



**JOURNAL**  
**LE SUPER**  
Sainte-Perpétue

AVRIL 2022



# AUX PÊCHEURS

## LES GRANDS HONNEURS!

*René et Raymond Lemaire- Lac Ontario*

# LE SUPER ÉDITORIAL

## Chers lectrice et lecteur,

C'est le temps de sortir nos idées les plus farfelues pour attraper vos proches avec les pires coups pour souligner le poisson d'avril. Oubliez le fameux Poisson d'avril en papier dans le dos et cherchez quelques idées de mauvais tours sur Internet, à faire à la maison ou à vos amis, pour des réactions et fous rires garantis!

Pour souligner cette journée festive, notre comité a décidé de faire une édition spéciale sur la pêche. Vous découvrirez des témoignages de mordus de pêche, que ce soit en pratiquant seul, en groupe, surtout pour le plaisir et relaxer pour plusieurs. Aussi, saviez-vous qu'à Ste-Perpétue, il est possible d'acheter des produits dérivés du poisson? Des entreprises dans notre municipalité se spécialisent dans ces produits et peuvent vous faire découvrir de nouvelles saveurs à vos papilles gustatives. Encouragez Au Pâturage- espace marin, ou la poissonnerie Nordik. Vous y ferez de belles découvertes, on vous le garantit.

**Bon début de saison à tous les pêcheurs et restez aux aguets des mauvais tours en ce 1<sup>er</sup> avril.**

*Mireille Dionne*, résidente Ste-Perpétue

## SOMMAIRE

Des nouvelles de la municipalité .....	3
Service incendie.....	4
Portrait - Jean Caya.....	5
Des passionnés de pêche .....	6-7
Groupe alimentaire Nordique.....	8
Poules urbaines.....	8
Espace Marin .....	9
Info Loisir .....	10
FADOQ.....	11
Apprendre à tisser des rameaux.....	11
Recette - .....	13
Bibliothèque .....	14
Zone jeunesse.....	15
Calendrier .....	16

## COMITÉ DU JOURNAL

Mireille Dionne  
Joanie Côté  
François Pinard  
Guillaume Fournier  
et Isabelle Lemire (graphisme)  
Rosilda Dionne (correction)

**Pour nous joindre**  
lesuper@ste-perpetue.qc.ca

*Le journal est fait bénévolement  
par des gens de Sainte-Perpétue.*



# DES NOUVELLES DE LA MUNICIPALITÉ

## RÉSUMÉ DU PROCÈS-VERBAL DE MARS 2022

### Décisions municipales

Sont présents : M. Richard Baril, M. Jean-Luc Boisclair, M. Nicolas Goulet, Mme Marie-Pier Bourassa, M. Jean-François Jodoin, Mme Noémi Robitaille. Formant quorum sous la présidence du maire monsieur Guy Dupuis. Monsieur Gabriel Pinard, directeur général et greffier-trésorier, ainsi que Madame la directrice générale adjointe & secrétaire-trésorière adjointe Maryse Bilodeau, sont présents.

### SÉANCE EXTRAORDINAIRE 1<sup>er</sup> MARS 2022 - 19 h 00 (visioconférence)

#### Le conseil adopte les points suivants :

- Concernant l'appréciation du travail de la coordonnatrice des services des loisirs, il est résolu de remettre un avis de cessation d'emploi à la coordonnatrice.
- Nomination de monsieur Christophe Baril au poste de directeur du service de sécurité incendie de Sainte-Perpétue.

### SÉANCE ORDINAIRE 14 MARS 2022 - 19 h 30

#### Le conseil adopte les points suivants :

- Le total des dépenses depuis la dernière séance ordinaire du conseil s'élève à 126 411,52 \$.
- Dépôt du rapport 2021 des dossiers en vente pour défaut de paiement de taxes.
- Mandate le maire et le directeur général pour acquérir ou renchérir sur tous les immeubles de la Municipalité en vente pour taxes le 21 juin 2022.
- Fermera le dossier de l'emprunt 2015-03 rang Saint-Edmond pour juin 2022.
- Autorise l'inscription du directeur général au congrès de l'Association des directeurs municipaux du Québec les 15-16-17 juin 2022.
- S'engage, avec les municipalités desservies par le réseau d'aqueduc de Nicolet, à participer à un projet de regroupement des ressources administratives et techniques.
- Autorise, pour une 2<sup>e</sup> année sous forme de projet pilote, l'implantation temporaire du kiosque de crème glacée pour la saison estivale 2022.
- Nomme monsieur Guy Dupuis au conseil d'administration de la RIGDBNY
- Octroie le contrat de mesures des boues à Environnement McM inc.
- Demande une aide financière de 25 000 \$ dans le cadre du programme d'aide à la voirie locale.
- Octroie le contrat d'estimation, de confection des plans et devis, d'appel d'offre et surveillance technique des travaux de réfection du rang Saint-Charles à GéniCité.
- Embauche 2 nouveaux pompiers volontaires; François Dionne et Hugo Lafond.
- Approuve la rapport financier 2021 de la bibliothèque
- Dépôt du rapport d'audit de conformité portant sur la transmission des rapports financiers.
- Demande une aide financière de 7 000 \$ au FDST (MRC Nicolet-Yamaska)
- Augmente la couverture d'assurance responsabilité de la municipalité.
- Autorise la demande de nomination de commissaire à l'assermentation.
- Proclame la semaine du 20 au 26 mars 2022, Semaine québécoise de la déficience intellectuelle.

## AVEC L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS, NOUS EN PROFITONS POUR FAIRE QUELQUES RAPPELS :

- Vous avez jusqu'au 15 avril pour démonter votre abri auto (toile et structure) et le remiser;
- Un permis est nécessaire pour faire l'installation d'une piscine (démontable, hors-terre ou creusée), pour rénover l'extérieur et/ou l'intérieur de la maison, abattre un arbre, etc. Informez-vous à l'inspectrice en bâtiment et environnement, madame Anne-Marie Désilets : 819 519-2997 poste 2223;
- Pour le remplacement de votre installation sanitaire, contactez d'abord un technologue professionnel qui vous soumettra des plans et devis;
- Informez-vous auprès de la Municipalité avant de faire des feux à ciel ouvert de branches, de feuilles ou de végétaux; Un permis est obligatoirement requis 819 336-6740 poste 2.
- Vous êtes dans votre grand ménage: de nombreux sites sont à votre disposition pour vous débarrasser des végétaux, débris de construction et autres. Visitez le lien suivant : [www.rigdbny.com/ecocentres/#adresses](http://www.rigdbny.com/ecocentres/#adresses)
- Vous avez un chien et il n'est pas enregistré auprès de SPAD? 1 855 472-5700 ou en ligne [www.spad.ca](http://www.spad.ca)

*Bon printemps!*

## PROCHAINE SÉANCE DU CONSEIL



**Séance ordinaire du conseil  
le 11 avril 2022 à 19 h 30.**

Pour voir les originaux des procès-verbaux,  
veuillez vous rendre sur le site web

**[www.ste-perpetue.qc.ca](http://www.ste-perpetue.qc.ca)**



## COLLECTE BOUTEILLES ET CANETTES CONSIGNÉES



Vous voulez donner pour une bonne cause en vous débarrassant de vos bouteilles consignées?

Déposez vos consignés au profit de la Serre-École La Jeunesse.

Vous ne pouvez pas vous déplacer? Déposez vos sacs ou boîtes devant votre maison près du chemin avant 9 h et une équipe passera les récupérer.

**7 MAI > 9 h @ 12 h**  
Dépôt au 33 rang Sainte-Anne

Réalisée en partenariat avec L.D. Roy



## SERVICE INCENDIE



### LE CHOIX ET UTILISATION D'UN EXTINCTEUR

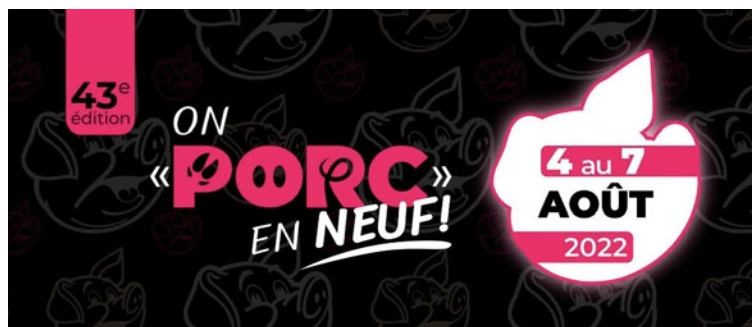
Sachez comment choisir et utiliser un extincteur d'incendie. Vous voyez probablement souvent des extincteurs d'incendie, mais en connaissez-vous tous les types? Savez-vous comment choisir le bon dans une situation donnée et comment l'utiliser de façon appropriée?

Toute maison devrait contenir un extincteur de classe ABC fonctionnel et facilement accessible. Vous pourriez ne pas avoir le temps de lire les instructions avant de tenter d'éteindre les flammes; il est donc important de savoir comment utiliser un extincteur correctement avant qu'une situation d'urgence ne survienne. Pensez à l'acronyme **R.O.S.E** :

- Retirez la goupille.
- Orientez l'extincteur vers la base des flammes.
- Serrez le levier en tenant l'extincteur à la verticale.
- Effectuez des mouvements de gauche à droite en couvrant la largeur du feu.

N'utilisez un extincteur qu'en cas d'incendie mineur pouvant être maîtrisé facilement; les incendies majeurs requièrent l'intervention de professionnels. En cas de doute, mieux vaut être trop prudent et sortir du bâtiment afin d'appeler le service des incendies en lieu sûr.

*Ghyslaine Minard*, Directeur des incendies



**Gestion Joan Marcel**  
Processeurs à bois

Tél. : 819 297-2441  
Cell. : 819 371-4437

11 480, boul. du Parc-Industriel, Bécancour (Ste-Gertrude) G9H 3P3  
gestionjoanmarcel2@hotmail.com

**PILKEMASTER** PRO  
PROCESSEUR À BOIS



## ON EST DE RETOUR OUVERTURE BIENTÔT!

Suivez-nous sur facebook pour plus de détails

@acabaneaglance

# JEAN CAYA

PORTRAIT

## «CREEK» AU CAMP DE PÊCHE!

Étant jeune, c'est en pêchant dans les «creek» ou les ruisseaux aux alentours du village que Jean Caya et ses amis se sont initiés à la pêche comme bien des jeunes du coin. Les chats du village étaient bien nourris car les apprentis pêcheurs les fournissaient en petits poissons blancs!

Maintenant, c'est principalement au camp du club Canton Routhier que Jean entretient sa passion pour la pêche. Ce camp est situé dans un coin reculé en forêt entre le Lac St-Jean et le Réservoir Gouin. On y accède après sept heures de route qui se terminent par 127 km de gravelle puis 40 km dans un chemin de bois. Le club, qui existe depuis longtemps, compte 18 membres, dont plusieurs habitent Ste-Perpétue.

L'entité administrative est un OBNL (Organisme sans but lucratif) dont Jean est présentement le président du conseil d'administration. Il a pour rôle de veiller à la gestion et à la planification des projets d'amélioration et d'entretien. Les divers travaux au fil des ans ont permis de transformer deux cabanes rudimentaires en bois rond en chalets fonctionnels et confortables. Les corvées en groupe permettent de joindre l'utile à l'agréable !

La formule communautaire permet à chacun de profiter du lieu à faible coût. Les membres y séjournent chacun leur tour et s'y réunissent aussi entre amis. Il y a de la place pour 12 personnes. L'ambiance y est chaleureuse et amicale. On s'y amuse et on se taquine en jouant des tours. Même si on peut y pratiquer plusieurs activités de plein air, l'activité principale est la pêche. Certains y vont aussi pour la chasse en saison.

En plus du lac du Camp près des chalets, les membres du club ont accès à plusieurs autres petits lacs autour. Ce sont des lacs de tête, c'est-à-dire qu'ils sont alimentés par des sources plutôt que par des ruisseaux, ce qui procure une eau fraîche et limpide. On y pêche du brochet, du doré et de la truite mouchetée. Jean a les yeux pétillants quand il explique comment taquiner la truite ! Sa pêche préférée. L'eau est si claire qu'on peut les voir s'approcher de l'appât et ainsi, donner un petit coup juste au bon moment.

Comme les petits lacs peu profonds peuvent se réchauffer rapidement si le niveau baisse, le castor est un allié important pour nos pêcheurs. Pas de castor, pas de lacs ! Il arrive parfois que le niveau d'un lac baisse si la famille de castor qui l'habite est déménagée... Qu'à cela ne tienne, Jean et ses amis font des castors d'eux-mêmes et fabriquent



des barrages afin de garder le niveau du lac assez haut. Cela permet de conserver assez de profondeur pour que les truites trouvent une température fraîche au fond du lac. Sinon, la population de poisson pourrait baisser.

Jean aime et respecte la nature. Il adore le calme de cet endroit ressourçant. «Quand on pêche, le temps s'arrête sur l'eau...». Ses séjours au camp lui permettent de vraiment décompresser : « t'arrives en courant et tu reviens en marchant ! »

**Souhaitons à tous les membres du club Canton Routhier de bien profiter de leur petit paradis cette année!**

*Lucie Langlois*

# DES PASSIONNÉS DE PÊCHE



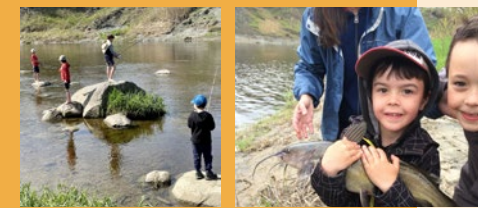
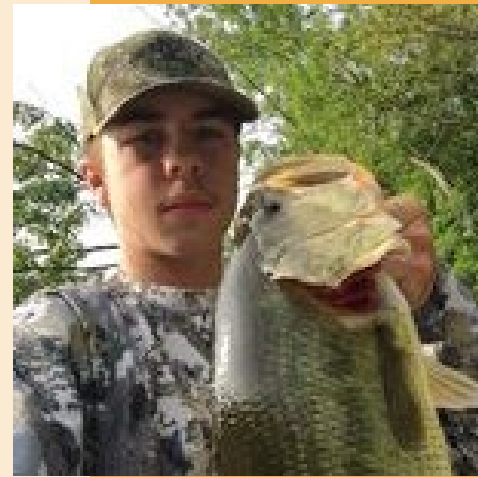
**Danick Houle** | Très grand fan de pêche depuis que j'ai 3 ans.

Dans mes débuts de ce sport, je pêchais sur le bord des rives mais quand mes parents ne pouvaient pas assurer mes déplacements, j'allais pêcher dans les fossés près de la maison avec comme équipement, une roulette de fil, un hameçon et un ver de terre que je ramassais sur le terrain et je m'amusais à attraper des ménés.

Cette passion s'est développée d'année en année. Au fil du temps, j'ai développé de plus en plus de techniques, alors ça me permettait de pêcher plus de poissons chaque année. Avant je pêchais aux vers de terre la plupart du temps. Depuis 2 ans, je n'utilise plus de vers grâce à toutes mes nouvelles techniques apprises. Dans mes débuts, je pêchais au chalet de mes grands-parents situé à Saint-Léonard-d'Aston sur la rivière Nicolet et maintenant j'ai la chance que ma mère et mon beau-père ont acheté un terrain sur le bord du lac Saint-Pierre. Je passe une grande partie de l'été à pêcher sur le lac pour battre mes records de prises personnelles.

**Bonne pêche à tous.**

*Danick Houle*, Résident de Sainte-Perpétue



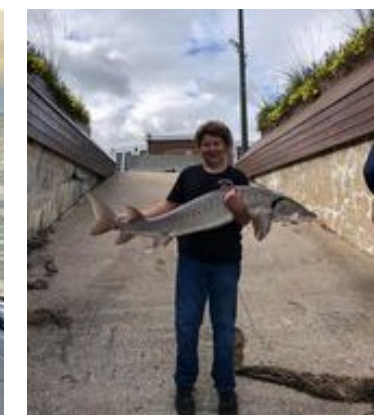
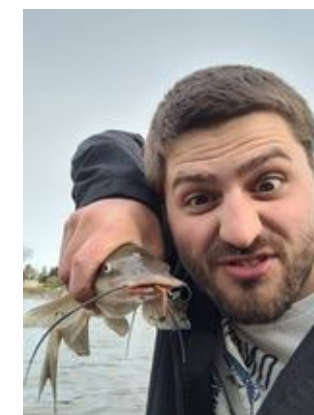
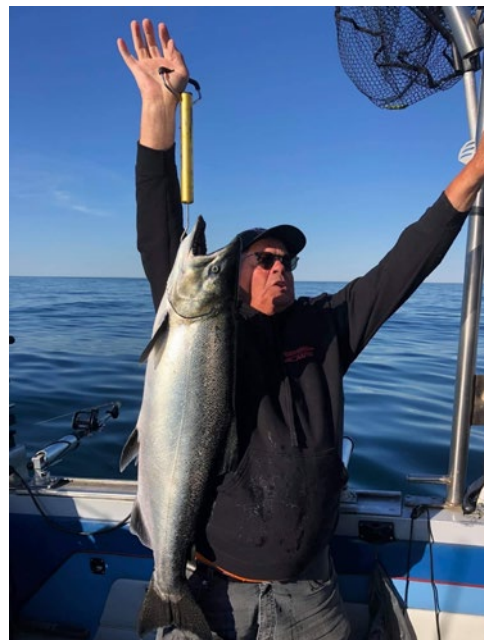
**Joanie Côté** | La pêche

D'aussi loin que je me souviens, la pêche a fait partie de ma vie. D'un père adepte de ce sport, j'ai eu la chance de pêcher sur le fleuve, d'explorer les rivières environnantes, de faire des voyages dans des régions éloignées, de m'y rendre été comme hiver, en bateau ou sur la rive. Au fil du temps, j'ai vraiment pris goût à ce sport. Le côté relaxant et apaisant de cette pratique me séduit. Et le moment où l'excitation d'avoir ferré un poisson t'envahit est enivrant. Dans mon cas, ce sport me permet de cumuler des souvenirs familiaux inestimables, sans compter les beaux paysages qu'il nous permet d'admirer. Maintenant que mes enfants ont grandi, je prends un malin plaisir à enseigner des techniques, à accompagner et bien sûr à observer mes petits hommes à l'œuvre.

Je vous mets au défi de l'essayer. Un permis de pêche, une canne, des appâts et le tour est joué. Je parie que tout comme moi, vous y trouverez des bienfaits.

*Joanie Côté*, Résidente de Sainte-Perpétue

## CONCOURS PHOTO



## LE SAVIEZ-VOUS?

### LE GROUPE ALIMENTAIRE NORDIQUE

L'histoire du Groupe alimentaire Nordique a débuté à Sorel-Tracy en 1982, grâce à la famille Ferron.

La production de plus de 30 000 repas par jour dans une usine de 60 000 pieds carrés, opérée par une cinquantaine d'employés, en fait le plus grand transformateur d'aliments de la mer du Québec.

Recherchez les marques Passion de la Mer, Passion Bistro et Fruits de mer du Québec. Vous aurez des produits en lien avec eux.

### L'ENTREPRISE EST À LA RECHERCHE D'EMPLOYÉS.

Passez voir, sur leur site, les offres d'emploi.

Informez-vous sur cette entreprise de chez nous peut-être moins connue de certains, en visitant ces sites : [www.groupe-nordique.com](http://www.groupe-nordique.com) ou [www.fdmq.ca](http://www.fdmq.ca)

Joanie Côté



## POULES EN MILIEU URBAIN

La garde de poules en milieu urbain à titre d'usage additionnel à un bâtiment résidentiel est autorisée aux conditions suivantes :

- Le lot doit être situé en zone agricole. Toutefois, c'est aussi possible sur un lot d'une superficie minimale de 1 200 m<sup>2</sup> en périmètre urbain (village) ou en îlot déstructuré (rue Laplante).
- **Un maximum de 6 poules pondeuses est autorisé par terrain.** En aucun cas, les coqs et les poulets à griller ne sont autorisés;
- Les poules doivent :
  - Provenir de couvoirs ou d'un magasin certifié et obligatoirement être vaccinées;
  - Être gardées en permanence à l'intérieur d'un poulailler et d'un enclos extérieur;
  - Être confinées à l'intérieur du poulailler entre la tombée de la nuit et 7 h et par conséquent, la porte séparant le poulailler de l'enclos doit demeurer fermée durant cette période;
  - Être gardées dans un poulailler isolé et chauffé adéquatement durant la période hivernale;



- Les poules pondeuses doivent être gardées dans un bâtiment complémentaire de type poulailler urbain, qui peut comprendre un parquet extérieur muni d'un toit grillagé. En aucun temps, les poules ne peuvent se trouver à l'intérieur d'une habitation. Il est strictement interdit de laisser les poules en liberté sur un terrain;
- L'eau servant au nettoyage du poulailler et de son enclos ne doit pas se déverser sur la propriété voisine;
- Les odeurs liées aux poules et aux fumiers ne doivent pas être perceptibles chez les voisins;
- Le cas échéant, la carcasse de poule morte doit être mise dans un sac de plastique résistant, bien noué et déposé dans le bac à déchets fourni par la ville;
- Un certificat d'autorisation délivré par la municipalité est nécessaire.

Anne-Marie Désilets, Inspectrice en bâtiments et en environnement, MRC de Nicolet-Yamaska



## POURQUOI CE POISSON FAIT SON FRAIS?

Certains résidents de Sainte-Perpétue ont probablement pu remarquer que depuis un an et demi, les activités de notre entreprise ont rapidement évolué.

Voici comment nous en sommes venus à combiner la terre et la mer avec toujours la même mission : mettre de l'avant les produits du Québec et les faire découvrir aux consommateurs.

Chloé, copropriétaire de l'entreprise, est originaire de Matane, où elle a travaillé plusieurs années dans une grosse poissonnerie. Depuis qu'elle est arrivée dans la région, elle constate le manque flagrant de poissons et fruits de mer frais et encore plus de produits du Saint-Laurent. C'est donc dans la foulée de la deuxième vague de la COVID-19 en novembre 2020, avec le fort ralentissement des activités de restauration que nous avons convoité l'idée d'ouvrir une poissonnerie au Marché Publié de Drummondville dans le but de se diversifier et de combler ce marché.

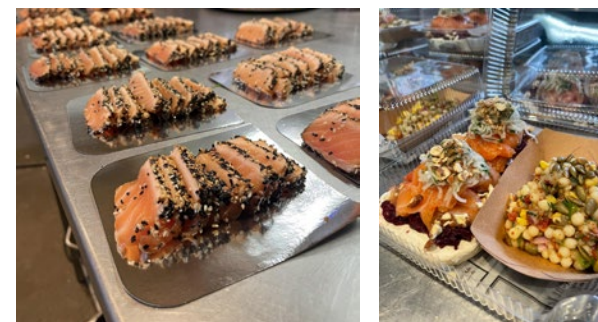
L'Espace Marin propose une expérience de poissonnerie comme si vous étiez en Gaspésie. Nous avons de nombreux partenariats avec des pêcheurs de la Gaspésie et les produits arrivent directement d'eux toute la saison de la pêche. Vous retrouvez dans notre étale des produits frais tels que le crabe de neiges, le homard, la crevette nordique, le flétan, le turbot, la truite, le saumon, l'omble chevalier, une grande variété d'huîtres, etc. Nous proposons également une grande variété de prêt-à-manger frais et des poissons fumés qui sont transformés toutes les semaines Au Pâturage.

Qu'est-ce qui nous distingue des autres poissonneries? Tout d'abord, nous avons une excellente connaissance de la provenance de nos produits et nous avons pris la décision de distribuer uniquement des produits du Canada et principalement du Québec. Nous avons d'ailleurs la certification Fourchette Bleue d'Exploramer, un programme qui vise la saine gestion des ressources marines du Saint-Laurent. Nous sommes fiers d'offrir les espèces méconnues du Saint-Laurent et de contribuer à la diversification de la consommation des produits marins au Québec via notamment l'éducation des consommateurs.

Pour les gens de Sainte-Perpétue, vous pouvez passer faire vos provisions le jeudi matin entre 8 h et 11 h avant que notre camion parte pour la poissonnerie ou vous pouvez également venir le dimanche entre 10 h et 14 h acheter du prêt-à-manger ou des poissons congelés sous vide. Pour tout l'éventail de notre offre, rendez-nous visite au Marché Public de Drummondville, kiosque 27, le vendredi de 7 h à 18 h et le samedi de 9 h à 16 h.

Pour en savoir plus : [www.aupaturage.com/espace-marin](http://www.aupaturage.com/espace-marin)

L'Espace Marin par Au Pâturage-Espaces Gourmands





# INFO LOISIRS

## MINIGYM PARENTS-ENFANTS



### QU'EST-CE QUE LE MINIGYM?

Les enfants de 0-5 ans ainsi que leurs frères et sœurs, accompagnés de leurs parents\* peuvent expérimenter le jeu libre, bouger et développer leur motricité globale. Le minigym favorise l'activité physique et permet aux enfants d'apprendre les interactions sociales, d'utiliser leur créativité, de développer leur imagination et de passer un bon moment avec leurs parents.

**DATE :** Les samedis 2 et 23 avril, 7 et 21 mai

**HEURE :** 9 h à 11 h

**ENDROIT :** Gymnase – École La Jeunesse  
2504, rang Saint-Joseph, Sainte-Perpétue

**TARIF :** **GRATUIT** pour les résidents de Sainte-Perpétue

\* Présence d'un parent ou adulte obligatoire.

À noter qu'aucune animation n'est offerte, mais un accompagnateur est sur place pour assurer le bon fonctionnement, suggérer des activités et donner des idées aux parents



Municipalité  
amie des aînés

## RECRUTEMENT DU COMITÉ PILOTAGE MADA

C'est avec plaisir que nous vous invitons à faire partie de notre comité de pilotage pour la mise à jour MADA afin de travailler la politique municipale des aînés et son plan d'action.

Ce groupe travaillera pour que nos aînés se sentent bien dans notre municipalité en écoutant leurs besoins respectifs. Nous désirons que les aînés prennent part aux décisions qui concernent leur qualité de vie et ainsi susciter les changements qu'ils jugent nécessaires.

## POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES LOISIRS DE SAINTE-PERPÉTUE, COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

819 336-6190



Engagés,  
à vos côtés.

INVITATION

## Assemblée générale annuelle virtuelle

Prenez connaissance des résultats et des réalisations de votre caisse.

Lundi 4 avril 2022 | 18 h 30

Le lien pour assister à  
l'assemblée est disponible au  
[www.desjardins.com/  
caissedenicolet](http://www.desjardins.com/caissedenicolet)

À vous de voter!

Le vote se fera  
en ligne.

Du 5 au 8 avril 2022, visitez le  
[www.desjardins.com](http://www.desjardins.com), le site de  
votre caisse ou AccèsD pour voter  
sur le versement de la ristourne.

C'est un rendez-vous!



Message à nos membres et non membres

Comme vous avez pu le constater, les différentes mesures sanitaires reliées à la pandémie ont malheureusement suspendu nos activités depuis deux ans.



L'année 2022 s'annonce bonne.

Si tout se passe bien, si la Santé Publique le permet, en OCTOBRE prochain, le comité pourra vous annoncer des activités pour 2022-2023.

Assemblée Générale Annuelle  
de la Fadoq de Ste-Perpétue  
le 11 avril 2022 à 13h30

Salle de l'Amitié (derrière l'église)  
Mesures sanitaires à respecter si encore en vigueur à cette date.

Quelques postes sont disponibles au conseil d'administration. Pour toutes personnes de 50 ans et plus à se joindre au comité, il nous fera plaisir de vous accueillir. Votre adhésion à la Fadoq sera requise.

ADHÉSION à la Fadoq pour 50 ans et plus

► Sur le site : [www.fadoq.ca](http://www.fadoq.ca)

cliquez sur l'onglet club  
Dans la section retrouvez un club, écrire Ste-Perpétue  
cliquez sur adhésion  
complétez le formulaire

► Par téléphone au 1 800 828-3344  
(mentionnez le numéro du club soit A070 Ste-Perpétue)

Lucie Lavictoire, Présidente Diane Allard, Secrétaire



## APPRENDRE À TRESSER DES RAMEAUX

Enfants ou adultes intéressés, je vous offre la possibilité d'apprendre le tressage des rameaux. La technique est relativement simple une fois que l'on sait comment bien positionner les rameaux pour débiter. Par la suite, c'est facile car c'est toujours le même mouvement... il ne reste qu'à choisir si on le fait droit ou en rond!

L'activité aura lieu dans la salle de l'Amitié (sacristie)

**Samedi le 9 avril à compter de 9h30.**

Selon le nombre de gens intéressés, il est possible de devoir faire des petits groupes.

Pour bénir vos rameaux, il faudra toutefois aller à la messe du lendemain, dimanche des rameaux : 9 h à Sainte-Brigitte ou 11 h à Notre-Dame.

Un merci particulier à Cécile Allard-Lupien pour l'organisation de cette activité, que nous avons d'abord planifiée, puis annulée en mars 2020.

**Après 2 ans, on se reprend!**

Si vous souhaitez savoir comment faire, il vous suffit de me contacter, Josée-Lise Massé  
Par courriel : [joseelise\\_masse@hotmail.com](mailto:joseelise_masse@hotmail.com)  
Par téléphone : 819 336-6638

**FONDATION MÉDICALE**  
Jean-Pierre Despins, m.d.

Le conseil d'administration de la Fondation médicale Jean-Pierre Despins, m.d. est composé d'administrateurs et administratrices entièrement bénévoles provenant de différents secteurs d'activités et couvrant tout le territoire desservi par cette dernière.  
Depuis sa création, quatre présidents ont siégé au conseil d'administration et ont fait grandir la Fondation!

**20 ans**

En mémoire de Hubert Vincent 2002 à 2007  
Clément Béliveau 2007 à 2014  
René Bérubé 2015 à 2020  
Karine Béliveau 2020 à aujourd'hui

**Un gros MERCI aux fondateurs et partenaires!**  
Encore une fois merci pour la confiance de la communauté envers la Fondation médicale Jean-Pierre Despins, m.d.  
**BON ANNIVERSAIRE !**

Rester à l'affût de notre campagne 2022, car comme à chacun de nos événements nous essayons toujours d'atteindre un objectif plus que financier et cette année sera celle de la renaissance.  
**Réservez dès maintenant dans votre agenda la date du 22 octobre prochain!**

[fondationmedicalejpd.org](http://fondationmedicalejpd.org)



**RÉSIDENCE PRIVÉE POUR AÎNÉS  
AUTONOMES ET SEMI-AUTONOMES**

**34 UNITÉS - 1½, 2½, 3½ & 4½**



**FORFAIT TÉLÉVISION ET TÉLÉPHONE GRATUIT  
PENDANT 12 MOIS**

**INCLUANT DÉCODEUR, INSTALLATION ET MÊME LES INTERURBAINS!**  
sur tout nouveau bail signé avant le 30 avril 2022

\*Remboursement mensuel sur présentation de facture. Maximum de 75\$ par mois. Certaines conditions s'appliquent. Sujet à changement sans préavis

**Un endroit accueillant à prix abordable où vous vous sentirez chez vous**

Près de tous les services  
(église, épicerie, caisse, etc.)

Aide domestique et activités tous les jours  
suivies d'une pause sociale & collation

Infirmière et préposées bienveillantes et  
expérimentées et à l'écoute

Surveillance 24/24 et système d'urgence  
dans chaque unité

**Venez rencontrer notre nouvelle équipe de direction pour en savoir plus**

**41 RANG ST-CHARLES  
SAINTE-PERPÉTUE**

**819.336.6633**

[villastcharles.com](http://villastcharles.com)

## BÉNÉVOLES RECHERCHÉS POUR LA SERRE-ÉCOLE

La Serre École est en plein recrutement  
pour former un comité bénévole.

Arrosage, récolte, entretien général feront partie  
des tâches que le comité devra se séparer.

Si le projet vous intéresse communiquer  
avec la secrétaire de l'école Marilyn Renaud  
au 819 293-5821 poste 6400



## RECETTE

# PÂTÉ AU POISSON

Une bonne recette qui s'adapte avec n'importe quels types  
de poisson que ce soit avec le Saumon, la truite, la morue  
et même avec votre poisson fraîchement pêché

### INGRÉDIENTS

- 5 à 6 grosses pommes de terre, pelées et coupées en dés
- Sel et poivre
- Quelques noix de beurre
- Lait ou crème, au goût
- 1 poireau, émincé en demi-rondelles
- 2 carottes, hachées
- ½ tasse de pois verts surgelés
- ½ tasse de persil, haché
- 1 tasse de crème à cuisson en dés
- 4 à 5 filets de poisson blanc surgelés, coupés en morceaux
- 2 tasses de fromage cheddar râpé
- Quelques pincées de muscade moulue, pour décorer

### PRÉPARATION

- 1** Préchauffer le four à 350°F. Déposer les pommes de terre dans une casserole de taille moyenne et couvrir d'eau. Porter à ébullition, saler et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient très tendres, de 15 à 20 minutes. Égoutter. Réduire en purée au pilon à pommes de terre en y ajoutant le beurre et le lait jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Assaisonner, transférer la purée dans un bol et couvrir d'une pellicule de plastique. Réserver.
- 2** Dans une grande poêle allant au four, faire fondre une noix de beurre. Ajouter le poireau et la carotte, puis assaisonner. Cuire jusqu'à ce que les légumes commencent à s'attendrir. Ajouter les pois verts et le persil, puis poursuivre la cuisson 1 minute.
- 3** Ajouter la crème et porter à ébullition. Ajouter le poisson et cuire environ 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit cuit et floconneux. Retirer du feu et ajouter le fromage râpé. Remuer jusqu'à ce qu'il soit incorporé et fondu.
- 4** Couvrir toute la surface avec la purée de pommes de terre réservée. Saupoudrer de muscade moulue, puis enfourner de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que la purée soit joliment colorée. Laisser tiédir quelques minutes avant de servir.

Danaï Veilleux

Réf: troisfoisparjour.com



# BIBLIOTHÈQUE

LES SUGGESTIONS DE COLETTE

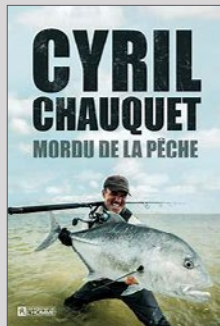
**HORAIRE** > Lundi 17 h à 19 h  
Pour information : 819 336-6740, poste 2



### Belle journée pour tomber en amour!

Marcelyne Claudais

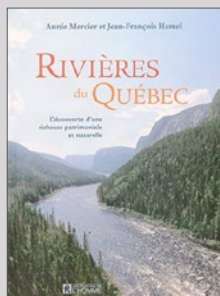
En lisant ce graffiti sur le rebord d'une fontaine, un homme sent sa vie basculer. « Tomber en amour », ce n'est pas tomber amoureux, c'est perdre la tête, ou parfois perdre pied, pour un rien, pour une bagatelle : la beauté du jour qui se lève, le regard d'un passant, le sourire d'une inconnue. Portée par un amour passionné pour ses personnages, Marcelyne Claudais offre un roman au titre tendre comme elle : Belle journée pour tomber en amour... Une histoire qui met en scène des êtres attachants, colorés et aux prises avec les choix qu'ils doivent faire.



### Mordu de la pêche

Cyril Chauquet

Pas facile, la vie de pêcheur et d'aventurier de l'extrême! Parlez-en à Cyril Chauquet pour qui une sortie de pêche ou l'exploration de nouveaux territoires est toujours prétexte à vivre des sensations fortes. Animateur de la célèbre émission Mordu de la Pêche sur la chaîne Évasion, il nous emmène avec lui dans mille et un périples et nous fait découvrir les espèces de poissons les plus impressionnantes et féroces de la planète. Dans ce livre, Cyril, avec sa passion habituelle, nous fait part de ses bras de fer épiques avec les poissons les plus combattifs du monde, ses astuces infaillibles pour réussir ses pêches en eau douce, ses mésaventures de tournage plutôt rocambolesques, ses réflexions sur la consommation écoresponsable et l'environnement, ses histoires de pêche, des plus folles aux plus dangereuses, vécues au Québec, en Afrique et en Amérique du Sud. Ce pêcheur est un aventurier de l'extrême et de sensations fortes.



### Rivières du Québec

Annie Mercier et Jean-François Hamel

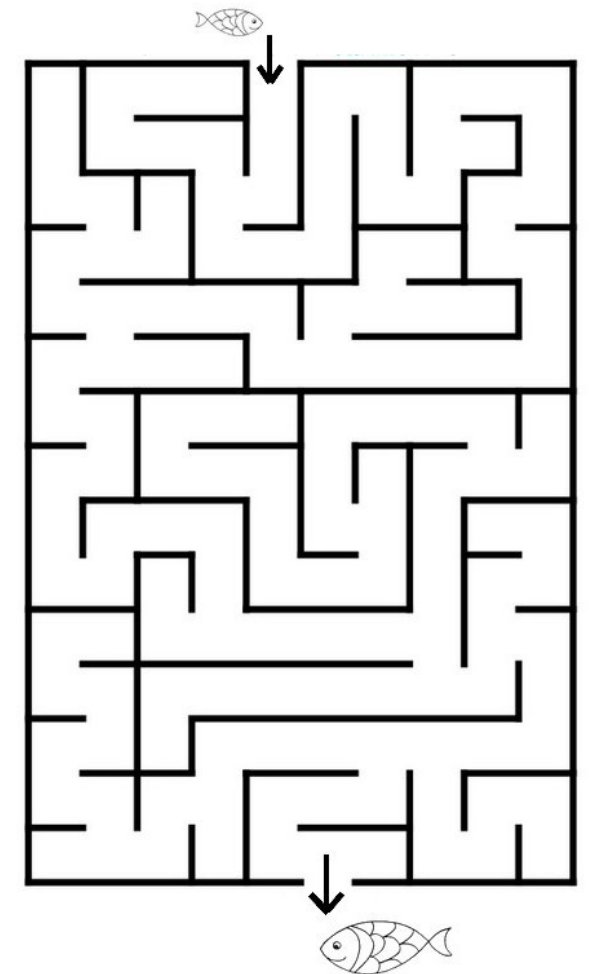
Guidés par la curiosité scientifique et passionnés par le photoreportage, Annie Mercier et Jean-François Hamel proposent un ouvrage précurseur, né de l'approche systématique de plusieurs rivières du Québec. D'est en ouest, de la baie d'Ungava à la frontière américaine, ils ont survolé et analysé 11 des plus remarquables d'entre elles. Choisies parce qu'elles ont joué un rôle prépondérant dans la colonisation du pays ou dans son développement économique, elles font l'objet d'un portrait historique, physique et biologique. Abondamment illustré, Rivières du Québec invite le lecteur à une visite guidée de l'Outaouais, du Richelieu, du Saint-François, du Saint-Maurice, de la Sainte-Anne, de la Jacques-Cartier, de la Chaudière, du Saguenay, de la Moisie, de la Grande et de la George.

Joyeuses Pâques

## ZONE JEUNESSE



Labyrinthe: aide le petit poisson à rejoindre sa maman



## NOUS AVONS BESOIN DE BÉNÉVOLES

Sécurijour aura lieu le **15 juin 2022**  
à l'école La Jeunesse.

**7 ateliers sur la sécurité sont à l'horaire.**

Le soutien du milieu est extraordinaire!  
Commerces, pompiers, Festival du Cochon, agricultrices et agriculteurs, tout le monde collabore à la réussite de cette journée pour les élèves.

Nous avons besoin d'aide pour l'installation de tente, le service de la collation, la gestion des poubelles et de la récupération et le stationnement (pour la soirée du 14 juin et/ou au courant de la journée le 15)

Pour plus d'information, contactez Isabelle Lemire  
isabellelemire36@gmail.com ou 819 461-7706





# LE SUPER CALENDRIER AVRIL 2022

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
27	28	29	30	31	1 POISSON D'AVRIL   Pédago	2
3 Messe Ste-Brigitte 9 h 30 Messe Notre-Dame 11 h	4  17 h 30 à 19 h AGA Desjardins	5	6	7 	8	9
10 Messe Ste-Brigitte 9 h 30 Messe Notre-Dame 11 h	11  17 h 30 à 19 h  19 h 30	12	13	14 	15 VENDREDI SAINT DATE LIMITE DÉMONTÉ L'ABRI TEMPO	16
17 PÂQUES Messe Ste-Pépétue 9 h 30 Messe Notre-Dame 11 h	18 LUNDI SAINT  17 h 30 à 19 h	19	20	21 	22 JOUR DE LA TERRE	23
24 Messe Ste-Pépétue 9 h 30 Messe Notre-Dame 11 h	25  17 h 30 à 19 h	26	27	28 	29	30

## LÉGENDE



Poubelle



Récupération



Collecte des encombrants



Séance du conseil municipal



Bibliothèque



École Lajeunesse



Suivez la page facebook de la municipalité @municipalitesainteperpetue pour en savoir davantage sur ce qui se passe dans notre milieu.

## NUMÉROS IMPORTANTS / NOS SERVICES

Bibliothèque : 819 336-6740 poste 2

Bureau de Poste : 819 336-6229

Caisse Desjardins de Nicolet : 1 877 393-8570

École la Jeunesse : 819 336-6623

Festival du cochon : 819 336-6190

Presbytère : 819 336-2163

Salle de l'amitié et Salle de tissage :  
819 336-6797

Municipalité : 819 336-6740

> Direction générale : Faire le 1

> Travaux publics : Faire le 2

> Loisirs : Faire le 4

Urgences : 911



MUNICIPALITÉ DE  
**Sainte-Perpétue**  
En avant-scène