

Services communautaires

URGENCE? ou 310-4141



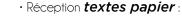
Nos premiers répondants :

- · Christian Blanchette
- · Iulie Descôteaux
- · France Ponton
- · Geneviève Proulx
- · Gisèle Roy

· Pierre-Guy Lavoie

· Nancy loyal





740 exemplaires.

Bureau municipal: 106 St-Jean-Baptiste

· Réception textes courriel trudelk72@gmail.com

· L'Info Saint-Guillaume est publié six fois par année.

· En collaboration avec : Municipalité de Saint-Guillaume

Into Saint-Guillaume



Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de la Mauricie-et-du-Centre-du-Québec

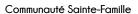








Téléphone: 819 474-2572 Télécopieur: 819 474-4937



Robert Desmarais, curé Manon Gélinas, présidente Andrée Ponton, responsable cimetière

Horaire des messes

Samedi: 16h30 Dimanche: 9h00

Presbytère - bureau - 819 396-2111 Lundi au vendredi: 13h00 à 16h00





Bibliothèque municipale - 819 396-3754

Responsable: Johanne Forcier Mardi: 14h30 à 16h30 19h00 à 20h30

Mercredi: 19h00 à 20h30 Samedi: 10h00 à 11h30



Maître poste Julie Couturier Bureau de poste 819 396-2676

Lundi, mardi, mercredi,

et vendredi: 8h30 à 12h30

14h00 à 17h15

8h30 à 12h30 leudi:

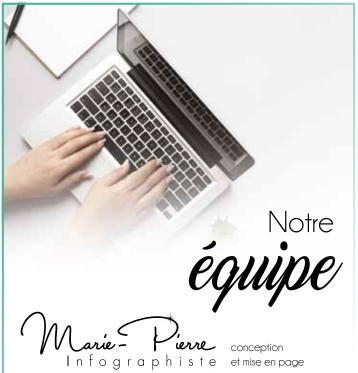
14h00 à 19h00



École Saint-Guillaume 819 850-1609

Directeur: Patrick Grenier

AVIS: Pour faciliter la coordination et obtenir un ensemble cohérent, nous prenons la liberté d'apporter les corrections nécessaires aux articles qui nous sont remis. Nous ne sommes, en aucun cas, responsables de la teneur des articles, soit par leur propos soit par leur contenu.



Karine Trudel facturation/collaboratrice

819 816-5655

Joanie Nadeau rédaction Evelyne Sabourin rédaction Marie Crépeau rédaction lean-Pierre Vallée collaborateur M. Guy Demers collaborateur

> Si vous connaissez des personnes de l'extérieur intéressées à recevoir I'INFO SAINT-GUILLAUME à domicile, téléphonez à Karine au: 819 816-5655

DATE DE TOMBÉE POUR DÉCEMBRE 15 NOVEMBRE



Municipalité de Saint-Guillaume

106, rue St-Jean-Baptiste Saint-Guillaume, Qc JOC 1L0 Tél.: 819 396-2403

Téléc.: 819 396-0184

Courriel : info@saintguillaume.ca Site web : www.saintguillaume.ca

Municipalité jumelée La Chapelle Saint-Aubert. Fr.

Membres du conseil

Alain Laprade - maire

Dominique Laforce - Siège #1

Christian Lemay - Siège #2

Marylène Charest - Siège #3

Mathieu Labrecque - Siège #4

Dominic Doyon - Siège #5

Guylaine Lacharité - Siège #6

Directrice générale

Anny Boisjoli

Adjointe administrative

Karine Trudel

Administratrice comptabilité

Ginette Daiale

Inspecteurs municipaux

Marc Rodier et Francis Nadeau

Directeur service incendie

Karl Gladu

Inspecteur en bâtiment

MRC Drummond - 819 477-2230

Heures d'ouverture du bureau :

Lundi au jeudi · 8h00 à 16h30 Fermé de 12:00 à 13:00 Vendredi · Fermé

Séances du Conseil à venir :

11 novembre · 19h30





des matières résiduelles du Bas-Saint-François

OCTOBRE 2025

Ordures (noir) Lundi 10-24

Recyclage (bleu) Jeudi 13-27

Compost (brun) Jeudi 9-13-20





Info transports

Travaux routiers Conditions routières Caméras de circulation et davantage...

www.quebec511.info

811

Composer le 811 permet de joindre rapidement une infirmière en cas de problème de santé non urgent. Toutefois, en cas de problème grave ou de besoin urgent, il est important de composer le 9-1-1 ou de se rendre à l'urgence.



de Drummond

Tél. 819 472-5700 Télec. 819 472-1770 Sans frais 1 855 472-5700 info@spadrummond.com 1605, rue Janelle Drummondville, (Québec) 12C 5S5



Remerciements aux élus sortants.

Monsieur Robert Julien, Monsieur Jocelyn Chamberland, Madame Francine Julien, Monsieur Luc Chapdelaine,

Au nom du conseil municipal et de l'ensemble des citoyens et citoyennes de Saint-Guillaume, nous tenons à vous exprimer notre plus sincère reconnaissance pour vos nombreuses années de dévouement et d'engagement au service de notre communauté.

Monsieur Robert Julien, vous avez consacré 23 années à la municipalité en tant que maire, guidant Saint-Guillaume avec rigueur, respect. Votre leadership et votre souci constant du bien-être collectif ont contribué à faire évoluer notre milieu de vie.

Monsieur Jocelyn Chamberland, avec 36 années de service, vous laissez une empreinte exceptionnelle par votre fidélité, votre expérience et votre sens du devoir envers vos concitoyens. Votre constance et votre contribution à la vie municipale méritent toute notre admiration.

Madame Francine Julien et Monsieur Luc Chapdelaine, nous tenons également à souligner votre implication au sein du conseil municipal. Votre engagement, votre désir d'améliorer la qualité de vie à Saint-Guillaume ont grandement contribué au développement harmonieux de notre communauté.

Votre travail collectif a permis de bâtir une municipalité solide, dynamique et fière de ses valeurs. Vous laissez derrière vous un héritage de service public dont nous saurons poursuivre la voie avec respect et gratitude.

Nous vous souhaitons le meilleur pour la suite, en espérant que vous garderez toujours un lien privilégié avec la grande famille de Saint-Guillaume.

axec toute notre reconnaissance.

alain Laprade

Maire de Saint-Guillaume



Élection municipale de Saint-Guillaume

Chers citoyens et citoyennes de Saint-Guillaume,

Je tiens à vous adresser mes plus sincères remerciements pour la confiance que vous m'avez accordée lors de la récente élection municipale. C'est avec une grande humilité et un profond sentiment de fierté que j'accepte la responsabilité que vous m'avez confiée à la mairie de notre belle municipalité.

Votre appui témoigne de votre engagement envers le développement et l'avenir de Saint-Guillaume. Je suis conscient de l'importance de la tâche qui m'attend et je m'engage à travailler avec transparence, écoute et détermination pour répondre aux besoins de tous les citoyens.



Je tiens également à remercier les autres candidats pour leur implication et leur volonté de contribuer à la vie démocratique de notre communauté.

Au cours des prochains mois, mon objectif sera de poursuivre le travail entrepris pour améliorer nos infrastructures, protéger notre environnement, soutenir nos familles et nos aînés, et renforcer notre sentiment d'appartenance à Saint-Guillaume. Ensemble, nous continuerons de faire de notre municipalité un milieu de vie dynamique, accueillant et prospère.

Encore une fois, merci de votre confiance. Je suis honoré de servir les citoyens de

Saint-Guillaume et je vous assure que ma porte demeurera toujours ouverte pour vous écouter et travailler avec vous. Avec gratitude,

alain Laprade

Maire de Saint-Guillaume

Cercle de Fermières

Bonjour à vous toutes fermières de Saint-Guillaume,

Tout d'abord, MERCI Muriel pour cette belle activité du 7 octobre!

Toutes les fermières présentes, et il y en avait beaucoup, ont partagé un beau moment de plaisir à apprendre comment faire un coq à épingles.

Qui dit fin d'année, dit Marché de Noël... Alors voici quelques dates à retenir Samedi 15 novembre à Saint-Marcel De 9h00 à 15h00

Au Centre communautaire





Samedi 29 novembre à Saint-Guillaume

De 10h00 à 15h00 À la Salle de l'Âge d'Or

Et pour finir, je vous invite à participer à notre prochaine rencontre du mois prochain, soit le mardi 4 novembre.

Elle aura lieu, comme d'habitude, à 19h00 à la salle de l'Âge d'Or. Ce sera une réunion régulière.

Au plaisir de se revoir.

Cercle de Fermières de Saint-Guillaume

Prévention avant l'hiver

Identifier la borne d'eau extérieure en cas d'urgence.

Si nécessaire, avisez la municipalité pour la fermeture d'eau avant les grands froids.

Si en tournant le robinet l'eau ne sort pas ou très peu, vos tuyaux sont probablement gelés.

Il faut alors agir rapidement pour éviter qu'ils éclatent et provoquent un important dégât d'eau.

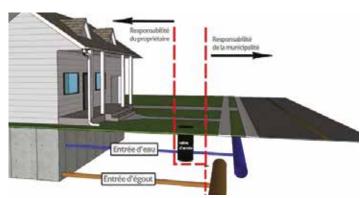
- Ouvrez les robinets.
- Suivez le tuyau qui alimente le robinet afin de trouver la zone aelée.
- Chauffez la zone gelée avec un sèche-cheveux ou utilisez un ruban de chauffage électrique pendant 15 minutes. Assurez-vous de surveiller l'opération et de ne pas laisser d'appareil électrique entrer en contact avec l'eau.
- Si le tuyau gelé se trouve dans un mur, la méthode de réchauffement sera la même, mais le travail sera toutefois plus long.

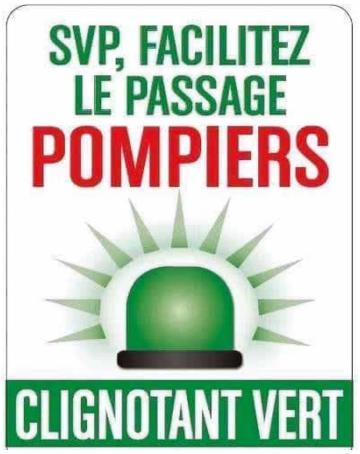




Nous vous recommandons fortement l'identification de votre borne d'eau avec un bâton ou un drapeau en cas d'urgence.

En cas de bris, elle sera plus facile à trouver cet hiver, mais aussi afin de prévenir votre déneigeur de sa présence. En cas de bris, elle sera remplacée à vos frais.







AVIS PUBLIC DU RÉSULTAT DE L'ÉLECTION

Municipalité de Saint-Guillaume Scrutin du 2 novembre 2025

Après avoir pris connaissance des résultats complets de l'élection, moi, Karine Trudel, présidente d'élection, annonce par cet AVIS PUBLIC, que les personnes suivantes ont été proclamées élues aux postes mentionnés ci-dessous :

Poste	Nom de la personne élue	ñ
Maire	Alain Laprade	
Conseillère poste 1	Dominique Laforce	
Conseiller poste 2	Christian Lemay	
Conseillère poste 3	Marylène Charest	
Conseiller poste 4	Mathieu Labrecque	
Conseiller poste 5	Dominic Doyon	
Conseillère poste 6	Guylaine Lacharité	

Donné à Saint-Guillaume, ce 6 octobre 2025.

Karine Trudel

résidente d'élection

Retour sur la

Journée nationale des aînés

1er octobre

-8888888888888·

Nous remercions chaleureusement tous nos aînés qui ont participé à la conférence Aînés avisés, organisée pour célébrer la Journée nationale des aînés.

Cette rencontre nous a permis d'aborder des thématiques importantes telles que la fraude et toutes formes de maltraitance envers les aînés, afin de mieux informer et protéger notre communauté.

Après la conférence, nous avons prolongé ces échanges autour de petites bouchées, dans une ambiance conviviale et bienveillante. Votre présence et votre participation rendent ces moments précieux et inspirants. Nous avons hâte de vous retrouver lors de nos prochaines activités! *

























Chevaliers de Colomb

Les membres de l'exécutif ont entre leurs mains les billets des œuvres des Chevaliers; soyez bien à l'aise de les encourager afin de leur permettre de venir en aide à diverses activités qui ont cours tout au long de l'année.

Le deuxième tirage de la loterie 2025 des Chevaliers de Colomb aura lieu Dimanche le 16 novembre à 15 heures au local du Conseil. Bienvenue à toutes les personnes intéressées.

Je vous signale que les billets pour les tirages de 2026 seront mis en vente auprès de vos fournisseurs habituels au mois de décembre ou en janvier au plus tard. À signaler que le montant recueilli lors de la vente de ces billets, mis à part les prix remis, nous permet de contribuer à la collecte du Centre de dépannage, à la préparation des deux repas hot-dogs annuels

aux élèves du primaire ainsi qu'à diverses demandes faites en cours d'année.

Encore cette année nous participerons à l'œuvre des bons d'achats comme lors des deux dernières années. Les personnes dans le besoin peuvent s'inscrire à partir de la fin octobre en composant le numéro 819-475-Noel(6635). Un suivi vous sera fait.

Le souper annuel de la Fabrique Saint-Famille aura lieu Samedi le I ler novembre à Saint-Bonaventure. C'est une activité de bienfaisance qui permet à notre Curé de venir en aide à diverses situations tout au long de l'année.

Une clinique de sang aura lieu à l'école St-Guillaume le $1^{\rm er}$ décembre. Soyez bien à l'aise de vous ouvrir les bras puisque qu'il y une grande demande de plus en plus de sana!

En terminant, un salut bien spécial à un confrère qui a œuvré au sein de nofre Conseil pendant plusieurs années et qui

nous a auittés dernièrement. Salut Gérald!

P.S prochaine assemblée mensuelle le 24 novembre 2025



Jean-Pierre Vallée 819 396-2692 Grand Chevalier 4335

STATIONNEMENT SUR LE TERRITOIRE DE SAINT-GUILLAUME

Il est important de noter qu'il est interdit d'immobiliser ou de stationner un véhicule routier dans une rue ou un terrain de stationnement municipal la nuit, entre minuit et 7 h, du 1^{er} novembre au 15 avril, et ce, sur tout le territoire de la municipalité.



Club FADOQ de Saint-Guillaume

fadoa

Bonjour tout le monde.

Notre Bingo du mois d'octobre a été un succès. Nous avons pu augmenter nos prix gagnants. Plus on aura de monde, plus les prix seront intéressants. Le 7 décembre 2025 aura lieu notre dernier diner danse. Si vous voulez en profiter, les billets, en nombre limité, sont en vente auprès des membres du C.A.

Vous avez jusqu'au 23 novembre 2025 pour vous en procurer. Ne tardez pas.









POURQUOI RISQUER DE NE PAS VOUS RÉVEILLER?

Quelques secondes suffisent à vérifier le bon fonctionnement de vos avertisseurs de fumée ou de monoxyde de carbone.

Appuyez sur le bouton d'essai pendant quelques secondes afin d'entendre un son. Vous pouvez aussi éteindre une bougie à proximité de votre avertisseur de fumée pour tester l'appareil.



OÙ PLACER VOS AVERTISSEURS?

On recommande d'avoir au moins un avertisseur de fumée par étage, y compris au sous-sol. Installez-les près des chambres à coucher pour entendre l'alarme pendant que vous dormez.



LE SAVIEZ-VOUS?

- Les incendies mortels surviennent surtout la nuit; c'est pourquoi les avertisseurs de fumée ou de monoxyde sauvent des vies
- En cas d'incendie, vous avez moins de 3 minutes pour évacuer votre domicile
- Plus de 30 % des bâtiments résidentiels incendiés chaque année n'ont pas de d'avertisseur de fumée ou de système de détection d'incendie fonctionnel



Pour en savoir plus



LE MONOXYDE DE CARBONE : UN RISQUE INVISIBLE

Ce gaz toxique, inodore et incolore est responsable de nombreuses intoxications chaque année, notamment chez les personnes utilisant des systèmes de chauffage à combustion.



COMMENT LE DÉTECTER?

Installez un avertisseur de monoxyde de carbone dans votre résidence pour protéger votre famille contre ce tueur silencieux.



REMPLACER VOS AVERTISSEURS APRÈS 10 ANS!

Les avertisseurs de fumée et de monoxyde sont composés de cellules de détection qui cessent de bien fonctionner après une décennie. Un appareil de plus de 10 ans pourrait devenir hypersensible et se déclencher sans raison ou ne pas se déclencher à temps en cas de réel incendie.

Le collectif pour la prévention de l'AGSICQ









Paroisse Sainte-Famille Communauté Saint-Guillaume

Robert Desmarais, prêtre





Comme par les années passées, en novembre nous débutons le mois par le souper fraternel « Fèves au lard et jambon » le samedi 1 er novembre au Centre Multifonctionnel de St-Bonaventure au profit de la paroisse. Puis, le 22 novembre, en solidarité avec le Centre Récréatif de St-Guillaume, nous aurons aussi le spectacle de Noël avec Johanne Blouin à 14h00 à l'église de St-Guillaume.

En novembre, nous nous souvenons aussi de nos défunts, tout particulièrement des personnes dont les funérailles et / ou l'Inhumation ont eu lieu dans la paroisse Sainte-Famille. Il y aura des célébrations du souvenir :

Samedi 1er novembre à 16h30 à St-Guillaume Dimanche 2 novembre à 9h00 à St-Guillaume et à 10h30 à St-Bonaventure



Thérèse St-Laurent Suzanne Meunier Gabrielle Brouillard Robert Cusson Jules Tessier Rolland Éthier Monique Lanoie Yvon Tessier André Carignan Marguerite Cyr Pierrette Gaudreau Jacqueline Cartier Yvon Beauregard Huguette Tétreault
Yolande Sarrazin
Pierre Lafleur
Jacques Rittwegger de Moor
Ginette Côté
Mariette Brault
Jean-Denis Bélisle
Raynald Vanasse
Gaston Lanoie
Irène Michaud
Paul-Émile Brouillard
Wilfrid Pepin
Yvon St-Germain

Maurice Lachapelle Denis Limoges Mario Lachapelle Micheline Cyr Doris Belhumeur Alain Senneville Alphérie Dauphinais Rita Colard Léo-Paul Desserres Pierrette Dupuis Reine Beaulieu Atchée Desmarais Irène Côté Michel Gagné Sylvain Tessier Marielle Cyr Fernande Smith

Marcel Fafard
Réjean Bourque
Madeleine St-Germain
Bertrand Lanoie
Rita Courchesne
Claude Guilbeault
Monique Cournoyer
Gérald Léonard

Un très sincère **MERCI** aussi à tous ceux et celles qui ont contribué à la campagne de financement de la paroisse. Grâce à vos dons, nous serons en mesure d'assurer le maintien de la pastorale et du patrimoine paroissial de notre paroisse Sainte-Famille.

Si, pour une raison ou une autre, vous n'avez pas encore répondu à la Campagne de Financement de la paroisse et que vous désirez contribuer au maintien de la pastorale et du patrimoine paroissial, il est toujours temps de faire parvenir votre don au presbytère. Sachez qu'il sera très apprécié. De plus, un reçu pour fins d'impôt vous sera remis pour votre don.



Comme Noël approche aussi, nous faisons appel à vous pour **décorer l'église** de St-Guillaume. Si vous avez un peu de disponibilité, faites-nous-le savoir en téléphonant au presbytère (819 396-2111).





AIDE-MÉMOIRE

CONTENANTS, EMBALLAGES, IMPRIMÉS. C'EST TOUT!





RÉCUPÉRATION

- CONTENANTS DE PRODUITS D'ENTRETIEN MÉNAGER
- **EMBALLAGES, POTS ET CONTENANTS DE PRODUITS ALIMENTAIRES**
- **BOÎTES EN CARTON**
- ASSIETTES ET FEUILLES DE PAPIER D'ALUMINIUM
- EMBALLAGES DE METS À EMPORTER ET PRÉPARÉS
- JOURNAUX ET CIRCULAIRES
- **FEUILLES DE PAPIER, CAHIERS ET ENVELOPPES**



DÉCHETS

- **COUCHES JETABLES**
- LINGETTES NETTOYANTES
- **BROSSES À DENTS**
- JOUETS BRISÉS
- VAISSELLES BRISÉES
- PAILLES EN PLASTIQUE
- **USTENSILES EN PLASTIQUE**
- VITRES
- TOUTES AUTRES MATIÈRES QUI NE SONT PAS RÉCUPÉRABLES OU COMPOSTABLES



COMPOST

- **VIANDES, POISSONS, FRUITS DE MER, FROMAGE**
- **OEUFS ET COQUILLES**
- OS. GRAISSES
- FRUITS ET LÉGUMES
- NOIX ET ÉCALES
- RÉSIDUS DE THÉ, TISANE OU DE CAFÉ
- MOUCHOIRS, CARTONS SOUILLÉS PAR DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES
- **CENDRES REFROIDIES**
- RÉSIDUS VERTS



À NE PAS METTRE DANS AUCUN BAC

RÉSIDUS DOMESTIQUES DANGEREUX PEINTURES, SOLVANTS, PESTICIDES, ENGRAIS CHIMIQUES, HUILE USÉES, FILTRES, BATTERIES, AMPOULES USAGÉES. TOUT CE QUI EST ÉLECTRONIQUE



IL FAUT LES DÉPOSER DANS UN ÉCOCENTRE OU DANS UN DÉPÔT RECONNU POUR RECEVOIR LES RDD OU LES PRODUITS ÉLECTRONIQUES DE VOTRE TERRITOIRE!



Salle municipale | 106, rue St-Jean-Baptiste
INFO / INSCRIPTION : loisirs@saintguillaume.ca | 819-396-0151







Félicitations

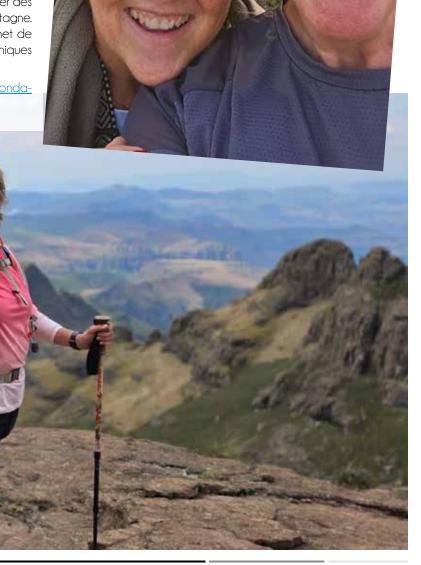
Chantal et France Ponton pour ce 3^e défi

Fondation Sainte-Croix/Heriot

Défi relevé pour les 36 grimpeuses et grimpeurs drummondvillois avec 200 000 \$ net amassé! Cette somme significative viendra soutenir la revitalisation de l'unité de psychiatrie à l'hôpital. Quel engagement remarquable, bravo et merci!

La Fondation prépare déjà la prochaine édition des Grands défis pour la vie dont le départ aura lieu à la mi-septembre 2027. Depuis la première édition en 2013, les Grands défis pour la vie **Lemire Precision inc.** ont pour but d'amasser des fonds pour les soins de santé au moyen de treks en montagne. Jusqu'à présent, ils ont permis de récolter un montant net de 1 440 000 \$ grâce aux 120 grimpeuses et grimpeurs uniques qui totalisent 213 participations.

Vous pouvez lire le communiqué complet ici : https://fondationsaintecroixheriot.com/.../un-trek.../



PARTAGER AU LIEU DE JETER... QUELLE BONNE IDÉE!



SAUVONS LES RESTES...
EN ÉVITANT LE GASPILLAGE

geretapoubelle.ca





les idées de Marie



Le mois de novembre rappelle les fans de football devant leur écran avec la présentation de la Coupe Grey. Bien que ce sport ne soit pas dans mes cordes, j'apprécie occasionnellement de bonnes ailes de poulet. Dire que jadis, cette partie était considérée comme un déchet... le marché de transformation alimentaire doit être ingénieux afin de valoriser tout, vraiment tout! Voici maintenant une pièce à valeur ajoutée, si l'on considère sa teneur en viande, elle est souvent plus chère au poids que le poulet entier.

Voici donc une recette de Ricardo; je l'ai choisie pour sa simplicité et rapidité d'exécution. Je l'ai récemment cuisinée en pilons de poulet, vraiment délicieux bien que d'utiliser le papier parchemin sur la tôle soit assez impératif.

Ailes de poulet piquantes

24 ailes de poulet (moi, j'avais 12 pilons)

Marinade

2 c. à soupe de ketchup 2 c. à soupe de cassonnade 1 c. à soupe de sauce Tabasco 1 c. à soupe d'huile d'olive (ou canola) ½ c. à thé de poivre de Cayenne

Sauce piquante

½ tasse de sauce aux piments (de type Red hot) 1 c. à soupe de beurre 1 c. à soupe de vinaigre blanc Sel et poivre



En préparant les ailes, vous remarquerez qu'elles ont deux jointures. À l'aide d'un couteau de chef, couper les deux articulations. Vous obtiendrez trois morceaux pour chaque aile. Jeter le petit bout pointu ou il n'y a pas de viande (ou le conserver pour vos bouillons).

Dans un plat, mélanger tous les ingrédients de la marinade. Ajouter les ailes de poulet et bien les enrober de marinade. Couvrir et réfrigérer 2 heures ou toute la nuit. Tapisser une plaque de papier parchemin. Placer la grille au centre du four et préchauffer à 400 °F. Répartir les ailes côte à côte sur la plaque. Saler et poivrer. Cuire environ 20 minutes de chaque côté, en badigeonnant avec la marinade restante dans le bol, ou jusqu'à ce que la chaire se détache bien de l'os et qu'elles soient dorées et croustillantes. Au besoin, terminer la cuisson sous le gril. (Broil) pour des ailes plus croustillantes. Une salade verte ou de chou ainsi qu'un riz complétera à merveille!

Sauce : combiner tous les ingrédients de la sauce dans un chaudron et porter à ébullition. Intéressant, les ailes se congèlent une fois cuites! Il ne restera qu'à les réchauffer au besoin. Vérité de la Palice... Le moyen le plus efficace de le faire, est de le faire!



INSCRIVEZ-VOUS!



ALERTES ET
NOTIFICATIONS
DE MASSE

www.saintguillaume.com

819-396-2403



Nos drôles d'oiseaux

par Guy Demers



L'urubu à tête rouge : le nettoyeur des campagnes

Une silhouette qu'on remarque

Avec ses larges ailes sombres et sa tête dénudée d'un rouge vif, l'urubu à tête rouge attire l'attention lorsqu'il plane dans le ciel. Pourtant, ce grand charognard, souvent confondu avec une buse ou un aigle, n'a rien d'un oiseau de proie : il ne chasse pas. Il préfère repérer les animaux morts à l'aide de son odorat exceptionnel, un sens rare chez les oiseaux.

Par une journée d'automne, on le voit souvent tournoyer lentement au-dessus des champs, se laissant porter par les courants d'air chaud. Son vol plané, silencieux et un peu spectral, évoque parfois les silhouettes des vautours du far west. C'est l'oiseau parfait pour nous mettre dans l'ambiance de l'Halloween!

Un rôle essentiel

Malgré son apparence peu engageante, l'urubu joue un rôle vital dans nos écosystèmes : il nettoie les routes, les champs et les bois en éliminant les carcasses avant qu'elles ne deviennent sources de maladies. Ce grand recycleur naturel transforme la mort en équilibre écologique.

En somme, il est le gardien discret de la propreté du paysage rural. Là où d'autres détournent le regard, lui voit une ressource à remettre en circulation.

Un oiseau pacifique

Sous ses airs lugubres, l'urubu est un oiseau timide et inoffensif. Il n'a ni serres puissantes ni bec tranchant. Il préfère s'envoler discrètement plutôt que d'affronter un danger. On pourrait dire qu'il est l'ombre douce des rapaces : discret, efficace et d'une

grande élégance lorsqu'il glisse sans un battement d'aile.

L'urubu s'installe au Québec

Il n'y a pas si longtemps, l'urubu à tête rouge faisait figure d'étranger. Jusque dans les années 1970, on le rencontrait surtout dans le sud des États-Unis et un peu en Ontario. C'est au tournant des années 1990 qu'il a commencé à remonter vers le Québec.

Son expansion illustre autant l'adaptation d'une espèce opportuniste que l'évolution de nos paysages. Déboisements, routes et réchauffement lui ouvrent un territoire qu'il exploite avec efficacité compensant ainsi pour les modifications de son territoire initial.



La Faiseuse d'étoiles, de Mélissa Da Costa

« Figure-toi qu'on m'a confié une mission, m'a un jour dit Maman. Je ne sais pas si je peux t'en parler. C'est une mission secrète. Les autres autour de nous risqueraient de ne pas nous croire. Ils prétendraient que c'est faux... » . Peu importe la vérité, l'important c'est d'y croire. Dans ce roman bouleversant, Mélissa Da Costa nous prouve qu'il n'existe pas de meilleur remède que l'amour pour guérir les blessures les plus profondes..

Francine Charron et Diane Taillon

La Femme de ménage De Freida McFadden

La femme de ménage. Chaque jour, Millie fait le ménage dans la belle maison des Winchester, une riche famille new-yorkaise. Elle récupère aussi leur fille à l'école et prépare les repas avant d'aller se coucher dans sa chambre, au grenier. Pour la jeune femme, ce nouveau travail est une chance inespérée. L'occasion de repartir de zéro. Mais, sous des dehors respectables, sa patronne se montre de plus en plus instable et toxique. Et puis il y a aussi cette rumeur dérangeante qui court dans le quartier : Mme Winchester aurait tenté de noyer sa fille quelques années auparavant. Heureusement, le charmant M. Winchester est là pour rendre la situation plus supportable.. Mais le danger se tapit parfois sous des apparences trompeuses. Et lorsque Millie découvre que la porte de sa chambre mansardée ne ferme que de l'extérieur, il est peut-être déjà trop tard....





Les Enfants du train De Amita Parikh

Europe, 1938, à bord du train le Monde des Merveilles, Lena Papadopoulos ne trouve pas sa place. Même si elle est la fille de l'illusionniste en tête d'affiche. Même si elle partage wagons et repas avec le reste de la troupe. Chaque jour, son fauteuil roulant ne cesse de lui rappeler sa différence et son douloureux isolement. Elle a beau avoir grandi près des feux de la rampe, son univers demeure fermement ancré dans la réalité. Mais au cours d'un trajet les menant vers le prochain spectacle, elle sauve Alexandre, un jeune orphelin juif au passé mystérieux. Sa vie change soudain radicalement. Alors que la troupe voyage à travers le continent, l'amitié qui unit les deux enfants s'épanouit et se transforme, au fil des années, en quelque chose de plus grand. Pendant ce temps, la guerre s'intensifie. Audelà des lumières étincelantes de la scène, la noirceur du nazisme détruit tout sur son passage. Quand elle perdra ce qu'elle chérit le plus, Lena sera forcée de suivre son propre chemin, d'affronter ses doutes et de croire en l'impossible... en commençant par elle-même.



Pour nous joindre

Tél.: 819 396-3754

biblio087@reseaubibliocqlm.qc.ca

Mardi: 14h30 à 16h30 • 19h00 à 20h30

Mercredi: 19h00 à 20h30 Samedi: 10h00 à 11h30







Compte de dividendes en capital : un outil fiscal à connaître

Le compte de dividendes en capital (CDC) est un mécanisme fiscal réservé aux sociétés privées canadiennes. Il permet aux actionnaires de recevoir des dividendes libres d'impôt, sous certaines conditions.

Pourquoi ce compte existe-t-il?

Il vise à respecter le principe d'intégration fiscale, selon lequel un revenu gagné directement ou via une société devrait être imposé de façon équivalente. Puisque les bénéfices d'entreprise sont déjà imposés, le CDC permet d'éviter une double imposition lors du versement de dividendes.

Caractéristiques du CDC:

- Il n'apparaît pas au bilan comptable, mais peut être mentionné en annexe.
- Il est calculé séparément chaque année.
- Il est cumulatif : son solde représente le montant maximal pouvant être versé sans impôt.

Ce qui influence le solde du CDC:

- Gains et pertes en capital
- Dividendes reçus d'autres sociétés
- Produits d'assurance vie détenue par l'entreprise
- · Vente d'immobilisations admissibles



Conclusion:

Le CDC est un outil fiscal discret mais puissant. Bien géré, il permet aux actionnaires de retirer des fonds de leur société sans impact fiscal. Il est donc essentiel de le suivre de près et de consulter un professionnel pour en maximiser les avantages.



Marie Noële Caron, Pl. Fin., BAA Conseillère en gestion de patrimoine Gestionnaire de portefeuille 819 479-5990

marienoele.caron@bnc.ca



Olivier Benoit, Pl. Fin. Conseiller en gestion de patrimoine

819 479-2009 olivier.benoit@bnc.ca

Financière Banque Nationale – Gestion de patrimoine (FBNGP) est une division de la Financière Banque Nationale inc. (FBN) et une marque de commerce appartenant à la Banque Nationale du Canada (BNC) utilisée sous licence par la FBN. FBN est membre de l'Organisme canadien de réglementation des investissements (OCRI) et du Fonds canadien de protection des investisseurs (FCPI) et est une filiale en propriété exclusive de la BNC, qui est une société ouverte inscrite à la cote de la Bourse de Toronto (NA: TSX). Les informations contenues aux présentes proviennent de sources que nous jugeons fiables; toutefois nous n'offrons aucune garantie à l'égard de ces informations et elles pourraient s'avérer incomplètes. J'ai rédigé le présent rapport au mieux de mon jugement et de mon expérience professionnelle afin de vous donner mon avis sur différentes solutions et considérations en matière d'investissement. Les opinions exprimées ici, qui représentent mon opinion éclairée et non une analyse de recherche, ne reflètent pas nécessairement celles de la FBN. Les renseignements contenus aux présentes ont été préparés par Marie Noele Caron, une conseillère en placement de la FBN. Les opinions exprimées ici ne reflètent pas nécessairement celles de la FBN.







Notre mission

Nous mettons notre expertise à votre service pour assurer votre tranquillité d'esprit et votre liberté financière. Notre mission est simple : vous offrir une planification financière personnalisée, adaptée à vos objectifs et à chaque étape de votre vie.

Notre offre de services

Gestion de portefeuille

- · Gestionnaire de portefeuille personnalisé
- · Accès à une offre illimitée en placement
- · Solutions flexibles

Planification financière

- · Plan financier sur mesure et suivi régulier
- · Objectifs financiers à court et à long terme assortis de stratégies

Planification fiscale

- Stratégies financières pour réduire l'impact de l'impôt sur les placements
- Portefeuilles adaptés pour compagnies de gestion

Planification successorale

- Transfert de vos biens
- Planification pour toute situation

Philanthropie

- · Redonner à la collectivité
- · Mise sur pied d'une fondation
- Distribution de dons
- · Legs testamentaires

Donnez un sens à votre patrimoine. Faites-le croître, protégez-le, transmettez-le



Marie Noële Caron, Pl. Fin., BAA Conseillère en gestion de patrimoine Gestionnaire de portefeuille 819 479-5990 marienoele.caron@bnc.ca



Olivier Benoit, Pl. Fin.
Conseiller en gestion de patrimoine
819 479-2009
olivier.benoit@bnc.ca







Présenté par



Recette secrète

GÂTEAU AU FROMAGE & AU CITRON https://www.troisfoisparjour.com/fr/recettes/ gateau-au-fromage-au-citron/

Ingrédients

POUR LA CROÛTE

2 1/4 tasses de chapelure Graham 1/2 tasse de beurre fondu 1/3 de tasse de sucre en poudre

POUR LA GARNITURE AU CITRON

Le zeste de 2 citrons ¾ de tasse de jus de citron 1 tasse de sucre, séparée en deux 4 oeufs

1 tasse de beurre froid, coupé en cubes

POUR LA GARNITURE AU FROMAGE

3 paquets (250 g) de fromage à la crème, à température ambiante 1 ½ tasse de sucre en poudre 1 c. à thé d'extrait de vanille ¾ de tasse de crème 35% à fouetter

POUR LA MERINGUE

1 tasse de sucre
1/4 de tasse d'eau
2 c. à soupe de sirop de maïs clair
3 blancs d'oeufs
1/4 c. à thé de crème de tartre

Étapes

- Beurrer le fond et les parois d'un moule à gâteau à charnière de 8 pouces et tapisser le fond d'un cercle de papier parchemin ainsi que les parois d'une bande de papier parchemin.
- Dans un bol, mélanger la chapelure graham avec le sucre en poudre et le beurre fondu. Foncer le fond du moule à gâteau et le bas des parois avec le mélange de chapelure, environ ½ pouce de hauteur.
- Dans une casserole, verser le zeste de citron, le jus de citron et ½ tasse de sucre. Cuire sur un feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que des premiers frémissements se produisent.
- Dans un bol, fouetter les œufs avec l'autre ½ tasse de sucre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent et forment un ruban. Incorporer le sirop de citron chaud graduellement, en fouettant doucement. Verser le tout dans la casserole et remettre sur le feu moyen, en brassant constamment pendant 5 minutes, jusqu'au premier bouillon d'ébullition. Retirer du feu.
- Incorporer graduellement les cubes de beurre, quelques cubes à la fois, en pulsant entre chaque addition à l'aide d'un pied-mélangeur afin d'émulsionner le tout. Couvrir d'une pellicule plas-

tique et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures.

- Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit bien détendu, soit environ 5 minutes. Incorporer graduellement le sucre en poudre et l'extrait de vanille en fouettant. Incorporer la moitié du mélange au citron et battre pendant 2 minutes.
- Dans un autre bol, fouetter la crème jusqu'à l'obtention de pics fermes. Incorporer au mélange de fromage et de citron en pliant à l'aide d'une spatule. Verser le tout dans le moule, sur la chapelure graham. Réfrigérer pendant au moins 4 heures. Verser l'autre moitié de mélange au citron sur le dessus du gâteau. Couvrir le moule d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 4 heures.
- Dans une casserole, verser le sucre, l'eau et le sirop de maïs. Porter à ébullition et amener à une température de 240F. Retirer du feu.
- Dans un bol, fouetter les blancs d'oeufs et la crème de tartre au batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics mous. Incorporer le sirop en filet en fouettant continuellement jusqu'à ce que la meringue forme des pics fermes. Recouvrir le dessus du gâteau avec la meringue. À l'aide d'un chalumeau, torcher le dessus de la meringue.



Felicitations

Mme Céline Gendron

Cacatoès est le <u>nom vernaculaire</u> de diverses espèces de la <u>même famille que les perroquets.</u> On les reconnait à leur crête de plumes (huppe).

Il existe beaucoup de genres de cacatoès, répertoriés selon leur apparence. Ce sont de grands psittaciformes a'Indonésie, de Nouvelle-Guinée et d'Australie,

Mme Céline Gendron a travaillé 24 heures pour faire cette toile.





ABRIS TEMPORAIRES POUR LES VÉHICULES

Bien que l'installation d'un abri d'auto temporaire ne nécessite pas de permis, il est important de respecter les normes suivantes:

- Comme le titre le précise, ces abris sont temporaires. Ils sont autorisés uniquement entre le quinze (15) octobre et le quinze (15) avril. Après cette date, les abris doivent être démantelés et remisés.
- La hauteur maximale des abris d'auto temporaire est de 2,2 mètres (7,3 pieds).
- Il est aussi important de respecter la marge de recul avant, qui est de 1 mêtre (3,3 pieds) par rapport à l'emprise de la voie publique lorsque le mur latéral est muni d'une visière ou de 5 mètres (16,5 pieds) si l'abri n'est pas muni d'une visière sur le mur latéral.
- En tout temps, les abris d'auto temporaires doivent être érigés sur une voie d'accès donnant au stationnement ou sur ce dernier.



LE BOIS DE CHAUFFAGE

Le bois destiné au chauffage peut être laissé à l'extérieur, toutefois il **DOIT** obligatoirement être cordé.

Il est important de souligner qu'à l'exception du bois de chauffage, il est interdit à tout propriétaire, locataire ou occupant d'un terrain, de placer, déposer, accumuler d'autres types de bois dans les cours ou à un autre endroit sur ce terrain. Ainsi, on ne doit pas retrouver de tas de branches, de piles de palettes, ou de cordes de bois de construction!



DES SOLUTIONS À VOTRE PORTÉE

UNE ÉQUIPE EXCEPTIONNELLE

DES PRODUITS DE QUALITÉ



PRODUITS | CRÉATION | PRODUCTION | INSTALLATION

IDENTIFICATION DE VÉHICULE SIGNALISATION - BANNIÈRES - COROPLAST - ALUCOBEST AFFICHAGE GRAND FORMAT SUR PRODUITS VARIÉS **IMPRIMERIE PETITS ET GRANDS TIRAGES IMPRESSION DE PLANS ÉTIQUETTES - EN ROULEAU OU AUTRES FORMATS VÊTEMENTS PROMOTIONNELS BRODERIE ET IMPRESSION DIRECTE SUR TEXTILE ARTICLES PROMOTIONNELS ET BIEN PLUS!**

Pour une promotion d'entreprise réussie!

sercost.com

CONTACTEZ-NOUS DÈS AUJOURD'HUI POUR BOOSTER VOTRE ENTREPRISE!



info@sercost.com | 450 546-4771 | 1007, rue d'Acton, Acton Vale





MIGUEL BAZILE, Pharmacien-propriétaire affilié à Familiprix B.Sc, PharmD

Nouveauté

services infirmiers



Pharmacie : - 819 396-2255 - Boutique beauté-santé : 819 396-3692 207, rue Principale



CENTRE DE LOCATION D'ÉQUIPEMENTS

ÉQUIPEMENTS LOURDS REMORQUES & PETITS ÉQUIPEMENTS



Transport

Livraison et récupération des équipements directement à votre chantier.



Location flexible

Trois durées de location offertes en fonction de l'évolution de vos travaux.



Qualité

Équipements de qualité supérieure régulièrement entretenus.

450 501-2050 514 923-2340

742, rue St-Édouard, Saint-Jude ☑ info@equipements4m.com

equipements4m.com | ?















Les idées de Marie



La fête des citrouilles 2025 est maintenant dépassée, il est temps de récupérer cette chaire précieuse de cucurbitacée. J'ai récemment essayé cette recette de Roxanne Veilleux (Facebook) et je peux vous assurer que le succès est sans équivoque. J'ai même poussé l'audace jusqu'à remplacer la farine avec gluten par de la farine sans gluten, cadeau offert pour le plaisir d'une amatrice de chocolat cœliaque (Angélique la meilleure elle) Seul petit bémol, il faut manger rapidement ce petit dessert puisqu'il ne se conserve pas longtemps. Avis aux amateurs de chocolat. Sinon, la congélation fait un très bon travail.

Biscuits double chocolat à la citrouille

- 1 tasse de farine tout usage (ou sans gluten)
- ½ tasse de cacao
- ½ tasse de sucre
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1 tasse de purée de citrouille (ou celle du commerce)
- 1/4 tasse de beurre tempéré
- 1 c. à thé de vanille
- 1/3 tasse de brisures de chocolat

Préchauffer le four à 350 °F. Dans un bol. Mélanger les ingrédients secs ainsi que les pépites de chocolat. Crémer le beurre et le sucre, ajouter la purée de citrouille et la vanille. Ajouter les ingrédients secs au mélange de citrouille. Sur une plaque à cuisson antiadhésive ou un silicone, déposer 12 cuillérées d'égales grosseurs. Pas besoin d'aplatir. Cuire au four 12 à 14 minutes selon la force de celui-ci.

Note, préparer la pâte au moins 1 demie heure d'avance et la laisser reposer au comptoir améliorera votre résultat. Je ne suis pas adepte du silicone... je remarque qu'il nous prive de ce petit côté grillé qui touche à la tôle. Question de goût personnel.

Pour cuisiner sans gluten, plusieurs détails importants sont à considérer. Il est impératif de nettoyer tous les instruments et surfaces. Je ne parle pas des intolérants mais bien des cœliaques, maladie auto-immune particulièrement violente pour ceux qui en souffrent.

Pour clore cette chronique, j'ai envie d'ajouter qu'elle déguise parfaitement cette mal aimée qu'est la citrouille. Ne dites pas que la citrouille s'y cache et personne n'en fera la remarque.



La simplicité est la sophistication suprême. Léonard de Vinci



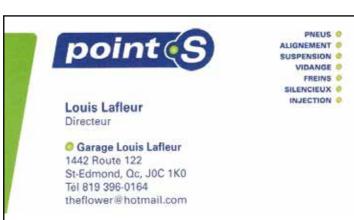














Le conseil de VOTRE COURTIER



Mon paiement d'assurance pour ma maison arrive dans quelques jours et je ne pourrai pas le payer. Quelles sont mes options??

Vous n'êtes pas seul. Il arrive à tout le monde de traverser une période financièrement plus difficile. Dans ces moments-là, le plus important est d'en parler rapidement à votre courtier avant que la situation ne se complique. Le premier réflexe à avoir est de tout faire pour maintenir votre paiement d'assurance à jour.

Pourquoi? Parce qu'un non-paiement peut avoir des conséquences importantes. Si votre police est annulée pour non-paiement, votre institution financière (si vous avez une hypothèque) pourrait être avisée et exiger une preuve d'assurance immédiate. De plus, une annulation demeure inscrite à votre dossier et peut rendre l'obtention d'une nouvelle assurance plus difficile, plus coûteuse et parfois avec une protection moindre. Certains assurés doivent alors se tourner vers le marché sous-standard, où les primes sont nettement plus élevées. Sans oublier qu'une annulation peut aussi laisser une trace à votre dossier de crédit.



Caroline Gignac
Courtière en assurance de dommages

La bonne nouvelle, c'est qu'il existe des solutions. Appelez votre courtier sans attendre. Ensemble, nous pourrons explorer différentes options :

- Négocier avec votre assureur une courte extension du délai de paiement (jusqu'à 15 jours, selon les cas). La demande doit être faite au moins 5 jours ouvrables avant la date prévue du paiement.
- Mettre en place un plan de paiements mensuels (souvent 12 versements, avec de faibles frais).
- Ajuster la date du prélèvement ou du renouvellement de votre police pour qu'elle tombe à un moment plus favorable financièrement.

Chez Hénault Assurance, notre rôle ne se limite pas à vendre une police : nous sommes là pour vous écouter, vous conseiller et trouver des solutions adaptées à votre réalité. Si vous prévoyez une difficulté de paiement, communiquez avec votre courtier dès maintenant. Ensemble, nous pourrons éviter les conséquences d'une annulation et préserver votre tranquillité d'esprit.

Osez comparer!

Appelez dès maintenant!

1 800 567-0906 henaultassurance.com





