

CHANTAL SOUCY
 DÉPUTÉE DE SAINT-HYACINTHE
 VICE-PRÉSIDENTE DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE

450 773-0550
 Chantal.Soucy.SAHY@assnat.qc.ca

**JE TRAVAILLE
 POUR VOUS**

ASSEMBLÉE
 NATIONALE
 DU QUÉBEC



JOURNAL MOBILES

VOTRE JOURNAL CITOYEN MAIRIE MASKOUTAIN WWW.JOURNALMOBILES.COM



PROJET D'ÉOLIENNES
Un débat beaucoup plus large

PAGE 6

PHOTO : ROGER LAFRANCE

Les trois panélistes de la soirée d'information sur les projets d'éoliennes : Robert Laplante, Martine Ouellet et Richard Langelier.



CADILLAC LYRIQ 2024
 TECH À TRACTION INTÉGRALE
 100 % ÉLECTRIQUE

**DESCHAMPS
 CADILLAC**

374 \$*
 /2 SEMAINES
 EN LOCATION 24 MOIS

VALEUR AU COMPTANT
 À L'ACHAT DE 74 030 \$

+ LES MEMBRES DE COSTCO ADMISSIBLES PEUVENT OBTENIR
 UNE PRIME DE **1200 \$** 
RÉSERVÉE AUX MEMBRES SUR CERTAINS MODÈLES*

DESCHAMPSCADILLAC.COM | SMS 450 300-4898
Certaines conditions s'appliquent. Consultez les détails de l'offre.



*fait couler
beaucoup
d'encre*

Pour que le français continue d'être au centre
de nos conversations, passons à l'action.
Quebec.ca/français-ça-dépend-de-nous

Le français  ^{Qc}

Voici le moment de l'année
signifiant le retour en
classe pour tous nos jeunes.

« *L'enfant n'est pas
un vase qu'on emplit,
mais un feu qu'on
allume.* »

- Michel Eyquem
De Montaigne



SOMMAIRE

ÉDITORIAL
PAGE 3

OPINION
PAGE 4

ACTUALITÉ
PAGES 5-6

COMMUNAUTAIRE
PAGES 7-8

CINÉMA
PAGE 9

LIVRES
PAGE 10

ENVIRONNEMENT
PAGE 12

SANTÉ
PAGE 13

PÊCHE
PAGE 14

Immigration : la question qui tue

Sommes-nous condamnés à avoir recours aux travailleurs étrangers pour combler nos besoins en main-d'œuvre?

ROGER LAFRANCE

Assez étrangement, c'est la question que personne ne se pose présentement, même si l'immigration et les travailleurs étrangers défraient les manchettes depuis plusieurs mois. Pourtant, elle mériterait d'être abordée, ne serait-ce que pour tenter de trouver des solutions viables face à la pénurie de main-d'œuvre.

Dans ce dossier, une statistique est particulièrement révélatrice : depuis deux ans, le nombre d'immigrants temporaires a doublé au Québec, passant de 300 000 à 600 000 personnes. Cette catégorie regroupe les travailleurs étrangers temporaires (les TET en langage bureaucratique) et les étudiants étrangers.

Affirmer que nos gouvernements ont perdu le contrôle de la situation relève de l'évidence. Évidemment, tant le fédéral que le provincial ont annoncé récemment un resserrement des travailleurs étrangers mais ces restrictions ne s'appliqueront pas aux secteurs de l'agriculture, l'agroalimentaire, la santé et la construction. On peut vraiment se demander si ces mesures auront un réel impact.

Il était une époque où les travailleurs étrangers se limitaient au monde agricole, principalement les fermes maraîchères. Les gens du Sud venaient faire « leur Baie James » durant 5 ou 6 mois dans nos champs, le temps de ramasser de l'argent pour faire vivre leur famille restée dans leur pays d'origine.

Aujourd'hui, les travailleurs étrangers ne sont plus limités à l'agriculture, on les retrouve aussi

dans beaucoup d'usines. Selon des chiffres communiqués par Saint-Hyacinthe Technopole, il y aurait 445 travailleurs étrangers temporaires dans 99 entreprises de la région. Comme la participation au sondage était libre, on peut supposer que dans la réalité, leur nombre est beaucoup plus élevé.

Et ces chiffres n'incluent pas les demandeurs d'asile qui, eux, peuvent bénéficier d'un permis de travail.

Bien des usines ne pourraient donc pas fonctionner sans les travailleurs étrangers. Est-ce normal? Et comment en sommes-nous arrivés là?

On pointe le vieillissement de la population, surtout avec le départ à la retraite des baby-boomers, mais les entreprises ont aussi leur part de responsabilités. Certaines devraient investir davantage pour moderniser leurs opérations? Y aurait-il moyen de rendre ces emplois plus attrayants?

Certaines voix remettent aussi en question le Programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET) puisqu'il semble être devenu une solution trop facile chez les entreprises pour combler leurs besoins de main-d'œuvre. Pourtant, bien des entrepreneurs vont confier que ces démarches sont complexes et que ces travailleurs leur coûtent plus cher que s'ils embauchaient des Québécois.

Alors, sommes-nous condamnés à recourir aux travailleurs étrangers pour combler nos besoins en main-d'œuvre? Il serait utile d'élargir le débat. C'est tout notre rapport au travail qu'il faut questionner, dont l'âge de la retraite. Plusieurs d'entre nous passeront plus de temps à la retraite qu'au travail.

Il serait aussi intéressant d'aller voir quelles mesures ont été mises en place dans des pays comme le Japon ou les pays scandinaves qui font aussi face à un vieillissement important de leur population.

Recourir aux travailleurs étrangers temporaires devrait être une mesure d'exception, et non pas une nouvelle réalité comme elle l'est devenue ces dernières années.

BORIS



Journalistes-Collaborateurs

Roger Lafrance, Anne-Marie Aubin, Alexandre D'Astous, Félix Tremblay, Pierre Béland, Sophie Brodeur, Didier Lafleur, Suzanne Viens, Alyson Côté, Julie Gosselin, Boris.

Comité de rédaction

Sophie Brodeur, Nelson Dion, Pierre Béland, Mandoline Blier, Roger Lafrance, Félix Tremblay.

Direction et publicité

Nelson Dion > direction@journalmobiles.com
Guillaume Mousseau > guillaume@journalmobiles.com
Téléphone - 450 230-7557

Graphisme

Martin Rinfret
Solutions graphiques - 819 375-4671

Conseil d'administration

Sophie Brodeur, présidente et trésorière, Félix Tremblay, vice-président, Anne-Marie Aubin, secrétaire, Pierre Béland, administrateur.

Les grandes lignes

Mobiles, Média Communautaire Maskoutain est un organisme à but non lucratif (OBNL) dont la mission première est la production et la diffusion de l'information locale et régionale reflétant en priorité la vie culturelle, sociale et communautaire de la collectivité maskoutaine.

Visitez le www.journalmobiles.com

Faites parvenir vos textes, photos et commentaires à redaction@journalmobiles.com

Mobiles média communautaire maskoutain

450 501-8790 www.journalmobiles.com
1195, rue Saint-Antoine - Bureau 308, Saint-Hyacinthe QC J2S 3K6
Tirage : 33 500 exemplaires
Distribution par Postes Canada et présentoirs
Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Québec 1157494
ISSN : 2292-3551

JOURNAL
MOBILES

CE DOCUMENT EST IMPRIMÉ SUR DU PAPIER FABRIQUÉ AU QUÉBEC À LA PAPERIE DE PRODUITS FORESTIERS RÉSOULU D'ALMA, QUI EST DÉTENTRICE DES CERTIFICATS SFI, PEFC, ET FSC. CE PAPIER UTILISE 50 % MOINS DE FIBRE DE BOIS QUE LES PAPIERS GLACÉS. MERCI DE RECYCLER CE DOCUMENT.

LETTRE OUVERTE

Le GNR et ses « bibittes »

« Je roule au gaz naturel produit ici ». C'est le slogan qu'on peut lire sur les portières des véhicules de la ville de Saint-Hyacinthe. Nous avons applaudi la mise en marche de cette usine de biométhanisation voilà déjà quelques années. La production de biogaz parfois appelé « gaz naturel renouvelable » (GNR) est une façon de retirer le méthane des matières putrescibles et de le réutiliser à la place du gaz fossile dit naturel. Cela fait partie du « cycle court » du carbone. Le résidu (appelé digestat) peut devenir un engrais utile. D'un point de vue climatique, il vaut donc mieux brûler le méthane que le laisser filer vers le ciel. Donc, en théorie, récupérer le méthane qui serait éventuellement rejeté dans l'atmosphère et gérer utilement les boues de l'usine d'épuration sont de très bonnes idées.

À l'usage, on découvre quelques pépins. Le procédé de biométhanisation se fait dans un biodigesteur, sorte « d'estomac » géant où des millions de milliards de bactéries digèrent la matière organique. Normalement, ça va bien. Cependant, il arrive que les bactéries aient une « indigestion ». Comme pour un être humain qui a une indigestion, l'entourage doit subir des odeurs et des rejets peu ragoûtants qui sont l'antonyme du bon goût. Dans un tel cas, nous sommes

tentés de dire au malotru : « Va péter ailleurs! »

L'utilisation des boues d'épuration dans une usine de biométhanisation est une bonne idée, mais parfois, elle dérange. Depuis le 30 mai, quatre articles, deux éditoriaux et deux lettres ouvertes du maire de Saint-Hyacinthe se sont retrouvés dans Le Courrier de Saint-Hyacinthe pour faire état de ces problèmes. Comme dommages collatéraux, les odeurs intermittentes obligent la Ville à geler le développement immobilier dans ce secteur pour trois ans sans oublier une poursuite judiciaire contre la Ville par le groupe immobilier Robin. Voilà quelques exemples concrets des désagréments que la biométhanisation peut faire subir au voisinage lorsqu'il y a des dérapages de ce procédé. En terre maskoutaine, nous avons présentement deux de ces usines qui sont en opération : celle de la ville sur la rue Girouard, et CTBM à Saint-Pie. On peut également penser à un projet de traitement du lisier que la Coop de Saint-Jean-Baptiste prévoit implanter à Saint-Damase.

Dans le cas de Saint-Pie, ce sont parfois des rejets d'une eau de couleur douteuse dans le ruisseau des Glaises qui posent problème. Pour respecter la qualité de l'eau qui sort de son usine, le Centre de traitement de la bio-

masse de la Montérégie (CTBM) expédie les résultats de 3 inspections par année à un laboratoire mandaté. Comme la compagnie n'envoie jamais des échantillons lorsque les « bactéries sont en grève », ces tests sont peu utiles. Des citoyens riverains ont demandé que des inspections soient faites sans préavis par ce laboratoire. La compagnie s'y objecte. Pourtant, une usine de filtration ou de purification de l'eau d'une municipalité doit fournir des tests de la qualité de l'eau quotidiennement. Pourquoi CTBM aurait-elle la présomption de fournir seulement 3 tests annuellement? Tout comme à Saint-Hyacinthe, c'est la qualité de l'eau du bassin versant de la Yamaska et les citoyens qui vivent à proximité de l'usine qui subissent les contre-coups lorsque « ça va mal »!

Si elle est bien faite, la biométhanisation peut être une bonne manière de gérer les boues d'épuration et certaines matières putrescibles. Mais cette technologie sera toujours une façon marginale de produire du méthane. N'en déplaise à la publicité quasi-mensongère d'Énergir, cela ne représente qu'environ 1 % de ce qui circule dans les tuyaux de la compagnie, même si on espère pouvoir augmenter ce ratio légèrement. Bien sûr, cette production de méthane peut faire rouler la flotte de véhicules de Saint-Hyacinthe, mais c'est

nettement insuffisant pour tous les besoins d'énergie du Québec, qu'ils soient thermiques ou électriques. Le reste du gaz dit naturel provient de la fracturation hydraulique. Donc, la très vaste majorité du gaz « naturel » d'Énergir est un carburant fossile dont l'empreinte totale est pire que celle du charbon. Alors, il faut prendre la publicité d'Énergir avec des pincettes car, dans ce dossier et dans le cadre des changements climatiques, l'objectif est de gérer les boues et les lisiers sans oublier la qualité de l'eau de la Yamaska. La biométhanisation ne doit jamais être un remède qui soit pire que la pollution originale!

En recherche et développement, il est normal qu'une nouvelle technologie ait besoin d'une période de rodage avant d'être complètement à point. Dans une lettre ouverte en date du 13 juin, le maire de Saint-Hyacinthe, M. Beauregard, affirmait que « la ville a décidé de s'attaquer à la situation afin de diminuer, voire d'enrayer, cette source de désagréments. » Le nez collectif des Maskoutains a bien hâte que ces améliorations deviennent réalité. Il en va de même pour les Saint-Piens! 🗣️

Gérard Montpetit
membre du CCCPEM



On a tous
besoin.
d'un
ami
dans la vie



Il suffit d'une heure ou deux par semaine pour transformer une vie!

Aidez une personne de votre communauté à sortir de l'isolement et regagner sa confiance.

Offrez le don de l'amitié

tumparraine.org
450 223-1252



Saint-Hyacinthe dénonce la baisse du financement fédéral des travaux d'infrastructures

À l'instar de plusieurs villes et municipalités au Québec, la Ville de Saint-Hyacinthe dénonce la baisse du financement du gouvernement fédéral dans le Programme de Transfert pour les infrastructures d'eau et collectives du Québec (TECQ), dont le renouvellement a été confirmé à la baisse, le 17 juillet dernier.

ALEXANDRE D'ASTOUS

Le gouvernement du Québec a investi les sommes prévues, mais la contribution fédérale a été réduite de 338 millions de dollars, portant la diminution totale de l'enveloppe à environ 30 % par rapport à la période précédente.

**VOUS AVEZ
UNE NOUVELLE?
COMMUNIQUEZ
AVEC NOUS!**

redaction@journalmobiles.com

M BILES

« Cette réduction affecte directement la capacité de notre municipalité à réaliser des projets, aggravant ainsi le déficit de maintien d'actif. Je l'ai déjà souligné, mais il est important de le répéter : les travaux prévus à l'usine d'épuration exigeront des investissements de plus de 110 millions de dollars. Et cette mise aux normes n'est qu'un des nombreux projets inscrits à notre Plan de gestion des débordements. Cela signifie que nous aurons besoin de bien plus de financement pour mettre à niveau nos infrastructures dans les années à venir. Les efforts du gouvernement fédéral doivent être à la hauteur des efforts municipaux, si ce n'est pas plus », déplore le maire de la Ville de Saint-Hyacinthe, André Beaugard.

Demande de bonification

« En mon nom et en celui de l'ensemble des membres du conseil municipal, je demande que le gouvernement fédéral bonifie son financement pour compenser l'augmentation des coûts observés ces dernières années. Il est impératif que le gouvernement fédéral intensifie son engagement pour garantir la

réalisation des infrastructures essentielles au bien-être des communautés, et ce, dans toutes les régions du Québec », ajoute M. Beaugard.

Une honte pour le député Simon-Pierre Savard-Tremblay

« Il est honteux qu'Ottawa choisisse une fois de plus d'ignorer les besoins des municipalités du Québec, aux prises à la fois avec une crise du logement et une crise climatique, en ne reconduisant pas les bonifications précédentes à cet important fonds pour les collectivités. Les défis qui avaient justifié ces bonifications sont toujours criants : avec des moyens trop limités, nos administrations municipales subissent de plein fouet la hausse des coûts de construction et des besoins de plus en plus nombreux et pressants d'investissements dans les infrastructures », affirme le député bloquiste de Saint-Hyacinthe-Bagot, Simon-Pierre Savard-Tremblay.

Le député fédéral note que toutes les municipalités de sa circonscription, notamment Saint-Hyacinthe, subissent les impacts de la diminution des contributions fédérales. « Les besoins ne feront qu'augmenter et le financement via la TECQ est crucial au bon fonctionnement de ces essentiels gou-

vernements de proximité. Je déplore, tout comme mes collègues du Bloc québécois, cette mauvaise décision, et nous nous assurerons d'interpeller Justin Trudeau sur son manque de vision et d'écoute », lance le politicien.

Programme apprécié pour sa flexibilité

Le programme TECQ est particulièrement apprécié dans le milieu municipal pour sa flexibilité, notamment en ce qui concerne le choix des investissements. Pour la population, il représente des infrastructures essentielles telles que les canalisations souterraines, la réfection des chaussées, et la gestion des matières résiduelles, indispensables à la vie quotidienne et aux projets futurs.

Un outil financier clé

Il s'agit d'un outil financier clé pour les infrastructures municipales. En 2023, le déficit de maintien d'actif dans les infrastructures municipales d'eau au Québec atteignait 45 milliards de dollars, contre 38 milliards en 2022, illustrant une tendance inquiétante liée à un financement insuffisant. Alors que les coûts de construction ont augmenté de 30 à 40 % ces dernières années, l'impôt foncier ne suffit plus à combler les besoins croissants. 



Pizza du coin

enfin ouvert!

Plus de 15 sortes différentes de pizzas

Poutines

Sous-marins

Poulet BBQ

... et plus encore!

16420 AV. SAINT-LOUIS
SAINT-HYACINTHE

(450) 774-2525

Scanne ce code pour commander en ligne!

QR code

Projet d'éoliennes : un débat beaucoup plus large

« Mine de rien, ce qu'on voit présentement avec le projet de loi 69 sur l'énergie, c'est la dépossession de ce bien commun qu'est Hydro-Québec. Aujourd'hui, René Lévesque et Jean Lesage doivent se retourner dans leur tombe. »

ROGER LAFRANCE

L'ex-ministre des ressources naturelles Martine Ouellet a été la plus cinglante des trois panélistes lors de l'assemblée publique d'information sur les projets d'éoliennes dans la région, tenue le 11 septembre dernier. Or, au-delà des éoliennes, le véritable sujet de la soirée était davantage le projet de loi 69, sur la gouvernance des ressources énergétiques au Québec.

Pas moins d'une soixantaine de personnes ont assisté à cette rencontre organisée par Solidarité Populaire Richelieu-Yamaska et le Comité des citoyens et citoyennes pour la protection de l'environnement maskoutain (CCCPEM).

D'entrée de jeu, le représentant du Comité maskoutain de vigilance éolienne (CMVÉ), Jacques Tétreault, a affirmé qu'une consultation publique sur toute la filière éolienne était nécessaire pour faire le point sur les impacts de cette technologie, de même

qu'un moratoire sur leur implantation. Une demande de résolution a d'ailleurs été transmise aux municipalités de la région.

Pour M. Tétreault, l'implantation d'éoliennes soulève de nombreuses problématiques dont l'énormité des structures, les câbles souterrains reliant les éoliennes et les postes de distribution d'Hydro-Québec, la modification du paysage, la dépréciation des propriétés, l'impact sur la santé physique et mentale du voisinage et la détérioration du réseau routier.

Le directeur général de l'Institut de recherche en économie contemporaine, Robert Laplante, a brossé un portrait exhaustif de l'hydroélectricité au Québec, rappelant que la nationalisation de l'électricité avait procuré aux Québécois une mainmise sur cette richesse collective.

« Hydro-Québec est devenu un agent économique de premier plan, a-t-il rappelé. Ce pacte de l'électricité nous a placé dans le



Les trois panélistes de la soirée d'information sur les projets d'éoliennes : Robert Laplante, Martine Ouellet et Richard Langelier.

PHOTO : ROGER LAFRANCE

peloton de tête des économies au monde pour se sortir du pétrole. »

Pour lui, le projet de loi 69 modifiera radicalement la gestion de l'énergie au Québec en donnant beaucoup trop de pouvoir au ministre responsable de l'Énergie. Le projet de loi ouvrira une brèche importante dans le monopole d'Hydro-Québec en matière de production et de distribution d'électricité.

À son avis, le projet de loi aura aussi un impact majeur sur le développement régional en limitant Hydro-Québec aux terres publiques et en ouvrant la porte au secteur privé dans toutes les régions, ce qu'on voit déjà avec les projets d'éoliennes qui se pointent partout et qui divisent les populations locales.

Il conclut que le projet de loi représente un « appauvrissement » de notre richesse collective qu'est l'électricité.

Demande en énergie non justifiée

Martine Ouellet signale que la demande en énergie invoquée par le gouvernement Legault équivaut à se doter d'un « 2e Hydro-Québec » au cours de la prochaine décennie. Pour elle, cette demande n'est justifiée que par les contrats d'exportation et la venue d'entreprises étrangères de la filière batterie comme Northvolt qu'elle qualifie de « carnivores ».

« Le vrai débat, c'est : est-ce qu'on veut continuer à faire de la surconsommation énergétique pour ces carnivores? », a-t-elle lancé à l'auditoire.

Elle soutient qu'il est toujours possible de faire marche arrière sur l'exportation d'électricité et le soutien aux entreprises énergivores. Les partis d'opposition à l'Assemblée nationale disposent d'outils pour contrecarrer le projet de loi, mais pour cela, ils doivent sentir que les citoyens sont contre le projet.

Même constat chez le juriste Richard Langelier. Par exemple, les municipalités peuvent demander une consultation publique du BAPE et un moratoire sur la filière éolienne, comme le réclame le CCCPEM. Elles peuvent aussi adopter des normes plus sévères que celles de la MRC ou organiser un référendum sur la question auprès de leurs citoyens.

Mentionnons enfin que la rencontre a fait l'objet d'une captation qui sera diffusée à compter du 30 septembre sur les ondes de NousTV. ☺

« Le vrai débat, c'est : est-ce qu'on veut continuer à faire de la surconsommation énergétique pour ces carnivores? »

- Martine Ouellet

Smoothies

Ajoutez

Poudre de Protéines ou Avocat

NOUVEAU
Phoenix
Anti-Âge

Édison
Stimulant d'Énergie

Révolution
Santé du Cœur

Gandhi
Antioxydant



COPPER BRANCH

À BASE DE PLANTES
PENSER · MANGER · AGIR

3054 BOUL. LAFRAMBOISE, SAINT-HYACINTHE - TÉLÉPHONE : 450 252-0970
LUNDI AU VENDREDI - 8 H À 20 H - SAMEDI ET DIMANCHE - 9 H À 20 H

Les organismes créateurs d'amitiés du Québec célèbrent la Journée Québécoise du Parrainage civique!

Le 25 septembre de chaque année, la vingtaine d'organismes de Parrainage civique soulignent, chacun à leur manière, l'importance et la contribution de leur mission d'amitié au bien-être des individus et de la communauté.

JULIE GOSSELIN

RESPONSABLES DES COMMUNICATIONS
PARRAINAGE CIVIQUE DES MRC
D'ACTON ET DES MASKOUTAINS

Il faut d'abord dire que les organismes de Parrainage civique du Québec ont un impact social très positif et pas que sur leurs membres filleuls! Nous rappelons, qu'ici, la mission principale du Parrainage civique est de créer des jumelages d'amitié entre des citoyens bénévoles et des personnes vivant avec une déficience intellectuelle, avec une limitation physique ou encore, des personnes autistes. Ces relations amicales s'inscrivent dans une belle réciprocité, gagnante autant pour les membres jumelés que la communauté en général.

Nous pouvons aisément imaginer les bienfaits d'une telle amitié sur la qualité de vie et sur l'estime et la confiance en soi des membres filleul(e)s. Alors, nous nous penchons aujourd'hui sur les apports aux autres parties...

Pour les bénévoles, créer des liens significatifs avec une personne différente, être témoin de sa vie, de sa réalité et de l'aider à y cheminer, procurent un fort sentiment d'accomplissement et de satisfaction qui est bénéfique tant pour la santé mentale que physique. En contribuant au mouvement du parrainage civique, les bénévoles ont aussi le sentiment de prendre part à un changement social et d'avoir un impact positif dans leur communauté.

Parmi les citoyens d'ici, nos parrains et marraines ne sont d'ailleurs pas gênés de le dire :

« *Maryse m'apprend la patience et le lâcher-prise* » - France

« *Anabel m'enseigne à vivre pleinement le moment présent* » - Sophie

« *Caroline me permet de fixer du temps de qualité à mon agenda pour faire des activités moins habituelles ... J'ai aussi appris à quel point c'est intéressant et enrichissant d'échanger avec des personnes différentes de nous* » - Ève



L'équipe du Parrainage civique des MRC d'Acton et des Maskoutains (de gauche à droite) : Marie-Josée, Chantal, Julie et Amélie.

PHOTO : NELSON DION

La relation de jumelage favorisant ainsi toutes les personnes impliquées, il est logique d'en déduire que plus d'actions positives sont prises dans la communauté. Plus d'apprentissages et de développements des habiletés, donc plus de travailleurs en emploi, plus de bénévolat et plus de participation sociale en général.

Les personnes qui s'impliquent au sein de ce projet de société sont, au final, de véritables agents de transformation sociale. Au-delà du parrainage, l'action du mouvement contribue à combattre la stigmatisation et la discrimination à l'égard des personnes

ayant une incapacité, et à lever les barrières engendrant des situations de handicap. Son action encourage ainsi une société plus solidaire et inclusive de tous ses membres, quelles que soient leurs capacités.

En terminant, nous désirons faire un appel d'entraide à la population, votre Parrainage civique de la région a toujours besoin de nouveaux bénévoles. Actuellement, 16 membres filleuls sont en attente de leur futur ami pour échanger et s'amuser. Peut-être est-ce toi qui lis ces lignes? Viens donc vivre l'aventure d'une amitié qui sort de l'ordinaire! 450-774-8758. ☎

PUBLIREPORTAGE

Animo etc St-Hyacinthe célèbre 9 ans de passion pour les animaux et leurs propriétaires

La boutique Animo etc de St-Hyacinthe souffle ce mois-ci ses 9 bougies, marquant presque une décennie de service dévoué aux animaux de compagnie et à leurs propriétaires. Derrière ce succès se trouvent Ghislain et Isabelle, les propriétaires passionnés qui, depuis 2019, gèrent cette boutique avec une vision claire : offrir des produits et des conseils de qualité tout en créant une véritable relation de confiance avec leur clientèle.

UN SERVICE PERSONNALISÉ ET DES PROPRIÉTAIRES ENGAGÉS

Ce qui distingue Animo etc des grandes chaînes de magasins, c'est la présence régulière de ses propriétaires, Ghislain et Isabelle. Contrairement à de nombreux autres commerces, ils sont là pour accueillir personnellement les clients, répondre à leurs questions et partager leur expertise. Cette proximité avec les propriétaires fait toute la différence. « Nous aimons accueillir les clients et établir un lien avec eux durant toutes ces années », expliquent-ils. Cette approche humaine et familiale a su attirer une clientèle fidèle, qui se sent écoutée et en confiance.

Pour Ghislain et Isabelle, chaque visite à la boutique est l'occasion de mieux comprendre les besoins des animaux et de leurs propriétaires. Que ce soit pour des conseils sur la nutrition, le comportement animal ou les produits spécialisés, ils veillent à ce que chaque client reparte avec des réponses concrètes et des solutions adaptées.

DES FORMATIONS CONTINUES ET UNE EXPERTISE À JOUR

Animo etc se démarque aussi par l'importance qu'ils accordent à la formation de leur personnel. Tous les employés suivent régulièrement des sessions de formation pour se tenir au courant des dernières innovations dans le domaine des soins pour animaux. Qu'il s'agisse de nouveaux produits ou de techniques pour gérer les comportements complexes, l'équipe est toujours prête à partager ses connaissances. « Les clients sortent d'ici avec des réponses à leurs questions et des solutions », soulignent Ghislain et Isabelle.

Cette collaboration étroite avec les compagnies spécialisées permet à Animo etc de proposer des produits de pointe, toujours adaptés aux be-

soins spécifiques des animaux. En plus, la boutique privilégie les produits locaux et québécois, offrant ainsi une large gamme de produits de qualité tout en soutenant l'économie locale.

UNE AMBIANCE CHALEUREUSE ET UN LIEN UNIQUE AVEC LA CLIENTÈLE

L'accueil chaleureux est au cœur de l'expérience Animo etc. Les clients ne viennent pas seulement pour acheter des produits, ils viennent aussi pour profiter d'un service personnalisé et courtois. « Nous offrons aux clients un accueil chaleureux, des conseillers formés pour les aider dans leur choix. Les clients se sentent chez eux », confirment les propriétaires. Ce lien

de confiance établi avec la clientèle fait d'Animo etc bien plus qu'une simple boutique : c'est un lieu où les passionnés d'animaux se sentent compris et écoutés.

En ce 9^e anniversaire, Ghislain et Isabelle tiennent à remercier sincèrement leurs clients pour leur fidélité. « Sans eux, notre boutique n'existerait pas, nous sommes très reconnaissants qu'ils nous choisissent », affirment-ils avec émotion. Et pour les nouveaux venus, la boutique Animo etc est l'endroit idéal pour obtenir des conseils éclairés et trouver des produits qui répondent vraiment aux besoins de vos animaux.

En visitant Animo etc de St-Hyacinthe, vous ne faites pas seulement l'achat de produits pour vos compagnons à quatre pattes, vous entrez dans une communauté dédiée au bien-être des animaux et de leurs propriétaires. N'hésitez pas à pousser la porte et à découvrir par vous-même ce qui fait de cette boutique un véritable trésor local.



M 1 BILLES SEPTEMBRE 2024 · 7

ANIMO
SAINT-HYACINTHE etc

HEURES D'OUVERTURE

Lundi	9h - 18h	Judi	9h - 21h
Mardi	9h - 18h	Vendredi	9h - 21h
Mercredi	9h - 18h	Samedi	9h - 17h
		Dimanche	9h - 17h

5259, BOULEVARD LAURIER OUEST, ST-HYACINTHE - SECTEUR DOUVILLE - 450 768-7728

Le glanage pour aider ceux qui ont faim

C'est une situation qui a toujours été décriée: pendant que des gens font la queue devant les banques alimentaires, des fruits et légumes sont laissés dans les champs alors qu'ils pourraient être toujours bons pour la consommation.

ROGER LAFRANCE

La Moisson Maskoutaine a donc mis en place un projet de glanage dans le but de sauver cette nourriture. À la fin des récoltes, des bénévoles se rendent dans les champs pour y cueillir ces fruits et légumes qui seront ensuite redonnés aux organismes qui offrent de l'aide alimentaire.

« L'an dernier, nous avons effectué 10 opérations de glanage », confie Marilyn Bessette, chargée de projet en sécurité alimentaire à La Moisson Maskoutaine. « Cette année, nous en sommes rendus à 17 et il y a encore plusieurs bonnes récoltes à venir dans les champs. »

L'implantation du projet comportait plusieurs défis importants, notamment celui d'établir un lien de confiance entre l'agriculteur et l'organisme. Plusieurs d'entre eux se sont montrés ouverts au projet.

« Les producteurs mettent tout en œuvre pour faire un produit de qualité, reconnaît Mme Bessette. Ils n'aiment pas laisser une partie de leur récolte dans leurs champs. », confie-t-elle.

Souvent, à la fin des récoltes, il n'est plus rentable pour l'agriculteur de cueillir ces fruits et légumes. C'est alors que les glaneurs entrent en scène. Après avoir reçu les consignes du producteur, les bénévoles entreprennent alors de « vider » le champ. Une partie de la récolte, soit 30 %, est remise au producteur, le bénévole peut en garder pour ses besoins personnels et le reste revient à La Moisson Maskoutaine.

Cette année, les récoltes ont été tellement abondantes que des producteurs ont versé leur part à La Moisson maskoutaine. Certains ont même réservé une partie de leurs champs à l'organisme, incapables de tout écouler par leurs propres moyens.

Le défi de conservation

La Moisson Maskoutaine a pour mission d'alimenter les banques alimentaires et les organismes communautaires qui accueillent des clientèles vulnérables. Leurs dons proviennent essentiellement des entreprises agroalimentaires et des épiceries. Les fruits du glanage permettent donc d'augmenter la part de produits frais qui seront distribués.

Cet été, l'organisme a pu récolter quantité de fraises, camerises, haricots, bleuets, maïs ou betteraves. Toutefois, récolter de grosses quantités d'un seul coup comporte aussi un autre défi, celui de les préserver jusqu'à leur distribution. Pour les petits fruits, l'organisme s'est organisé pour faire des congélations.

« De cette façon, on va pouvoir les distribuer durant tout l'automne et même jusqu'aux Fêtes », explique Marilyn Bessette.

Danielle Palardy est bénévole dans le projet. « Je le fais pour permettre à des gens de pouvoir bénéficier de cette nourriture alors qu'elle serait perdue », a-t-elle expliqué à Mobiles. « C'est une belle activité. J'aime le plein air et la nature, et lors de l'activité, on échange et on parle avec les autres bénévoles. C'est vraiment agréable. »

La Moisson Maskoutaine est d'ailleurs toujours à la recherche de bénévoles pour compléter son équipe de glaneurs. ☺



À la fin des récoltes, les bénévoles de La Moisson Maskoutaine se rendent dans les champs pour récolter les fruits et légumes qui sont encore aux champs.

PHOTO: ROGER LAFRANCE



LE POTAGER MONT-ROUGE entre en mode automne!

**VENEZ DÉCOUVRIR NOS ACTIVITÉS UNIQUES
CET AUTOMNE, JUSQU'AU 31 OCTOBRE!**

📍 154 rang de la Montagne, Rougemont, QC

LE POTAGER
Mont-Rouge
HALTE GOURMANDE

8h à 18h lundi au vendredi
Jusqu'à 17h samedi-dimanche

- 🍊 Cueillette de citrouilles
- 🍎 Balade en tracteur
- 🍊 Labyrinthe interactif
- 🍎 Kiosque de légumes
- 🍊 Mets préparés
- 🍎 Décor parfait pour vos photos automnales!

CinéMaska dévoile sa programmation du mois d'octobre

S'il faudra patienter encore un peu pour l'ouverture officielle du CinéMaska, les cinéphiles maskoutains peuvent d'ores et déjà profiter d'une première programmation automnale ambivalente. Après un début prometteur avec six projections en septembre, ce dernier dévoile maintenant sa programmation du mois d'octobre.

ALYSON CÔTÉ

Cette nouvelle programmation propose quatre films qui parleront aux amateurs de cinéma québécois de tous âges. Une cinquième projection est également prévue afin de marquer la fête d'Halloween.

Parmi les titres proposés, soulignons la projection du long-métrage *Gerry*, le 6 octobre prochain, en compagnie de son réalisateur Alain Desrochers, qui participera à la session de questions-réponses. D'autres titres

modernes comme *Un dimanche à Kigali*, le 13 octobre, et *Louis Cyr: l'homme le plus fort du monde*, le 20 octobre, sont également au rendez-vous. Une dernière projection, prévue pour la fin octobre, accueillera quant à elle un invité spécial.

En attente de l'acquisition officielle du Théâtre Maska, les activités se déroulent toujours au Centre culturel Humania Assurance, situé au 1675, rue Saint-Pierre Ouest. Les détails sont disponibles sur le site Internet de CinéMaska.

Une grande étape bientôt franchie

En marge de leur programmation automnale, l'équipe du CinéMaska se prépare pour une ouverture officielle dès l'an prochain. La première phase est notamment prévue au début de l'année 2025, et comprendra un bistro à vocation sociale ainsi qu'une salle multifonctionnelle dédiée aux projections, aux conférences et aux événements spéciaux.

Une deuxième phase, prévue pour 2027, prévoit quant à elle des rénovations majeures qui permettront au bâtiment historique d'accueillir trois salles de cinéma ainsi qu'une salle-cabaret multifonctionnelle d'une capacité de 400 personnes. Pour

l'occasion, 108 bancs de cinéma ont déjà été acquis cet été.

En attendant sa concrétisation, son directeur général, Christopher Leduc, et son équipe demeurent à l'écoute des spectateurs : « Nous avons reçu des échos très positifs, mais aussi des suggestions auxquelles nous n'avons pas forcément pensé au départ et qui rejoignent notre mission, soit l'utilisation du cinéma québécois et international comme outil d'éducation et d'engagement communautaire. Nous créons ainsi des événements qui stimulent l'échange interculturel et intergénérationnel. »



Claude Gagnon, président-fondateur et co-programmeur, Benjamin Forgues, coordonnateur aux opérations et co-programmeur, Christopher Leduc, directeur général

LA PROGRAMMATION D'OCTOBRE EN BREF :

6 octobre / 18 h 30 :
Gerry (2011)
Invité : Alain Desrochers
(réalisateur)

13 octobre / 18 h 30 :
Un dimanche à Kigali (2006)
Invité : Robert Favreau
(réalisateur)

20 octobre / 18 h 30 :
Louis Cyr : l'homme le plus fort du monde (2013)
Invité : Daniel Roby
(réalisateur)

Coût du billet :
10 \$ en prévente
12 \$ à la porte

evenement.cinemaska.ca

PHOTO : GRACIEUSE

30 ans
FERME
CHEZ MARIO

Il est encore temps de faire vos réserves !
Nous sommes ouverts 7 jours sur 7,
y compris les jours fériés, de 7 h à 18 h.

Profitez-en jusqu'à l'Action de grâce, le 14 octobre !

450 795-3978



2025, rang Saint-Simon, Sainte-Madeleine
www.fermechezmario.ca

Pourquoi je n'écris pas?

C'est la question que se pose Benoit Jodoin dans cet essai. Jeune auteur né à Beloeil en 1985, il a étudié en littérature et en histoire de l'art. Ses études supérieures l'ont amené à rédiger un mémoire et une thèse. Il a aussi signé plusieurs articles dans des revues spécialisées en arts, donc il a beaucoup écrit. Mais cet essai est son premier texte au « je ». C'est un récit personnel, mais aussi une riche réflexion à propos de la littérature, la lecture et la création. Un livre touchant sur la culture de la pauvreté, les classes sociales, thématiques d'actualité et qui nous concernent tous.

ANNE-MARIE AUBIN

Trouver sa place

Dès la première phrase, l'auteur se justifie : « Je ne suis pas écrivain. Depuis vingt ans, je tourne autour de l'écriture. Je veux dire que je l'étudie, je la commente, je la lis, sans jamais vraiment m'y mettre activement, passer à l'acte : écrire... par écrire j'entends : m'exprimer depuis mes propres préoccupations et mes expériences, faire confiance à ma voix, prétendre à la littérature. »

La lecture, l'enseignement, l'édition... Toutes ces tâches, ajoutées à l'anxiété sociale et économique, l'éloignent du geste de création qui nécessite une plongée à l'intérieur de soi. La lecture permet de se reconnaître dans la voix des écrivains, « la lecture est une écriture de l'effacement », du silence.

Une chambre à soi

Pour survivre, Benoit Jodoin se construit un univers. Très jeune, il aime être seul au parc et rêve d'une vie de vedette internationale. Il grandit dans la solitude, l'incompréhension, loin du monde, silencieux : « Trop blessé pour m'exposer, pour ressentir quoi que ce soit, trop usé pour me raconter, pour m'expliquer, pour chercher à me solidariser, j'ai trouvé refuge dans une apathie qui m'a fait me détourner de l'extraordinaire entreprise de la création. »

De nouvelles voix

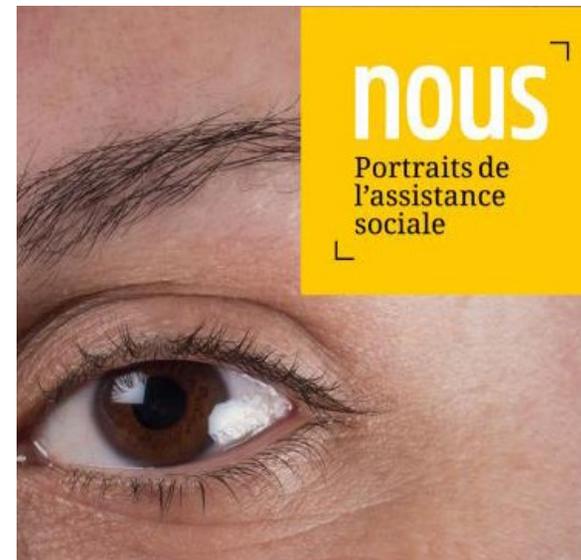
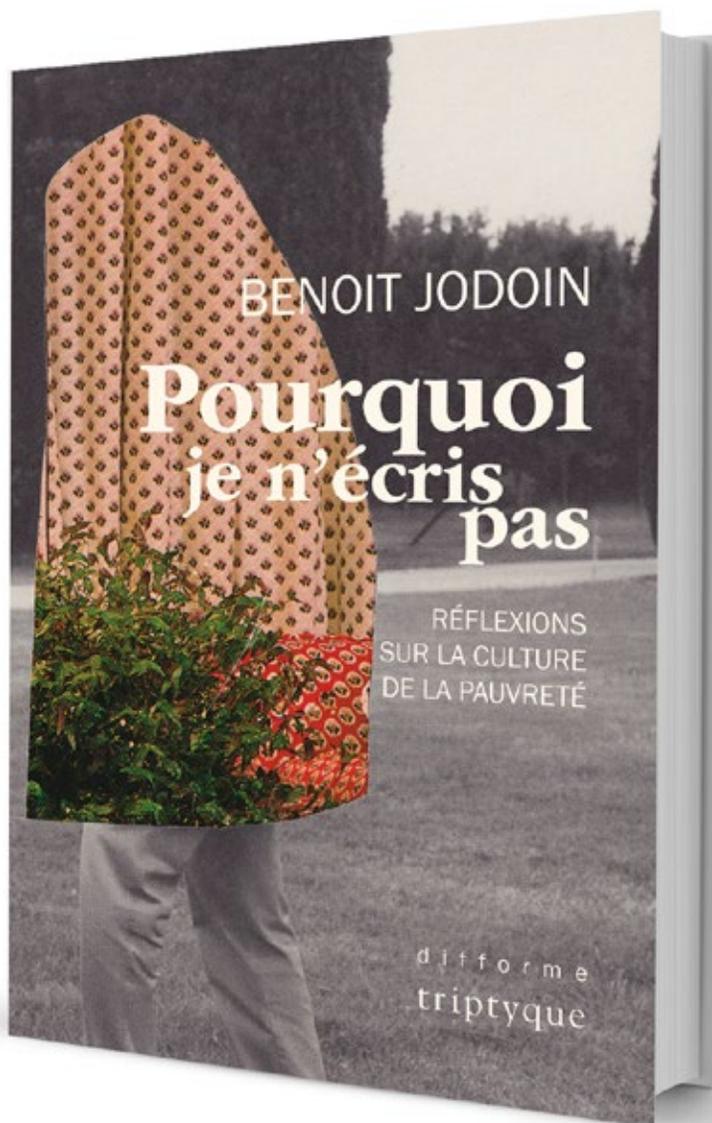
La littérature, qu'on lit, qu'on enseigne et dont on parle, ne fait pas beaucoup de place à la classe de la pauvreté, à la diversité. Aussi faudra-t-il beaucoup de temps avant que Benoit Jodoin trouve sa place dans le milieu littéraire : « Nos milieux intellectuels produisent des microagressions qui blessent les personnes comme moi qui tentent de trouver leur place dans ces milieux sans pouvoir prétendre à cette appartenance de classe si innocemment revendiquée par d'autres ».

L'auteur raconte comment les vidéos de MusiquePlus lui ont ouvert les portes de la création : « C'est en téléspectateur que j'ai appris à écrire en m'écrivant. » Selon lui, les livres de croissance personnelle, snobés par les intellectuels, ne sont pas à négliger puisqu'ils offrent des outils pour mieux se connaître et agir!

Cet essai personnel, intime, truffé d'exemples et de citations, témoigne

du vécu et de la vaste culture de Benoit Jodoin. Récit passionnant, émouvant et si pertinent.

Il est grand temps de faire place à la diversité tant dans la création que la lecture. Le succès des livres de Caroline Dawson et, tout récemment, de Jean-Philippe Pleau prouvent que nous ne sommes pas tout à fait sortis de la Révolution tranquille et permettent d'espérer une plus grande ouverture. ☺



Exposition

NOUS

Portraits de l'assistance sociale

Les Bibliothèques Saint-Hyacinthe sont ravies de vous présenter l'exposition *NOUS : Portraits de l'assistance sociale*, présentée par l'Université TELUQ, la Chaire de recherche du Canada en éducation aux médias et droits humains et le Collectif pour un Québec sans pauvreté, qui sera à l'affiche à la bibliothèque T.-A.-St-Germain du 30 septembre au 3 novembre 2024.

Des exclusions multiples et persistantes

Vingt ans après l'adoption de la Loi visant à lutter contre la pauvreté et l'exclusion sociale et en dépit de la Charte des droits et libertés de la personne, un constat perdure : non seulement les personnes assistées sociales demeurent-elles confrontées à des conditions sociales et économiques extrêmement difficiles, mais elles constituent aussi un des groupes les plus stigmatisés au Québec. Au quotidien, les personnes assistées font les frais de préjugés solidement ancrés et de nombreuses mesures de contrôle administratif.

Déconstruire les idées reçues

L'exposition *NOUS : Portraits de l'assistance sociale* invite à identifier et à déconstruire les idées reçues à l'endroit des personnes prestataires de l'aide sociale. Découvrez leurs réalités méconnues, les perceptions qu'entretiennent les Québécois-e-s à leur égard et la nature des aides de l'État dites de « derniers recours ». L'exposition regroupe des portraits photographiques, des témoignages et les constats d'une vaste recherche universitaire. Elle présente également l'histoire et la nature des programmes d'assistance sociale au Québec, tout en questionnant notre rapport collectif à la pauvreté. ☺

Pour plus d'information sur l'exposition :

Présentation de l'exposition – Expo *NOUS* (teluq.ca)
Pour vous tenir au courant des activités et événements de Bibliothèques Saint-Hyacinthe, consultez le nouveau site web : bibliothst.ca et inscrivez-vous à l'infolettre.



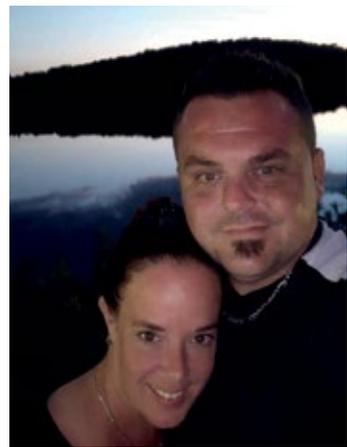
BENOÎT JODOIN.

Pourquoi je n'écris pas. Réflexions sur la culture de la pauvreté. Éditions Tryptique, 2024, 129 p. (Collection difforme)

LE JOLI SITE : UNE NOUVELLE ADMINISTRATION POUR UNE EXPÉRIENCE RAFFINÉE

À seulement 13 ans, Joany Laplante faisait ses premiers pas dans l'univers de la restauration et des réceptions. Ce qui n'était au départ qu'un simple emploi de plongeuse est rapidement devenu une véritable vocation. De la vaisselle au service en passant par la décoration des assiettes et la formation des nouveaux employés, elle a gravi les échelons dans le milieu, tout en se découvrant une passion profonde pour les réceptions et le contact avec la clientèle.

Joany a travaillé pendant plusieurs années dans une salle de réception près de chez elle, toujours attachée



à cet endroit qui l'a vue grandir professionnellement. Lorsque le propriétaire décide de vendre, une opportunité se présente. Le nouvel acquéreur, intéressé à exploiter cet espace pour d'autres activités, lui propose de devenir gérante. Bien que la pandémie ait mis en pause de nombreux projets, Joany, avec son conjoint, décide de franchir le pas et d'acquérir la salle de réception pour y réaliser son rêve : créer un lieu unique qui leur ressemble.

Son conjoint, Mathieu Bourgeois, a rejoint l'équipe à la suite de l'achat en 2022. De son côté, il s'occupe principalement de la programmation des événements, notamment des soupers-spectacles et des aspects techniques des spectacles. Leur complémentarité permet de proposer une offre diversifiée, alliant plaisir et professionnalisme.

UN ENDROIT RÉINVENTÉ

Depuis 2022, la salle de réception et traiteur Le Joli Site, située à St-Pie, a évolué sous la nouvelle administration de Joany Laplante et de son conjoint Mathieu Bourgeois. Avec une vue imprenable sur les montagnes et un emplacement paisible à la campagne, Le Joli Site est plus

qu'une simple salle de réception. C'est un lieu où la passion pour l'accueil et la satisfaction des clients prend tout son sens. La nouvelle administration s'efforce de moderniser l'image de l'entreprise tout en conservant son charme authentique.

Leur mission est claire : offrir des moments inoubliables dans un cadre chaleureux, avec des repas généreux et réconfortants, le tout servi par une équipe dynamique. Joany et son équipe mettent un point d'honneur à être à l'écoute des besoins de leurs clients, qu'il s'agisse d'organiser un mariage, une soirée corporative, ou même des funérailles. Leur engagement envers la qualité et leur souci constant d'améliorer l'expérience client sont les moteurs de leur succès.

UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE

Le Joli Site propose une large gamme de services qui s'adapte aux besoins de chacun. Que vous cherchiez un repas prêt à emporter pour la maison, un traiteur pour un événement spécial ou que vous souhaitiez assister à une soirée

souper-spectacle, vous trouverez une formule adaptée à vos attentes. La salle peut accueillir jusqu'à 150 personnes et propose également des brunchs dominicaux, ainsi que des repas des fêtes en salle ou à la maison.

VOICI QUELQUES-UNES DES OPTIONS OFFERTES PAR LE JOLI SITE :

Repas prêts à manger pour la maison

Service traiteur pour vos événements, en salle ou à domicile

Soupers-spectacles et soirées thématiques

Formules tout inclus pour les soirées familiales ou corporatives

Après funérailles avec un service personnalisé

Brunchs dominicaux

Repas des fêtes, à la maison ou en salle

UNE DYNAMIQUE JEUNE ET AMBITIEUSE

La nouvelle administration du Joli Site ne cesse d'innover pour offrir une expérience toujours plus enrichissante à ses clients. Que ce soit à travers la qualité de leurs plats ou l'atmosphère accueillante et conviviale, Joany et son équipe sont dé-

terminés à faire de chaque événement un succès. Leur objectif est de rajeunir l'image de l'entreprise, tout en restant fidèles à l'essence qui a fait la réputation de cet endroit : un service attentionné et des repas savoureux.

Si vous cherchez un lieu qui allie charme de la campagne, vue panoramique et service sur mesure, Le Joli Site est l'endroit idéal. Joany Laplante, forte de son expérience et de sa passion pour le métier, vous accueillera avec plaisir et s'assurera que votre expérience soit à la hauteur de vos attentes.



LE JOLI SITE
Salle de Réception
et Traiteur

920, Petit Rang Saint-François, St-Pie
Téléphone : 450-772-5450

BROVIN MARCHÉ FERMIER : SAVOUREZ LA DIFFÉRENCE AVEC UN BŒUF ÉLEVÉ EN PLEIN AIR

Au cœur de la Montérégie, l'entreprise familiale Brovin marché fermier se distingue par son engagement envers la qualité et la traçabilité de la viande. Leur bœuf nourri à l'herbe est devenu un choix privilégié pour les consommateurs recherchant des produits à la fois sains et savoureux. Caroline Brodeur et Vincent Deslauriers vous invitent à découvrir une alternative naturelle et durable qui transformera votre expérience culinaire. Que vous soyez une famille soucieuse de nourrir ses proches avec des produits de qualité ou un épcurien à la recherche de saveurs uniques, Brovin vous propose une viande dont le goût et la fraîcheur surpassent tout ce que vous pourriez trouver en épicerie.

UNE INVITATION À DÉCOUVRIR DES COUPES DE VIANDE D'EXCEPTION

Caroline et Vincent vous invitent à la boutique pour découvrir leurs différentes coupes de viande. Si leurs saucisses et boîtes méli-mélo sont populaires, ce sont les coupes premium telles que le faux-filet, la bavette et le tournedos qui raviront les amateurs de gastronomie. Ces morceaux, parfaits pour un BBQ entre amis ou en famille, garan-

tissent une expérience culinaire inégalée.

Brovin sait aussi s'adapter aux besoins des jeunes professionnels et couples qui recherchent des solutions rapides et saines pour leurs repas. Avec des boîtes comme la « boîte méli-mélo », qui permet de découvrir plusieurs coupes sans tracas, vous pouvez cuisiner des plats savoureux en un rien de temps. Que vous soyez un amateur de viande ou simplement à la recherche d'une alimentation plus équilibrée, Brovin propose des produits qui correspondent à votre style de vie, tout en offrant la tranquillité d'esprit de savoir exactement ce que vous consommez.

UNE CLIENTÈLE EXIGEANTE ET CONSCIENTE

Brovin attire une clientèle qui accorde une grande importance à la qualité et à la transparence. Si vous êtes un épcurien habitué aux meilleures tables ou une famille cherchant des repas simples, délicieux et équilibrés, l'offre de Brovin répondra à vos attentes.

De plus, Brovin vous assure que leurs produits, comme la viande hachée et les saucisses, sont 100 %

sans porc, offrant ainsi une tranquillité d'esprit aux consommateurs avec des régimes alimentaires spécifiques ou des préférences culturelles.

UN ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL FORT

Brovin ne se contente pas de proposer une viande de qualité supérieure, l'entreprise adopte également une approche écoresponsable. Leur bœuf est élevé à l'herbe dans des pâturages, réduisant ainsi l'utilisation de machines agricoles et favorisant une agriculture durable. Ce mode d'élevage régénératif améliore non seulement la qualité de la viande, mais contribue aussi à la santé des sols et à la biodiversité locale.

Également, Brovin adopte une démarche zéro déchet en utilisant l'ensemble de l'animal. Le suif est transformé en savon, les peaux sont recyclées et chaque ressource est utilisée au maximum, réduisant ainsi l'empreinte écologique de l'entreprise.

POURQUOI CHOISIR BROVIN ?

Brovin marché fermier n'est pas une ferme comme les autres. Ils offrent bien plus qu'une viande de qualité exceptionnelle ; ils vous permettent



de participer à un mode de vie éthique et respectueux de l'environnement. Que vous cherchiez une viande plus saine, moins grasse, riche en nutriments ou que vous valorisiez l'éthique et la transparence dans vos choix alimentaires, Brovin est l'adresse incontournable.

En choisissant Brovin, vous soutenez une entreprise qui prend soin

de ses animaux et de l'environnement, tout en vous offrant une viande savoureuse et nourrissante. Alors, la prochaine fois que vous organisez un BBQ ou un repas en famille, venez à la ferme découvrir le véritable goût de la viande, tout en rencontrant les producteurs qui s'assurent que chaque morceau que vous mettez dans votre assiette respecte vos valeurs.

BROVIN MARCHÉ FERMIER

8055 5^E RANG
SAINT-HYACINTHE - 450 230-6272
INFO@BROVINMARCHEFERMIER.COM



Bêtement plantés là?

Encore une fois, nous avons eu droit à un été hors norme. Chaleurs accablantes et humidité, pluies abondantes qui inondent les sous-sols et restes de tempêtes tropicales qui abiment les champs furent autant de manifestations des changements climatiques. Devant l'augmentation de la fréquence et de la force de ces phénomènes, nous pouvons faire quelque chose de très simple : planter des arbres.

FÉLIX TREMBLAY

Croyez-le ou non, il s'en trouve encore pour penser que les arbres n'ont pas leur place en ville. Pourtant, les arbres et le couvert végétal pourraient jouer un rôle important dans la lutte aux changements climatiques.

D'abord, l'arbre est un puits de carbone. La croissance de l'arbre, permise par un mécanisme nommé photosynthèse, repose sur l'extraction du CO₂ de l'air pour le transformer en matière végétale. À partir d'une certaine taille, l'arbre en consomme beaucoup et ne le relâchera que si on le brûle ou s'il se décompose. Le CO₂ étant le principal gaz à effet de serre (GES), chaque arbre nous en débarrasse un peu.

En second lieu, parce qu'il absorbe les rayons du soleil pour alimenter le mécanisme de photosynthèse, l'arbre convertit une partie des rayons solaires, qui autrement nous réchaufferaient, en énergie qui sert à fixer le CO₂. Les branches et feuilles de l'arbre font de l'ombre et empêchent le sol d'absorber cette lumière. Il fait moins chaud sous les arbres qu'ailleurs.

Maintenant, ajoutons quelque chose de formidable : l'arbre frappé par le soleil transpire. Comme pour vous et pour moi, de l'eau s'évapore de sa surface quand il fait chaud, entraînant avec elle la chaleur. Un arbre équivaldrait ainsi à près de dix climatiseurs. Non seulement c'est moins chaud

sous les arbres, mais c'est aussi moins chaud à proximité d'eux. Économie d'énergie dans les maisons et protection de la population contre les effets néfastes de la chaleur sont augmentées grâce aux arbres. Les jeunes enfants et les personnes âgées sont particulièrement vulnérables aux effets de la chaleur, ce qui se répercute sur leur santé. Les arbres diminuent notre facture collective de soins.

Les arbres purifient l'air, forment un écran entre les autoroutes et les domiciles, nettoient même le sol. Leurs racines retiennent les berges et limitent l'érosion des terrains adjacents. Elles empêchent les eaux de ruissellement souillées de contaminer notre Yamaska. Pourquoi ne pas en planter davantage?

La Ville avait conclu en 2022 que le couvert végétal était déficient, surtout dans le quartier Saint-Sacrement. Le plan canopée prévoyait remédier à la situation. Cet automne, dans le cadre de la première édition du Programme d'aide financière à l'environnement (PAFE) de la MRC des Maskoutains, c'est 25 000 \$ qui seront investis pour planter cinq cents arbres et arbustes indigènes le long du cours d'eau Plein Champ, dans le parc industriel Olivier-Chalifoux. C'est réjouissant et merci aux nombreux bénévoles qui mettront l'épaupe à la roue. Les arbres plantés y joueront un rôle important, mais s'il n'en tenait qu'à moi, j'en aurais aussi planté dans les quartiers résidentiels : il en manque encore. 



PHOTO : NELSON DION

Citons en exemple, les arbres qui ceignent les stationnements au Centre-Ville, ces derniers contribuant à la diminution de l'effet d'îlot de chaleur.

ERRATUM

À la page 16 de l'édition d'avril, dans le texte *Doux printemps...*, on peut lire à propos de la tonte des pelouses :

« Le règlement municipal stipule qu'en deçà de 30 cm (12 pouces), le couvre-sol n'est pas un problème. »

On aurait dû plutôt lire :

« 15 cm ».

bleu.eco

GRANDE VENTE
SOUS LA TENTE

27 au 29 septembre 2024

MATELAS • SOMMIERS-LITS • LITS ARTICULÉS • Quantités limitées

5470 rue Martineau, Saint-Hyacinthe • 450-252-8886

jusqu'à
75%
de rabais



Prolonger son autonomie en améliorant son équilibre

Le 1^{er} octobre prochain, le Club de judo entamera la neuvième année de son cours Prévention et maîtrise des chutes pour les personnes de 50 ans et plus.

SOPHIE BRODEUR

Les chutes chez les aînés peuvent entraîner des blessures graves qui, à leur tour, peuvent entraîner la perte d'autonomie. Comme tout le monde souhaite vivre vieux et en santé, suivre ce cours peut aider à transformer ce souhait en réalité.

Ça fonctionne!

Louis Graveline et Bruno Janssen, les entraîneurs, m'ont tous deux parlé de leur vedette, Monique Laroche, qui a commencé les cours lorsqu'elle avait 89 ans. À 93 ans, elle est tombée deux fois.

La première fois, c'était dans un autobus alors que le chauffeur a démarré avant qu'elle soit assise. Elle est tombée, mais puisqu'elle avait pratiqué les chutes, un automatisme avait été développé. Elle a roulé et, au grand étonnement du chauffeur, elle s'en est sortie indemne. La deuxième fois, elle a accidentellement mis le pied à côté du trottoir et, en tombant, elle a roulé de nouveau et s'en est encore une fois relevée sans s'être blessée.

Qu'apprend-on?

« On fait des gestes normaux de tous les jours », dit Louis Graveline. « Par exemple, on marche à reculons avec une résistance,

ça renforce le bassin. Certains exercices sont faits avec des ballons suisses et permettent de renforcer les genoux, les cuisses et le gainage. D'autres exercices, comme marcher par-dessus des haies permet de pratiquer des gestes ordinaires comme marcher par-dessus la neige laissée par les opérations de déneigement. »

« On ne pourrait pas enseigner à quelqu'un à tomber sur une surface dure, ajoute Bruno Janssen. Le plancher du dojo (salle de judo) est un tatami : il s'agit d'un sol en caoutchouc avec des ressorts sous le plancher. Ça permet de pratiquer des chutes sans risquer de se blesser. La pratique permet de développer des réflexes qui s'avéreront très utiles si une chute réelle devait survenir. »

Et l'atmosphère?

« Ce cours est bon pour la vie sociale, dit Louis. À deux fois par semaine, les gens apprennent rapidement à se connaître. Il n'est pas rare que ça jase pendant un bon bout de temps dans le corridor après la fin du cours! »

« L'atmosphère est conviviale, ajoute Anne-Marie Aubin qui a suivi ce cours il y a quelques années et en pratique les apprentissages au quotidien. Les entraîneurs sont très respectueux du rythme de chacun et



PHOTO : GRACESEITE

Le 1^{er} octobre prochain, le Club de judo entamera la neuvième année de son cours Prévention et maîtrise des chutes pour les personnes de 50 ans et plus.

l'ambiance est conviviale. » Selon elle, tout le monde devrait suivre ce cours.

Elle remarque aussi qu'on y pratique certaines façons de bouger qui nous étaient naturels dans l'enfance, mais qu'on a perdues, comme l'étoile de mer et le jogging de fourfourons. « Les exercices réveillent des choses dans ton corps et ça débloque certaines rigidités qui peuvent s'être installées en vieillissant. »

Est-ce pour tous?

Louise D'Anjou, élève de la première heure, est arrivée à ce cours complètement séden-

taire. Elle y a pris goût et assiste à toutes les sessions. « J'ai découvert des choses que je peux faire, et ça me donne confiance », dit celle qui, après une chute dans un escalier s'est relevée sans blessure. Ses apprentissages ont payé!

Les gens sont invités à un cours d'essai gratuit le mardi 1er octobre 2024, à 10 h. « Habillés en mou », précise Louis Graveline. Si vous aimez votre premier cours, vous pourrez vous inscrire au coût de 90 \$ pour dix semaines. Les cours ont lieu les mardis et jeudis de 10 h à 11 h au Club de judo de Saint-Hyacinthe. 📞

Tu souhaites mettre ta
maison en vente
cet automne?



Rejoins-moi sur Facebook

pour découvrir quelques astuces qui
pourront t'aider à vendre plus
rapidement lors de cette saison!



450-276-4540
450-771-7707
RE/MAX
RENAISSANCE
AGENCE IMMOBILIERE

Sonia Dubé
COURTIER IMMOBILIER
RÉSIDENTIEL



Une espèce surprenante dans la Yamaska

Le milieu halieutique de la rivière Yamaska est très diversifié dans la région maskoutaine. En effet, de nombreuses espèces y vivent, s'y nourrissent et s'y reproduisent. Certaines espèces de poisson sont même nouvelles dans notre région, et leur découverte crée toute une surprise comme c'est arrivé à certains pêcheurs locaux.

DIDIER LAFLEUR

Pierre Lincourt, maskoutain bien connu dans le milieu de la pêche à la mouche, et son fils Étienne, s'organisent pour leur petite sortie annuelle de pêche au doré dans la rivière Yamaska à la fin du mois de mai. Ils vont pêcher un secteur de la rivière appartenant au territoire de la région. Tout se passe comme à l'habitude jusqu'au moment où M Lincourt ferre un poisson plutôt pesant et faisant des départs rapides, ce qui n'est pas dans les habitudes du doré jaune, espèce qui était visée au départ. Et bien, M Lincourt eut la surprise de capturer un bar rayé! Son fils eut aussi la même surprise au bout de sa ligne!

Le bar rayé est une espèce qui ne fréquentait pas les eaux de la Yamaska, du moins en région maskoutaine, puisque l'espèce fut capturée dans des secteurs plus près de l'embouchure de la rivière. C'est tout de même toute une surprise de voir le bar rayé, poisson venant du fleuve, remonter le courant jusque dans notre région. Mainte-

nant abondant (certains diront même trop) dans la région de la Gaspésie et des Maritimes, le bar rayé avait été surpêché et était presque disparu du Saint-Laurent. Il y a eu une intervention humaine pour le réintroduire et l'espèce s'étend maintenant dans tout l'estuaire du golfe Saint-Laurent. Des problématiques sont même soulevées par les gestionnaires de rivière à saumon du Québec et du Nouveau-Brunswick puisque ce dernier remonte les rivières et s'y nourrit abondamment. Dès lors, la question se pose : est-ce une bonne nouvelle que le bar rayé fréquente nos eaux?

Mesures concernant l'anguille d'Amérique

Dans un article du Clairon paru le 6 août dernier, la Ville de Saint-Hyacinthe a annoncé des mesures concernant l'anguille d'Amérique. Quel est le lien vous direz? Et bien, il est prévu dans ces mesures qu'il y ait réaffectation de la passe migratoire au barrage T.-D. Bouchard pour permettre aux anguilles de remonter la rivière. Toutefois, une telle passe migratoire peut engendrer



PHOTO : PIERRE LINCOURT

Étienne Lincourt exhibe ici sa prise, un bar rayé.

des répercussions graves pour les espèces endémiques vivant en amont de ce barrage sur la rivière Yamaska. En effet, il y a déjà plusieurs espèces envahissantes en nos eaux. Il est probablement trop tôt pour affirmer que le bar rayé ferait partie de la liste noire de ces espèces envahissantes. Cependant, la tanche, poisson omnivore envahissant maintenant bien présent dans la région pourrait utiliser cette passe migratoire pour élargir son territoire. La situation est très préoccupante. Certes, la réinsertion de l'anguille d'Amérique est

souhaitable, mais elle ne doit pas se faire à n'importe quel prix! La passe migratoire devra être adaptée pour empêcher certaines espèces envahissantes de poissons de remonter plus haut en amont. Il est faux de croire qu'il n'y aurait pas d'impact à une telle restauration. En tant que membre organisateur des PMRM (regroupement des Pêcheurs à la Mouche de la Région Maskoutaine) et citoyen, je m'attends à ce que les intentions futures de la Ville de Saint-Hyacinthe soient transparentes, car la situation est plus que préoccupante! 🗨️

Vous, ou un proche, avez eu un problème en transport adapté ?

Le Regroupement Maskoutain des Utilisateurs du Transport Adapté peut vous aider.



- Informations générales
- Informations sur vos droits en tant qu'utilisateur
- Constat d'événement (faire connaître votre problème sans faire une plainte officielle)
- Accompagnement aux plaintes

Regroupement Maskoutain des Utilisateurs du Transport Adapté (RMUTA)



450-771-7723



rmuta.direction@gmail.com

À la défense de vos droits depuis

35 ANS

POUR VOTRE PUBLICITÉ,
NOUS AVONS DES SOLUTIONS
NOVATRICES.

Appelez Guillaume
450 230-7557
guillaume@journalmobiles.com

MOBILES

DÉCOUVREZ CÔTÉ PLUMES KIOSQUE FERMIER : UNE EXPÉRIENCE UNIQUE À LA FERME

Dans un monde où la quête de fraîcheur, de qualité et de produits locaux est devenue essentielle, Côté Plumes Kiosque Fermier se distingue en offrant bien plus qu'un simple kiosque. C'est une aventure gustative et une invitation à redécouvrir des produits de la volaille, spécialement la dinde, dans un cadre authentique et accueillant. Voici pourquoi une visite à ce kiosque fermier est une expérience incontournable.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE ET DE PASSION

L'histoire de Côté Plumes remonte à trois générations de producteurs de volailles passionnés. Ce projet familial est né d'un désir de remettre la dinde et le poulet au cœur des assiettes québécoises, une protéine souvent oubliée, mais pourtant pleine de saveurs. En créant ce kiosque, la famille a voulu offrir à ses clients non seulement des produits de qualité mais aussi une cuisine maison mettant en valeur la richesse de la volaille locale. Le projet Côté Plumes, c'est donc l'alliance entre tradition familiale et innovation culinaire.

UN KIOSQUE NICHÉ AU CŒUR DE LA FERME

Ce qui distingue Côté Plumes des autres kiosques fermiers, c'est son emplacement unique. Le kiosque est situé directement sur la ferme, offrant aux visiteurs une vue imprenable sur les poulaillers et les poules pondeuses. Imaginez-vous déguster un repas en plein air tout en observant les poules qui produisent chaque jour des œufs frais pour vos plats. L'ambiance familiale, combinée à un service chaleureux, vous fait sentir comme à la maison. Que vous ayez besoin de conseils sur la cuisson des viandes ou simplement d'un sourire accueillant, l'équipe est toujours prête à personnaliser votre expérience.

DES PRODUITS VEETTES À DÉCOUVRIR

Parmi les produits phares de Côté Plumes, vous trouverez leur célèbre pâté, généreusement garni de dinde et de poulet, dans une béchamel maison. Ce pâté est un véritable régal pour les papilles, parfait pour toutes les occasions. Mais ce n'est pas tout : la cretonnade de volaille, le smoked meat de dinde et le poulet frit sont également des incontournables. Tous ces produits sont

transformés sur place, garantissant une fraîcheur inégalée. Bien sûr, il ne faut pas oublier les œufs frais, disponibles directement depuis leur poulailler.

UN ENGAGEMENT FORT ENVERS LES PRODUITS LOCAUX

Côté Plumes s'engage non seulement à offrir des produits de qualité, mais aussi à soutenir l'économie locale. Le kiosque collabore avec plusieurs producteurs locaux tels que la Fromagerie Missiska, Nos Racines, Projet Paysan, et Mont Vert. Ces partenariats garantissent des produits locaux, frais et saisonniers, sélectionnés avec soin pour accompagner leurs plats maison.

UNE APPROCHE DURABLE ET RESPONSABLE

L'agriculture responsable est au cœur de la philosophie de Côté Plumes. Leur ferme est alimentée par la biomasse, une source d'énergie durable qui réduit leur empreinte carbone. De plus, l'entreprise s'efforce de réduire le gaspillage alimentaire en maximisant l'utilisation des produits de saison et en collaborant avec des organismes comme la Moisson Maskoutaine pour redistribuer les surplus.

UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE

En visitant Côté Plumes, vous ne faites pas que découvrir des produits de qualité, vous vivez une expérience unique à la ferme. Que ce soit pour un repas sur le pouce ou pour découvrir leur gamme de produits locaux, vous serez charmé par l'ambiance conviviale et l'attention portée aux détails. En plus, le kiosque organise régulièrement des événements, comme des dégustations ou des repas à emporter pour le dîner ou le souper. Vous pouvez suivre leurs activités sur leur page Facebook pour ne rien manquer.

SOUTENIR UNE ENTREPRISE LOCALE

Vous vous demandez comment soutenir davantage Côté Plumes? Rien de plus simple! Parlez de votre expérience autour de vous, partagez leur page sur les réseaux sociaux et soyez actif lors de leurs événements. Le bouche-à-oreille est essentiel pour aider les petites entreprises à grandir.

En conclusion, Côté Plumes Kiosque Fermier est bien plus qu'un simple endroit pour acheter de la volaille. C'est une destination où la qualité, le savoir-faire local et l'engagement

envers la communauté se rencontrent. Alors, qu'attendez-vous pour venir les découvrir et goûter à leurs produits exceptionnels? Vous ne serez pas déçu!



Heures d'ouverture

Lundi Fermé
Mardi-mercredi 10 h-17 h
Jeudi-vendredi 10 h - 18 h
Samedi-Dimanche 10 h - 17 h

Contactez-nous

242 Grand Rang, La Présentation
à 1 min de la sortie 123 sur
l'autoroute 20
Téléphone : 450 253-2089

LE MILLÉSIME : UN JOYAU GASTRONOMIQUE À DÉCOUVRIR À ST-HYACINTHE

À St-Hyacinthe, caché au cœur de la ville, se trouve un trésor gastronomique encore méconnu par plusieurs : Le Millésime. Ce restaurant intime de 30 places propose une expérience culinaire unique, où chaque détail est soigneusement pensé pour offrir un moment inoubliable. Si certains Maskoutains ne l'ont pas encore découvert, il est grand temps de franchir les portes du Millésime et de vivre une expérience qui allie créativité, finesse et hospitalité.

UNE EXPÉRIENCE POUR TOUS, ACCESSIBLE ET CONVIVIALE

Contrairement à l'image que l'on pourrait avoir d'un restaurant gastronomique, Le Millésime se veut accessible à tous. Loin d'être réservé à une élite, le restaurant propose une expérience où chaque client peut y trouver son compte. « Nous voulons que les gens de St-Hyacinthe s'identifient à notre restaurant et qu'ils viennent vivre une expérience exceptionnelle sans avoir à se rendre à Montréal ou Boucherville », confie Frédéric.

Que vous soyez amateur de gastronomie, curieux de découvrir de nouvelles saveurs ou simplement à la recherche d'un endroit chaleureux pour un souper en famille ou entre amis, Le Millésime saura vous séduire. Avec une équipe passionnée, une cuisine évolutive et une ambiance conviviale, le restaurant est en passe de devenir une destination incontournable à St-Hyacinthe.

UN ACCUEIL PERSONNALISÉ POUR UNE EXPÉRIENCE MÉMORABLE

Dès votre arrivée au Millésime, vous serez accueillis chaleureusement par Frédéric, directeur et sommelier du restaurant, dont l'objectif est de rendre chaque visite mémorable. Que ce soit pour un anniversaire, une rencontre d'affaires ou un dîner en amoureux, Frédéric adapte le service à chaque client. Il se souvient même des préférences des habitués, comme leur table favorite ou leur cocktail préféré. « L'accueil est chaleureux, personnalisé et authentique », explique-t-il. Cette attention aux détails fait du Millésime bien plus qu'un simple restaurant : c'est une expérience culinaire sur mesure.

Le service, aussi soigné que la cuisine, fait en sorte que chaque client se sente unique. L'équipe, constamment à l'écoute, prend en compte les attentes et les restrictions alimentaires de chacun, offrant ainsi un service adapté à tous les goûts et besoins. Que vous soyez végétarien, intolérant au gluten ou à la recherche d'une suggestion de vin pour accompagner votre repas, l'équipe du Millésime saura répondre à vos attentes.

Léanne, l'assistante de Frédéric, est une véritable prolongation de son travail. Animée par un amour du beau et du bien fait, elle possède un souci du détail qui garantit que chaque client vive pleinement l'expérience culinaire attendue

dans un établissement de ce calibre. Son dévouement et son œil attentif complètent parfaitement l'approche soignée du service, assurant une continuité impeccable dans l'expérience que propose Le Millésime.

UNE CUISINE RAFFINÉE QUI MET EN AVANT LES PRODUITS LOCAUX

La cheffe Elisabeth du Millésime est tout aussi dévouée à offrir une cuisine qui reflète l'excellence des produits locaux. Chaque plat est conçu avec soin, en s'inspirant des classiques du quotidien, mais revisités avec une touche de modernité et de finesse. Parmi les incontournables du menu, on retrouve le tataki de thon, fait de façon sushi, pêché en Gaspésie, la mozzarella di bufala produite dans notre région et l'incontournable pieuvre, dont la garniture varie selon les saisons.

La philosophie culinaire du restaurant repose sur l'importance de travailler avec les producteurs locaux. « C'est un honneur de pouvoir travailler avec les magnifiques produits que nous amènent les maraîchers et petits artisans de la région », explique la cheffe. Cette approche se ressent dans chaque bouchée, où la qualité des ingrédients et l'attention portée à leur préparation transforment des plats simples en véritables œuvres d'art gastronomiques.

Elle mentionne également le soutien de son sous-chef Carl, avec qui elle colla-

bore depuis plus de six ans dans plusieurs autres établissements. Leur relation de longue date permet de créer une véritable symbiose en cuisine, garantissant ainsi une expérience culinaire harmonieuse et unique pour chaque client. Cette complicité entre les deux chefs se reflète dans la créativité et la précision des plats, assurant que chaque visite au Millésime soit exceptionnelle.

UNE VISION POUR L'AVENIR : DEVENIR UNE RÉFÉRENCE GASTRONOMIQUE

Le Millésime ne compte pas s'arrêter là. Frédéric et son équipe ont de grandes ambitions pour l'avenir du restaurant.

Leur rêve? Faire du Millésime une véritable destination gastronomique, reconnue non seulement à St-Hyacinthe, mais bien au-delà. « Nous rêvons de voir débarquer les meilleurs critiques et de nous retrouver au sommet des destinations de restauration », partage-t-il. Et pourquoi pas un jour décrocher une étoile Michelin?

En attendant, il est encore temps de découvrir ce petit bijou culinaire. Si vous n'y êtes jamais allé, le moment est venu de réserver votre table et de vivre l'expérience Millésime, une expérience qui, sans aucun doute, restera gravée dans votre mémoire.



<https://lemillesime.ca/>



35 ANS POUR PLOMBEXEL!



Services de plomberie, de chauffage, de plancher radiant, de gaz naturel et de propane.



450-796-5120



www.plombexel.com



info@plombexel.com