

Coaticook

Édition spéciale La Tribune

DE BEAUX VALLONS À CULTIVER



Une nature belle à croquer!

La Ville de Coaticook a décidé de miser sur la pêche afin de développer son offre touristique. Dans cette chaloupe sur un lac Lyster toujours gelé, prennent place le maire de Coaticook, André Langevin, en compagnie de deux employés de la ville, Jean Gagnon, responsable du secteur rural, et Vincent Tanguay, greffier.

La Tribune, Jean-François Gagnon

La station piscicole de Baldwin voit

Jean-François Gagnon

COATICOOK

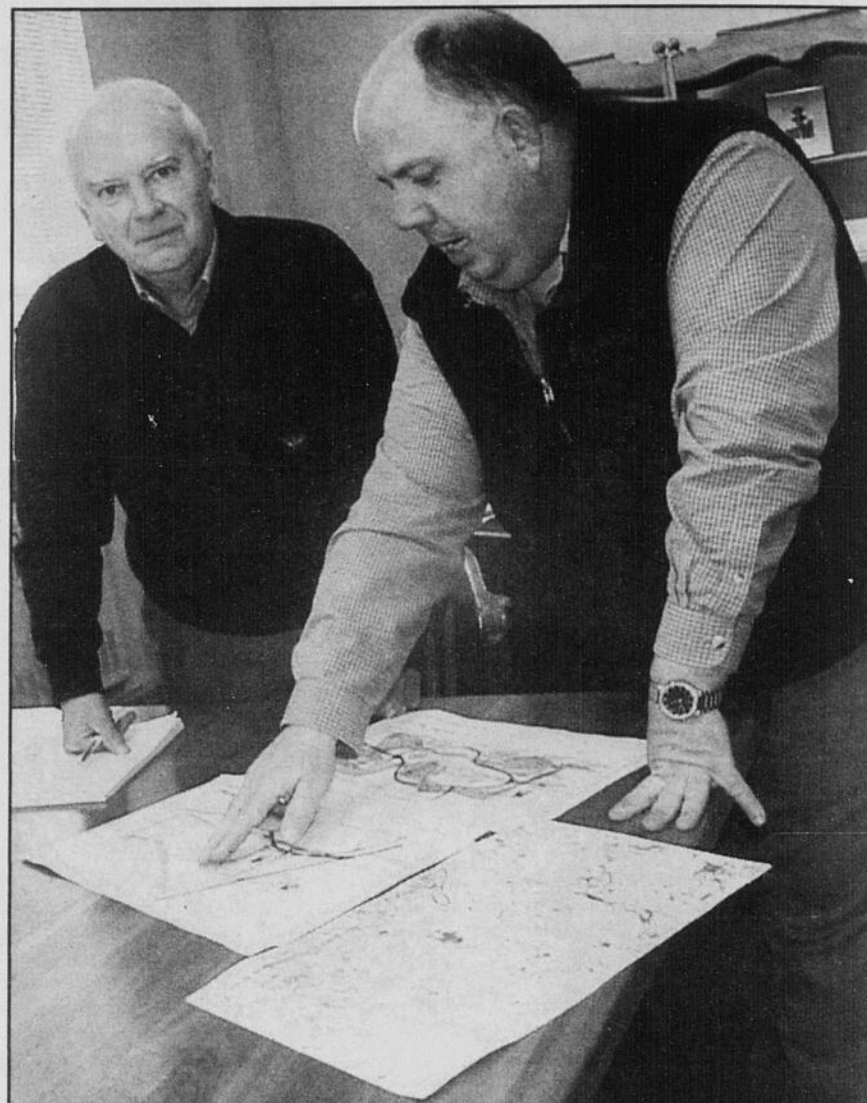
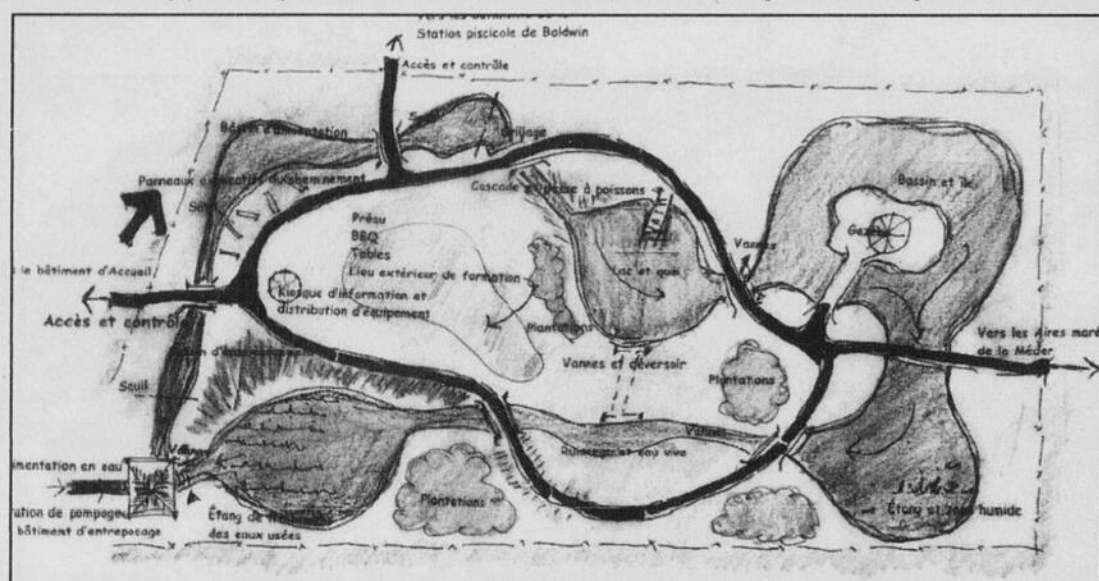
Cette fois apparaît être véritablement la bonne pour la station piscicole de Baldwin. Après que son avenir ait été incertain durant les années 90, puis que sa relance ait été annoncée un peu plus tard mais sans se concrétiser, le lieu semble définitivement commencer une nouvelle vie.

En fait, les choses se déroulent si bien du côté de la station piscicole que son directeur, Alain

Fortin, un homme visiblement réservé de nature, ne cache presque plus son enthousiasme devant les changements qui s'y produisent.

«Oui, là on a l'impression qu'on redémarre», concède le directeur du lieu de recherche et d'élevage de poissons, en se montrant reconnaissant envers le maire de Coaticook, André Langevin, pour le travail qu'il a accompli au fil des ans pour la survie de sa station.

L'un des principaux éléments qui permettent d'être optimiste, en ce qui concerne l'avenir du site, tient au fait que la station piscicole s'est vue



La Tribune, Jean-François Gagnon

Le maire de Coaticook, André Langevin, est ici en compagnie d'un employé de la Ville de Coaticook bien au fait du développement récréotouristique projeté dans le secteur de la station piscicole de Baldwin, Jean Gagnon.

confier le mandat d'élever les bars rayés qui seront relâchés dans le fleuve St-Laurent au cours des prochaines années.

Disparu du St-Laurent depuis de nombreuses années, le bar rayé est un poisson à chair blanche qui serait particulièrement plaisant à pêcher à cause de sa vigueur lorsqu'accroché à un hameçon.

Jusqu'à présent, l'équipe de la station piscicole de Baldwin a simplement réussi à garder en vie dans des bassins des spécimens mâles et femelles de ce poisson. Mais bientôt elle mènera ses premières tentatives de reproduction.

«On ne devait pas procéder si rapidement à ces essais de reproduction. Mais on va finalement faire des tentatives dès les prochains mois», explique Alain Fortin, tout en semblant ne pas avoir d'attentes précises face aux expériences qui s'annoncent.

Ce qu'il faut notamment comprendre, c'est que les experts dans la reproduction du bar rayé ne courent pas les rues au Québec, même qu'il est certai-

nement possible d'affirmer qu'Alain Fortin et son équipe font carrément figure de pionniers en province à l'heure actuelle.

D'ailleurs, le projet de réintroduction du bar rayé soulève tant d'enthousiasme qu'il a suscité l'octroi d'une somme de 531 000 \$ par la Fondation Hydro-Québec pour l'environnement, laquelle a permis l'agrandissement des bâtiments de la Société Faune et Parcs du Québec à Baldwin.

Mais là n'est pas le seul défi que tentent de relever Alain Fortin et son groupe, car ils ont de plus pour mission de redonner un second souffle à une espèce de poisson apparemment en voie d'extinction ici, le chevalier cuirvé.

«Le chevalier cuirvé est une espèce qui existe seulement au Québec, mais ses derniers représentants sont maintenant incapables de donner naissance à une descendance forte et nombreuse. On veut inverser la tendance»,

Voir LA STATION en page 53



UN ENDROIT RÊVÉ
pour une
RETRAITE

bien méritée



Qualité de vie supérieure à prix défiant toute compétition

CHEZ NOUS... vous trouverez:

- service de médicaments
- service d'entretien des chambres
- cabarets dans les chambres si nécessaire
- visite régulière des médecins
- service de soins infirmiers
- près de tous les services
- service d'hygiène
- excellente cuisine
- service bancaire
- coiffeuse
- air climatisé
- service de buanderie
- système d'intercom

POUR TOUTE INFORMATION:

Mme Nicole Mandeville,
dir. inf. aux.
**136, rue Main Ouest,
Coaticook
849-3444**

118905

Voici le plan du développement prévu à la station piscicole de Baldwin.

COATICOOK

Coordination	Pierre Sévigny Alain LeClerc
Journaliste	Maryse Carbonneau Jean-François Gagnon
Mise en pages	Laurent Gelé
Réalisation	Équipe de production de La Tribune
Télémarketing	Raymond Vincent

Renseignements : (819) 564-5450

La Tribune

Division de Les Journaux Trans-Canada
(1996) inc.

Édité et imprimé au
1950, rue Roy, Sherbrooke (Québec)
J1K 2X8
www.cyberpresse.ca

PRÉSIDENTE ET ÉDITRICE
Louise Boisvert

VICE-PRÉSIDENT FINANCES ET ADMINISTRATION
René Morin

118510

enfin la lumière au bout du tunnel

LA STATION

Suite de la page S2

explique Alain Fortin, tout en semblant ne pas avoir d'attentes précises face aux expériences qui s'annoncent.

Ce qu'il faut notamment comprendre, c'est que les experts dans la reproduction du bar rayé ne courent pas les rues au Québec, même qu'il est certainement possible d'affirmer qu'Alain Fortin et son équipe font carrément figure de pionniers en province à l'heure actuelle.

D'ailleurs, le projet de réintroduction du bar rayé soulève tant d'enthousiasme qu'il a suscité l'octroi d'une somme de 531 000 \$ par la Fondation Hydro-Québec pour l'environnement, laquelle a permis l'agrandissement des bâtiments de la Société Faune et Parcs du Québec à Baldwin pour l'accueil de nouveaux bassins d'élevage.

Mais là n'est pas le seul défi que tentent de relever Alain Fortin et son groupe, car ils ont de plus pour mission de redonner un second souffle à une espèce de poisson apparemment en voie d'extinction au Québec, le chevalier cuivré, qu'on ne retrouverait plus que dans une seule rivière aujourd'hui.

«Le chevalier cuivré est une espèce qui existe seulement au Québec, mais ses derniers représentants sont maintenant incapables de donner naissance à une descendance forte et nombreuse. On veut inverser la tendance.»

Jean-François Gagnon

COATICOOK

La Ville de Coaticook ainsi que la Société Faune et Parcs du Québec se sont lancés un défi: compléter le développement récréo-touristique qu'ils entendent réaliser à la station piscicole de Baldwin avant la fin de l'été 2005.

Leur projet conjoint a été baptisé «Découverte nature Baldwin». Il alliera justement découverte de la nature et initiation à la pêche sportive. À l'heure actuelle, la clientèle principalement visée est celle des groupes scolaires constitués d'enfants de 12 ans et moins.

L'attrait majeur du développement sera certainement cette série de quatre étangs interreliés entre eux, où seront élevés des poissons qui par la suite pourront être pêchés par les jeunes visiteurs qui profiteront des lieux en compagnie d'animateurs.

Normalement, il ne sera possible de lancer sa ligne à pêche que dans deux des quatre étangs planifiés, le long desquels les visiteurs auront l'occasion de déambuler sur des sentiers qu'il reste aussi à aménager.

Cet ensemble d'étangs sera creusé par Faune et Parcs à l'endroit où l'on retrouve présentement les nombreux bassins d'élevage de poissons extérieurs appartenant à la station piscicole de Baldwin, qui seront préalablement détruits.

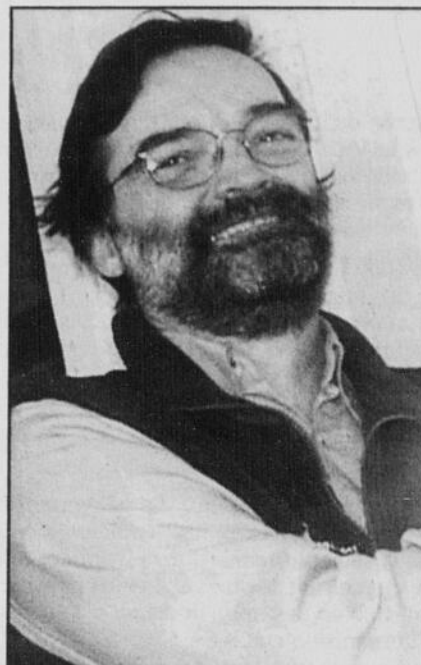
Mais là ne s'arrête pas le projet, puisque la Ville fera elle-même construire un pavillon d'accueil d'une valeur d'environ 400 000 \$ pour recevoir les gens sur place. On aimerait que plus de 75 pour cent de ce montant provienne de commanditaires.

D'ailleurs, le Fonds de diversification économique de l'Estrie, un organisme présidé par le maire de Coaticook, André Langevin, a récemment accordé 50 000 \$ à la Ville de Coaticook pour la construction de son pavillon.

Et puis il faut rajouter que, avec la collaboration de l'organisme de protection de la sauvagine Canard illimités, l'on devrait en plus développer le marais de la Station, qui est situé tout à proximité.

Selon toute vraisemblance, Canards illimités débutera en réalisant un inventaire écologique de ce marais, peuplé notamment de plusieurs hérons, des échassiers qu'on tentera assurément de déranger le moins possible en développant ce secteur sensible.

Le maire Langevin explique que, si sa municipalité s'investit dans ce projet, c'est en grande partie «parce qu'elle a



Alain Fortin

le goût de redonner le goût de la pêche aux gens». Elle mise de plus en plus sur cette activité depuis quelques années.

Par surcroît, il remarque à quel point ce développement récréo-touristique se mariera de belle façon avec le reste des attraits du secteur de Baldwin: le lac Lyster et sa plage, le Parc Harold F. Baldwin, etc... «Ça nous fera une belle offre d'activités surtout pour les jeunes», lance-t-il.

«À mon avis, ce nouveau projet est d'une envergure comparable à celle du Parc de la Gorge de Coaticook», reprend André Langevin, en soulignant que sa ville sera chargée de la gestion quotidienne des lieux.

«Nous avons aujourd'hui l'opportunité d'aller de l'avant avec une telle initiative à cause de notre fusion, à la fin des années 90, avec les deux anciens Cantons de Barnston et Canton de Barford, qui nous ont apporté de nouveaux territoires. Sans ça, on ne serait pas dans ce dossier.»



Auberge
du
Petit Sabot

Spécialités

Roast Beef et Filet mignon

- Salle de réception
- Salle de conférence
- Chambre à louer

Repas de cabane
à sucre pour
groupes.

Brunch
de
Pâques
Réservez tôt!

10, chemin Cochrane, Compton
(819) 835-9090

Deux endroits pour mieux vous servir!

665, rue Akhurst, Coaticook

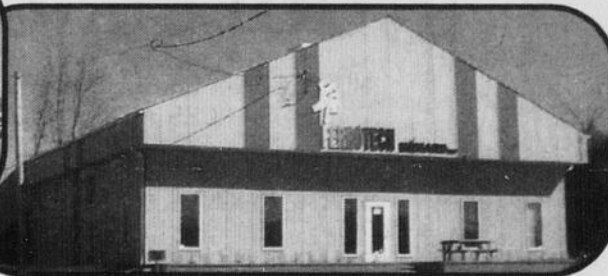


À notre usine de Coaticook, nous offrons :



- services en usage unitaire ou en série;
- nous pouvons contrôler vos pièces complexes dans notre laboratoire d'assurance-qualité avec CMM (Mitutoyo);
- service de qualité par un personnel qualifié.

6630, rue Louis S. St-Laurent,
Compton



À notre usine de Compton
Division sciage

Pour vos besoins d'acier :
alliages aluminium, aciers inoxydable, etc.
service de coupe; scie (droit et angle);
sciage à l'unité ou en série, capacité 17 pouces.
Livraison possible selon la quantité.

Coaticook

Tél. : (819) 849-9474

Téléc. : 849-3487

Compton

Tél. : (819) 835-1096

Téléc. : 835-1107

Courriel :

ferrotech@qc.aira.com



Certifié ISO 9001 : 2000

FERROTECH

Le CIARC atteint sa vitesse de croisière

Jean-François Gagnon

COATICOOK

Malgré le remboursement d'un prêt de quelques centaines de milliers de dollars à la Ville de Coaticook l'an dernier, le Centre d'initiatives en agriculture de la région de Coaticook semble avoir embrayé en seconde vitesse au cours des derniers mois.

Ainsi, en partie grâce à un octroi de 20 000 \$ en provenance du programme Vision d'avenir, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, le CIARC a pu enclencher son projet d'amélioration du bien-être des animaux de sa ferme-école.

Ce projet d'une valeur totale de quelque 50 000 \$ comprenait notamment la réfection des stalles de l'étable, «dont plusieurs étaient brisées ou carrément trop petites», indique le coordonnateur du CIARC, Gérald Robert.

L'argent investi a aussi permis l'amélioration du robot-mélangeur de l'étable et d'installer des tapis sous plusieurs vaches, une chose favorisant leur confort et pouvant avoir un impact positif sur la production de lait globale des animaux du troupeau de la ferme-école de l'organisme coaticookois.

De plus, le CIARC prévoit injecter un autre montant de

10 000 \$, celui-là afin de procéder à l'achat d'un système de ventilation pour l'étable, lequel accroîtra une nouvelle fois le confort des vaches.

D'autre part, autre nouvelle d'intérêt, la production du troupeau de l'organisme a recommencé à croître de manière significative depuis l'embauche l'automne dernier de Pierre Houde en remplacement de Michel Rivard à titre de gérant de ferme.

«Nous avons été contraints de nous départir des services de M. Rivard parce que sa gestion du troupeau n'était pas adéquate. Disons simplement qu'il a fait de grosses erreurs», explique Gérald Robert.

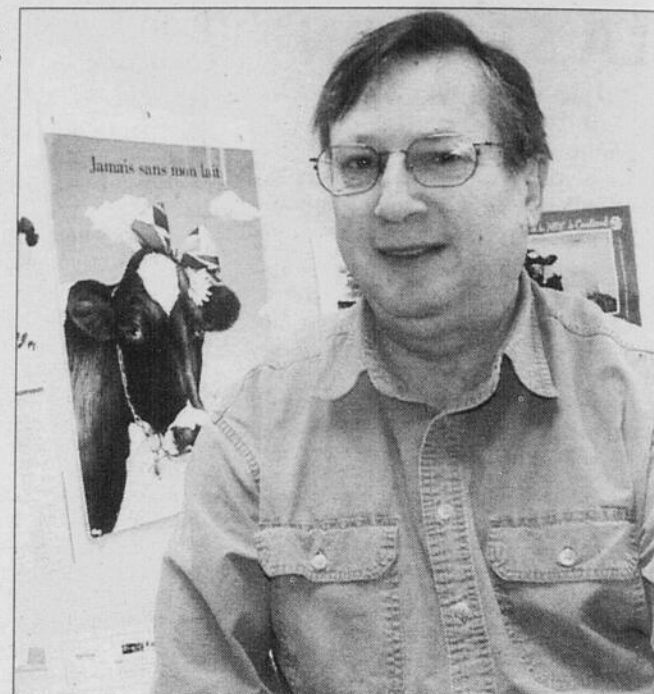
«La production de nos animaux a augmenté de peut-être 20 pour cent ces derniers mois avec Pierre Houde aux commandes. Ce gars-là connaît les vaches pour en faire, entre autres, le commerce», reprend M. Robert.

Le hic toutefois, c'est que Pierre Houde ne demeurera vraisemblablement pas longtemps avec le CIARC une fois que la frontière américaine aura été complètement rouverte aux bovins canadiens. «Il est venu avec nous parce que son domaine d'activités vit des heures difficiles.»

La certification ISO 14 001

Autre nouvelle qui semble faire le bonheur de Gérald Robert, la reconduction de la certification ISO 14 001 de la ferme-école de son organisme. «D'autres exploitations dans la région ne sont pas sûres de vouloir continuer avec ce programme environnemental. Mais nous oui», mentionne-t-il.

L'un des problèmes rencontrés avec ISO 14 001 par les exploitations privées, c'est les coûts qu'il engendre pour celles qui y adhèrent. Dans le contexte actuel, à cause des problèmes qui existent en agriculture, ces frais annuels deviendraient «un fardeau plus lourd encore».



Gérald Robert

«Pour nous, il était important de reconduire cette certification parce que nous avons une vocation scolaire en outre, souligne le coordonnateur du centre. En plus, ça va dans le sens de l'image qu'on désire projeter.»

«Pour ma part, je considère que les choses se déroulent de belle manière pour notre organisme actuellement. Cependant, on ne rechignerait pas si on était en mesure de mettre la main sur un commanditaire capable de nous épauler financièrement.»

AUDETV

Audio & télé plus
Vente et installation

Sharp •

STAR CHOICE

À votre service depuis 1959

CYBERTRONIC

165 marchands affiliés

Sharp

À partir de

599\$

après rabais

Sharp ACL
(Cristaux liquides)
13 po à 45 po ACL

Écran plat
(épaisseur 3")

Qualité d'image

9 fois supérieur à la télé ordinaire!

Pour de meilleurs prix!

Nouvelle adresse

53, rue Main Ouest, Coaticook (Québec) J1A 1P3
Tél. : (819) 849-2321 Téléc. : (819) 849-6203



FIX AUTO COATICOOK

545, rue Main Ouest

COATICOOK

849-9108

COLLISION = APPELEZ-NOUS

- NOUS SOMMES RELIÉS DIRECTEMENT PAR INTERNET AVEC LA MAJORITÉ DES COMPAGNIES D'ASSURANCES AFIN D'ACCÉLÉRER LE PROCESSUS DE RÉPARATION.
- NOUS AVONS 10 AUTOS DE COURTOISIE POUR SATISFAIRE NOTRE CLIENTÈLE.
- QUALITÉ DE RÉPARATION SUPÉRIEURE GARANTIE ET LA SEULE PEINTURE CUIE EN VILLE.

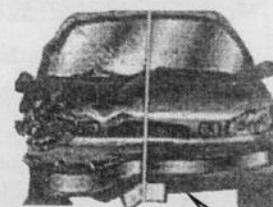
VENTE

VOITURES D'OCCASION

- Oldsmobile Aurora 98
- Nissan Sentra 02-03
- Dodge Caravan 03
- et plus...

VOITURES ACCIDENTÉES RÉPARÉES

- LEXUS RX300 01
- Hyundai Elantra GT 02-03
- Chevrolet Sylverado 1500 4 x 4 -03,
- et plus...



MERCI À NOTRE
CLIENTÈLE.

Michel, Patrice et Denis



Le fonctionnement

Afin de compléter ces futurs circuits, les gens seront invités à se procurer de petits documents imprimés qui les informeront sur les attraits régionaux ainsi que sur les trajets à suivre pour aboutir à bon port.

De plus, on remettra aux gens qui le désireront une caméra jetable. «On pense avoir deux prix pour les personnes intéressées à faire les circuits: un avec caméra de plastique, l'autre sans», révèle Michèle Lavoie.

À propos, Mme Lavoie défend avec vigueur la qualité des clichés sortant de ces petits appareils jetables qu'on retrouve sur le marché de nos jours, en montrant en outre de «belles cartes postales» conçues à partir de telles photos.

Et on n'entend pas ici s'adresser qu'aux personnes se déplaçant en automobile. Non, car on veut par surcroît rejoindre la clientèle des motocyclistes et même des cyclistes. Les familles avec ou sans enfant sont visées par les instigateurs du projet.

Normalement, les documents de navigation seront disponibles en français et en anglais dès le lancement officiel de cette initiative, prévu pour le 16 mai prochain à l'intérieur de la grange ronde du Parc de la Gorge de Coaticook. «Une telle initiative apparaît comme un outil très intéressant pour la rétention des visiteurs dans la MRC, puisqu'elle offre un guide de visite bien documenté et assorti de trajets validés. Ce type d'activité rejoindra probablement une clientèle friande de plein air, de beauté et de grands espaces paisibles.»

La Tribune, Jean-François Gagnon
La présidente de la Table de concertation culturelle de la MRC de Coaticook, Michèle Lavoie, est déjà prête à visiter les six circuits photographiques du territoire.

La MRC lance six circuits photographiques

Jean-François Gagnon
COATICOOK

Les rallyes-photos institués par la Table de concertation culturelle de la MRC de Coaticook déboucheront bientôt sur une nouvelle initiative avec le lancement de six circuits photographiques dans la MRC de Coaticook.

C'est après avoir constaté l'intérêt de la population pour ses rallyes-photos que la TCC de la MRC de Coaticook a décidé de créer de tels circuits photographiques, qui permettront aux gens la découverte des divers secteurs de la région coaticookoise une caméra entre les mains.

Jusqu'à présent, environ 600 personnes ont pris part aux rallyes-photos de l'organisme culturel, dont le dernier s'est déroulé tout au cours du plus ré-

cent hiver. Un chiffre qui semble ravir la présidente de la TCC, Michèle Lavoie. «Nous avons effectué un grand inventaire des attraits culturels de notre MRC et on se demandait quoi faire avec ses résultats, raconte Michèle Lavoie. On s'est beaucoup creusé les méninges et on a fini par songer à des rallyes-photos.»

Ces rallyes transportent leurs participants vers divers attraits de la région coaticookoise avec dans les mains une caméra jetable. Ajoutons que des prix sont remis aux auteurs des plus belles photographies. De courtes expositions, desquelles on tire ensuite des albums de clichés, ont aussi lieu.

Entre autres, les entreprises touristiques de la région de Coaticook figurent parmi ceux qui ont réclamé que ces fameux rallyes photographiques deviennent plus accessibles pour le grand public.

PERSONNALISATION ILLIMITÉE

Yamaha vous propose une gamme étendue d'Accessoires Star pour créer une motocyclette selon vos propres goûts. Les possibilités de personnalisation sont illimitées!



Exigez toujours **LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES YAMAHA**

Question de service faites affaires avec les meilleurs.
L'atelier le mieux équipé en région!

POWER FINANCE

YAMALUBE

YAMAHA GENUINE Parts & Accessoires Pièces et accessoires

YAMAHA

www.yamaha-motor.ca

GAGNE L'ESSAI
COATICOOK SPORTS

16, Route 147,
Coaticook.
(819) 849-4849

La Laiterie de Coaticook est bien

Maryse Carbonneau

COATICOOK

L'ampleur de la nouvelle Laiterie de Coaticook se fait sentir dès le départ. Jean Provencher, un des copropriétaires de l'entreprise, à qui on demande une entrevue, répond fort aimablement «qu'on a maintenant un directeur du marketing, Louis-Georges Moore». Qui eut cru, que l'entreprise familiale inaugurée en 1940, allait, 65 ans plus tard, avoir son propre directeur du marketing?

Et même, pourrait-on dire, allait être encore en vie. C'est que l'industrie de la transformation laitière ne fait pas de cadeaux. On grossit ou on disparaît. «Le déménagement de la Laiterie était plus qu'une question d'efficacité, d'affirmer M. Moore, c'était une question de survie. La faillite de Desserts Congelés Lambert en est un bon exemple.»

De poursuivre M. Moore, «l'agrandissement de la Laiterie nous permettra d'augmenter considérablement notre production et notre capacité d'entreposage et, par conséquent, de pouvoir pénétrer de nouveaux marchés tels que Costco et les institutions».

Mais pour l'instant, le nouveau bâtiment de 37 000 pieds carrés, «seulement un peu plus du double du bâti-

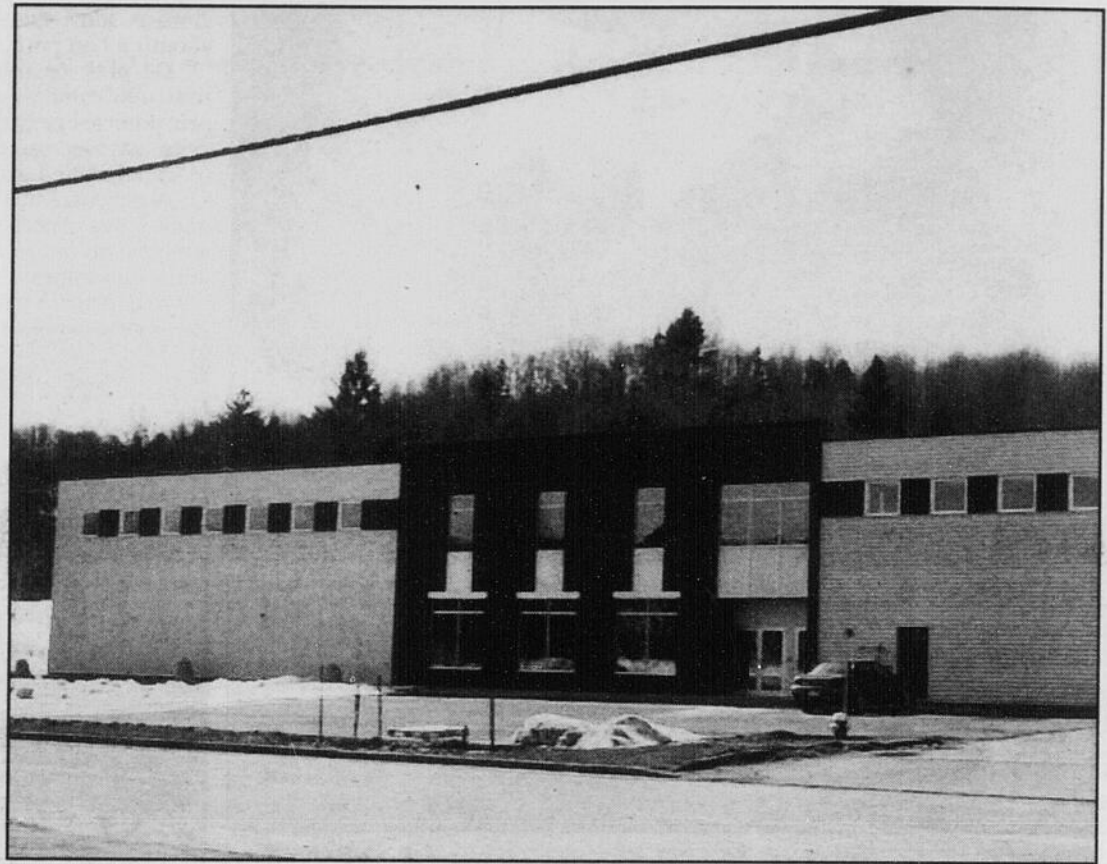
ment de la rue Cleveland, de souligner M. Moore, est, à part quelques équipements, vide. Le transfert des équipements et des bureaux de la rue Cleveland à la rue Child est prévu pour la mi-avril. Et l'ouverture? «Encore rien d'officiel, hésite le directeur du marketing en souriant, mais soyez assuré que la population sera invitée.»

Conditions de travail

Cependant, une petite visite des lieux permet d'imaginer sans efforts le soin qu'ont pris les propriétaires de la Laiterie, Jean et Johanne Provencher, afin d'améliorer les conditions de travail de leurs employés. Les couleurs sont invitantes, les vestiaires et la salle à manger sont vastes, on a même installé un fumoir à l'intention des employés et du boss. «Une mauvaise habitude qu'on essaie de lui faire passer,» de dire à la blague M. Moore en parlant de Jean Provencher.

Lors du parcours à travers les locaux déserts, on se heurte à des obstacles invisibles. «Ce sont des bassins creusés à même le plancher, d'expliquer M. Moore, des produits aseptiques y sont versés afin d'assurer

Voir LA LAITERIE en page F7

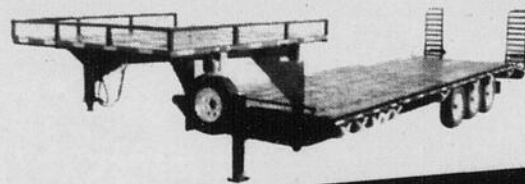
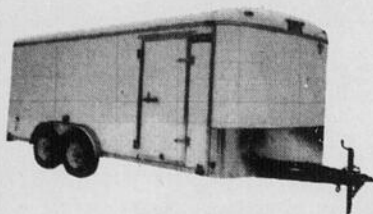


Les nouveaux locaux de la Laiterie de Coaticook.

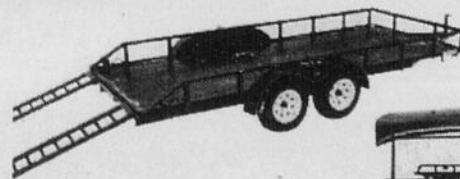
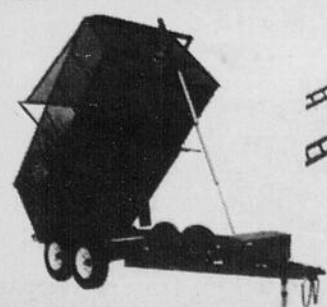
REMOREQUES **LAROCHE**
OO

2060, route 222
ST-DENIS DE BROMPTON
TÉL.: (819) 846-2622

LOCATION • RÉPARATION • PIÈCES



PLUS DE 200 REMORQUES EN INVENTAIRE



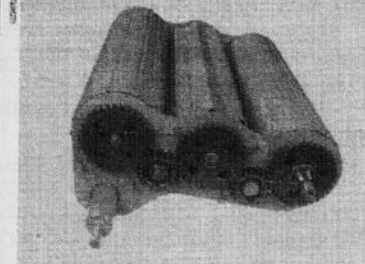
... À l'écoute
de vos besoins



114932

LA NOUVELLE ROLLANT® 250 AVEC SYSTÈME À PRESSION MAXIMALE

- Foin ou paille • Robustesse et grande capacité



MPS

- La pression maximale est obtenue grâce au nouveau système de rouleaux pivotants

Les Équipements
R. M. NADEAU

534, chemin du Parc Industriel, Bromptonville (Québec)
Bur.: (819) 846-6828 - Sans frais: 1 888 884-6828

PRESSE À BALLES RONDES À CHAMBRE FIXE

- Balles denses de 4 pi
- Ramasseur standard de 83 po
- Modèle avec ROTO CUT® offert
- Ficelage double en équipement de série ou enrobage avec filet ROLLATEX® en option

CLAAS
LA NOUVELLE GÉNÉRATION

décidée à conserver sa place au soleil

LA LAITERIE

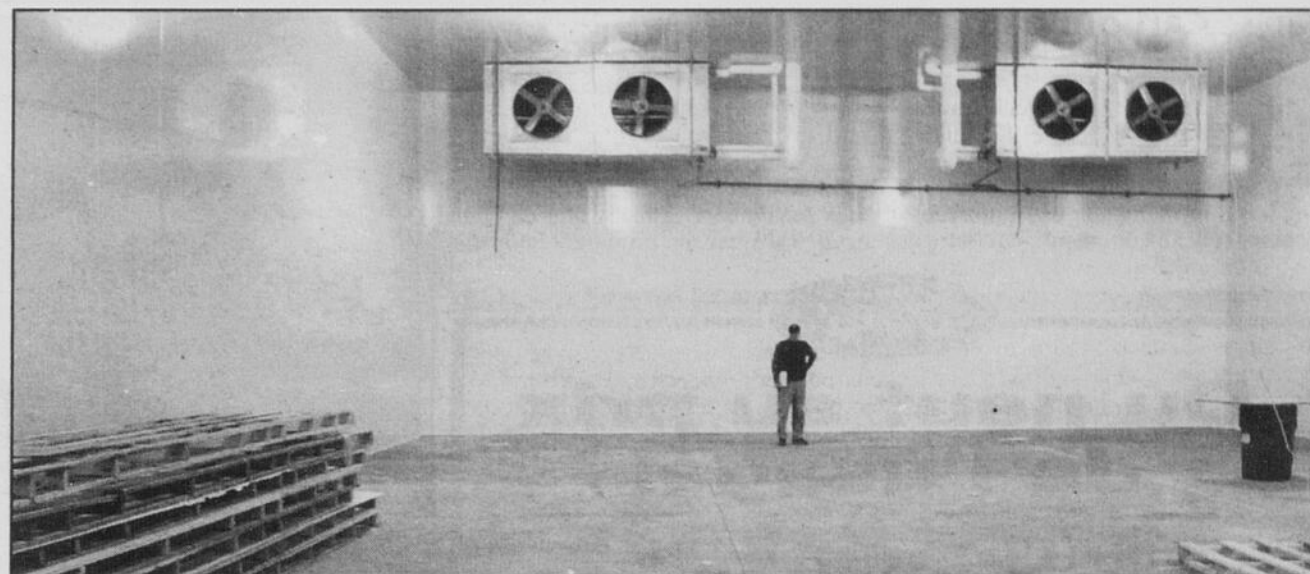
Suite de la page S6

l'hygiène des lieux lors des déplacements.»

Arrivés à la réception, l'espace semble démesurément grand pour un comptoir de vente. «C'est que nous avons bien des projets pour ce local, de répondre le guide improvisé. Nous avons déjà aménagé une vitrine afin que les visiteurs puissent jeter un coup d'œil sur la production et nous y installerons un bar laitier ouvert 7 jours sur 7, ainsi qu'un comptoir des produits régionaux. Nous sommes conscients de la localisation stratégique de la Laiterie et nous désirons en faire profiter la région de Coaticook en invitant nos visiteurs à la découvrir. La mise en valeur des produits régionaux nous semblent un bon moyen d'y arriver.»

Des gymnases

Que dire maintenant des réfrigérateurs et du congélateur. De véritables gymnases! «Nous savons déjà que nous manquerons d'espace, d'affirmer M. Moore, mais nous avons le terrain nécessaire pour agrandir quand le besoin se fera sentir.» D'ailleurs, ce dernier confirme déjà la démolition du mini-golf adjacent à la Laiterie. «Nous n'avons pas le temps de nous en occuper et nous avons bien d'autres projets en tête.» La diversification des produits est sans contredit l'un d'eux, mais pour le moment, «nous concentrons toutes nos énergies sur le transfert», de conclure M. Moore. Et on les comprend bien...



La Tribune, Maryse Carboneau

Louis-Georges Moore, directeur du marketing, démontrant les dimensions du futur «petit» congélateur de la Laiterie de Coaticook.



Depuis 43 ans
à votre
service!

café central

de

Coaticook Inc.

69, RUE CHILD

Nous attribuons notre longévité à l'implantation de toute l'équipe dévouée et surtout à l'encouragement et à la confiance que vous nous manifestez au quotidien.

Du fond du coeur
MERCI

à tous nos clients qui, depuis 1961, ont permis au Café central de devenir le restaurant de tous les jours.

Jude et son équipe

Tél.: 849-9076 / 849-4124
LIVRAISON

PROGRAMMATION



Musée
Beaulne

PROGRAMMATION
Printemps 2004

• Jusqu'au 11 mai

Paul Hébert, pastelliste-animalier, présente ses œuvres récentes où la précision scientifique côtoie harmonieusement une interprétation graphique personnelle originale!

• Jusqu'au 23 mai

« La Valse des métaux »

René Pouliot nous fait découvrir ses splendides créations d'art décoratif (dinanderie et forge), tels que des chandeliers, des girouettes, des lanternes et des meubles.

• Jusqu'au 22 décembre

« Faites de beaux rêves »

Exposition sur le thème des vêtements et des textiles utilisés le soir et la nuit. Introduisez-vous dans l'intimité de nos ancêtres, regardez par la fenêtre et observez bien ce qu'ils portaient avant et pendant leur sommeil!

• Du 16 mai au 22 août

« Les embrassements »

Manon Desjardins et Louise Latulipe ont créé des « embrassements » (bracelets qui embrassent les arbres), qu'elles placent sur des arbres miniatures à l'intérieur du musée et sur les arbres à l'extérieur. Fabriquées à partir d'objets trouvés et recyclés, ces œuvres sont une protection symbolique et une expression de gratitude face aux arbres, à la nature et à la vie.

• Le dimanche 30 mai

« Musée en fête »

La traditionnelle Journée des musées au Québec - Plusieurs activités d'animation.

Bonne nouvelle! Les mardis, mercredis et jeudis soir de juillet et août, le Musée sera ouvert jusqu'à 20 h.

96, rue de l'Union, Coaticook (819) 849-6560

www.museebeaulne.qc.ca

Le Musée Beaulne est subventionné par le ministère de la Culture et des Communications du Québec et la ville de Coaticook.

118802

Adam

CHEVROLET

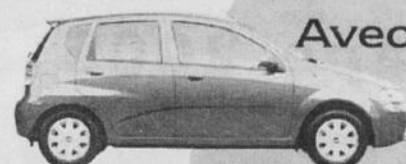
Coaticook

Chez Adam aussi,
la famille grandit!



Pour un service du tonnerre et des prix hors pair...

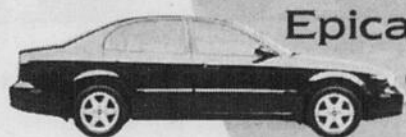
venez nous voir!



Aveo



Optra



Epica



Malibu



Colorado
Cabine allongée



541, rue Main Ouest,
COATICOOK

et un grand choix de
camions Chevrolet

(819) 849-6304

La route du marché à la ferme,

Maryse Carbonneau
COATICOOK

La route du marché à la ferme a déjà cinq ans! «Nous comptons 16 entreprises à ses débuts en 2000. En 2004 nous avons plus que doublé, soit 37 entreprises inscrites, de

déclarer fièrement Line Boulet, agente de développement agroalimentaire du CLD de la MRC de Coaticook, et nous continuons de recevoir des inscriptions!»

La route du marché à la ferme, c'est une invitation à sillonner les campagnes de la région de Coaticook afin de goûter et d'acheter les produits régionaux



Courtoisie, Table de concertation agricole MRC de Coaticook

La route du marché à la ferme, des entreprises pour toutes les saisons et tous les goûts: Érablière Parfum de Printemps, Ferme Hélianthus et Sapins & Merveilles.

directement chez le producteur ou le transformateur. Présentée sous forme de carte-guide, l'outil se veut facile à transporter et à utiliser. On y conseille même d'y apporter une glacière! C'est que le parcours comprend de nombreux produits périssables tels que fromages, truite fumée, crème glacée, viande de boeuf, fruits et légumes, mais aussi des sorties hors des sentiers battus, dans les plantations de sapins, les jardins et les érablières, pour n'en nommer que quelques-uns.

«La route du marché à la ferme est née d'un besoin d'assurer une meilleure visibilité de nos produits du terroir, d'expliquer Mme Boulet. C'est un des moyens mis de l'avant par le projet Produitsdelaferme.com afin d'amener nos gens et nos visiteurs à découvrir la saveur et la diversité de nos produits, et pouvoir échanger avec nos entrepreneurs.»

Voir **LA ROUTE** en page 59

Du neuf au prix de l'usagé!

LIQUIDATION 2004



Focus

à partir de

12 495\$*

Taurus

à partir de

19 995\$*



Escape 2005



Camille Routhier



Marc Durand



- Moteur 4 cylindres
- Traction avant

à partir de

22 795\$**

* Transport et taxes en sus. ** Transport 905\$. Taxes en sus.

MAURAIN
Coaticook



292, rue Main Est,
Coaticook,
849-2767



RÉNOVATION

Claude Bédard



*L'art du beau
La maîtrise de la qualité
L'audace de l'originalité*

PRODUITS HAUT DE GAMME

BALCONS, PATIOS, ESCALIERS
PLANCHERS EN FIBRE DE VERRE
RAMPES, COLONNES EN ALUMINIUM
TREILLIS - VALENCES
DÉCORATION ARCHITECTURALE

LES ALUMINIUMS
WILLIAMS INC.

FENÊTRES
ROBERT

**RÉPARATIONS GÉNÉRALES
INSTALLATION ET VENTE
DE PORTES ET CHÂSSIS**

2075, route 220, Saint-Élie. Tél. : (819) 566-2728, téléc. : (819) 566-4187

un succès très bien cultivé

LA ROUTE

Suite de la page 58

Mme Boulet avoue cependant qu'il est difficile d'en évaluer les retombées directes et indirectes, mais souligne que «l'augmentation constante de nos membres est très certainement un bon indice que ça marche». De fait, le projet, unique en Estrie, connaît tant de succès que quelques entreprises agroalimentaires des MRC limitrophes s'y sont déjà inscrites. «On ne refuse personne, de dire Mme Boulet, si on peut s'entraider c'est tant mieux. En fait, chaque entreprise devient en quelque sorte le publiciste des 36 autres, c'est ce que nous appelons cultiver la collaboration.»

Si toutes les entreprises de La route du marché à la ferme offrent la vente à la ferme, quelques entreprises, bien identifiées sur la carte-guide, ont élargi leurs activités et offrent aussi des visites guidées. «L'agrotourisme est un créneau fort intéressant pour les entreprises qui veulent et peuvent s'y lancer, d'affirmer Line Boulet. Le défi est bien souvent de mettre des limites afin d'éviter de s'épuiser alors qu'on tente désespérément de répondre à tous les besoins du client.»

La route du marché à la ferme, c'est aussi, via le site Web de Produitsdelaferme.com, ce qui a permis à la région d'accueillir des émissions telles que *Cultivé et bien élevé*, et *L'Épicerie*. Selon Line Boulet, «nous sommes mieux outillés pour accueillir les médias et sans contredit, nos gens».

Parlant de ceux-ci, «à chaque année, les résidents de la



Line Boulet, agente de développement agroalimentaire du CLD de la MRC de Coaticook, ne cache pas se fier quant au succès remporté par la route du marché à la ferme.

La Tribune, Maryse Carboneau

MRC de Coaticook reçoivent en priorité la carte-guide, de souligner Mme Boulet. Nos entreprises agroalimentaires croient sincèrement que nos gens sont nos meilleurs ambassadeurs.»

Et que réserve le futur? «Il n'est pas utopique de penser

à mettre en commun un service de distribution, de dire l'agente de développement agroalimentaire, mais nous continuons toujours d'appuyer nos entreprises dans le développement et la diversification de la production et la transformation de leurs produits.»



Depuis quatre générations, Les Entreprises J.M. Champeau Inc. s'applique à perfectionner l'art de transformer les billes de bois franc en carrés et goujons, aux dimensions spécifiques et variées. Nos produits à haute valeur ajoutée trouvent preneur sur les marchés mondiaux.

La passion du bois franc

Vous partagez notre passion? Contactez notre service des Ressources humaines.

JM LES ENTREPRISES
CHAMPEAU INC.

www.champeau.com • rh@champeau.com

67, route 253, St-Malo (Québec) J0B 2Y0 • Tél. : (819) 658-2244 • Téléc. : (819) 658-2128

L'organisme Canards Illimités prend

Maryse Carbonneau

Coaticook

Qu'ils s'appellent marais, marécages ou même *swamps*, ces plans d'eau stagnants sont au cœur de la mission que Canards Illimités s'est donnée: conserver, restaurer et mettre en valeur les milieux humides.

Pourquoi porte-t-on autant d'intérêt à des milieux qui semblent pourtant mener paisiblement leur petite vie de marais bien tranquille? Malheureusement, c'est qu'au Québec comme partout ailleurs, ces filtres naturels d'eau potable sont menacés par les activités humaines, dont le développement urbain, le drainage et la culture des terres.

Ah! ça, mais pas chez nous direz-vous. Absolument, car la région de Coaticook ne fait pas exception à la règle et a déjà subi des pertes irréparables. Car c'est fichtrement fragile un plan d'eau qui dort. Ça l'air tout simple en apparence, mais ça bouge là-dedans, au-dedans, au-dessus, et même en l'air.

Marais de la Méder

En visite dans le secteur, en 1985, pour un inventaire des milieux humides, Canards Illimités est de retour en janvier 2002 sur invitation de la Ville de Coaticook. C'est qu'à Coaticook se cache le plus grand milieu humide de la région: le marais de la Méder.

Et comment fait-on appel à Canards Illimités? «C'est simple, on nous invite», de répondre André Michaud, chef d'équipe pour la restauration et l'aménagement des milieux humides. «Dans le cas du marais de la Méder, la Ville de Coaticook désirant effectuer la restauration du site, nous avons d'abord procédé à son évaluation. La Ville a alors présenté une demande d'aide à Canards Illimités et la demande ayant été jugée recevable, nous sommes revenus avec nos experts.»

Mais le terrain sur lequel se situe le plan d'eau n'appartenant pas à la Ville, M. Michaud explique que «Canards Illimités donne présentement un coup de main à la Ville de Coaticook afin de négocier des ententes de servitude avec les propriétaires concernés. Il est bien important que tous les propriétaires



Courtoisie Canards Illimités

Le marais de la Méder à Coaticook. Le plus grand milieu humide de la région.

soient d'accord à assurer la conservation du site. de sauvegarder un milieu humide. Nous savons En un mot, le projet doit être désiré par le milieu être patients», d'assurer M. Michaud. Pour l'instant, le dossier de la Méder suit son cours.

«Par ailleurs, nous nous assurons aussi d'utiliser tous les outils à notre disposition pour tenter

Voir L'ORGANISME en page S11

Inscriptions 2004-2005

*L'enfance
en pleine confiance!*



ÉCOLE PRIMAIRE

Des Arbrisseaux

EXTERNAT & PENSIONNAT
ÉCOLE PRIMAIRE MIXTE

Portes ouvertes :

Samedi 17 avril 2004, de 14 h à 16 h

- De la maternelle à la 6^e année.
- Un encadrement exceptionnel.
- Une incroyable panoplie d'activités incluant l'option sports.
- L'ambiance chaleureuse d'une petite école au cœur de la nature.

Service de transport journalier et hebdomadaire pour différentes villes de la région de Sherbrooke et de Coaticook.

6288, route Louis-S.-Saint-Laurent 147
Compton

(819) 835-9503
www.arbrisseaux.qc.ca

118809

Courtiers d'assurances générales

GÉRIN, DUPUIS, VIENS

INC.

**Assurance auto
Assurance maison
Assurance commerciale
Assurance camionnage États-Unis**

Ligne directe : 1 800 567-3424

Tél. : (819) 849-2782-83-84 - 849-2703

Télec. : (819) 849-2702

79, rue Court, **Coaticook** (Québec) J1A 1L1

118815

son envol dans la région

L'ORGANISME

Suite de la page S10

Profitant d'une des visites de Canards Illimités à Coaticook, Jean-Claude Daoust, conseiller à la municipalité de Saint-Herménégilde, a invité ses responsables «à visiter le marais Duquette afin de recevoir leurs conseils sur les aménagements que nous souhaitons réaliser pour la mise en valeur du site».

De poursuivre M. Daoust, «la mise en valeur du marais est pour nous une façon d'assurer la protection de notre richesse, la nature, mais aussi la qualité de vie de nos citoyens. Si nous voulons garder nos jeunes et attirer de nouveaux citoyens désireux de vivre pleinement notre région, il convient de s'en occuper».

De fait, l'expertise de Canards Illimités ainsi qu'une proposition de plan d'aménagement réalisé par un groupe d'étudiants de l'Université de Sherbrooke, une aide financière du CLD de la MRC et à la volonté d'un conseil municipal, permettront de finaliser dès ce printemps, les derniers travaux d'aménagement. «Le site sera prêt pour l'ouverture officielle qui aura lieu le 8 mai prochain», promet M. Daoust.

Marécage de la pisciculture

Un dossier dont on entendra beaucoup parler est celui du secteur de Baldwin alors qu'il prendra définitivement un



Courtoisie, Ville de Coaticook

À l'arrière des anciens bassins de la pisciculture de Baldwin, le marécage destiné à l'éducation et à l'observation de la flore et de la faune.

virage éducatif. Un des projets en cours, la mise en valeur du marécage de la pisciculture, a fait appel à l'expertise de Canards Illimités.

Selon André Michaud, «notre priorité dans ce dossier est sans contredit son volet éducatif. Les projets de mise en valeur de la pêche sportive et des milieux naturels de Baldwin cadrent bien avec l'un de nos projets "Adoptez une classe" où l'on invite les jeunes à prendre connaissance de l'importance de conserver nos milieux humides».

«Nous procéderons à une reconnaissance biologique de la flore et de la faune dès ce printemps, de poursuivre M. Michaud, et nous pourrions ensuite proposer un plan d'aménagement à la Ville de Coaticook.»

Les gens de la région qui souhaitent s'impliquer et devenir membre de Canards Illimités Cantons-de-l'Est peuvent communiquer sans frais avec Suzanne Bourque au (800) 565-1650. Entre temps, une visite virtuelle est toujours possible à www.ducks.ca.

Mécanique de machines industrielles



Information sur les produits / services

Services mécanique D.L. inc.

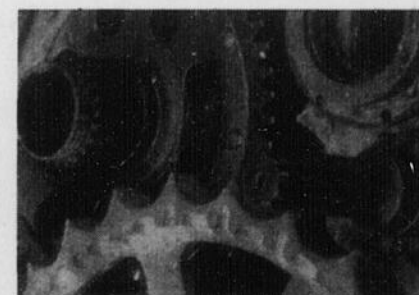
Services mécanique D.L. inc.

618, Rang 9
St-Herménégilde
JOB 2W0

Téléphone : (819) 849-4682
Télécopie : (819) 849-4682
Pagette : 560-4082
Messagerie :
dlanctot@Netconnexion.ca

Services mécanique D.L. inc. vous propose un service de mécanique de machines industrielles sur tous ces aspects.

- Hydraulique
- Pneumatique
- Machinage
- Alignement
- Mécanique préventive
- Nettoyage
- Modification de machine
- Soudure



La Fromagerie La Station mise

Maryse Carbonneau

COMPTON

Alfred séduit par son petit goût de noisette et de passion. Si les tables champêtres du coin le courtisent déjà, c'est qu'Alfred promet de faire chavirer bien des coeurs. Alfred, c'est le premier-né des fromages fermiers de lait cru de la Fromagerie La Station à Compton.

Née de la ferme Pierre Bolduc, une entreprise familiale établie sur le chemin Hatley à Compton, la nouvelle fromagerie artisanale biologique (dont la certification officielle est attendue pour 2005) est la propriété de Pierre Bolduc et Carole Routhier. Pierre est le petit-fils d'Alfred le fermier, celui-là même qui a inspiré aux heureux propriétaires le nom de leur premier fromage. La famille de Pierre et Carole est donc la troisième génération de Bolduc à vivre sur la ferme.

De fait, le terme «fermier» signifie que le lait utilisé pour produire le fromage provient d'un seul et même troupeau. Et à écouter la fromagère, Carole, le charme d'Alfred repose essentiellement sur la qualité du lait. «Rien de bien compliqué, lance en riant Carole, le goût du fromage dépend de ce que mange les animaux, et le reste ce fait presque tout seul». Loin de prendre tout le crédit à son compte, Pierre, souligne qu'une grande attention est portée à l'alimentation des animaux. «Nos animaux reçoivent beaucoup de matière sèche, aucun supplément chimique et un excellent ensilage.»

Comme tout ce que Carole et Pierre entreprennent, le défi de fabriquer leurs propres fromages a été inspiré, d'abord par le plaisir de découvrir et de créer, mais aussi en pensant à la relève. «De nos jours, il est important qu'une ferme diversifie ses activités, d'affirmer Pierre, nos jeunes



Les propriétaires, Carole Routhier, la fromagère, et son complice Pierre Bolduc, sont fiers de leur premier-né, Alfred le fermier.

ont besoin que l'entreprise familiale leur offre plus d'une façon de vivre l'agriculture.»

La Tribune, Maryse Carbonneau

Voir LA FROMAGERIE en page S13



La MRC de Coaticook

agit, en concertation avec ses douze municipalités et en partenariat avec les organismes du milieu à différents niveaux afin d'orienter l'aménagement et le développement de son territoire. Depuis vingt ans, la MRC a pris des mesures pour protéger l'agriculture et la forêt privée.

Elle s'est inscrite dans une démarche pour favoriser l'émergence d'outils de gestion de son territoire dont la géomatique municipale. Enfin, elle travaille actuellement à l'élaboration ou à la révision d'une série de grandes planifications en matière de gestion des matières résiduelles, de couverture de risques en incendie, de culture, de loisir et de famille. Sans oublier l'appui financier à différentes initiatives visant le renouvellement de la population, la rétention des jeunes et... la qualité de vie des citoyens et citoyennes de toute la MRC.

Préoccupée par la situation de l'agriculture sur son territoire, la MRC enclenche, à la demande des acteurs du développement du milieu, une vaste réflexion sur l'avenir de l'agriculture. Cette réflexion conduira notamment à l'identification d'orientations et à l'élaboration d'un plan d'action accompagné d'indicateurs de résultats pour les prochaines années.

Le préfet, Michel Belzil, et les maires de la MRC
invitent les producteurs agricoles et, en général, la population
à participer au grand ralliement qui portera

sur l'avenir de l'agriculture

dans le cadre d'un colloque qui se tiendra en novembre 2004 et qui s'intitulera

**LE COLLOQUE SUR L'AVENIR DE L'AGRICULTURE
DANS LA MRC DE COATICOOK**

C'est un rendez-vous.

sur Alfred le fermier par plaisir



Alfred, le fermier, et sa bien-aimée, Aglaé, des noms qui seront bientôt immortalisés par la douce saveur des fromages de lait cru de La Fromagerie La Station à Compton.

Courtoisie, Pierre Bolduc

LA FROMAGERIE

Suite de la page S12

Un autre de ces défis est sans contredit l'ajout d'un volet agrotouristique, un projet cher à Carole. «Compton est un endroit ayant une longue tradition agrotouristique avec, à ses débuts, la cueillette de pommes et de petits fruits. Nous tenions à ce que notre fromagerie participe à cette dynamique et nous nous estimons privilégiés de pouvoir profiter de l'achalandage que d'autres ont déjà bâti et continuent de développer», d'avouer Carole.

Méthode de fabrication

Toutefois, le premier défi de Carole est sans contredit celui de maîtriser sa méthode de fabrication. «Lorsque nous mettrons nos fromages en vente, c'est qu'ils seront à notre goût. Le problème c'est qu'on sait exactement ce qu'on veut», d'affirmer Carole toujours en riant. Et pourquoi pas une petite dégustation tant qu'à faire. Un petit morceau d'Alfred affiné à pâte ferme qui, malgré son jeune âge (le minimum pour un lait cru est de 60 jours), fond délicieusement dans la bouche. Décidément, on ne peut que trépigner d'impatience en imaginant le résultat final.

Le plaisir se multiplie quand on apprend qu'Alfred est seulement l'ainé d'une grande fa-

mille à venir. Un autre le suit de près, Comtomme, qu'on se plaira à appeler la tomme (meule de fromage) de Compton, une pâte semi-ferme, ainsi qu'Aglaé, la douce moitié d'Alfred.

Alfred et Comtomme seront disponibles vers la fin d'avril, bien entendu, à la Fromagerie La Station au 440, chemin Hatley à Compton, mais aussi au marché Grégoire et Filles à Compton, ainsi que chez les pomiculteurs, au stand chez Lavigne, et sans oublier les excellentes tables champêtres comptonnoises: La Tablée du Pont Couvert,

l'Auberge des grands jardins, l'Auberge du petit sabot et l'Auberge Le Bocage. D'autres infos sont disponibles sur le Web via www.produitsdelaferme.com

Un détour qui en vaudra plus que la peine. De passage à Compton, profitez-en pour prendre la route 208 jusqu'au chemin Hatley. Lorsque vous croiserez un troupeau dans les champs qui profite nonchalamment du printemps, vous saurez que vous avez trouvé l'endroit où vivre est un plaisir simple que l'on partage avec beaucoup de goût.

Rencontrez nos spécialistes à Coaticook

Pour mieux vous aider à réaliser vos rêves.

Que ce soit pour votre hypothèque ou pour vos placements.

Pour rendez-vous ou renseignement :



Carol-Anne Noch
Planificatrice financière
et représentante en épargne
collective
Fonds d'investissement
Royal inc.
(819) 849-6540



Carmelle Riendeau
Conseillère en prêts
hypothécaires
(819) 566-2743



RBC
Groupe financier

118820

ÉCHANGEURS DE CHALEUR INDUSTRIELS

SERVICES :

Fabrication sur mesure :

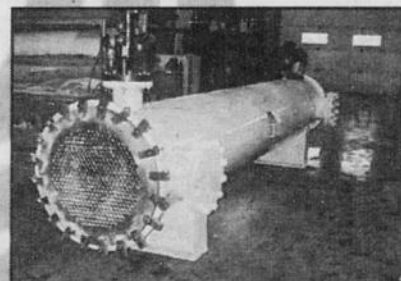
- Serpentinaux
- Tubes et calandres
- Aérothermes
- Refroidisseurs d'huile

Département d'ingénierie :

- Conception
- Calculs thermiques et mécaniques
- Assistance technique

Entretien :

- Réparation
- Remise à neuf
- Entretien préventif



CARON

ET FILS

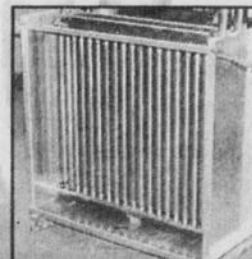
103090 Canada inc.

4, Route 147, C. P. 33

Coaticook (Québec) J1A 2S8

Tél. : (819) 849-3015

Télec. : (819) 849-3057



118111

Une région où il fait si bon vieillir

Maryse Carbonneau

COATICOOK

«**O**n deviendra tous vieux un jour, d'affirmer Anna Gagnon, présidente de la Table de coordination des aînés, c'est la justice de la vie.»

Le vieillissement de la population québécoise n'est un secret pour personne, mais en inquiète certainement plusieurs. Une de ces préoccupations, le logement de nos aînés, fait déjà l'objet de nombreuses réflexions et interventions dans la région de Coaticook.

Un des phénomènes marquants dû au caractère rural de la MRC de Coaticook est sans contredit l'exil des personnes aînées résidant dans les petites municipalités vers le centre urbain. Johanne Bolduc, chef d'administration de programmes pour le secteur personnes âgées et réhabilitation du Centre de Santé de la MRC de Coaticook, explique que «quand les gens arrivent en ville, ils ont la chance que plusieurs types

de résidence s'offrent à eux, suivant leur degré d'autonomie. On parle alors de l'achat d'un condo, la location d'une chambre en résidence privée ou, lorsque nécessaire, les soins de longue durée du Centre de Santé.»

De poursuivre Mme Bolduc, «il est évident que la présence de nombreux services à domicile dans notre région, tels que l'aide domestique, la popote roulante et les soins médicaux, aident grandement nos aînés à demeurer plus longtemps à la maison. Il ne faut pas oublier que la moyenne d'âge chez nous est de 84 ans!»

Doit-on alors s'inquiéter? Toujours selon Mme Bolduc, «271 personnes occupent présentement les 341 unités de logement disponibles en résidences privées, mais il est évident qu'on peut déjà prévoir une crise importante de logements dans les prochaines années et qu'il faut y voir dès maintenant si on veut passer à travers».

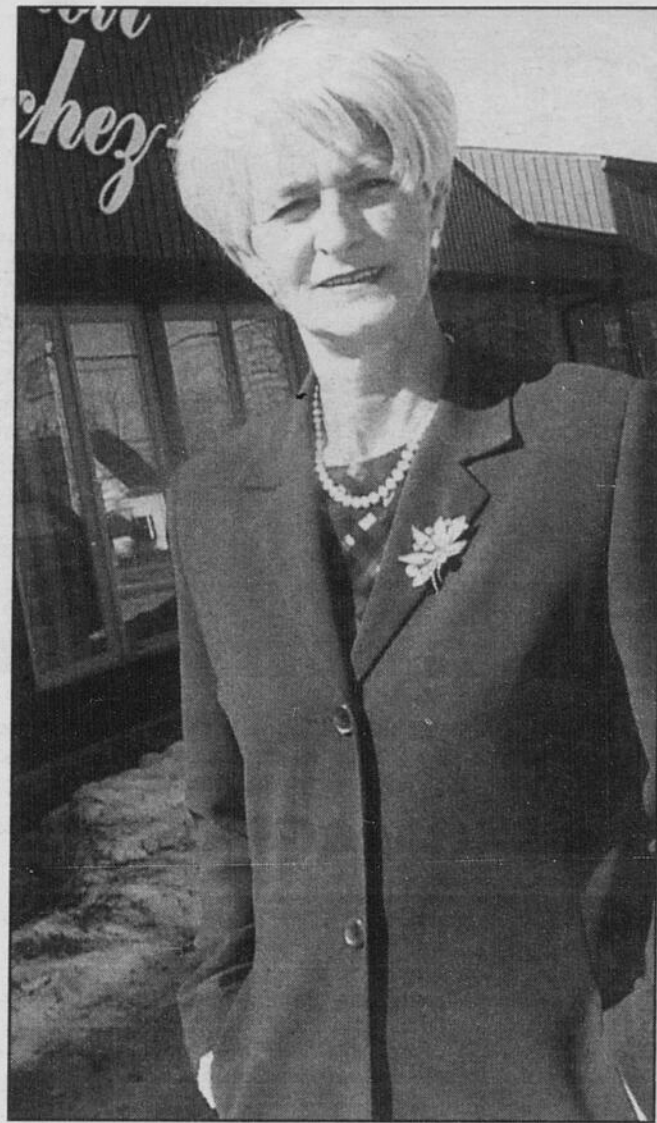
Mme Bolduc n'est d'ailleurs pas la seule à chercher des solutions. André

Langevin, maire de la Ville de Coaticook, croit «qu'il y a actuellement un manque au niveau de nos personnes autonomes qui souhaitent habiter de plus petits espaces, tout en protégeant leur intimité, et ce, en ayant accès aux commerces du centre-ville. En 2004, la Ville de Coaticook construira 18 nouvelles unités de logements principalement destinées à venir en aide aux jeunes familles, mais nous n'attendrons pas la fin de l'année pour nous pencher sur la question entourant le logement de nos aînés».

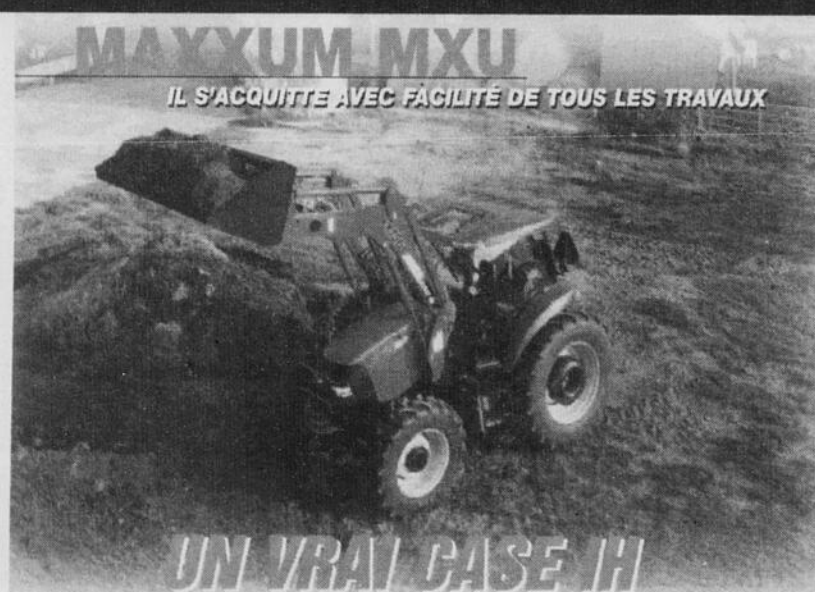
Il va sans dire que Mme Gagnon approuve l'idée de la Ville de Coaticook, car selon elle, «chaque personne qui quitte son village ou sa maison, vit un grand deuil. La perte graduelle d'autonomie et les déménagements qu'elle occasionne se vivent généralement par étape. Peut-être qu'une de ces étapes est davantage manquante dans notre région».

Et qu'en est-il de nos petites municipalités rurales? «C'est une question de rentabilité, de répondre Mme Gagnon, et c'est bien dommage, car je suis persuadée que bien des citoyens souhaiteraient demeurer le plus longtemps possible dans leur village.»

En guise de consolation, la région de Coaticook peut s'enorgueillir de posséder le seul regroupement de résidences privées en Estrie, un comité issu de la Table de coordination des aînés, dont le mandat est d'assurer une qualité de vie et de services uniformes dans l'ensemble des résidences. Mme Gagnon souligne avec fierté que «le regroupement veille au bien-être de ses résidents, mais aussi des propriétaires et des employés».



La Tribune, Jean-François Gagnon
Mme Anna Gagnon, présidente de la Table de coordination des aînés de la MRC de Coaticook, entend appuyer toute action visant à favoriser le maintien des personnes âgées dans leur milieu de vie.



ROUGE VISIBILITÉ

Voyez le travail sous un nouveau jour. Une visibilité incomparable avec sa cabine à 2 portes pleine grandeur et son toit ouvrant transparent qui agrémentent les travaux avec le chargeur, le tout en silence.

ROUGE PUISSANCE

Une nouvelle génération de moteur performant libérant l'augmentation du couple la plus élevée au monde : 62%.

4 MODÈLES

MXU 100 - 80 C.V., PTO	MXU 125 - 105 C.V., PTO
MXU 110 - 95 C.V., PTO	MXU 135 - 115 C.V., PTO

Nouveau

Les **FARMALL**
sont de retour

11 modèles de DX18 à DX55



Un tracteur compact avec du coffre au ventre

Venez rencontrer votre concessionnaire de la région

J.M. Chagnon inc. (819) 849-2663

103, rue Main Ouest, Coaticook

La marque des professionnels
CASE IH



HAMSTER

À l'achat d'une cage
(Safari ou Spacestation)

GRATUIT

PERRUCHE

À l'achat d'une cage
équipée

Spéciaux
du 8 au 10 avril
2004

5 \$ de rabais sur le 40 lb
Maintenance Eukanuba
Nourriture pour chiots lams
21,99 \$ le 20 lb

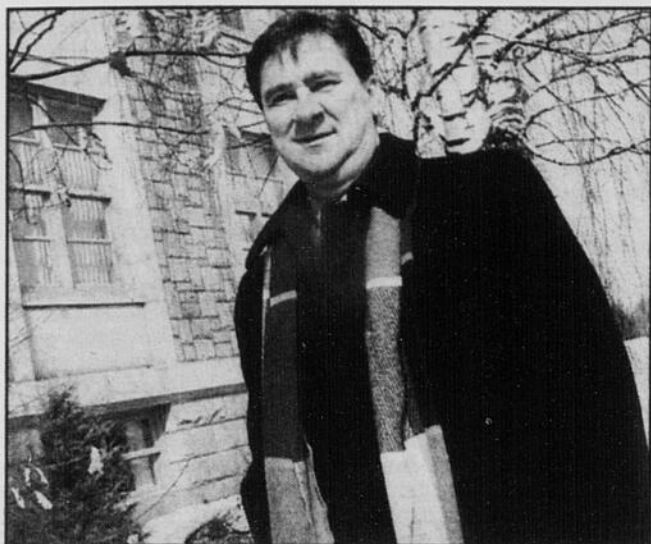
Réservez tôt pour vos

- Service de toilettage sur rendez-vous.
- Service de garderie pour chiens et chats.

Tél. : (819) **849-7913**
392, rue Saint-Jacques Sud,
Coaticook

118811

Roma Fluet à l'aube d'une retraite méritée



Après plus de 30 ans à la Ville de Coaticook, le directeur général Roma Fluet quitte son poste.

Jean-François Gagnon COATICOOK

Roma Fluet admet que c'est avec une «certaine nostalgie» qu'il envisage son départ à la retraite, prévu ce 31 avril, au terme de plus de 30 années passées au service de la Ville de Coaticook. «Je vais alors mettre derrière moi tout un pan de ma vie», indique-t-il.

La majeure partie de ses années à l'hôtel de ville de Coaticook, l'homme âgé de 56 ans l'aura vécue dans le rôle de directeur général, un poste qu'il dit avoir été «fier d'occuper tout ce temps».

S'il confie son attachement à ce poste et à la municipalité qu'il sert, il croit d'autre part que les contribuables l'ont «relativement apprécié. En tout cas, ils n'ont jamais porté de grosses plaintes contre mon administration».

Cette cassure que représente toujours la retraite ne sera pas si nette qu'on le penserait pour le quinquagénaire, puisque Roma Fluet demeurera le conseiller spécial du futur directeur général de la Ville de Coaticook, Vincent Tanguay,

et ce, pour environ une année.

«À mon avis, Vincent est prêt à me succéder, prétend-il. Au besoin, je serai là pour lui donner des conseils. Comme moi avant lui, il deviendra directeur général en assez bas âge. Tu manques d'expérience à 30 ans, mais tu compenses en passant plus de temps à réfléchir aux différents dossiers et en travaillant beaucoup.»

Mais Roma Fluet ne se limitera pas à conseiller Vincent Tanguay. Il conservera par surcroît ses fonctions de directeur de l'Office municipal d'habitation de Coaticook et de la Régie inter-municipale protection incendie de la région de Coaticook.

D'autres défis?

Malgré tout, Roma Fluet apparaît quelque peu pressé de s'octroyer une longue période de vacances. «Cet été,

ce sera le temps pour la pêche, la moto et le golf, lance-t-il. Je n'aurai pas de difficulté à ne plus faire de grosses semaines de travail, contrairement à ce qu'on pourrait croire.»

«Je ne pêche que depuis trois ans à peu près. J'ai fait une belle découverte en commençant ce sport. C'est très relaxant comme activité. Je ferai sûrement de la pêche à l'extérieur de l'Estrie dans les prochaines années, mais aussi dans les plans d'eau de la région.»

Par ailleurs, il indique avoir racheté une carte de membre au Club de golf de Coaticook. «J'avais déjà été membre de ce club de golf il y a 25 ou 30 ans», se rappelle-t-il, vraisemblablement

anxieux de retourner sur ses allées verdoyantes.

Après l'été, il n'est pas exclu que Roma Fluet se retrouve à oeuvrer aux côtés de Jacques Houle au sein de la Fondation des lacs et rivières du Canada ou qu'il amorce une collaboration avec la compagnie Teknika de Sherbrooke.

«Ces deux organisations m'ont approché pour que je leur fournisse mon expertise dans le domaine environnemental, acquise à travers mon travail à la Ville. Je ne leur ferme pas la porte, mais je n'ai pas l'intention de m'embarquer trop à nouveau. Je désire me garder du temps pour moi!», note-t-il.

**FINE CUISINE
RECONFORT**

La Tablee
du pont couvert

Table d'hôte
gastronomique
4 services et plus

**Table d'hôte
« printemps »**

Le porcelet de lait et sa douceur
d'érable... et son risotto, sauge et
zeste d'orange.

À partir de **35⁹⁵\$**

TABLEE CHAMPÊTRE (819) 837-0014
Apportez votre vin www.tableedupontouvert.com

5675, Route 147, Milby (Québec)
(à 10 min. de Sherbrooke)

FRANCIS FAVREAU

enseignes
Bachelier ès Art (BA)

- Art appliqué
- Concept artisanal
- Fer forgé
- Bois sculpté

(819) 849-9328
Dixville

Régime d'assurance collective des Chambres de Commerce

Saviez-vous que
votre

**Chambre de commerce
de la région de Coaticook**

offre à ses membres (ou futurs membres)

**une assurance collective faite sur mesure
pour leur entreprise et qui pourrait**

**avantageusement remplacer l'assurance
médicaments du Québec?***

* Certaines conditions s'appliquent.

Pour de plus amples informations, rejoignez

**Chambre de commerce
de la région de Coaticook.**

(819) 849-9677

Services financiers G. Thibeault inc.

(819) 849-9141

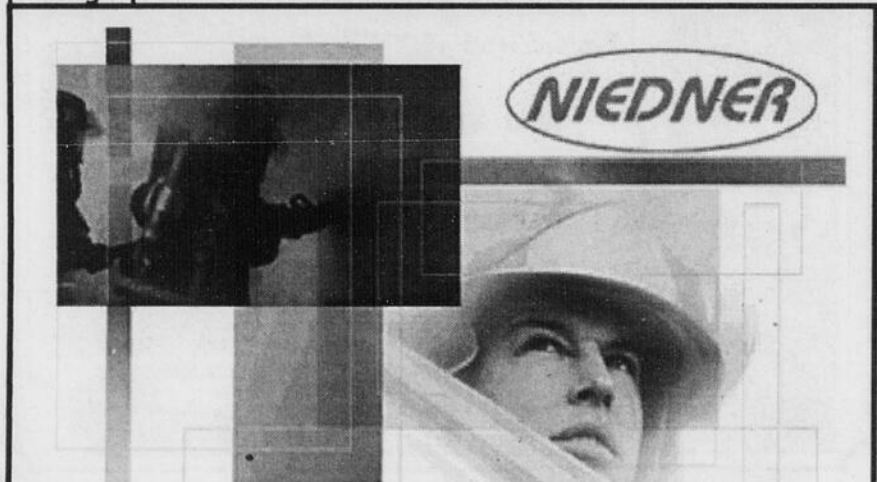


**LES SERVICES FINANCIERS
G. THIBEAULT INC.**





La Tribune, Jean-François Gagnon
Patricia Sévigny, du secteur touristique du CLD de la MRC de Coaticook, est fière de montrer l'un des 11 panneaux indiquant un secteur privilégié pour l'observation de la faune ailée.



Plus de 100 ans de qualité et service.

Niedner a vu le jour en 1895, au Massachussets. Pour répondre à une forte croissance, l'entreprise, alors spécialisée en fabrication de boyaux d'incendie en lin, décide d'ouvrir une usine à Coaticook, en 1914.

En 1992, Niedner investit plus de trois millions pour un nouvel établissement de production à Coaticook et aujourd'hui, Niedner fait partie de Tyco International inc., une importante multinationale qui s'en est porté acquéreur en 2000.

Niedner est une usine dévouée à la recherche, au développement et à la fabrication de boyaux d'incendie, de boyaux pour les canons à neige et de boyaux utilisés dans la fabrication de coussins gonflables latéraux pour les voitures de luxe telle BMW.

L'entreprise emploie actuellement plus de 100 travailleurs.

Niedner tient à remercier la Ville de Coaticook pour sa coopération et son support à la croissance de ses opérations.

CERTIFIÉE ISO 9001

Courriel: sales.niedner@tycoint.com

www.niedner.com

Tél.: (819)849-2751

Téléc.: (819)849-7539

675, rue Merrill

Coaticook (Québec) Canada, J1A 2S2

118816

La région innove en

Jean-François Gagnon

COATICOOK

Si vous vous promenez cet été dans la région de Coaticook et que, tout à coup, vous croisez un panneau brun sur lequel apparaît le dessin d'un individu muni de lunette d'approche aux côtés d'un oiseau, vous saurez que vous vous trouvez dans un secteur privilégié pour l'observation de la faune ailée.

Au total, 11 panneaux de ce type seront installés dans la région de Coaticook, au cours des prochaines semaines, pour désigner autant de sites ornithologiques particulièrement intéressants. Il s'agit d'une première au Québec qui, éventuellement, fera des petits.

L'installation de ces panneaux cadrera dans les efforts de la MRC de Coaticook afin de se positionner avantageusement face aux amateurs de loisirs ornithologiques, qui sont de plus en plus nombreux en Amérique du Nord.

Préalablement, dans les dernières années, un inventaire ornithologique a été complété dans la MRC de Coaticook et a révélé tout le potentiel de ce territoire en matière d'observation d'oiseaux.

Ajoutons que, suite à cet inventaire ornithologique, on a travaillé à la création d'un petit document pliable, intitulé *Le petit guide d'initiation aux sites ornithologiques de la région de Coaticook*.

Disponible bientôt pour le grand public, ce guide répertorie les meilleurs lieux d'observation d'oiseaux du secteur coaticookois, tout en offrant diverses informations telles la nomenclature des espèces à observer sur chaque site ou le code d'éthique des ornithologues.

Par surcroît, ce guide inclut une carte de navigation et des renseignements précis pour aider les gens à se retrouver sur le territoire de la MRC de Coaticook et à dénicher les sites d'observation.

Un intérêt palpable

«Les données sur la présence des diverses espèces d'oiseaux dans ce secteur étaient complètement inexistantes auparavant, indique l'ornithologue Serge Beaudet. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas et les amateurs d'ornithologie de l'Estrie en particulier découvrent le potentiel des lieux.»

Mais ces amateurs estriens ne seraient pas les seuls à démontrer de l'intérêt pour la MRC de Coaticook. Non, car dans la région de Montréal des personnes attendraient avec «impatience» le petit guide qui sera publié prochainement.

Conseiller spécial auprès des instigateurs de ce projet dans la MRC de Coaticook, Serge Beaudet se montre enthousiaste devant toute cette initiative. «L'offre québécoise pour les amateurs d'ornithologie est mince, comparativement à ce qui existe aux États-Unis et en Ontario par exemple», révèle-t-il.

«À mon avis, la région coaticookoise deviendra avant-gardiste avec son initiative au niveau provincial. On ne voit ça nulle part au Québec un tel projet. Probablement que d'autres MRC estriennes gagneraient à suivre son exemple.»

«Vous savez, les amateurs d'ornithologie sont souvent des gens relativement aisés financièrement, qui n'hésitent pas à dépenser dans les secteurs qu'ils visitent. En plus, ils sont respectueux de l'environnement», explique Serge Beaudet.

Voir LA RÉGION en page S17

arrêt

**Le Parc
de la Gorge
de Coaticook**

Venez faire un arrêt...

www.gorgedecoaticook.qc.ca

Randonnée pédestre 10 km
Vélo de montagne 20 km
Camping boisé 75 lots avec services
 34 lots sans service
 20 lots sauvages
Location de refuge meublé
Équitation Randonnée 1 ou 2 heures
Sentier d'ornithologie (oiseaux)

*Une vaste choix d'activités dans
un seul **PARC***

**Information :
(819) 849-2331**

arrêt

arrêt

118817

matière de loisir ornithologique

LA RÉGION

Suite de la page S16



La Tribune, archives

Les ornithologues estriens connaissent bien le potentiel de la MRC de Coaticook.

Le seul hic, d'après ce dernier, en ce qui concerne le secteur coaticookois et les développements prévus, c'est le manque relatif d'hébergement sur place. «Mais il ne sera pas difficile de régler ce problème. Quelques auberges spécialisées dans les forfaits ornithologiques changeraient tout», allègue-t-il.

Imagine ce que tu peux faire!

Un choix de 10 diplômes d'études professionnelles!

Fleuristerie	> 10 mois
Horticulture ornementale	> 11 mois
Mécanique agricole	> 2 x 9 mois
Mécanique automobile	> 2 x 9 mois
*Production laitière	> 11 mois
*Production bovine	> 11 mois
*Production porcine	> 11 mois
*Production horticole	> 11 mois
Réalisation d'aménagements paysagers	> 9 mois
**Secrétariat	> 18 mois

“ Les cours théoriques alternent avec beaucoup de pratique, d'ateliers et de vrais projets grandeurs nature, je suis certain que ma formation répondra aux besoins des employeurs ”



Centre Régional
d'Initiatives et de
Formation en Agriculture

* Formation harmonisée avec le collégial : L'élève a la possibilité de poursuivre ses études pour l'obtention du Diplôme d'études collégiales (DEC) en Gestion et exploitation d'une entreprise agricole (GEEA). Offert par le Collège de Sherbrooke, ce DEC est dispensé en grande partie dans les locaux du CRIFA.
** Les élèves peuvent s'inscrire tout au long de l'année scolaire puisque l'enseignement est individualisé.

Téléphone : (819) 849-9588 poste 232 | Courriel : dircrifa@cshc.qc.ca | 125, rue Morgan, Coaticook, Québec, J1A 1V6

<http://crifa.cshc.qc.ca/>

Votre Guichet Unique

DEVELOPPER EMSEMBLE

Pour la croissance de l'emploi et de l'entrepreneurship



CHAMBRE DE
COMMERCE DE
LA RÉGION DE
COATICOOK
ccrc@abacom.com
849-9677

- Activités régulières, contacts d'affaires
- Régime d'assurance collective
- Certification d'origine
- Représentation des gens d'affaires
- Partenariat régional

- Fonds d'investissements régulier et jeunesse
- Aide technique aux promoteurs
- Support financier et technique aux initiatives de développement local
- Formation et développement Internet



SADC

Société d'aide
au développement
de la collectivité
de la région de Coaticook
(819) 849-3053
www.regioncoaticook.qc.ca/sadc

RUES PRINCIPALES

COATICOOK
cvcoaticook@videotron.ca

849-9677

- Animation du centre-ville
- Support et formation aux commerçants
- Développement de marché
- Promotions commerciales

PRIORITÉ D'INTERVENTION

- Aide à l'entreprise individuelle ou collective
- Promotion touristique
- Développement rural
- Développement agroalimentaire

SERVICE

- Plan d'affaires
- Recherches de financement
- Plan de commercialisation
- Animation et information



M.R.C. DE COATICOOK
Centre local de développement
cld@cldmrcccoaticook.qc.ca

849-7014



CARREFOUR
Jeunesse • Emploi
de la MRC de Coaticook
849-0440
www.cjemrcccoaticook.qc.ca

- Aide à la recherche d'emploi
- Information scolaire et professionnelle
- Services de consultation professionnelle
- Suivis personnalisés
- Support technique et informatique

14, rue Adams, Coaticook, J1A 1K3
Télécopieur : (819) 849-9683

L'avenir de l'agriculture régional abordé

Maryse Carbonneau

COATICOOK

Quel type d'agriculture la région de Coaticook souhaite-t-elle voir se développer sur son territoire? Voilà la question qui sera posée lors du premier colloque sur l'avenir de l'agriculture qui se tiendra au mois de novembre 2004 à Coaticook.

«La fragilité de notre secteur agricole inquiète beaucoup, de souligner Sylvie Harvey, directrice générale, au CLD de la MRC de Coaticook, et il est clair qu'il nous faut réfléchir et agir dès maintenant.»

De fait, l'augmentation de la taille des entreprises agricoles et la diminution de leur nombre, le démantèlement des fermes laitières, l'opposition de citoyens à l'implantation de certaines productions, le phénomène d'intégration de l'industrie porcine, le transfert de plus en plus difficile de l'entreprise familiale, les normes d'épandage, la chute des prix engendrée par la vache folle, l'endettement agricole, et bien d'autres, ne laissent personne indifférent. Le monde agricole change et ces changements commencent sérieusement à inquiéter la population.

«Notre agriculture n'est pas que l'affaire du monde agricole, de dire Guy Charland, directeur général, à la MRC de Coaticook. C'est une responsabilité collective. Il est clair que l'état de santé de notre économie agricole a un impact direct sur notre démographie. Lors du dernier forum socio-économique en 2002, la MRC et le CLD ont été mandatés afin de mettre sur pied un colloque devant susciter une réflexion à l'égard des modèles et du développement de l'agriculture dans la région, et nous entendons livrer la marchandise.»

Comité conseil

Afin de les aider dans leur travail, les deux organismes ont mis sur pied un comité conseil composé de l'ensemble des organismes agricoles locaux et régionaux et dont le rôle est d'orienter les travaux de la MRC et du CLD.

«Dans un premier temps, il était important de ne pas inviter les gens à réfléchir sur des qu'en-dira-t-on», de spécifier Mme Harvey. Pour ce faire, les organisateurs ont commandé non pas une, mais deux études.

Une première étude menée par le Groupe Agéco de Sainte-Foy comprend, entre autres, une analyse de



Courtoisie Madeleine Inkel, CLD de la MRC de Coaticook

La production agricole étant un secteur d'activités fort important sur le territoire de la MRC de Coaticook, les intervenants du milieu tiendront un important colloque sur l'avenir de l'agriculture, au mois de novembre.

**Vous rénovez?
Pensez Escatek**



**Merci
pour votre
belle fidélité
depuis
12 ans!**

ESCALIERS

intérieurs de bois franc
réalisés selon vos goûts

SERVICE

d'installation
TRAVAIL
de qualité



Venez voir notre salle de montre.

**Le spécialiste de l'escalier en Estrie
et c'est le patron qui vous sert!**

RBQ : 8103-3409-07

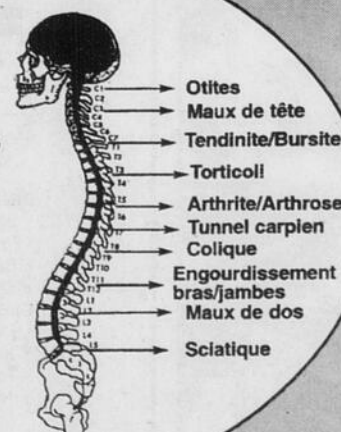
Licence de la Régie du bâtiment. Membre de l'APCHQ

2519, chemin des Écossais

Tel. : (819) 346-8478 - Téléc. : (819) 346-0020

Clinique CHIROPRATIQUE de Coaticook

*La
chiropratique
c'est sûr,
c'est sage
et
c'est naturel.*



Dr Vicky Desorey
Chiropraticienne

**Venez me
consulter.**

57, rue Main Est, bureau 200,
Coaticook

849-4871

l'évolution des structures des entreprises des principales productions de la MRC au cours des vingt dernières années et une analyse des achats de fonds de terre au cours des cinq dernières années. M. Charland précise que «cette étude a été rendue possible grâce à la contribution financière de 30 580 \$ du Fonds de diversification économique. Sans ces argents, il nous aurait été presque impossible d'aller de l'avant avec le colloque».

Une seconde étude consiste principalement à faire l'inventaire des différentes productions, établir la valeur foncière des entreprises agricoles et localiser les différentes productions animales et végétales.

Les deux études devraient être complétées au mois d'août, juste à temps pour mettre en forme ces informations et acheminer la documentation aux organismes concernés, ainsi qu'aux futurs participants du colloque. À ce sujet, M. Charland souligne que «tous les citoyens qui s'intéressent à l'avenir de leur région pourront s'y inscrire. Plus on sera, mieux ça vaudra».



**Service
Mécanique
à Domicile**

849-6833 / 823-4881

**Jacques
Harvey**

**223, rue Cutting
Coaticook (Québec) J1A 2G2**

118834

Jean-Pierre Fleury heureux au CLD

Jean-François Gagnon

COATICOOK

Jean-Pierre Fleury se montre ravi de son embauche à titre de commissaire au développement au sein du Centre local de développement de la MRC de Coaticook. Provenant du secteur privé, il apparaît enchanté de demeurer en lien avec le milieu des affaires.

Avant de s'amener au CLD de la MRC de Coaticook, Jean-Pierre Fleury travaillait à l'usine de Coaticook du groupe Les Industries de la Rive-Sud, où il occupait le poste d'adjoint aux ressources humaines.

Auparavant, il avait aussi agi comme coordonnateur de formations au Virage Carrefour jeunesse emploi à Saint-Jean-sur-Richelieu ainsi qu'au Centre de main-d'oeuvre OPEX à Sherbrooke.

«À travers ma carrière, j'ai toujours été en lien avec le monde des affaires, relate Jean-Pierre Fleury, qui est arrivé en poste au CLD de la MRC de Coaticook il y aura bientôt trois mois. C'est un milieu qui m'intéresse parce qu'il regroupe des visionnaires.»

«De façon générale, les entrepreneurs sont des gens plaisants à côtoyer, car ils ont des tas de projets en tête et sont dynamiques. On peut certainement affirmer que ce sont des personnes passionnées», poursuit le commissaire au développement.

Ceci dit, Jean-Pierre Fleury semble particulièrement épris du milieu industriel de la région de Coaticook. «Je n'en reviens pas de voir aller les entreprises de ce secteur», clame-t-il sur un ton sincère.

Mais le secteur industriel n'est vraisemblablement pas le seul à l'impressionner dans la région de Coaticook. Son milieu agro-alimentaire s'attire

aussi ses éloges. En fait, en bout de ligne, il juge que c'est toute la MRC de Coaticook qui «évolue bien».

«La communauté de la région est tissée serrée. En plus, la Ville de Coaticook profite d'un maire exceptionnel en André Langevin», explique le nouveau commissaire au développement.

Un défi intéressant

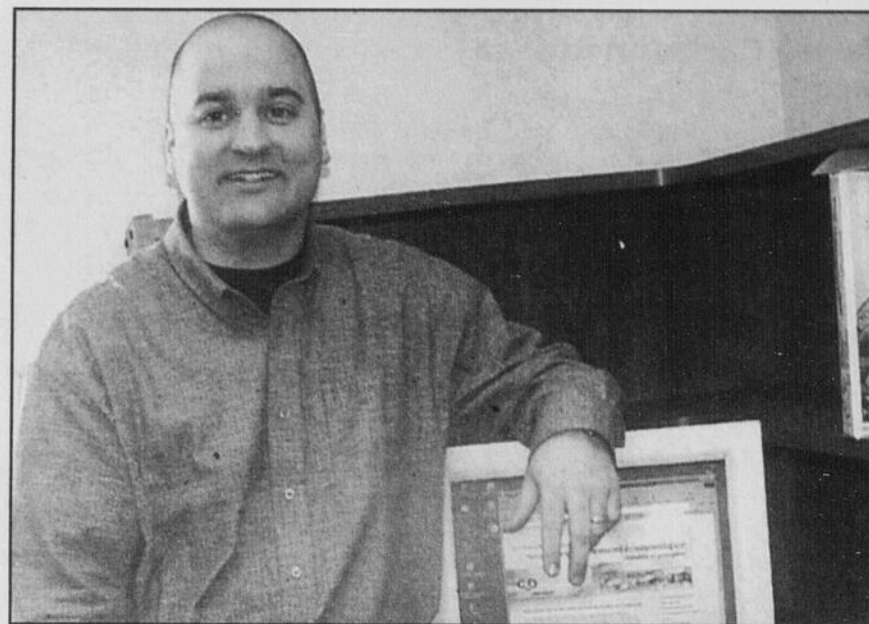
Jean-Pierre Fleury raconte qu'il a quitté Les Industries de la Rive-Sud pour le plaisir de «monter des projets» au CLD de la MRC de Coaticook. L'attrait du secteur para-gouvernemental, qui comporte certains avantages, aura en plus eu un effet sur lui.

«Je connaissais très peu le CLD avant de me joindre à un comité de deuxième transformation du bois alors que j'étais aux Industries de la Rive-Sud. Voilà comment j'ai fait connaissance avec sa directrice, Sylvie Harvey, et son mandat.»

«Pour l'instant, le défi que je relèverai à titre de commissaire au développement reste un peu flou dans mon esprit et se précisera davantage d'ici un an et demi à peu près. J'ai cependant l'intention de m'adapter aux besoins des entreprises», confie-t-il.

Afin de prendre le pouls de ces entreprises justement, Jean-Pierre Fleury a amorcé une tournée de celles installées dans la région coaticookoise. Il en a visitées plus d'une vingtaine jusqu'à présent.

«J'ai remarqué que les entrepreneurs du coin sont pas mal préoccupés par la montée de la Chine comme puissance économique et par la performance du dollar canadien face à la devise américaine ces temps-ci», note le commissaire, tout en semblant croire que le milieu saura rencontrer les défis auxquels il est confronté.



La Tribune, Jean-François Gagnon

Jean-Pierre Fleury est ravi d'occuper le poste de commissaire au développement au CLD de la MRC de Coaticook.

Vos affaires,

on en fait notre affaire!



Jean-François Duplessis
Conseiller publicitaire

La Tribune

Une présence active
dans

Coaticook et sa région

Toujours à votre écoute, toujours prêt à vous donner pleine satisfaction... Nous travaillons pour et avec les gens de votre région!

jdupless@latribune.qc.ca

Appelez 564-5456
poste 238



118803

Le Bocage

Fine cuisine régionale



Visitez la magnifique campagne des Cantons-de-l'Est et découvrez Le Bocage.

Depuis déjà 16 ans, l'Auberge offre des soupers gastronomiques de 5 et 6 services, dans la salle à dîner ou sur la terrasse.

Quatres chambres meublées à l'ancienne vous attendent à l'étage dont deux suites, chacune avec salle de bains privée et foyer. Une piscine creusée et chauffée, côté jardin, demeure à votre disposition tout au long de votre séjour.

Le calme, le romantisme, le dépaysement, la gastronomie, le tout est à votre portée.

Les réservations sont requises. Vous devez apporter votre vin.

Le souper 6 services à 48 \$/personne.

Le forfait souper/coucher/déjeuner

à partir de 95 \$/personne.

Classification hébergement Québec : 4 soleils

Auberge Le Bocage
200, chemin Moe's River

Compton (Québec) J0B 1L0

(819) 835-5653

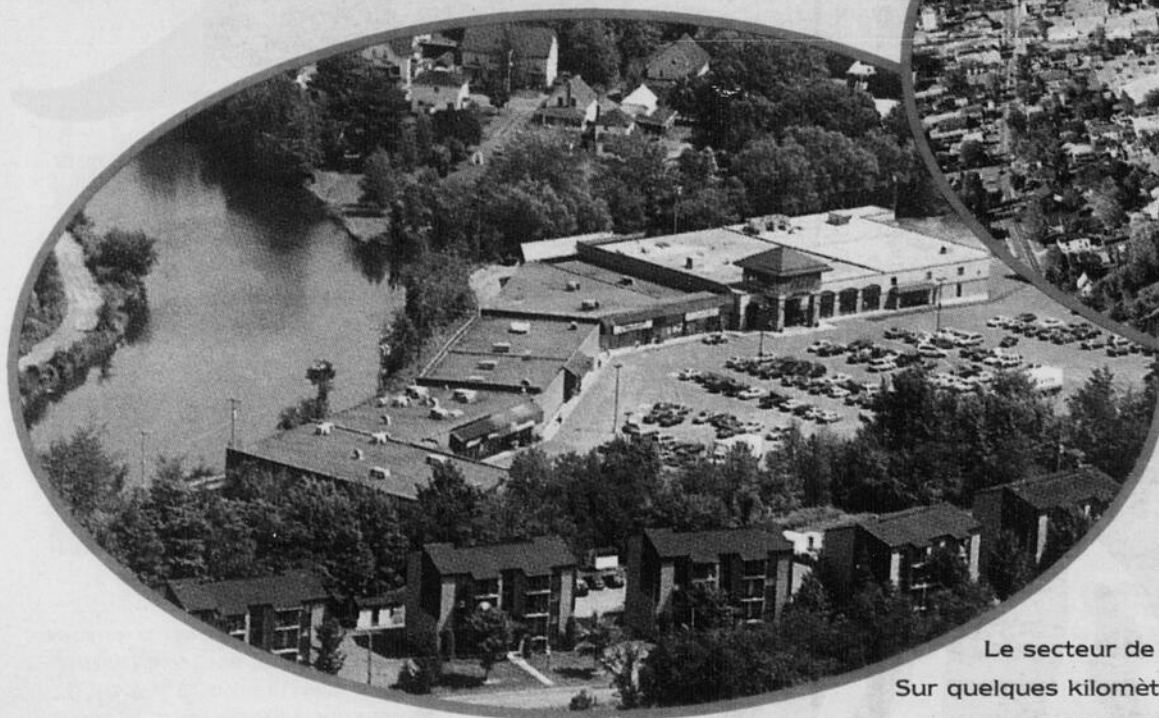
www.lebocage.qc.ca



COATICOOK...

une nature à découvrir!

Coaticook se démarque par la qualité de ses paysages. Une visite plus approfondie dans la région vous amènera dans des chemins de campagne qui vous permettront, tantôt de découvrir des fermes prospères où les collines et les vallons sont cultivés avec passion, tantôt de circuler dans des érablières où les odeurs de sirop et de tire viendront chatouiller vos narines.



En poursuivant votre chemin, vous découvrirez des secteurs boisés qui rappellent la Nouvelle-Angleterre. D'ailleurs, des villages comme Dixville, Stanhope et Baldwin vous feront penser au Vermont, tout près.

Le secteur de Baldwin est un endroit où la beauté est à couper le souffle. Sur quelques kilomètres, vous découvrirez deux lacs, une montagne à escalader, un terrain de golf, un terrain de camping et une plage magnifique. Surtout, n'oubliez pas la pisciculture qui possède la vocation unique de sauver les espèces de poissons en voie d'extinction.

Les développements prévus au cours des prochaines années en feront un site exceptionnel.

Bienvenue à Coaticook!

Le conseil municipal de Coaticook

150, RUE CHILD, COATICOOK (QUÉBEC) J1A 2B3 (819) 849-2721

www.ville.coaticook.qc.ca

Lorsque vous entrez en ville, les dépositaires d'équipements agricoles, la Coop des Cantons, la Caisse populaire des Verts-Sommets et la Laiterie de Coaticook, réputée pour sa crème glacée et ses fromages, vous rappelleront que la campagne est présente même en ville.