

Services communautaires

URGENCE? ou 310-4141

Nos premiers répondants :

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

· Pierre-Guy Lavoie

· Nancy loyal

CLSC Drummond 350, rue Saint-lean Téléphone: 819 474-2572

Télécopieur: 819 474-4937



· Réception textes papier :

740 exemplaires.

Bureau municipal: 106 St-Jean-Baptiste

· Réception textes courriel trudelk72@gmail.com

· L'Info Saint-Guillaume est publié neuf 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-















Communauté Sainte-Famille

Robert Desmarais, curé Serge Vallée, président Andrée Ponton, responsable cimetière

Horaire des messes

Samedi: 16h30 Dimanche: 9h00

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







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

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



Bureau de poste 819 396-2676

Maître de poste: Valérie Béliveau Lundi, mardi, mercredi,

8h30 à 12h30 vendredi:

14h00 à 17h15

8h30 à 12h30 leudi : 14h00 à 19h00



École Saint-Guillaume 819 850-1609

Directrice: Valérie Camirand



Centre de traitement des dépendances 819 396-3610

reception.saintguillaume@pavillondelassuetude.ca

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.



Patrick Tessier conception

et mise en page

Karine Trudel facturation

819 816-5655

Ioanie Nadeau rédaction Evelyne Sabourin rédaction Marie Crépeau rédaction Mélanie Rochefort rédaction lean-Pierre Vallée 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 LIMITE RÉCEPTION DES TEXTES: 15 MAI 2023

Municipalité de Saint-Guillaume





Régie de gestion des matières résiduelles du Bas-Saint-François

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

Robert Julien - maire
Francine Julien - Siège #1
Christian Lemay - Siège #2
Dominique Laforce - Siège #3
Mathieu Labrecque - Siège #4
Jocelyn Chamberland - Siège #5
Luc Chapdelaine - Siège #6

Directrice générale

Anny Boisjoli

Adjointe administrative

Karine Trudel

Administratrice comptabilité

Ginette Daiale

Inspecteur municipal

Alain Laprade *Adjoint : Marc Rodier

Directeur service incendie

Karl Gladu

Inspecteur en bâtiment

MRC Drummond

Heures d'ouverture du bureau :

Lundi au jeudi · 8h00 à 16h30 Vendredi · Fermé

Fermé de 12:00 à 13:00

Conseil à venir :

1^{er} mai • 19h30 5 iuin • 19h30 Calendrier des cueillettes

Mai 2023

Ordures (noir) • Lundi 1-15-29 Recyclage (vert) • Jeudi 4-18 Compost (brun) • Jeudi 4-11-18-25





Info transport

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.

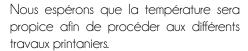


Tél. 819 472-5700 Télec. 819 472-1770 Sans frais 1 855 472-5700 info@spadrummond.com 1605, rue Janelle Drummondville, (Québec) 12C 5S5



Municipalité de Saint-Guillaume

Mot du maire



Nos employés ont débuté le nettoyage des trottoirs et bordures en préparation au passage du balai mécanique dans nos rues.

Merci à tous ceux et celles qui ont collaboré à cette opération particulièrement nécessaire considérant l'accumulation importante d'abrasif épandu l'hiver dernier.

Il faudra aussi tenir compte qu'en mai nous procédons à une purge du réseau d'aqueduc et que cette opération peut temporairement avoir des conséquences sur la qualité de l'eau pour une brève période. Ainsi, lorsque la date précise de ces opérations sera connue un communiqué vous sera transmis.

Parlant de communiqué, j'en profite pour vous réitérer l'invitation à vous joindre à notre réseau municipal d'appel informatisé qui est le lien de première ligne pour l'administration municipale et ses citoyens. Un moyen rapide et efficace pour vous livrer différents messages de sécurité publique.

Une collecte spéciale d'objets encombrants aura lieu le 15 mai prochain. Afin que cette opération soit une réussite nous vous invitons à respecter les directives relatives au type de matériel collecté; des quantités maximales et de ne sortir ces matières que dans les jours précédents et non dans les semaines précédentes.

Il est important de considérer, lorsque possible, d'apporter les matériaux pouvant être recyclés sur le site de L'Écocentre de la MRC Drummond. Ce service est complètement gratuit pour les citoyens de St-Guillaume. Un moyen beaucoup plus écologique que la collecte du 15 mai qui prend le chemin de l'enfouissement.

Pour plus de détails sur l'horaire et les matériaux acceptés, voir sur le site de la MRC Drummond (www.mrcdrummond.gc.ca).

Afin de pouvoir faire une bonne gestion des appareils électroniques désuets, nous espérons pouvoir encore cette année tenir une opération de collecte de SERPUARIENS chez-nous. Plusieurs composantes électroniques peuvent avoir une seconde vie et ainsi réduire le gaspillage. Tout au long de l'année, il est possible d'apporter ces appareils dans différents points de dépôt officiels près de chezvous. La poubelle est la pire des options.

En terminant, je voudrais offrir mes meilleurs væux à toutes les mamans !

Bonne fête des mères à vous toutes.





Municipalité de Saint-Guillaume

SAVIEZ-VOUS QUE ...

- Vous pouvez payer directement votre compte, via internet ou au guichet automatique de la plupart des institutions financières du Québec ou encore pour éviter un oubli, faire parvenir au bureau municipal une série de chèques postdatés portant la date de chaque échéance avec les 3 coupons correspondants.
- AUSSI, vous assurez de respecter les dates d'échéance des versements.
 (16 mars -15 juin 14 septembre)
- <u>La responsabilité vous incombe</u>, en tant que propriétaire de fournir tous les documents nécessaires à votre créancier hypothécaire, et ce, afin d'éviter tout retard pour l'échéance de vos paiements.
- · N'oubliez pas de vous inscrire aux alertes municipales.



Chevaliers de Colomb

Une autre année colombienne achève. Dès la fin du mois nous procéderons à l'élection des membres du nouvel exécutif 2023-2024. Je voudrais profiter de l'occasion pour remercier bien sincèrement le Frère Gilles Vanasse qui nous quitte puisque lui et Claire s'en vont dans la région de Terrebonne. Un très grand Merci à Gilles qui a œuvré plus de vingt ans à titre de directeur financier au sein du Conseil 4335. Bonne retraite et bon repos après tant d'années! Si jamais vous passez dans le coin, faitesnous le plaisir de venir nous saluer.

Puisque que certains membres de l'exécutif ne renouvelleront pas leur mandat, nous devons voir à combler certains postes. Suite à l'exemplification de cinq nouveaux membres nous pouvons espérer pouvoir combler lesdits postes. Dans un premier temps, nous avons accueilli les nouveaux membres lors de la réunion régulière du 17 avril dernier afin de leur faire vivre une première expérience au sein de l'équipe en leur remettant leur carte de membre.

Voici quelques informations: ceux qui n'ont pas renouvelé leur carte de membre peuvent contacter Frère Robert Julien pour ce faire. Je vous rappelle que les billets de la loterie sont toujours en vente pour les tirages qui auront lieu en juin et en novembre prochain; personnellement, j'ai deux billets de loterie 2023 de disponible pour diverses raisons (décès ou déména-

gement), les personnes intéressées peuvent me contacter.

Finalement, je veux signaler aux membres que la dernière assemblée régulière de 2022-2023 aura lieu mercredi le 24 mai prochain suivie de l'assemblée générale avec l'élection des membres de l'exécutif

En espérant un printemps avec beaucoup de soleil!





fadoq

Jean-Pierre Vallée 819-396-2692 Grand Chevalier 4335

Club de l'Âge d'Or de Saint-Guillaume

Les activités vont bon train et le bingo fut une fois de plus un succès. Le prochain sera vendredi le 12 mai à 19 hres. On vous attend avec plaisir.

Les travaux de rénovation sont en bonne voie. Merci pour votre patience pour les inconvénients du stationnement.

L'assemblée générale de la FADOQ de Saint-Guillaume aura lieu le jeudi 25 mai à 19hres à la salle de l'âge d'or.

Il reste encore quelques places pour le souper dansant le 19 mai à la salle de l'âge d'or. Si intéressé (e) communiquez avec Nicole Dupuis, Francine Desjarlais ou Francine Gauthier.

Le 31 mai le tournoi régional de pétanque de la FADOQ section Centre du Québec aura lieu ici à Saint-Guillaume. Vous êtes invités (es) à venir encourager les participants.

FADOQ Saint-Guillaume











Entrez dans la danse

Votre club FADOQ vous attend!

- ▶ Activités et loisirs
- ▶ Plus de 1000 rabais et privilèges
- ▶ Défense des droits collectifs

Devenez membre dès aujourd'hui! fadoq.ca/clubs

1 800 828-3344



Paroisse Sainte-Famille Communauté Saint-Guillaume

Robert Desmarais, prêtre



En ce mois de mai, mois de Marie et de la fête des mères, je veux rendre hommage à toutes les mamans qui se dévouent jour après jour pour le bien-être de leurs enfants, de leur famille. Souvent dans la routine du quotidien, nous n'appré-

cions pas à sa juste valeur les trésors d'amour, d'oubli de soi et de générosité que vous partagez à votre famille. Que le Seigneur vous bénisse pour ce que vous faites mais surtout pour ce que vous êtes pour les vôtres.

De plus, en ce mois de mai, je veux aussi rendre hommage à Claire et Gilles Vanasse qui quittent la paroisse pour poursuivre leur retraite sous d'autres cieux. Depuis plus de 20 ans, ils se sont impliqués généreusement dans toute la paroisse sans calculer leur temps et leur énergie. Il y a un chant qui dit : « Il restera de toi ce que tu as semé... » et il est sûr que Claire et Gilles ont semé généreusement à Saint-Guillaume au sein de la



paroisse, de l'Âge d'or, des Chevaliers de Colomb et de plusieurs autres activités où leur présence

et leur expérience ont été très appréciées.

Je veux aussi dire un très sincère merci à Claudine Vallée qui a accepté de succéder à Gilles en prenant la responsabilité de la paroisse.

En ce mois de mai, je veux rendre aussi hommage à toutes ces femmes qui se dévouent pour le meilleur de notre paroisse, entre autre : Hélène Cartier, Hélène St-Laurent, Ginette Parenteau, Monique Brouillard Martel, Johanne Forcier, Isabelle Langlois, Huguette Julien qui sont des piliers pour nos célébrations; sans oublier Lise Caron, Estelle Vallée, Sylvie Beauregard, Danielle Cagné qui s'impliquent dans l'animation des célébrations; il est vrai aussi que la préparation aux sacrements des jeunes de notre paroisse ne serait pas la même sans Claudine Vallée et Manon Gélinas qui accompagnent ces jeunes dans l'éveil de leur foi. De plus, plusieurs autres s'impliquent aussi au sein de l'assemblée de fabrique ou des cimetières ou de la pastorale et je ne les nomme pas de peur d'en oublier... à vous toutes, je rends hommage en ce mois de mai car vous êtes le cœur de nos communautés.

« Dans la vie tout peut s'user. Mes bas... mes souliers...

Mon crayon et ma gomme à effacer.

Mais moi, je connais une chose qui ne peut jamais s'user...

C'est la joue d'une maman qui reçoit les baisers de son enfant. » Auteur inconnu

Bonne fête des mères...

AVIS Purge des bornes-fontaines 6 MAI 2023

Nous vous demandons de vous conformer aux conseils suivants durant les journées de purge :

- · Si l'eau est de couleur brunâtre, simplement la laisser couler jusqu'à ce qu'elle soit redevenue claire;
- · Nous vous suggérons de ne pas effectuer de lessive pendant ces travaux;
- · Il y aura des interruptions de service sporadiques durant ces opérations;
- * * Prévoir ces directives pendant la durée de la purge * *



Des nouvelles de votre conseil municipal...



Une demande d'aide financière a été déposée à la MRC de Drummond pour le Fonds régions et ruralité afin de procéder à la réfection de la piste cyclable et du sentier piétonnier. Ce projet viendra s'ajouter à celui de la subvention de 25 000 \$ reçue du Programme Nouveaux Horizons pour les aînés qui servira à acheter du mobilier pour le sentier entre la rue de la Station et la rue du Couvent.

Un mandat a été donné à Techni-Consultant inc. pour l'accompagnement en urbanisme et en aménagement du territoire. Nous espérons pouvoir trouver des solutions pour aider au développement local.

Une autorisation a été donnée à Nancy Caissy, coordonnatrice des loisirs, afin qu'elle puisse avoir accès aux renseignements personnels avec le Centre de services scolaires des Chênes et ses écoles. Ceci permettra à la coordonnatrice d'avoir accès aux plans d'intervention des enfants à besoins particuliers et d'avoir un suivi adéquat des plans d'intervention durant la période du camp de jour estival.

Le Conseil a autorisé la signature du Programme de camp de jour en accompagnement avec la Ville de Drummondville.

Une entente vient d'être signée avec le service d'incendie de Saint-Cyrille pour le service d'un préventionniste. Les autorités régionales ont l'obligation, par la Loi sur la sécurité incendie, d'établir un schéma de couverture de risques, en conformité avec les Orientations du ministre de la Sécurité publique en matière de sécurité incendie.

Dans les prochaines semaines, une personne bien identifiée, débutera les visites selon les différents risques identifiés. Je demeure disponible pour des informations supplémentaires.

La prochaine séance du conseil aura lieu le 1^{er} mai à 19h30.

Bienvenue à tous.









COLLECTE DES ENCOMBRANTS (GROS REBUTS)

Le lundi 15 mai

Pensez à donner, à vendre ou à déposer vos biens à l'Écocentre avant de les placer en bordure de rue. Plusieurs de vos gros rebuts pourront être valorisés plutôt qu'enfouis!

NE SONT PAS RAMASSÉS LORS DE CETTE COLLECTE:



les matériaux de construction/démolition, pneus, batteries d'automobile, réfrigérateurs/congélateurs (à cause du liquide réfrigérant), matériel électronique et informatique, peinture et autres substances dangereuses. Comment vous en départir ? Consultez le site : geretapoubelle.ca

Les idées de Marie



Si manger fait partie de nos besoins essentiels, cuisiner des repas savoureux, simples et équilibrés est sans doute un must avec nos horaires occupés.

La papillote se monte facilement avec l'aide d'un enfant qui a envie de cuisiner et mettre la main à la pâte. Elle est le repas pratico-pratique et toutes les versions seront appréciées. Que la cuisson se fasse au four ou au BBQ, le succès est assuré.

Papillote de poisson et de légumes

réf. Coup de pouce juin 2018

- 4 portions
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail pressée
- 2 c. à thé zeste de citron
- $-\frac{1}{2}$ c. à thé de cumin
- ½ c. à thé de coriandre moulue
- 8 on (250g) pomme de terre nouvelle tranchée de 1/8 po
- 6 on (180g) haricots verts blanchis
- 1 poivron orange ou de couleur coupé en lanières
- 4 filets de poisson blanc de 150g chacun
- Sauce aux herbes au citron

Dans un petit bol, mélanger l'huile, l'ail, le zeste de citron, le cumin et la coriandre. Découper 4 rectangles de papier d'aluminium de 16 X 12 et 4 feuilles de papier parchemin de 14 X 10. Placer les feuilles de papier parchemin sur les papiers d'aluminium. Répartir les pommes de terre, les haricots et le poivron. Déposer les morceaux de poisson sur les légumes. Arroser chaque portion de 1 c. à table (15 ml) de l'huile réservée. Saler et poivrer. Replier le papier parchemin et le papier d'aluminium sur le poisson sans le serrer de manière à former une papillote. Régler le BBQ à puissance moyenne-élevée. Déposer les papillotes sur la grille et fermer le couvercle. Cuire 15 minutes. Retirer les papillotes du barbecue et laisser reposer 5 minutes avant de les ouvrir avec précaution (de la vapeur s'en échappera). Servir avec la sauce aux herbes et au citron.

Si la cuisson au four est privilégiée, cuire à 450-500°F durant 15 minutes.

Sauce aux herbes et citron (inspirée de la chermoula un condiment qui accompagne la cuisine marocaine)

Au robot culinaire hacher une tasse chacun de persil italien frais et coriandre fraîche et 2 gousses d'ail. Ajouter 1 c. à table de





zeste de citron râpé 2 c. à table de jus de citron frais, ½ c. à thé de cumin moulu, de paprika et de flocons de piments forts et mélanger. Verser 1/3 de tasse d'huile d'olive en mince filet en mélangeant jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Saler et poivrer. La sauce se conserve 3 jours au réfrigérateur.

En plein cœur de toute difficulté se cache une possibilité. Albert Einstein





L'horaire estival en vigueur dès le 1^{er} avril à l'écocentre de la MRC de Drummond

Le 29 mars 2023 – À compter du 1er avril, l'écocentre de la MRC de Drummond adoptera son horaire estival.

Du 1^{er} avril au 30 novembre, les installations, situées sur la rue Saint-Roch Sud à Drummondville, seront accessibles du mardi au samedi, de 8 h à 17 h.

Les services de l'écocentre s'adressent aux citoyens de toutes les municipalités de la MRC de Drummond y apportant des résidus d'origine domestique. Les résidus découlant d'activités commerciales ou industrielles y sont donc refusés. Pour faciliter la circulation sur le site et réduire la durée de leur visite, les gens sont invités à trier leurs matières avant d'arriver sur place.

Il est possible d'obtenir plus d'informations en consultant le <u>www.mrcdrummond.qc.ca/ecocentre</u> ou en composant le 819 477-1312.

-30-

Source:

Anick Verville
Coordonnatrice à la gestion des matières résiduelles
MRC de Drummond
averville@mrcdrummond.qc.ca
819 477-2230, poste 113

436, rue Lindsay | Drummondville (Québec) J2B 1G6 | Téléphone : 819 477-2230 | Courriel : info@mrcdrummond.qc.ca Site Web : www.mrcdrummond.qc.ca

Cercle de Fermières



Le mardi 7 avril, lors de notre réunion mensuelle, nous avons voté à l'unanimité de consacrer une rencontre sur 2 à des activités manuelles.

Par conséquent, lors de notre prochaine réunion prévue le 2 mai, il y aura un atelier donné par Madame Yolande Dubois. Elle nous montrera comment tisser des paniers avec du papier.

Cet atelier aura lieu au Cercle de l'Âge d'Or de 18.h à 21h.

Cet atelier est gratuit et on demande aux participantes d'apporter une paire de ciseaux et un petit linge humide.

Si vous avez des idées à nous proposer concernant des activités manuelles, merci de nous les partager!

Cercle de Fermières St-Guillaume





Positionnement des bacs

Assurez-vous que le couvercle soit fermé. Veuillez prévenir la municipalité si votre bac noir ou vert est endommagé.





ALERTES MUNICIPALES

Comme l'ensemble des municipalités, nous sommes régulièrement confrontés à des situations d'urgence où la communication rapide et efficace avec nos citoyens est impérative. Que ce soit un avis d'ébullition, un bris d'aqueduc, un avis d'évacuation, un glissement de terrain, un risque d'inondation ou tout autre événement qui requiert de communiquer rapidement avec les gens touchés.

COMMUNIQUEZ
RAPIDEMENT
ET

EFFICACEMENT
AVEC NOS
CITOYENS
QUAND ÇA
COMPTE!

UNE ALERTE MUNICIPALE VOUS SERA ENVOYÉE SI VOUS LE DÉSIREZ TÉLÉPHONE • MOBILE • SMS • COURRIEL

> À l'ère de l'information instantanée, notre application vous permet de rejoindre en quelques minutes l'ensemble de vos citoyens concernés par les moyens de communication de leur choix, soit par appel vocal, texto et courriel.

DE PLUS, LES ALERTES SONT DIFFUSÉES SUR INTERNET SIMULTANÉMENT ET PARTAGEABLES RAPIDEMENT SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX.

Simple d'utilisation et accessible via Internet, la console de gestion personnalisée permet d'adresser des avis importants à vos citoyens de façon sélective, soit pour une zone géographique déterminée, par sélection de voies de communication ou encore à l'ensemble des utilisateurs.

RAPPORTER LE COUPON À LA MUNICIPALITÉ OU ENVOYER PAR COURRIEL A INFO@SAINTGUILLAUME.CA

Municipalité de Saint-Guillaume

106 Saint-Jean-Baptiste, Saint Guillaume, Québec, JOC 1LO 819 396 2403 • info@saintguillaume.ca

Formulaire d'inscription système d'alerte et de messagerie

Numéro civio	lue : Appt. :	Nom de rue : _	
Prénom :		Nom :	
Services Aqueduc Égouts	Téléphone # 1 ** Texto/Vocal	Téléphone # 2 ** Texto/Vocal	Courriel
ou indirectement,	de l'avis d'une alerte ou du fai	t qu'un adhérent ne l'aurait pas	tenus responsables des dommages pouvant découler, directement reçue. En vous inscrivant, vous acceptez les conditions du présent s dirigeants, employés et ayants droit.
∐J'ai lu et j'a	ccepte les conditions S	ignature :	Date :





Programme géré par l'ARPE-Québec

COLLECTE DE PRODUITS ÉLECTRONIQUES DÉSUETS LE SAMEDI 13 MAI 2023

Samedi le 13 mai 2023 – de 9h à midi

En collaboration avec le programme <u>Recycler mes électroniques^{MC}</u> de ARPE-Québec, la municipalité de <u>Saint-Guillaume</u> organise une collecte spéciale qui aura lieu <u>le samedi 13 mai 2023 de 9h00 à 12h00</u> au bureau municipal situé au 106, rue St-Jean-Baptiste afin de ramasser les produits électroniques désuets, et ce, gratuitement.

Pourquoi les produits électroniques doivent être recyclés ?

Comme les boîtes de conserve et les journaux, les produits électroniques ne devraient jamais finir dans la poubelle ni dans le bac de recyclage. Une grande partie des plastiques et des métaux qu'ils contiennent peut être récupérée et réutilisée afin de fabriquer de nouveaux produits.

De plus, bon nombre de produits électroniques contiennent des substances préoccupantes qui, si elles ne sont pas manipulées correctement, pourraient avoir un impact sur l'environnement et causer des problèmes pour la santé. C'est le cas, entre autres, du plomb qui a des effets néfastes sur le système neurologique. Aussi, si les produits électroniques sont dirigés vers les sites d'enfouissement, ils contaminent graduellement le sol et l'eau.

Tous les produits électroniques recueillis, comme les téléviseurs, les écrans, les ordinateurs et plus encore, seront pris en charge par l'ARPE-Québec, puis acheminés chez des entreprises approuvées, conformes aux normes en vigueur au Canada, pour être recyclés de façon sécuritaire, sûre et écologique. Pour la liste complète des produits acceptés, visitez recyclermeselectroniques.ca/qc/quoi-faire/quoi-recycler/. Cette liste est disponible en format papier au bureau municipal de Saint-Guillaume.

À PROPOS DE L'ARPE-QUÉBEC

Organisme de gestion reconnu à but non lucratif piloté par l'industrie, l'Association pour le recyclage des produits électroniques du Québec (ARPE-Québec) offre aux fabricants, aux distributeurs et aux détaillants de produits électroniques mis en marché au Québec un programme de conformité environnementale approuvé. Elle a la responsabilité de mettre en œuvre et d'exploiter pour ses membres un programme responsable de récupération et de valorisation des produits électroniques. Son programme Recycler mes électroniques compte près de 1 000 points de dépôt officiels accessibles gratuitement dans la province.

Au plaisir de vous voir en grand nombre, Samedi le 13 mai 2023- de 9h à midi

Les allergies saisonnières

Tout d'abord, qu'est-ce qu'une allergie?

C'est une augmentation de la réaction du système immunitaire face à des éléments qui ne devraient pas être réactifs. Le système immunitaire réagit alors de façon excessive, par exemple à la présence d'herbe à poux. Le corps sécrètera par la suite beaucoup d'histamine afin de se protéger contre l'intrus, ce qui produira alors des réactions inflammatoires partout dans notre corps puisque cette molécule voyage partout dans le sang.

Normalement, nos mécanismes de bases devraient arriver à chasser l'intrus, mais il arrive parfois qu'ils soient incapables de le faire, et ce pour plusieurs raisons.

En voici quelques-unes : carences en certains minéraux et vitamines, corps déjà affaibli par une maladie, l'hérédité, l'environnement extérieur ou intérieur néfastes à cause de la pollution atmosphérique, de la moisissure..., un foie surchargé, de mauvaises habitudes de vie comme le manque de sommeil, la mauvaise alimentation, le stress, etc.

Lorsque les glandes surrénales et le foie sont stimulés de façon continue, ils vont finir par s'épuiser et être incapable de sécréter les molécules antihistaminiques présente de façon naturelle et donc d'empêcher les symptômes de l'allergie.

L'allergie peut se manifester de plusieurs façons : éternuements, congestion nasale, maux de tête, urticaire, eczéma, ballonnements, diarrhée, irritabilité, fatigue, choc anaphylactique, enflure du visage, des mains ou des pieds, étourdissements, nausées, difficulté respiratoire, hyperactivité, difficulté de concentration, écoulement et démangeaisons des yeux et du nez, etc.

L'utilisation d'antihistaminique en cas d'allergies saisonnières n'est malheureusement qu'une façon temporaire de soulager les symptômes. Il ne règle en rien la source du problème. Si on veut se débarrasser pour de bons des symptômes d'allergies saisonnières, nous devons effectuer un travail de fond et surtout, travailler sur plusieurs systèmes à la fois.

Voici quelques trucs et conseils simples et efficaces :

- Fermez les fenêtres de la maison et assurez-vous de bien nettoyer votre système d'échangeur d'air ainsi que les filtres de votre unité de climatisation.
- Ne pas étendre vos draps à l'extérieur afin de ne pas les mettre en contact avec les allergènes.
- Renforcer votre immunité en intégrant des plantes immunostimulante, tonique du système immunitaire et adaptogène à l'aide de tisanes, décoctions ou concentrés liquides.
- Ajouter des aliments et plantes antihistaminiques dans votre alimentation ou en supplémentation.



- Augmenter votre flore intestinale en consommant des probiotiques.
- Veillez à dormir suffisamment et bien vous hydrater.
- Diminuer vos sources de stress et d'anxiété.
- Faites de l'exercice physique.
- Changer vos habitudes alimentaires en intégrants plus de fruits et légumes, en variant les aliments de vos assiettes et éviter la friture, le sucre raffiné et les aliments transformés.
- Allez-vous oxygéner régulièrement en nature.
- Optez pour des draps de coton
- Évitez les parfums et fragrances synthétiques (chandelles, brumisateurs, eau de cologne, etc.)
- Privilégier l'utilisation de produits nettoyants le plus naturels et doux possible.
- Assurez-vous de ne pas être en carence de : vitamine B-C-D, fer, zinc et oméga 3.

Les plantes à favoriser :

Les plantes adaptogènes : ortie, reishi, astragale.

Les plantes immunostimulantes : ail, thym, échinacée, usnée barbue, codonopsis, astragale.

Les plantes anti-inflammatoires : sureau, orme rouge, menthe poivrée, guimauve, achillée millefeuille, camomille allemande, curcuma.

Les plantes antihistaminiques : ortie, sureau, livèche, spiruline, ananas, romarin, thé vert, vinaigre de cidre de pommes, ginko biloba.

Les plantes toniques du système immunitaire : ortie, sureau, échinacée, thym, ail.

Les plantes minéralisantes : ortie, varech, avoine, trèfle rouge, pissenlit.

Ce qu'il faut savoir c'est que vous devez être patient. Augmenter son système immunitaire ne se fait pas du jour au lendemain. Je vous suggère de commencer votre supplémentation au mois de février afin d'être prêt pour la saison du printemps. Cependant, n'attendez pas à l'année prochaine avant d'entamer vos nouvelles habitudes. Comme on dit, commencer en retard c'est mieux que rien et vous verrez quand même les bienfaits de ces changements même s'ils se feront après le début des premières allergies saisonnières.

Sur ce, je vous souhaite un excellent printemps et profitez des beaux jours qui approchent.

Santé et bonheur, Joanie Herboriste-Naturothérapeute et propriétaire de Nature Sereine



N.B. Veuillez noter que mes articles ne remplacent en aucun cas l'avis d'un médecin à qui revient le rôle de poser un diagnostic. Mes informations se veulent simplement des outils pour vous aider à augmenter votre bien-être et vous renseigner au mieux de mes connaissances.

Si vous avez un état de santé particulier, des maladies graves connues ou un état général qui vous inquiète, je vous suggère de faire appel à un professionnel de la santé dans le but de bien vous conseiller.

Votre herboriste ou naturopathe pourra conséquemment vous diriger vers votre médecin au moindre doute. En aucun cas, je ne pourrai être tenue responsable de ce dont il adviendra à la suite de l'application des recommandations proposées dans cet article. Il est de votre devoir de vous assurer que votre état de santé ne comporte aucune contre-indication à mes suggestions et que le tout est applicable à votre situation personnelle dont je n'ai aucunement pris connaissance.

Activités et autres informations du CRSG Inc.







Suggestions de lecture de Diane T.



Les racines de la vengeance par Charlotte Link

Le sergent détective Kate Linville sauve, dans un train, une femme poursuivie par un tireur. Elle se cache dans les toilettes. Aussitôt arrivé à son nouveau poste à Scarborough sa ville natale, une autre femme est attaquée, la laissant paraplégique. Ces affaires semblent sans aucun rapport, mais il apparaît que c'est la même arme qui a servi. Kate et les autres policiers sont incapables de trouver des pistes et nagent dans l'incertitude. L'ai beaucoup aimé ce livre, un suspense jusqu'à la fin.





Les enfants de chienne par Nicolas Délisle L'Heureux

Louise, Marco et Laurence ont passé leur adolescence ensemble. Les trois ont des familles dysfonctionnelles. Ensemble, ils essaient de se faire un semblant de vie dans ce trou qui est Val Grégoire. Louise tombe enceinte d'un voyou qui l'a violé et ses parents déménagent toute la famille à Montréal. Les amis se perdent de vue, leur vie déjà perturbée tombe en vrille.

Voici un livre un peu difficile à suivre. Ce n'est pas un roman, ni un thriller, ni historique. Un écrivaint qui vit à Montréal et qui a sa façon bien à lui d'écrire.

Maple par David Goudreault

Maple sort de prison après six ans de détention à Joliette. Elle reprend du service : faire la rue. Dès sa sortie, un tueur en série sévit. Des meurtres sadiques touchent les travailleurs de la rue. Maple veut régler le compte à ce tueurs psychopathe. Avec l'aide d'autres péripatéticiennes et son chum Claude Lamoureux, Maple trouve le tueur. Elle se sert d'un policier pour avoir des renseignements et le trompe en arrangeant la vérité sur son compte pour ourdir sa vengeance.

Très différend comme livre, mais j'ai quand-même aimé, car c'est un polar trashicomique.





Pour nous joindre

Tél.: 819 396-3754

biblio087@reseaubibliocglm.qc.ca

Mardi: 14h30 à 16h30 • 19h00 à 20h30

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





À la recherche d'une nouvelle recette de sangria pour fêter l'arrivée du printemps?

<u>Ingrédients</u>

Glacons

30 ml (1 oz) de Dandy Gin

90 ml (3 oz) de vermouth de cidre Rouge Gorge Blanc

90 ml (3 oz) de nectar de poire

15 ml (1/2 oz) de ius de citron

3 traits de liqueur amère

90 ml (3 oz) de tonic

60 ml (2 oz) de bière de ainaembre

Préparation (recette indivicuelle)

- Remplir un verre de glaçons au tiers.
- Ajouter le nectar de poire, le jus de citron, le bitter, le Dandy Gin, le Rouge Gorge Blanc et la bière de gingembre.
- Mélanger avec une cuillère.
- Ajouter ensuite le plus de glace possible, pour que le mélange reste bien frais.









En mémoire de M. Georges Lemire



A Berthierville, le 21 mars 2023, est décédé à l'âge de 92 ans, monsieur Georges Lemire natif de Saint-Guillaume. Il était le fils de William Lemire et Lucia Doyon.

M. Lemire laisse dans le deuil son épouse Jeannine Morin, ses enfants Manon, Sylvie et Pierre, leurs conjoints/conjointe, ses petits-enfants et arrière-petits-enfants ainsi que ses neveux et nièces.

Ses cendres seront mises en terre le 20 mai 2023 à 14h au cimetière de Saint-Guillaume où il pourra reposer en paix entouré de ses parents et membres de sa famille.

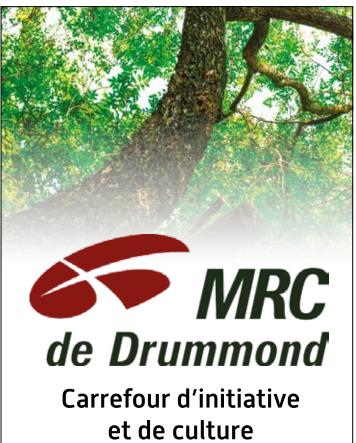


PERMIS DE BRÛLAGE OBLIGATOIRE 819 396-2403

Dès maintenant! Horaire estival en vigueur à <u>l'écocentre</u> Mardi au samedi : 8 h à 17 h 5620, rue Saint-Roch Sud, Drummondville I mrcdrummond.qc.ca/ecocentre | 819 477-1312 de Drummond











Gens de chez nous et du monde!

Evelyne Sabourin



À la découverte de la Charente!

Comme beaucoup m'ont posé la question, je vous propose un petit voyage dans notre nouveau coin de pays, à Patrick et moi, la Charente.

Cette région se situe en Nouvelle-Aquitaine, à 116 kms de La Rochelle, entre la Charente Maritime et la Dordogne, donc dans le quart sud-ouest de la France. Allez jeter un œil sur la carte...

Le climat y est plus chaud et ensoleillé qu'en ma-toujours-chère-Picardie (à 700 kms...) mais surtout ce territoire n'a pas été dévasté par les guerres. La bâti ancien demeure, les maisons en pierre, les moulins...

Notre village s'appelle Verteuil-sur-Charente car ce fleuve la traverse, au pied d'un château fort imposant du XIe siècle, appartenant à la famille de La Rochefoucauld. Je joins quelques photos pour vous donner une idée. Il compte 650 habitants et se trouve à 40 kms au nord d'Angoulême, célèbre pour son festival de la Bande Dessinée et son circuit annuel de voitures anciennes. Son nom latin, Vertolium, signifie la Clairière des Vertus, à l'époque gallo-romaine...

Son église romane du XIIe renferme une magnifique Mise au Tombeau en terre cuite et des vitraux remarquables. Il existe



encore l'église gothique du couvent des Cordeliers et la place du Temple, site classé aménagé en aire de détente, en bordure de la Charente. Au XVIIe, Verteuil comptait 3 moulins à papier très prisés, des tanneurs, corroyeurs (travail du cuir) et cordonniers.

Faisant partie des « petites cités de caractère », le village compte de nombreux commerces, le marché dominical sur la place, avec la Mairie et la Poste, 3 restaurants dont celui dit du Moulin, célèbre pour sa brioche feuilletée (un délice!), des artisans, j'en oublie sûrement, en tous cas, des gens super sympathiques et accueillants!

La maison est en lisière du village, avec vue sur la campagne, les chevaux et les vaches limousines. Calme!

Le mois prochain, je vous fais découvrir un peu de la gastronomie locale!

Bon mois de mai, n'oubliez pas la gelée de pissenlit!









Marie-Noële Caron Lauréate du prix Gestion de patrimoine



Centre-du-Québec

Reconnaissance de l'Excellence 2022



Marie-Noële Caron, Pl. Fin Conseillère en gestion de patrimoine Gestionnaire de portefeuille

Depuis que j'al terminé mes études, je n'hésite pas à parfaire mes connaissances afin d'offrir des conseils de haut niveau à une clientèle à l'affût des meilleures opportunités. Mon titre de planificateur financier, mon cours sur les valeurs mobilières et mon certificat sur la clientèle entrepreneurs dispensé par l'Association de Planification Fiscale et Financière en témoignent.

Les dernières années auront été déterminantes dans ma carrière. J'ai rencontré des collègues, des clients et des partenaires avec lesquels j'ai évolué. C'est avec eux que j'ai découvert ma passion... Vous accompagnez dans l'atteinte de vos objectifs financiers!

Ma mission est d'offrir à mes clients une solution personnalisée, flexible et une relation de confiance pour plusieurs années. Entourez-vous d'experts!



Isabelle Fontaine
Associée en gestion de patrimoine

Après avoir passé dix ans au sein des succursales de la Banque Nationale où j'ai acquis une forte expérience au niveau du service à la clientèle, je poursuis maintenant mon cheminement à la Financière Banque Nationale Inc., firme de courtage et filiale de la grande famille de la Banque Nationale du Canada.

C'est pourquoi, en tant qu'associée en gestion de patrimoine, j'ai à cœur de vous offrir un service personnalisé digne du «Tapis rouge» qui saura répondre à vos besoins et plus...

Soyez assurés de mon dévouement et de mon entière collaboration!



Kevin Deland, M. Sc. Associé en gestion de patrimoine

À la suite d'un baccalauréat en économie de l'université Concordia à Montréal, et une maitrise en finance de l'école de commerce de Genève en Suisse je suis motivé d'accumuler des connaissances et générer de la valeur ajoutée pour notre clientèle.

Je crois que la combinaison de l'humain et de la technologie donne une meilleure expérience. J'ai une passion pour les marchés. Je suis analytique, mais avec un sens de l'humour.

Grandi à Drummondville, je suis engagé dans notre communauté.

819-479-5990 - www.marienoelecaron.ca - MarieNoele.Caron@bnc.ca

Les idées de Marie



Quand nous chanterons, le temps des cerises Et gai rossignol, et merles moqueurs Seront tous en fêtes!

De loin, selon moi, le fruit le plus attirant au département des fruits, la cerise offre une panoplie de bonus santé. Diurétique, laxative, alcanisante, anti-cancer, anti-inflammatoire, riche en antioxydants, notre bijou détient une bonne capacité à neutraliser les radicaux libres. Source de vitamine A, C, B, cuivre, potassium, manganèse un peu de fer et acide folique, cinquième au rang des fruits les plus riches en antioxydants après les bleuets, cassis, mûres et fraises.

La griotte ou cerise acidulée surpasse au palmarès des nutriments champions. Elle serait cinq fois plus riche en antioxydants que la cerise douce, toutefois intéressante. Plus les fruits sont colorés, plus les éléments santé sont présents. On l'aime fraîche et en dessert. Congelée immédiatement après le



nettoyage et séchage, cet amusegueule désaltère et régale. Voilà certes, une façon de prolonger le doux temps des cerises... Même la petite cerisette sauvage cueillie près des boisés, au goût âcre me plaît. Avec minutie, on en tire une merveilleuse gelée au goût subtil et à la couleur intense, une fois qu'on s'en est gavé... malgré les séquelles!

La consommation régulière de cerises aurait pour effet de diminuer la douleur musculaire en période d'efforts intenses. Selon certaines informations, les crises de goutte s'atténuent grandement en mangeant régulièrement des cerises en quantité. Les anthocianines présents (couleur rouge) ont la particularité de s'opposer à l'accumulation de l'acide urique dans les articulations. Enfin, un trouble de santé qui se soulage en s'empiffrant de bonbons... si les fruits en question sont une gâterie pour vous! Les infusions de queues de cerises sont particulièrement diurétiques; avis aux intéressés.

Les amateurs de fondue au chocolat garnissent leur plateau de fruits... C'est un secret de

Préparer la croûte en mélangeant le beurre fondu et la chapelure Graham. Presser dans un moule carré de 9X9 ou une grande assiette à tarte profonde. Réfrigérer. Au batteur électrique, fouetter la crème, le sucre et la vanille. Battre le fromage et incorporer délicatement dans la crème. Garnir la croûte refroidie. Surmonter de la garniture de tarte et garder au frais en attendant le moment de déguster.



Polichinelle que le mariage de la cerise et du chocolat en est un gagnant! Pensez au célèbre gâteau Forêt Noire...

Pour une vinaigrette extravagante, passer au mélangeur quelques cerises fraîches dénoyautées, une échalote sèche, une gousse d'ail, ½ tasse de vinaigre de cidre, 1 c. à table de jus d'orange fraîchement pressé, 1 c. à thé de miel et ½ c. à thé de sel. Additionner d'huile d'olive (environ ¾ de tasse) ou un mélange d'huile de noix et d'huile de canola. Servir sur une salade mesclun, carottes râpées, concombre en lamelles, garnir de poivre du moulin. De belles noix grillées, ou une tranche de saumon fumé feront de cette salade une entrée sublime!

Voici, pour votre plaisir gourmand, un dessert facile toujours fêté chez nous!

Taimerai toujours le temps des cerises Et le souvenir que je garde au cœur!

Carrés au fromage et aux cerises

2 tasses de chapelure Graham
1/4 tasse beurre fondu
8 onces de fromage à la crème
léger (à température de la pièce)
1/2 tasse de sucre
1 1/2 tasse de crème 35%
Vanille

1 boîte de garniture de tarte à la cerise

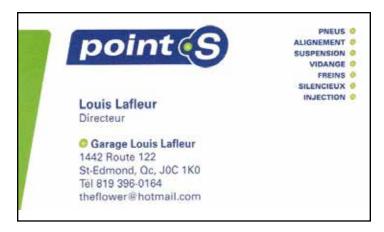
LES professionnels















Patrick Allard, directeur général

305, Marie-Victorin Yamaska, QC J0G 1X0 Tél.: 450 789-2304 Fax.: 450 789-0789

Courriel: yamaska@agritex.ca



- · Taille de haies
- Abattage
- Haubanage
- · Émondage
- · Déboisement de terrains
- Assurance responsabilité

501, Cours du Chevreuil St-Charles de Drummondville, Québec J2C 0L5

Maxim Lemay, propriétaire





Louise Boyer

Coordonatrice

819 758-3673 Bureau ass.loc@cdcdf.qc.ca

59 rue Monfette, local 231 Victoriaville G6P 1J8 Canada







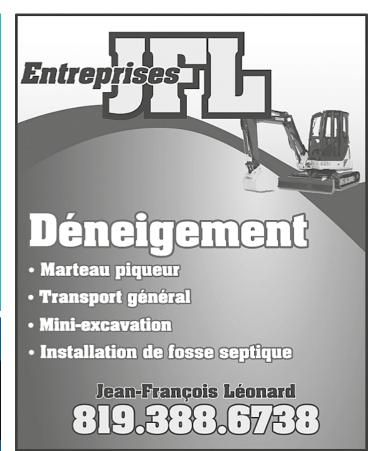














DONALD MARTEL Député de Nicolet-Bécancour



Hôtel du Parlement 1045, rue des Parlementaires, bureau RC.59 Québec (Québec) G1A 1A4 Tél. 581 628-1849

Bureau de circonscription 625, avenue Godefroy, bureau 202 Bécancour (Québec) G9H 1S3 TéL 819 233-3521 Sans frais 1 855 333-3521 Téléc. 819 233-3529 Donald.Martel.NICO@assnat.qc.ca







TERRITOIRE DE LA MRC DE DRUMMOND



DEPUIS 1979



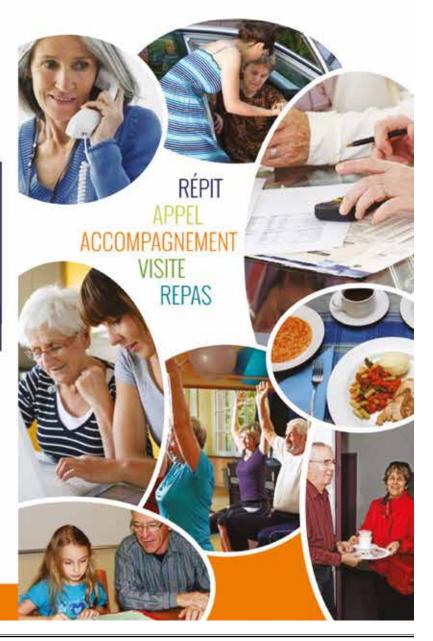
819.472.6101

cabdrummond.ca





Au cœur de la vie des gens!



Découvrez L'OFFRE INTELLIGENTE



Cabinet en assurances de dommages et services financiers

HÉNAULT ASSURANCE, C'EST...

- Une approche humaine priorisant les relations authentiques et engagées avec les clients
- Une équipe stable et expérimentée possédant une expertise unique
- Tous les produits d'assurance sous un même toit

Personnelle

Nous complans tous vas besaint en assurance. Que ce solt pour une volture une moison, un véhicule récréalif ou une assurance-vie nos courfiers analyserant votre situation en profondeur afin de voos proposer la meilleure couverfure qui soit au meilleur prix.

Commerciale

Que vous soyez un gestionnaire de petite au de grande entreprise ou un travailleur autonome, nos courtiers analyseront chaque détail de vatre situation pour vous proposer la bonne profection.

Agricole

Que vous soyez un producteur agricole le proprétaire d'une fermetfe ou bien un entrepreneur qui œuvre dans le domaine agricole, nous avant la solution d'assurance qui convient pour assuer vas animaux; vos vénicules agricoles, vatre cabane à sucre, et bien d'autres! Hénault Assurance dispase d'une expertise unique au Québec pour l'assurance agricole.

Osez comparer!

Appelez dès maintenants

1 800 567-0906

henaultassurance.com

Nous sommes toujours là pour vous!





