trésorier), Jonathan Lachance (sécurité), Valérie Lacoursière (transport), Alex Bordeleau (relations avec Hydro-Québec), Christian Charette (directeur de course), Dave Petit (directeur de course) et Philippe Lecours (directeur de course).

Pour faire un don ou s'inscrire comme bénévole, visiter le site www.defidecanot.com



Formation rémunérée

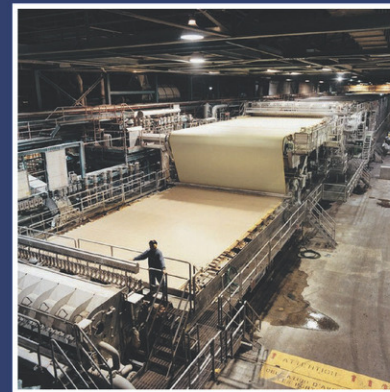
Mécanique
industrielle

VIENS CONTRIBUER AU SUCCÈS
DE CETTE 1^{re} COHORTE ET OBTIENS
UN **EMPLOI RÉGULIER** À LA FIN
DU PROGRAMME AFIN DE
**BÂTIR TA CARRIÈRE CHEZ
SMURFIT WESTROCK LA TUQUE !**

FORMULE HYBRIDE ENTRE SALLE DE
COURS ET TRAVAIL EN ENTREPRISE.

SALAIRE HORAIRE DE **34,49\$**
TOUT AU LONG DE LA FORMATION.

DÉBUT DES COURS : 15 OCTOBRE 2024



**POUR FAIRE PARTIE DE LA COHORTE
SMURFIT WESTROCK, TU DOIS :**

- AVOIR OBTENU TON DES OU TENS
- AVOIR COMPLÉTÉ UN DEP CONNEXE
- ÊTRE ÂGÉ(E) DE 18 ANS ET PLUS
- RÉUSSIR LE PROCESSUS D'EMBAUCHE

POUR POSTULER

Date limite ➔ **15 août 2024**

Envoie ton CV, tes diplômes et tes relevés de notes à
rhlatuque@westrock.com
L'objet de ton courriel devra être : **Candidature AEP - TON NOM**

Autres postes disponibles

- Gestionnaire SST
- Ingénieur.e électrique
- Commis de bureau
- Opérateur.trice de machinerie lourde
- Surintendant.e vapeur et cycle de liqueur
- Planificateur.trice de la maintenance
- Mécanicien.ne industriel.le
- Opérateur.trice de production
- Coordonnateur.trice environnement
- Technicien.ne E/I
- Ingénieur.e de projets
- Ingénieur.e chimique
- Superviseur.e de production



Visitez le **www.westrock.com/careers** pour tous les détails

