



**PLUSIEURS MODÈLES
2025 et 2024 NEUFS
en inventaire**

**YAMAHA SIDEWINDER
SRX LE DAE 2025**



**YAMAHA SIDEWINDER
L-TX GT DAE 2025**



**YAMAHA SIDEWINDER
X-TX LE 2024**



Financement
à partir de
0,99%*
jusqu'à
72 mois

Passiez nous voir!

* Détails chez



196, ch. Haut de la Rivière
Saint-Pacôme

418 852-2922

www.techminimecanique.com

409314524

SEMAINE DU 4 NOVEMBRE 2024

Le Placoteux

VOLUME 47, ÉDITION 45
40 PAGES

Aliments ASTA
sous pression, p. 5

Aline Desjardins
honorée, p. 32



**Demandes
records chez
Moisson
Kamouraska**

EN PAGE
3

C'EST PARTI!
Dès le lundi 4 novembre

A SAINT-PASCAL

La **bordée** de Noël



Inscription
PANIER DE NOËL

**PENDANT 3 JOURS
SEULEMENT**
Voir en page arrière
de cette édition

**Moisson
Kamouraska**

CENTURY 21.

Nord-Sud

AGENCE IMMOBILIÈRE
COURTIER IMMOBILIER

Pour un **SERVICE en OR!**
Plus de 20 ans d'expertise.

Vous voulez **VENDRE** ou **ACHETER**?
Contactez-moi!



FRANCE ROY 418 603-2121
901, 4^e avenue Painchaud, La Pocatière

008841724

COMMERCIAL | INDUSTRIEL | INSTITUTIONNEL | RÉSIDENTIEL



CONSTRUCTION
**MARCEL CHAREST
ET FILS**

T 418 492-5911 | SF 1 800 561-5911
TÉLÉC 418 492-9705
mcfinc.ca | infos@mcfinc.ca

997, Route 230 Est, Saint-Pascal
ISO 9001: 2008

005380624

RBQ: 1623-5558-35

La puissance d'un groupe

OLIVIER
KAMOURASKA | CHRYSLER

Venez me rencontrer!
Olivier Dionne, conseiller aux ventes
418 714-7707



255, av. Patry, Saint-Pascal (aut. 20, sortie 465)
418 492-3432 • 1 800 363-3432
olivierkamouraskachrysler.com

000840624

*Nos meilleurs souhaits
pour un
Joyeux temps des Fêtes
de la part de toute l'équipe!*

RÉSERVEZ votre Buffet des Fêtes



*Le tout fait sur place
avec le bon goût maison!*

PLACES LIMITÉES

Un vaste choix s'offre à vous, appelez-nous!

*Épicerie
Charest*

Tony Beaulieu, propriétaire
257, rue Principale Ouest,
Sainte-Hélène de Kamouraska
418 492-2935



OUVERT 7 JOURS

Du lundi au samedi
de 8 h à 21 h
Dimanche de 9 h à 19 h

25 décembre et 1^{er} janvier
13 h à 17 h



redaction@leplacoteux.com

MARC LAROUCHE

MOISSON KAMOURASKA EN ALERTE Hausse sans précédent des demandes d'aide alimentaire

Dans un contexte économique de plus en plus difficile, les besoins ne cessent d'augmenter à Moisson Kamouraska. En trois ans seulement, l'organisme a encaissé une augmentation de plus de 2564 demandes d'aide, tous services confondus, incluant évidemment l'aide alimentaire. Du jamais vu.

« Notre organisme fait tout ce qu'il peut pour répondre à la demande, notamment en mettant en place des initiatives en collaboration avec plusieurs partenaires de la région pour accroître le volume de denrées que nous distribuons, mais ce n'est pas suffisant. Nous continuerons à faire tout ce que nous pouvons pour soutenir ceux qui en ont besoin, mais seuls, nous ne pourrions pas régler le problème à la source », affirme Louise Chrétien, coordonnatrice des services chez Moisson Kamouraska.

Les chiffres sont très inquiétants. Chaque mois, l'organisme soutient 9105 personnes dans les MRC de Montmagny, L'Islet, Kamouraska, Rivière-du-Loup, Témiscouata et des Basques. C'est une augmentation marquée par rapport aux

années précédentes, que Mme Chrétien explique par l'inflation, la hausse des loyers, et le prix des denrées qui rendent le quotidien encore plus éprouvant pour de nombreuses familles de la région.

Le profil des bénéficiaires a évolué. Moisson Kamouraska aide non seulement des personnes sans emploi, mais également de plus en plus de travailleurs qui n'arrivent plus à subvenir à leurs besoins de base. « Nous observons que 34,2 % des personnes aidées sont des travailleurs. C'est une hausse importante qui montre que la précarité touche maintenant des familles qui auparavant parvenaient à se débrouiller », explique Louise Chrétien. En parallèle, les personnes seules représentent 39,6 % des bénéficiaires, tandis que les parents et les enfants en difficul-



Mireille Lizotte, directrice générale de Moisson Kamouraska, et Louise Chrétien remplissent les étalages de l'épicerie sociale. Photo : Archives Le Placoteux

té représentent respectivement 33,3 % et 27,7 % de ceux qui demandent de l'aide.

Approvisionnement local

Pour faire face à cette demande croissante, Moisson Kamouraska s'approvisionne auprès de divers partenaires, incluant des producteurs locaux, des entreprises alimentaires de la région, ainsi que le réseau des Banques alimentaires du Québec.

Cependant, les denrées reçues ne suffisent pas toujours à couvrir tous les besoins. « Nous avons un approvision-

nement régulier, mais il nous manque constamment de la variété », souligne Mme Chrétien. En effet, si les dons de pâtes et de produits en conserve sont fréquents, il est plus difficile d'obtenir des denrées périssables, des produits d'hygiène et des aliments frais.

Cette année, les 30 millions de dollars injectés par le gouvernement pour soutenir les banques alimentaires du Québec ont permis de stabiliser partiellement la situation, mais ce soutien temporaire ne comble pas les besoins à long terme.

Une demande record pour les paniers de Noël

À l'approche des fêtes, Moisson Kamouraska se mobilise pour offrir des paniers de Noël aux familles en difficulté de la région. L'an dernier, l'organisme a distribué 482 paniers de Noël. Cette année, on anticipe une hausse des demandes, qui pourraient atteindre ou dépasser les 500 paniers.

MARC LAROUCHE

« Avec l'augmentation constante du coût de la vie, beaucoup de familles n'arrivent plus à joindre les deux bouts, et les fêtes sont souvent une période particulièrement difficile pour elles », explique Louise Chrétien.

L'inscription pour recevoir un panier se tiendra du 4 au 6 novembre, exclusivement sur place au siège de l'organisme au 214, route 230 Ouest à La Pocatière. Les résidents de La Pocatière, Sainte-Anne-de-la-Pocatière, Saint-Onésime, Rivière-Ouelle, Saint-Pacôme, Mont-

Carmel, Saint-Gabriel-Lalemant, Saint-Germain et Saint-Joseph-de-Kamouraska sont invités à venir s'inscrire en apportant une preuve de revenu et de résidence.

Appel à la solidarité

Pour répondre à cette demande, Moisson Kamouraska invite la population à aller lui porter des denrées. Outre les produits alimentaires de base, l'organisme encourage les dons de produits d'hygiène et de soins personnels, essentiels pour les familles en situation de précarité.

« Des produits comme les couches, le savon et la lessive sont tout aussi nécessaires dans ces paniers, car ils permettent aux bénéficiaires de conserver leur dignité, et d'alléger leur budget pour d'autres besoins », précise-t-elle.

Grâce à des partenariats avec des producteurs locaux et avec le réseau des Banques alimentaires du Québec, l'organisme espère pouvoir offrir une diversité de produits pour ces paniers de Noël. La solidarité locale sera une fois de plus mise à contribution pour que chaque famille puisse célébrer les fêtes dans la dignité et la chaleur.



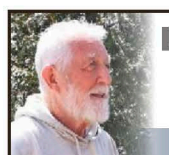
Des paniers comme celui-là sont de plus en plus demandés. Photo : Moisson Kamouraska

MOT DU RÉDACTEUR EN CHEF

L'intelligence artificielle : l'outil qui dérange

Vous avez réagi à l'illustration en première page de notre dossier sur la violence des enfants en milieu scolaire, où nous avons utilisé l'intelligence artificielle (IA) pour créer une illustration représentative du sujet. C'est un peu inquiétant que ce soit cet aspect qui ait suscité des réactions, plutôt que le fait que de jeunes enfants violentent leurs professeurs, mais c'est une autre histoire.

MARC LAROUCHE



LA CHRONIQUE DE

Romeo Bouchard

romeobouchard@hotmail.ca

Que serions-nous sans les organismes communautaires?

Le journal a publié récemment un cahier spécial sur le travail de nos organismes communautaires. Je voudrais y revenir, car ça m'a fait réaliser le rôle essentiel et irremplaçable qu'ils jouent dans notre communauté.

Pour nos besoins essentiels, nous dépendons de deux grands réseaux : les entreprises privées, qui s'intéressent à ce qui génère des profits pour leurs propriétaires, et notre État-providence, qui pourvoit aux services sociaux essentiels avec l'argent de nos impôts.

Ces deux pourvoyeurs, on le soupçonne, laissent pour compte beaucoup de gens et beaucoup de besoins économiques et sociaux. Qu'on pense aux besoins des personnes analphabètes, handicapées, violentées, sans emploi, toxicomanes, discriminées, désespérées, dépendantes, isolées, en perte d'autonomie, sans abri ou sans logement, délinquantes, sous le seuil de la pauvreté, atteintes de maladies chroniques ou mentales, sans auto, aux communautés en difficultés, aux problèmes environnementaux locaux, aux besoins en information, loisirs, garderies, alimentation, etc.

Qui fait des pieds et des mains pour s'en occuper? Autrefois, c'était surtout la famille qui les prenait en charge. Aujourd'hui, comme tout le monde travaille, ce sont largement les organismes à but non lucratif d'économie sociale et d'action communautaire qui s'en chargent, lesquels reposent en grande partie sur le travail bénévole et la contribution de la communauté. Et à ce chapitre de la solidarité sociale, le Québec est champion.

L'ampleur du réseau communautaire

L'ampleur du réseau social et communautaire au Québec est impressionnante : 61 000 organismes à but non lucratif dans tous les domaines, dont :

- 11 200 entreprises d'économie sociale (51 au Kamouraska) qui ont un chiffre d'affaires de 48 milliards \$ (5 % de l'économie québécoise), 220 000 employés, et qui réinvestissent leurs profits dans l'entreprise;

- et 5000 organismes d'action communautaire, autonomes pour la plupart (plus d'une centaine au Kamouraska), qui emploient 54 000 salariés, et qui sont soutenus par 425 000 bénévoles et par les contributions volontaires des citoyens.

Au Kamouraska, tous ces organismes sont regroupés dans la Corporation de développement communautaire du Kamouraska.

Le financement public du réseau communautaire

Il était normal que l'État québécois soutienne l'action des citoyens, et le développement social que réalisent ces organismes qui suppléent aux besoins et services laissés en plan par le système en place. Le gouvernement québécois a donc accepté progressivement d'encadrer le statut particulier des entreprises d'économie sociale, regroupées dans le Chantier d'économie sociale (loi et plan d'action sur l'économie sociale), ainsi que le statut et les modalités de soutien financier pour les organismes communautaires autonomes, via son Secrétariat et son Plan d'action gouvernemental en action communautaire (ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale).

Mais sa contribution demeure bien en deçà des besoins de ces organismes. Cette année, le gouvernement a ajouté deux millions \$ à son enveloppe pour l'action communautaire autonome, mais le Regroupement québécois des intervenants en action communautaire a estimé les besoins réels à 460 millions \$: on est loin du compte, qui atteint à peine la moitié de ce que le gouvernement a engagé dans l'aventure Northvolt. Ce sont donc les citoyens qui continuent principalement à faire vivre tous ces services communautaires.

Cette extraordinaire contribution des citoyens à la prise en charge des plus vulnérables et négligés de leur communauté est admirable. L'État a tort de ne pas faire confiance aux citoyens, et devrait voir un investissement plutôt qu'une dépense. Vivement des communautés autonomes et durables!

45-24

Depuis toujours, la photo ou l'illustration en première page d'un journal doit être représentative du sujet principal de la semaine. Aussi, pour ce sujet, après avoir cherché sans succès des photos sur des sites comme Pixabay ou Unsplash, *Le Placoteux* a convenu que le recours à l'IA était la meilleure solution pour créer un contenu visuel représentatif. Voici pourquoi.

Imaginez-vous, parents, recevoir l'appel d'un journaliste, si sympathique soit-il, vous demandant la permission de photographier votre jeune enfant en pleine crise du bacon avec d'autres de son âge dans un contexte scolaire? Vous m'auriez raccroché la ligne au nez. Grâce à l'IA, nous avons facilement contourné cette mission impossible. L'IA n'a été utilisée ici que pour son efficacité à illustrer l'indescriptible. L'IA offrait une alternative ludique et pratique.

Et il faudra s'y faire.

Parce que l'IA est là pour de bon. En ce

qui nous concerne, elle ne remplacera pas les photographes, ne dénaturera pas la vérité, et ne sera pas utilisée à outrance. L'IA est un nouvel outil parmi d'autres dans la trousse du journalisme. L'IA ne remplacera pas la véracité de nos reportages et ne faussera pas la réalité.

Ignorer l'IA ou refuser de la considérer n'arrêtera en rien son développement. Elle est de plus en plus présente partout. Il vaut mieux l'apprivoiser et en faire bon usage que de faire l'autruche pour vite se retrouver dépassé.

Alors, rassurez-vous, nos pages ont toujours été, sont et resteront fidèles à la réalité, et l'IA ne remplacera pas de sitôt la plume, l'œil humain ou l'appareil photo. Elle fait juste une apparition remarquée, là où son coup de main nous aide à illustrer et à traiter ce qui autrement resterait dans le domaine de l'abstraction. Et le crédit lui sera attribué lorsqu'elle nous viendra en aide. Parce que ça arrivera encore. Vaut mieux s'y habituer.

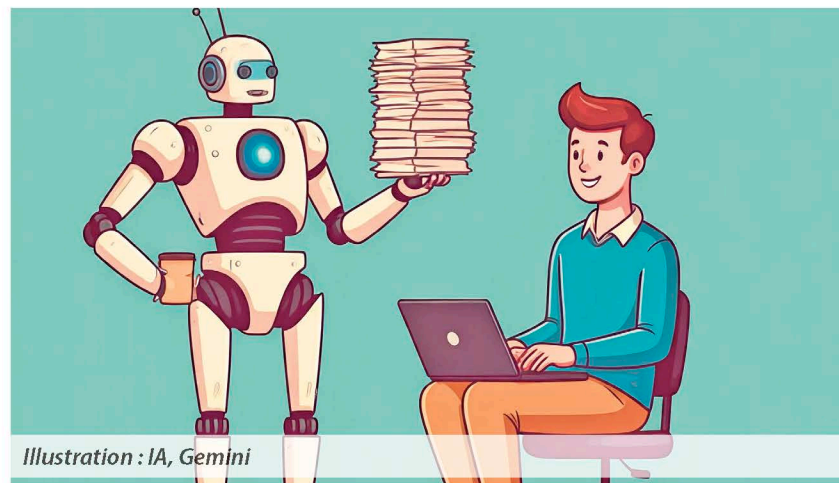


Illustration : IA, Gemini

Un quinquagénaire de L'Islet se fait prendre à 235 km/h sur l'autoroute 20

Dans la nuit du 20 octobre, vers 1 h 30, les policiers de la Sûreté du Québec du poste de la MRC de L'Islet ont procédé à l'interception d'un individu pour un grand excès de vitesse sur l'autoroute 20, dans le secteur de L'Islet.

Le véhicule de l'homme de 55 ans, originaire de la région, a été capté au cinémètre à une vitesse de 235 km/h, soit 135 km/h au-dessus de la limite permise. Une amende de 2520 \$, et 30 points d'inaptitude cumulés, ainsi que la suspension de son permis de conduire ont été les conséquences de son geste.

Le **Placoteux**
L'HEBDOMADAIRE DE LA CÔTE-DU-SUD

409, rue Taché,
Saint-Pascal (Québec) G0L 3Y0
418 492-2706
Téléc. : 418 492-9706

www.leplacoteux.com

Financé par le
gouvernement
du Canada

Canada

RS RÉSEAU SÉLECT

Impression **QUÉBECOR**
MédiaDistribution
Postes Canada

DIRECTEUR GÉNÉRAL
Louis Turbide (poste 105)
direction@leplacoteux.com

RÉDACTION
journaliste@leplacoteux.com
Marc Larouche (poste 103)
Rédacteur en chef
José Soucy (poste 104)
Journaliste et webmestre

RÉVISEURE
Éliane Vincent

VENTES
Hélaine Pettigrew (poste 108)
helaine@leplacoteux.com

ADMINISTRATION
Marlyse Sambou (poste 102)
administration@leplacoteux.com

PRODUCTION
Marjorie Ouellet (poste 111)
Coordonnatrice
production@leplacoteux.com

Manon Brousseau (poste 106)
montage@leplacoteux.com

RÉCEPTION / PETITES ANNONCES
Marlyse Sambou (poste 101)
petitesannonces@leplacoteux.com

CARICATURISTE : Métyvié

CONSEIL D'ADMINISTRATION
Jean-Pierre Tirman, président
Gabriel Landry, vice-président
Marjorie Ouellet, secrétaire
Stéphanie Pelletier, administratrice
Philippe Paradis, administrateur

Édition Kamouraska-L'Islet 19 452 copies

Notre responsabilité pour une erreur ou omission ne peut excéder le montant déboursé par l'annonce. Nous ne pouvons garantir l'exactitude des couleurs imprimées. Toute reproduction intégrale ou partielle du contenu de ce journal est interdite sans l'autorisation de l'éditeur. ISSN 0708-207X. Dépôt légal : 1 trimestre 1979.

Société canadienne des postes envois de publications canadiennes, contrat de vente #0187755.

ABONNEMENT : Pour l'extérieur : 99\$/année, 55\$/6 mois, TPS et TVQ incluses.



Fait de plus de 50%
de papier recyclé.
Merci de recycler
ce journal.

SAINT-ALEXANDRE

Aliments ASTA pourrait devoir se départir d'une cinquantaine de travailleurs étrangers temporaires

Des 525 personnes qui travaillent chez Aliments ASTA de Saint-Alexandre, 175 sont des travailleurs étrangers temporaires. L'annonce d'Ottawa, qui forcera l'entreprise à réduire de 30 % à 20 % la proportion de travailleurs étrangers temporaires, pourrait mettre en jeu une cinquantaine de postes.

MARC LAROUCHE

« Depuis la pandémie, nous avons intensifié le recours aux travailleurs étrangers pour pallier la pénurie de main-d'œuvre. Nous avons investi massivement pour optimiser nos processus, mais nous avons besoin d'effectifs pour soutenir la production », explique Édith Laplante, directrice générale du développement organisationnel chez Aliments ASTA, qui utilise les services de travailleurs étrangers depuis 2012.

Le secteur de la transformation de la viande s'était vu accorder une déroga-

tion lui permettant d'atteindre 30 % de travailleurs étrangers, un seuil supérieur à la norme de 20 % dans le secteur alimentaire. La décision d'Ottawa de ce pourcentage à 20 % représente ainsi un défi de taille non seulement pour cet acteur majeur de la transformation alimentaire porcine dans la région, mais pour toute l'industrie.

La réduction du personnel étranger aura non seulement un impact sur la capacité de production de l'entreprise, mais aussi sur sa contribution à l'économie



Édith Laplante. Photo : aliments ASTA

locale. Parce qu'outre les chiffres, il y a aussi l'aspect humain. « Ces travailleurs ne sont pas de passage. Ils sont ici sous des contrats de 24 à 36 mois, et certains envisagent de s'établir définitivement. Ils font partie intégrante de notre communauté et de notre économie locale. Chaque emploi à l'usine génère en moyenne quatre autres emplois dans la région, notamment dans le commerce de détail. La perte de ces travailleurs aura un impact économique direct sur les entreprises avoisinantes », précise Mme Laplante, qui ajoute qu'Aliments ASTA a investi dans la construction de logements pour faciliter l'intégration des travailleurs étrangers.

Autres obstacles

Plusieurs travailleurs envisagent de devenir résidents permanents, mais les délais de traitement des demandes constituent un autre obstacle. « Pour obtenir la résidence permanente, il faut cumuler 24 mois de travail au Québec.

Pourtant, les nouveaux permis de travail temporaires sont désormais limités à 12 mois, ce qui complexifie le processus, et augmente la pression sur ces familles qui espèrent s'établir ici », déplore Mme Laplante. Cette instabilité administrative contribue au stress des employés étrangers, qui ignorent si leur contrat pourra être renouvelé.

Aliments ASTA demande des ajustements à la politique d'Ottawa pour mieux répondre aux réalités du secteur de la transformation alimentaire et de sa localisation régionale. Des démarches politiques sont en cours pour obtenir des délais supplémentaires, et des options permettant de préserver les emplois. « Le temps presse. Notre demande pour une application plus souple de cette nouvelle règle en région est demeurée sans réponse pour l'instant », conclut Mme Laplante.



Malgré les incertitudes, l'entreprise poursuit sa mission de production alimentaire, et cherche des solutions pour combler l'éventuel manque de personnel. Photos : Aliments ASTA

Moins de résidents temporaires

Ottawa a récemment présenté un plan visant à ajuster les cibles d'immigration pour réduire le nombre de résidents temporaires, incluant les étudiants et les travailleurs étrangers. On désire ainsi, à court terme, diminuer les pressions sur les infrastructures tout en favorisant, dit-on, une croissance économique soutenue à long terme.

MARC LAROUCHE

« Cette approche cherche à protéger l'intégrité de notre système d'immigration, alors que le pays fait face à des défis liés à la disponibilité de logements et à la capacité des infrastructures », affirme par voie de communiqué le ministre de l'Immigration, des Réfugiés et de la Citoyenneté, Marc Miller. « L'immigration reste essentielle à la croissance économique, mais doit désormais être encadrée pour atteindre un équilibre durable. »

Les nouvelles cibles du plan 2025-2027 prévoient ainsi une réduction progressive des admissions de résidents permanents, passant de 395 000 en 2025 à 380 000 en 2026, et à 365 000 en 2027, marquant une

baisse comparativement aux 500 000 initialement projetées pour ces années.

En parallèle, la population temporaire — qui comprend notamment les étudiants et les travailleurs étrangers — devrait également diminuer de près de 446 000 personnes en 2025 et 2026, avant une légère hausse prévue en 2027. Cette réduction s'accompagne de nouvelles conditions d'admissibilité limitant le nombre d'étudiants étrangers, et restreignant l'accès au Programme des travailleurs étrangers temporaires.

Les projections estiment que cette stratégie d'immigration pourrait réduire le besoin en logements de 670 000 unités

d'ici 2027. Le communiqué indique que le gouvernement vise également à soutenir le développement des communautés francophones hors Québec, avec un objectif de 10 % d'immigration francophone

d'ici 2027, contribuant à la vitalité économique de ces communautés. Au Québec, le premier ministre François Legault, juge que c'est très peu, et réitère son appel à une réduction des seuils d'immigration.



Ottawa réduit le nombre de résidents temporaires. Photo : Aum Global, Pixabay

Le Parti Québécois propose des mesures ambitieuses en matière d'immigration

Le Parti Québécois (PQ) a récemment présenté un plan ambitieux pour un Québec indépendant libre de déterminer son propre modèle d'immigration. Ce projet, qui se veut une réponse aux politiques fédérales que la formation politique juge inadéquates, vise à adapter les flux migratoires aux besoins spécifiques du Québec, tout en protégeant la langue française, l'accès aux services publics, et les conditions de vie des Québécois.

MARC LAROUCHE

« Le Québec, en demeurant sous le régime fédéral, se voit coincé dans un modèle inadapté qui le prive de son plein potentiel en matière d'intégration », dit le chef du PQ, Paul St-Pierre Plamondon. L'un des points centraux de cette proposition concerne l'immigration temporaire, dont la croissance rapide ces dernières années est perçue comme une source de pression sur les infrastructures et les services essentiels.

Le PQ propose une réduction ambitieuse de cette immigration temporaire en fixant une cible de 250 000 à 300 000 résidents non permanents, soit une baisse notable comparée aux plus de 450 000 travailleurs temporaires et étudiants internationaux que le Québec accueille actuellement sous les programmes fédéraux. Cette réduction viserait à mieux encadrer l'accès au logement, à l'emploi et aux services sociaux, en particulier dans

les régions les plus touchées par l'augmentation de la population temporaire.

Contrôle régionalisé des permis de travail

Le Parti Québécois propose également de réformer les permis de travail temporaires, en favorisant une attribution régionale et sectorielle plutôt que des permis limités à un seul employeur. Cette adaptation offrirait aux travailleurs une plus grande mobilité à l'intérieur de certaines régions, facilitant leur répartition en fonction des besoins des secteurs économiques tels que l'agriculture et la construction, qui dépendent souvent de cette main-d'œuvre. En parallèle, le PQ prévoit de renforcer les critères de sélection, pour restreindre l'accès à certains métiers en tension, et créer une hiérarchie des priorités qui accorderait une plus grande flexibilité aux travailleurs qualifiés dans les régions où la demande est la plus élevée.

Le plan d'immigration propose aussi d'exiger un niveau intermédiaire de français dès l'entrée pour tous les immigrants temporaires, avec une obligation d'atteindre un niveau intermédiaire-avancé lors de tout renouvellement de permis. Cette mesure vise en priorité les étudiants internationaux, dont le nombre serait plafonné à environ 50 000 par année, comparé à 90 000.

Sur le plan de l'immigration permanente, le Parti Québécois prône une réduction significative en fixant un objectif annuel de 35 000 nouveaux résidents, contre environ 50 000 sous la gestion fédérale actuelle.



Paul St-Pierre-Plamondon a présenté un plan ambitieux en matière d'immigration dans un Québec souverain. Photo : Parti Québécois

Les étoiles montantes de l'agroalimentaire brillent

L'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) a célébré la réussite des diplômés de la 60^e promotion lors de deux événements distincts, dont un tenu au campus de La Pocatière. Cet événement a permis de mettre en lumière les accomplissements de 71 nouveaux diplômés, portant à plus de 13 000 le nombre de finissants depuis la fondation de l'ITAQ en 1962.



Une cérémonie a eu lieu récemment au campus de La Pocatière. Photo : ITAQ

Lors de cette cérémonie, plusieurs distinctions ont été remises. Lou Guay, du programme de Gestion et technologies d'entreprise agricole, a été honorée en recevant la Médaille académique de la Gouverneure générale du Canada pour ses résultats scolaires exceptionnels. Elle s'est également vu décerner la Médaille d'excellence du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec récompensant la meilleure moyenne de son programme.

D'autres diplômés du campus de La Pocatière se sont également distingués, dont Josyane Pelletier pour son parcours en Technologie des productions animales, Allison Bettez en Techniques équinaires, Andréanne Fortin en Technologie de la production horticole agroenvironnementale, et Pierre-Frank Therrien en Technologie des procédés et de la qualité des

aliments. Ces récompenses soulignent non seulement leurs efforts scolaires, mais aussi leur potentiel à contribuer au secteur agroalimentaire québécois.

L'événement a également mis en lumière la réussite des étudiants ayant complété la formation professionnelle en productions animales offerte en partenariat avec le Centre de services scolaire des Phares. Ce programme, en place depuis plus de 20 ans, témoigne de l'engagement de l'ITAQ à offrir des formations adaptées aux réalités de l'industrie agroalimentaire.

« Cette 60^e cohorte incarne la résilience et l'adaptabilité. Les défis que vous avez relevés démontrent votre capacité à faire face à l'avenir avec confiance », a souligné Karine Mercier, directrice générale de l'ITAQ, dans son discours, félicitant ainsi les diplômés pour leur persévérance dans un contexte en constante évolution. (M.L.)

Le Groupe vocal Mouv'Anse présente

Ayez viens...

on chante!

Accompagné de 9 musiciens sur scène

Samedi 9 novembre 2024 à 20 h
Dimanche 10 novembre 2024 à 14 h

Cathédrale de Sainte-Anne-de-la-Pocatière

Billets disponibles auprès des choristes
et au Uniprix de La Pocatière

Adulte : 30 \$ | 12 ans et moins : 20 \$
Section V.I.P. : 40 \$ (Contactez mouvanse.vip@gmail.com)



Notre partenaire Mécène

lambert



presse@leplacoteux.com

OTTAWA 2014 François Lapointe se souvient

JOSÉ SOUCY

Plus de 10 ans après l'attentat terroriste du 22 octobre 2014 au parlement d'Ottawa, l'ex-député fédéral de la circonscription de Montmagny-L'Islet-Kamouraska-Rivière-du-Loup François Lapointe se souvient très bien de cet événement, lui qui était au parlement lors de cette journée fatidique. Ce jour-là, Michael Zehaf-Bibeau, 32 ans, équipé d'une carabine et d'un couteau, s'est rendu au Monument commémoratif de guerre canadien, où il a tué un soldat de garde. Zehaf-Bibeau est ensuite entré dans l'hôtel du Parlement, où il a été abattu par des agents de sécurité.

Réunis en caucus dans une salle de l'opposition officielle située juste en face de celle du parti au pouvoir, où se trouvaient les députés conservateurs, François Lapointe et la majorité de ses collègues sont fortement alarmés par le bruit des coups de feu, si proches qu'ils deviennent rapidement inquiets.

« Certains de mes collègues, au début, pensaient qu'il s'agissait de bruits reliés à des travaux de construction, mais d'autres députés de régions rurales et moi, on a vite compris qu'il s'agissait de coups de feu de carabine. J'ai eu comme réaction de renverser une table de chêne sur le côté, afin qu'on puisse minimalement se protéger si jamais le ou les terroristes devaient entrer dans la salle », déclare l'ex-député au *Placoteux*.

Pendant que les députés néodémocrates étaient entassés dans un coin, cachés derrière des tables, un gardien de

sécurité, sans arme, restait calme et tenait ses deux mains sur la porte, puisque celle-ci ne se barrait pas. « C'est une image que je n'oublierai jamais », confie François Lapointe en admettant toujours vouer un grand respect au travail exécuté par l'agent.

« Nous avons même entendu l'impact d'une balle perdue dans les portes retenues par le gardien de sécurité. Heureusement que la porte était solide! La première demi-heure de la fusillade a donc été particulièrement difficile. On entendait des douzaines de coups de feu sans savoir qui tirait sur qui, ni combien il y avait de terroristes impliqués de l'autre côté des murs. Ce n'est que plus tard qu'on a appris qu'il s'agissait d'un loup solitaire. Il ne faut pas oublier non plus que les gens qui nous ont protégés ce jour-là, ce sont des gens qu'on connaissait, que l'on côtoyait tous les jours. On ne savait pas non plus si la porte de la salle de réunion des conservateurs avait été fermée à temps. Nous étions tous très inquiets de la manière dont le tout allait se terminer, si plusieurs personnes allaient être tuées ou blessées », ajoute-t-il.

Après un certain délai, la sécurité a fait déplacer les députés en marche rapide, dans des souterrains, pour atteindre une autre salle où ils se sont installés encore



L'ex-député François Lapointe a vécu de près l'attentat de 2014 à Ottawa. Photo : José Soucy

pendant plusieurs heures sous une large table de conférence. Puisqu'il s'agissait d'une salle fenestrée, donnant sur la cour intérieure du Parlement, les députés ont fermé tous les rideaux. « On voyait des membres du SWAT à l'extérieur, et la ruine était qu'il y avait un autre tireur habillé en noir. On envoyait des textos à nos proches, on entendait alors des ordres de temps à autre. Il y avait des *get down*. Il fallait donc encore se mettre en dessous de la table et garder les rideaux fermés », précise M. Lapointe.

Une fois la menace principale passée, les députés se sont retrouvés dans une sécurité dite relative pour encore quelques heures. « Lorsque je suis revenu à ma chambre d'hôtel, tard cette journée-là, j'ai à peine eu le temps d'enlever mon pantalon avant de rapidement tomber endormi comme une brique. On a tellement fonctionné sur l'adrénaline, ce n'est que le lendemain que je me suis rendu compte que j'avais une large ecchymose sous le bras,

provoquée par la table que j'avais renversée. »

François Lapointe gardera toujours en tête le courage dont a fait preuve son chef durant ces interminables moments, et sera éternellement redevable aux membres du personnel de sécurité du Parlement.

« Je vais toujours me rappeler de cette journée, surtout du calme de notre chef Thomas Mulcair dans cette situation. Il est resté avec ses collègues, même s'il avait eu la possibilité d'être escorté en dehors du Parlement. Par ailleurs, le lendemain, plusieurs députés sont allés voir l'agent de sécurité qui a tenu la porte fermée pour lui donner une accolade, et le remercier chaleureusement de son courage exemplaire, puis on a tous participé à un moment de recueillement pour le caporal Nathan Cirillo qui avait été cruellement assassiné par le terroriste un peu avant la fusillade au Parlement, pendant qu'il montait la garde d'honneur devant la Tombe du soldat inconnu », conclut l'ex-député.

Comment éviter les arnaques

Le mardi 19 novembre, de 9 h à 10 h 30, la Sûreté du Québec animera une conférence sur la prévention de la fraude à l'Auberge Cap Martin, une occasion idéale pour les aînés de se renseigner sur les astuces pour éviter les arnaques.

L'admission est de 10 \$, et un déjeuner est inclus. Les places sont limitées à 30 participants. Les inscriptions sont requises avant le vendredi précédent en appelant au 418 856-3192, ou par courriel à agentdev@ste-anne-de-la-pocatiere.com. Cette initiative du comité de la famille et des personnes aînées de Sainte-Anne-de-la-Pocatière est réalisée en partenariat avec le club Fadoq La Pocatière et l'Auberge Cap Martin, avec le soutien du programme Nouveaux Horizons pour les aînés.

Source : Municipalité de Sainte-Anne-de-la-Pocatière

Nos professionnels

« La joie de vous servir »

Jean-Marie Rossignol

Conseiller en sécurité financière

418 492-3255

Assurance-vie
Protection en cas d'invalidité
Régimes collectifs
Rentés, REER



MAISON D'AIDE ET D'HÉBERGEMENT POUR FEMMES VICTIMES DE VIOLENCE CONJUGALE AVEC OU SANS ENFANTS

Peu importe le degré de violence que tu vis. Même si tu ne veux pas quitter ta relation. Même si tu ne veux pas porter plainte. Même s'il ne t'a jamais frappée.

info@lehavredesfemmes.com

418 247-7622

Piédestal

Soins podologiques
Bas de compression

Nathalie Soucy
Infirmière en podologie

418.860.1283

Soins de pieds en cabinet

1210, boul. Desrochers
La Pocatière (Qc) G0R 1Z0

www.piedestal.ca

ÉMONDAGE
ABATTAGE
D'ARBRES

Service de nacelle
Travail 61 pi

GESTION
DONALD
GARON inc.

AVEC
ASSURANCE
RESPONSABILITÉ

418 498-2283

ÉCOUTE
TA VOIX
AGRO



PORTES OUVERTES
LA POCATIÈRE le 16 novembre

ITAQ | INSTITUT DE
TECHNOLOGIE
AGROALIMENTAIRE
— DU QUÉBEC —

ecoutetavoix.ca



Un travailleur pas si autonome que ça

L'autre soir, à la télé, le ministre de la Santé Christian Dubé déchirait sa chemise : « Mais où va-t-on trouver les budgets nécessaires pour redresser le système de santé? » Du haut de ma clôture, je m'apprête à jeter un pavé dans la mare où s'engloutit le budget du ministre. N'ayez crainte, mon pavé est tout petit, et ne risque pas de provoquer un raz-de-marée. Tout au plus laissera-t-il quelques rides à la surface, qui disparaîtront rapidement tant la mare est profonde.

Depuis que le monde est monde, on a eu tendance à sacrifier celui ou celle qui soigne. Chaman, sorcière, apothicaire ou neurochirurgienne, le détenteur du secret des potions et des gestes qui guérissent est vénéré, vaguement craint... et généreusement récompensé pour ses services.

C'est normal. Acquérir la science de la guérison demande un long apprentissage, et les bienfaits que la population en retire méritent une juste rétribution. Surtout au XX^e siècle, alors que les connaissances en médecine ont été décuplées depuis l'Antiquité. Les praticiens d'aujourd'hui sont des puits de science, ont consacré leur jeunesse à le devenir, et font preuve de dévouement pour appliquer leur savoir du mieux qu'ils peuvent dans le système qui est le nôtre.

Un système qui leur accorde un statut quasi divin, jalousement gardé par leur ordre professionnel, le Collège des médecins, qui s'assure d'avoir l'oreille du ministre toujours à portée de lobby.

Un statut bien particulier

Ce statut, c'est celui de travailleur autonome. Selon la Fédération des médecins spécialistes du Québec (FMSQ), ce statut leur permet de « préserver leur autonomie professionnelle [...], de pou-

voir émettre librement leur jugement professionnel [...] de façon indépendante et sans interférences externes. » Il leur impose aussi, s'ils décident de travailler en cabinet, de payer les locaux et les frais afférents, avantages sociaux et salaires des employés, assurances, etc.

En étant une moi-même depuis toujours, je puis vous assurer qu'il en est de même pour tous les travailleurs autonomes.

Là où les règles du jeu changent pour les médecins, spécialistes ou non, c'est dans la rémunération. Voyez-vous, comme travailleuse autonome, si je m'avais d'avoir un seul client, le fisc aurait tôt fait de me rappeler à l'ordre : un seul client, c'est un employeur, chère madame, vous êtes donc de facto salariée. Monsieur le ministre du Revenu exigerait dès lors que mon client unique et moi lui remettions avec diligence les cotisations reliées à l'emploi : rentes, assurance-emploi, CNESST, alouette. Et adieu les déductions pour mes dépenses de bureau.

Le médecin n'a qu'un client, l'État. Il n'est pas travailleur autonome, il est de facto un salarié. Mais par le miracle du lobbying, et de sa position quasi divine dans l'imaginaire collectif, il a réussi à se négocier des conditions que je n'oserais

jamais exiger de mes clients. Il est rémunéré à l'acte. Ça signifie que lorsque vous entrez dans le cabinet de votre médecin de famille [chanceux, vous en avez un], celui-ci est rémunéré. Et il reçoit un montant supplémentaire s'il procède à un examen gynécologique, par exemple, ou s'il fait une radiographie.

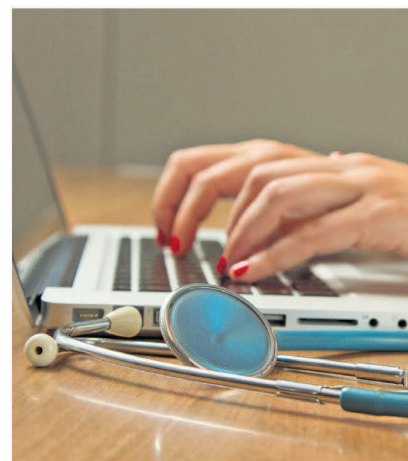
Pour recevoir sa rémunération, le médecin doit remplir un formulaire chaque fois qu'il traite un dossier. Le guide de facturation des médecins spécialistes compte 81 pages qui décrivent en détail les subtilités de l'entente qui le lie au gouvernement, son employeur. L'âge du patient, le lieu où le service est rendu, la complexité des cas sont autant de variables qui changent le montant de la facture.

On a même appris récemment qu'un examen — une biopsie, par exemple — effectué sur une femme coûte moins cher que s'il est réalisé sur un homme. Les féministes ont hurlé au scandale. Je pense que le scandale est ailleurs.

Travailleur de la santé

J'essaie d'imaginer le temps affolant perdu par les médecins à cocher des petites cases, à retracer les codes liés aux mille et un actes de la profession, le nombre ahurissant de fonctionnaires nécessaires pour gérer les erreurs administratives inévitablement générées par un bidule aussi complexe.

Je suggère de redonner aux médecins le statut qui est réellement le leur : celui d'employé de l'État, au même titre que les



Parce qu'il n'a qu'un seul client, l'État, le médecin n'est pas un travailleur autonome, mais un salarié. Photo : National Cancer Institute - Unsplash.com

autres travailleurs de la santé. Un employé avec un salaire versé en fonction des heures travaillées, peu importe comment ces heures ont été employées. Moins de petites cases, moins de paperasse, plus de temps pour faire ce que la population attend d'un médecin : soigner les gens.

Que ce salaire soit à la hauteur des études nécessaires à la profession, j'en suis sûr. Mon problème n'est pas que les médecins soient bien payés, c'est qu'ils soient payés mille fois par jour pour des actes qui relèvent de leur métier. L'ébéniste ne facture pas chaque coup de marteau qu'il donne, la coiffeuse chaque coup de ciseau, l'enseignante chaque page tournée.

J'ai un immense respect pour le travail des médecins, qui font des miracles plus souvent qu'à leur tour. Mais il est temps de retirer à cette profession l'auréole divine qui lui a permis de négocier des conditions de travail absurdes, avaleuses de temps et d'argent.

Si ça peut aider monsieur le ministre à ménager sa chemise...

Cette section propose des textes d'opinion rédigés par les journalistes du Placoteux, et destinés à susciter la réflexion. Ils reflètent le point de vue de leur auteur, et pas nécessairement celui du journal. N'hésitez pas à nous envoyer vos commentaires, car c'est de la discussion que jaillit la lumière.

JOURNÉES
Inspiration et décoration

Les 7, 8, 9 novembre

À cette occasion, NOUS PAYONS LES TAXES pour vous!

VISITEZ NOS BOUTIQUES DÈS MAINTENANT!

MONTMAGNY	ST-JEAN-PORT-JOLI	LA POCATIÈRE	ST-PASCAL
6, chemin des Poirier 418 248-3562	844, de l'Église 418 598-6310	613, 4 ^e Avenue 418 856-4321	612, rue Taché 581 801-0024

fleuristebeausite.ca

044884524

Coupes de services majeures en francisation : la CSQ interpelle Mathieu Rivest

Indignés par les récentes coupes de services en francisation à l'éducation des adultes, les représentants du Syndicat de l'enseignement de la Côte-du-Sud (CSQ) ont fait parvenir une lettre officielle au député Mathieu Rivest pour témoigner de leur mécontentement et des conséquences néfastes de celles-ci sur les équipes enseignantes en francisation du Centre de services scolaire de la Côte-du-Sud.

JOSÉ SOUCY

Sur le territoire desservi, ces coupes représentent à terme la fermeture de plusieurs groupes de francisation, et la réaffectation de plusieurs enseignants au tournant du début de l'année scolaire, sans compter les multiples personnes ayant à cœur d'apprendre le français qui se retrouvent malheureusement sur des listes d'attente afin d'obtenir un service qui était pourtant disponible.

« Alors que le ministère de l'Éducation sabre dans la francisation offerte dans les centres d'éducation des adultes, des profs de la région perdent cavalièrement leur emploi durant l'année, puisqu'on change leur tâche, et des personnes immigrantes n'ont plus accès à des cours de français. Quand le gouvernement dit vouloir valoriser les enseignants et faire de l'enseignement du français une priorité, on comprend que ce sont seulement de beaux discours, et qu'il ne joint pas la parole aux actes », a fait savoir Nancy Gauvin, présidente du Syndicat de l'enseignement de la Côte-du-Sud.

Pour les représentants syndicaux de toute la province, ces coupes sont carrément injustifiables, sachant que le financement alloué à la francisation transféré par le ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration (MIFI) au ministère de l'Éducation est demeuré le même par rapport à l'an dernier, et que la décision de couper relève directement d'une commande de l'Éducation.

« Les enseignants qui perdent leur emploi, ou voient leur tâche affectée, avaient pourtant choisi de travailler à l'éducation des adultes. Plusieurs ont développé une solide expertise au fil des ans. La francisation, c'est plus que l'apprentissage du français, c'est la transmission des codes de notre culture et de notre société. Le gouvernement doit changer de cap, et s'assurer que les services de francisation puissent continuer à être offerts à la hauteur des besoins réels dans les centres de services scolaires, en toute cohérence avec le financement octroyé par le MIFI », ajoute-t-elle.

Mathieu Rivest nuance

Contacté par *Le Placoteux*, le député de Côte-du-Sud Mathieu Rivest estime que quant à lui qu'il s'agit davantage de choix budgétaire des centres de services scolaires de l'ensemble du réseau que de montants allégués coupés par Québec. « L'année dernière, nous avons envoyé 104 millions de dollars dans les centres de services scolaires du Québec, et cette année, c'est le même montant. Donc, il n'y en a pas eu, de coupures », insiste-t-il.

Selon M. Rivest, il est arrivé dans les années précédentes que le gouvernement du Québec éponge les déficits de certains centres de services scolaires, ce qui pourrait possiblement expliquer la situation. « On les avait déjà avertis qu'ils devaient cette année respecter leur cadre budgétaire, et qu'il ne devait pas y avoir de dépassements de coûts. Nous devons faire preuve de rigueur budgétaire », dit-il.

D'après des données du MIFI, qui incluent également les ressources allouées aux organismes communautaires de la province, le budget total consacré à la francisation est en augmentation depuis quatre ans, puisqu'il atteint en 2024-2025 251,3 millions de dollars.

« Je sais que localement, il se fait beaucoup de travail concernant la francisation des nouveaux arrivants. En tant que

député, je vais continuer d'appuyer les démarches des entreprises et des intervenants dans ce dossier. Je tiens par ailleurs à souligner leur travail exemplaire en la matière », conclut-il.

La Fédération des syndicats de l'enseignement (FSE-CSQ) et la Centrale des syndicats du Québec (CSQ), à laquelle le Syndicat de l'enseignement de la Côte-du-Sud est affilié, mènent présentement une campagne publicitaire à la radio depuis quelques jours afin de dénoncer ces coupes de services dites « incohérentes et inadmissibles ».

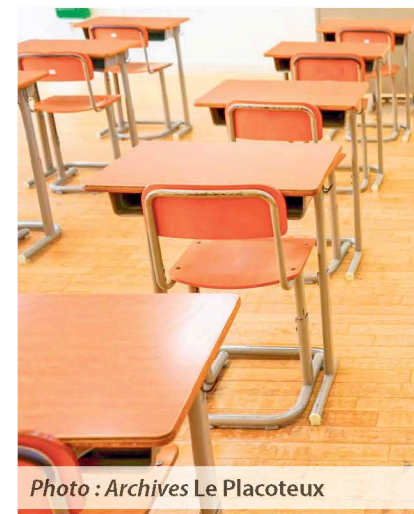


Photo : Archives Le Placoteux



PARC MARIN
DU SAGUENAY-SAIN-T-LAURENT

Projet d'agrandissement du parc marin du Saguenay-Saint-Laurent

Consultations publiques

4 novembre : Rimouski, Théâtre du Bic
6 novembre : Rivière-du-Loup, Hôtel Lévesque
7 novembre : Kamouraska, Salle communautaire

16 h : kiosques animés
par l'équipe du parc marin

19 h : séance d'information
suivie d'une période de questions



parcmarin.qc.ca/consultations

Canada

Québec

Pleins feux sur le Bas-Saint-Laurent en 2025

Dans un an, le Bas-Saint-Laurent sera l'hôte de Bienvenue Québec, le plus grand rassemblement d'acheteurs de l'industrie touristique au Québec. La nouvelle a été accueillie avec enthousiasme par Tourisme Bas-Saint-Laurent.

MARC LAROUCHE

« Nous l'avons déjà constaté en 2018, ce rassemblement d'envergure est une vitrine exceptionnelle pour le Bas-Saint-Laurent », affirme Pierre Levesque, président-directeur général de Tourisme Bas-Saint-Laurent, qui souligne l'importance de faire découvrir la région aux acheteurs et aux agences qui pourraient promouvoir le Bas-Saint-Laurent dans

leurs offres touristiques.

Cette rencontre annuelle, pilotée par la Fédération des transporteurs du Québec, rassemblera près de 400 professionnels de l'industrie touristique pour trois jours de rendez-vous d'affaires, d'échanges et de découvertes. La députée de Rivière-du-Loup-Témiscouata Amélie Dionne partage cette fierté de re-

cevoir à nouveau cet événement majeur. « Avec la collaboration des MRC du Bas-Saint-Laurent, c'est une véritable fierté de voir notre circonscription accueillir de nouveau le plus grand rassemblement d'acheteurs de l'industrie touristique dans la province », dit-elle, parlant du positionnement stratégique de Rivière-du-Loup dans le domaine du tourisme d'affaires.

Depuis plus de 35 ans, Bienvenue Québec réunit des agences de voyages, voyagistes et agences réceptives du Québec, du Canada et d'ailleurs, leur permettant de découvrir l'offre touristique québécoise dans une formule de *speed meeting*. Avec plus de 8000 rencontres d'affaires en moyenne, ce marché touristique génère des transactions commerciales dépassant les 56 millions \$.

L'édition 2025 mettra en avant le savoir-faire régional avec trois thématiques :

Aventure et Nature, Vivre le Saint-Laurent, et Vibrante et festive, en harmonie avec le slogan *Bas-Saint-Laurent... Prendre le temps*. Grâce à une coordination avec les partenaires locaux, cette édition promet de marquer les esprits tout en mettant en valeur les attraits naturels et culturels de la région, ainsi que les saveurs locales. Les détails seront précisés au début de la nouvelle année.



Une partie des actrices et acteurs de Bienvenue Québec Photo : Tourisme Bas-Saint-Laurent

Noël fait main

L'Association des personnes handicapées du Kamouraska Est (APHK) organise la Féerie de Noël, le 9 novembre de 10 h à 16 h.

Cet événement permet aux citoyens de soutenir la mission de l'APHK tout en achetant des articles locaux et écologiques. Des décorations et cartes de Noël ainsi que divers articles fabriqués dans les ateliers de l'Association seront en vente.

La Boutique APHK est située au 655, rue Taché à Saint-Pascal.

Source : APHK



Photo : Elena Ferrer - Unsplash

VOTRE COUP DE CŒUR de la semaine

Pour garder des enfants au chaud!

Les Chevaliers de Colomb du conseil 5425, Sainte-Anne-de-la-Pocatière, ont remis 24 manteaux d'hiver pour garçons et filles de niveau primaire — soit six de plus que l'an dernier — à la Société Saint-Vincent de Paul, afin qu'ils soient distribués à des enfants dans le besoin de la région pocatoise, de Rivière-Ouelle et de Saint-Onésime-d'Ixworth.

Les citoyens qui veulent soutenir l'organisme

peuvent acheter des billets de la loterie colombienne auprès des membres, ou lors du prochain Marché de Noël qui aura lieu les 23 et 24 novembre à la cathédrale de Sainte-Anne-de-la-Pocatière.

On reconnaît sur la photo Rose-Lyne D'Anjou et Ernelle Pouliot, bénévoles de la Société Saint-Vincent de Paul, et Stéphane Michaud, Grand chevalier du conseil 5425. Bravo pour ces belles œuvres!



Photo : Gérald Beaulieu

45-24

RENDEZ-VOUS HOCKEY



SENIOR

SAMEDI 16 NOVEMBRE

20 H 00



VS



PLASTIQUES MOORE

ARÉNA SAINT-PAMPHILE



Saint-Pamphile naturellement!

245 RUE SAINT-PIERRE SAINT-PAMPHILE

2300H4524

AVIS À NOS MARCHANDS

Réservez dès maintenant
dans notre section circulaire!

Vos
circulaires

Le **Placoteux**

Nous couvrons
100%
des MRC de
Kamouraska
et de L'Islet

**Publiez et
distribuez**
vos circulaires
au meilleur prix!

19 452
EXEMPLAIRES

ENTIÈREMENT
DISTRIBUÉS PAR
POSTES CANADA

POUR PLUS
D'INFORMATION :

Hélaine Pettigrew
418 492-2706, p. 108
helaine@leplacoteux.com

Jusqu'au vendredi 29 novembre

999814524_3

À SAINT-PASCAL

La **bordée** de Noël

Gens
D'AFFAIRES
DE SAINT-PASCAL

C'EST PARTI!

Dès le lundi
4 novembre

2 529\$ EN PRIX
dont **1 000\$**

DES GENS D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

**Payant, payant... de magasiner
à Saint-Pascal!**



Gens
D'AFFAIRES
DE SAINT-PASCAL

La bordée de Noël

Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

Payant, payant...
 de
 magasiner
 à
Saint-Pascal!

Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

Temps des Fêtes

LE DÉCOMPTE

 est commencé!

C'est Noël dans 6 SEMAINES!

Pas envie de stresser avant Noël? Commencez vos préparatifs dès maintenant — vous vous en félicitez plus tard, c'est garanti! Au cours de la semaine, occupez-vous de ces quelques tâches importantes :

- Dresser la liste de toutes les personnes ou familles que vous comptez recevoir à votre réveillon ou à votre brunch de Noël;
- Appeler vos convives potentiels ou leur envoyer un message pour les inviter à votre réception et leur demander une réponse dès que possible;
- Planifier vos rendez-vous pour briller de mille feux lors des festivités (ex. : coiffure, manucure).



Pour les Fêtes, choisissez

RESTAURANT DE LA

Montagne

A SAINT-PASCAL

 NOUS PARTICIPONS À

La bordée de Noël

Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

Buffet Noël

- Sandwichs (oeufs, jambon, poulet)
- Choix de 3 salades (macaroni, pommes de terre, riz aux crevettes)
- Fromages et raisins
- Viandes froides
- Crudités et trempettes
- Desserts assortis

16,95\$ / personne
 (Minimum 10 personnes)

Pain au fromage Philadelphia ou Cheese Whiz
 Demi : 32,95\$
 Complet : 48,95\$
 Cipaille 29,95\$
 Tourtière 15,95\$

Salle disponible pour vos événements (90 pers.)

 Fête d'anniversaire

 Baptême

 Réunion familiale

 Party d'entreprise

 Réunion / formation

 Plusieurs choix de menus de groupe

Certificat cadeau disponible

Fermé les
25, 26 décembre,
1^{er} et 2 janvier

165, rue Varin
Saint-Pascal
418 492-3135

C'est Noël dans 5 SEMAINES!

Vos invités ont presque tous confirmé leur présence? Maintenant, vous pouvez passer à l'étape suivante, qui fait partie des plus excitantes! Accomplissez ces tâches qui vous feront entrer dans l'esprit des Fêtes à coup sûr :

- Organiser l'échange de cadeaux (choisir la formule, le budget, etc.) et procéder à la pige (en personne ou virtuelle);
- Trier vos décorations et en acheter de nouvelles au besoin;
- Faire la liste des personnes à qui vous achèterez des cadeaux et noter des idées;
- Visiter un ou plusieurs marchés de Noël pour dénicher des cadeaux uniques;
- Réserver des mets chez le traiteur (pâtés, bûches, tartes, etc.).



C'est Noël dans 4 SEMAINES!

Alors que le jour J est dans un mois, l'ambiance magique de Noël se répand partout dans votre région, dans les commerces comme dans les maisons! Profitez à fond de cette semaine pour réaliser ces quelques missions :

- Élaborer le menu pour votre réception;
- Décorer l'extérieur de votre demeure;
- Acheter et décorer votre sapin en écoutant de la musique de circonstance;
- Visiter les commerces des environs pour compléter vos cadeaux;
- Concocter des mets pouvant être congelés (cuisinez en groupe pour plus de plaisir!).



C'est Noël dans 2 SEMAINES!

Youpi! Plus que deux « petites » semaines avant Noël! Vous avez le cœur en fête et encore beaucoup d'énergie? Fantastique! Prenez une grande respiration et attaquez-vous à ces tâches avec le sourire :

- Effectuer le tour des pièces de votre maison pour mettre les objets non esthétiques (ex. : produits d'hygiène personnelle) hors de la vue des invités;
- Vérifier si rien ne vous manque pour la réception (ex. : verres, chaises), et emprunter le nécessaire au besoin;
- Faire provision des incontournables comme le papier de toilette, le savon à mains, les serviettes de table et les mouchoirs;
- Choisir ou préparer des jeux amusants pour divertir vos convives entre les services.



C'est Noël dans 3 SEMAINES!

À peine trois semaines avant Noël — comme le temps passe vite! Voici quelques tâches et activités qui vous permettront de patienter dans la joie (et de manière productive!) :

- Accompagner un enfant pour sa rencontre avec le père Noël (ex. : au centre commercial);
- Prendre contact avec vos invités afin de régler certains détails au besoin;
- Magasiner votre tenue festive et celles de vos enfants, s'il y a lieu;
- Préparer des listes musicales variées qui joueront durant votre réception;
- Emballer les cadeaux — et les cacher soigneusement s'il le faut!



C'est Noël dans 1 SEMAINE!

Le décompte est presque terminé! Ne reste plus qu'à régler les derniers détails pour pouvoir accueillir tout votre monde dans l'allégresse! Voici une liste de suggestions pour clore votre préparation :

- Acheter les aliments qui doivent être aussi frais que possible;
- Nettoyer les pièces où vos invités circuleront et verrouiller les autres pour préserver votre intimité;
- Dénicher les cadeaux de dernière minute (les imprévus et les oublis font partie de la vie!);
- Réserver un moment de détente bien mérité en solo ou avec vos proches.



3 JOURS SEULEMENT

Mercredi, jeudi et vendredi
6, 7 et 8 NOVEMBRE

ON PAYE L'ÉQUIVALENT DES TAXES

sur jouets, livres et cadeaux

Cadeaux
Livres
Jouets

**Venez découvrir nos nouveautés
des Fêtes!**

Lunik inc.
**PAPETERIE-LIBRAIRIE-TABAGIE
BOUTIQUE CADEAU**

510, avenue Martin
Saint-Pascal (Québec) GOL 3Y0
Tél. : 418 492-2096 Téléc. : 418 492-6122

À SAINT-PASCAL

La bordée de Noël

Gens
D'AFFAIRES
DE SAINT-PASCAL

**Payant,
payant...
de
magasiner
à
Saint-Pascal!**

Gens
D'AFFAIRES
DE SAINT-PASCAL



**Payant,
payant...
de
magasiner
à
Saint-Pascal!**



Mes cadeaux, je les achète **CHEZ NOUS!**



Alors que vous vous préparez pour les Fêtes, pensez « achat local » en tout temps. Trouvez vos tenues de Noël dans une boutique à proximité, composez votre menu du réveillon avec des ingrédients d'ici ou choisissez des boissons provenant de distilleries ou de microbrasseries locales : vous avez mille et une occasions de soutenir et de mettre en valeur la richesse de votre communauté!

À l'approche des Fêtes, vos décisions d'achat ont un impact plus important que jamais. Certes, les grandes bannières et les géants du commerce en ligne peuvent sembler des solutions pratiques pour effectuer votre magasinage de cadeaux, mais il est vraiment avantageux de soutenir les entreprises de votre région durant cette période effervescente. Voici quelques-unes des raisons qui vous convaincront d'opter majoritairement pour des produits d'origine locale cette année!

Vous investissez dans votre communauté et créez des liens

Qu'il s'agisse de produits de soins artisanaux fabriqués à partir d'ingrédients locaux, de délices provenant d'une boulangerie ou d'une chocolaterie de quartier, ou encore d'objets



Toutes les raisons sont bonnes d'acheter local pour les Fêtes!

confectionnés par un artisan local, chaque achat contribue directement à la pérennité des petites entreprises.

De plus, lorsque vous soutenez les PME locales, vous pouvez apprendre à connaître les personnes qui se cachent derrière les produits. Que vous discutiez avec la propriétaire de la librairie du coin ou que vous appreniez l'histoire associée à la création d'un article fait à la main, acheter localement vous permet de tisser des liens significatifs dans votre communauté.

Vous dénîchez des trouvailles uniques plus respectueuses de la planète

Faire ses courses localement signifie souvent de repérer des cadeaux que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Qu'il s'agisse d'une œuvre d'art, de mélanges de thés spécialisés, de spiritueux ou de bières artisanales, par exemple, vos détaillants locaux offrent un riche éventail de produits qui ne demandent qu'à être découverts!

En outre, le fait de faire vos achats auprès d'entreprises d'ici permet de réduire l'empreinte carbone liée au transport sur de longues distances. Qu'il

soit question de textiles biologiques, de miels ou de conserves provenant d'une ferme de votre coin de pays, le choix de produits locaux peut contribuer à un mode de vie plus durable et plus respectueux de l'environnement.

En effectuant votre magasinage des Fêtes tout près de chez vous, vous ferez plus qu'acheter des cadeaux : vous favoriserez un sentiment d'appartenance à la communauté et soutiendrez les entreprises dynamiques qui font prospérer votre région!



**Vous voulez gâter un être cher?
Notre immense choix vous charmera!**
Laissez-nous vous aider dans vos achats des Fêtes...

*Vos pharmaciennes,
Raphaëlle Paradis et
Marcelle Pelletier*

**À GAGNER :
2 cartes-cadeaux
d'une valeur de
50\$ chacune**

**NOUS PARTICIPONS À
La bordée de Noël**

Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

familiprix EXTRA
Raphaëlle Paradis et Marcelle Pelletier
555, rue Taché, Saint-Pascal
(418) 492-1234

Notre Kamouraska, on l'aime et on en prend soin!

**ÊTES-VOUS PRÊTS POUR
LA SAISON DE MOTONEIGE?**

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK!

VÊTEMENTS ET BOTTES D'HIVER POUR TOUTE LA FAMILLE

VÊTEMENTS ET BOTTES ISOLÉES POUR TRAVAILLEURS

**NOUS PARTICIPONS À
La bordée de Noël**

Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

LA SALOPETTE ET L'AVENTURIER
531, boul. Hébert,
Saint-Pascal
418 492-2702

salopetteaventurier.com

Avez-vous réservé
le lieu de votre

party

DE FIN
D'ANNÉE?

Le temps des Fêtes approche à grands pas!

Vous êtes responsable de l'organisation
d'un rassemblement avec vos collègues de travail,
votre famille ou vos amis?

Qu'il s'agisse d'un brunch festif, d'un cinq à sept animé
ou d'un souper chic, la réservation du lieu approprié est
la première étape — et de loin la plus importante — pour
planifier une rencontre réussie! Votre région regorge
d'endroits où vous pourrez déguster des boissons
et des plats délicieux.

Tenez compte du nombre de convives, de votre budget
et du type d'évènement pour vous assurer de choisir
le meilleur endroit pour votre célébration.

**Réservez sans tarder et préparez-vous
à vivre des moments inoubliables!**



À SAINT-PASCAL
la bordée de Noël
Gens
D'AFFAIRES
DE SAINT-PASCAL



**Payant,
payant...
de
magasiner
à
Saint-Pascal!**

Gens
D'AFFAIRES
DE SAINT-PASCAL

SALON DE
QUILLES
Saint-Pascal

Pour votre party des Fêtes, entreprise
ou famille, avec ou sans repas, réservez...

Contactez
Robin

418 492-2146
418 894-8434

327, av. de l'Amitié
Saint-Pascal 

salon@quillesstpascal.ca
www.quillesstpascal.ca

• Clair de lune
• 5 à 7



Ce Noël, faites plaisir à votre petit camarade poilu!

Vous avez un animal adoré et vous voulez le chouchouter à Noël? Voici quelques suggestions de cadeaux tout indiqués pour vous inspirer!

Accessoires personnalisés

Montrez votre affection pour votre compagnon en lui offrant des articles personnalisés tels qu'un oreiller, des chaussettes, une couverture, de la vaisselle ou un portrait.

Gâteries maison

Préparez des recettes simples en utilisant des ingrédients savoureux qui conviennent à votre animal, comme le beurre d'arachides, la citrouille ou la patate douce.

Jouets interactifs

Les labyrinthes d'alimentation, les jouets distribuant des friandises et les plumeaux pour chats, notamment, sont d'excellentes options pour éveiller les sens de votre animal et lui procurer des heures de divertissement!

Lit chauffant

Lorsque le temps se rafraîchit,

offrez un peu de chaleur à votre compagnon grâce aux lits chauffants. Ceux-ci sont idéaux pour les animaux âgés ou souffrant d'arthrite. Vous en trouverez de différentes formes et tailles.

À go, dénichiez le parfait cadeau pour votre animal en visitant vos marchands locaux!



Caméra pour animaux

Vous cherchez le cadeau idéal pour une personne qui adore son ami à quatre pattes? Avec une caméra pour animaux de compagnie, elle pourra non seulement savoir ce que fait le sien en son absence, mais aussi interagir avec lui à distance. En effet, les dispositifs modernes sont équipés d'un système audio bidirectionnel et sont parfois même intégrés à un distributeur de nourriture automatique. Voilà un gadget qui a tout pour lui plaire!

LE SAINT-PASCAL
-RESTO- X -PUB-

COMMANDEZ
DÈS MAINTENANT
VOTRE BUFFET DE NOËL

ou réservez pour vos **partys de bureau!**

Pour informations

418 492-5535

Gâtez vos proches avec nos **certificats-cadeaux!**

Offrez la valeur que vous désirez!



pubstpascal.ca | 418 492-5535
535 Boulevard Hébert - Saint-Pascal



ÉQUIPEMENT POUR L'ATELIER

Tabouret pneumatique DieHard^{MD} pour l'atelier

EQP DH20017

76⁹⁹\$

DieHard



Sommier roulant en plastique DieHard^{MD} de 102 cm

EQP DH20016

58⁹⁹\$

DieHard



Tabouret roulant DieHard^{MD}

EQP DH20018

47⁹⁹\$

DieHard

OUTILS À MAIN ET SPÉCIALISÉS

JEU D'OUTILS POUR TECHNICIEN

POWERBUILT

Jeu d'outils POWERBUILT^{MD} pour technicien, 152 pièces

TLS 642453

171⁹⁹\$



Prix en vigueur jusqu'au
30 décembre 2024

CARQUEST PIÈCES D'AUTOS
219, avenue Rochette, Saint-Pascal
418 492-2704 Téléc. : 418 492-9612

Des cadeaux de Noël charitables, pour des petits gestes qui changent tout!

Vous cherchez une façon différente d'offrir des cadeaux à Noël? Voici quelques suggestions de dons ou d'actions significatives à envisager cette année :

- **Donnez à une noble cause** : certaines causes tiennent particulièrement à cœur à l'un de vos proches? Selon ses passions et ses valeurs, vous pourriez créer un véritable impact en faisant un don en son nom à une organisation qui lutte contre le cancer, qui aide les enfants à accéder à des activités sportives ou qui soigne des animaux blessés, notamment.
- **Soutenez la création d'espaces verts** : pour une personne écolo, quoi de mieux qu'offrir la durabilité en cadeau? Ainsi, participez à l'aménagement d'espaces verts en faisant un don en son nom à un organisme qui lutte contre la déforestation, par exemple, afin que de nouveaux arbres voient le jour.
- **Parrainez une famille dans le besoin** : faites preuve de générosité au nom de votre proche en soutenant une famille en difficulté. Renseignez-vous auprès des organismes communautaires de sa région pour

fournir un apport essentiel en cette période des Fêtes — voire toute l'année!

Enfin, si vous préférez les cadeaux matériels, vous pouvez aussi acheter des bijoux faits à la main ou des pro-



duits biologiques et équitables, entre autres, auprès de divers organismes à but non lucratif. Vous pourrez ainsi gâter vos êtres chers tout en contribuant directement à une noble cause!

L'abonnement à une boîte mensuelle : pour un cadeau qui dure toute l'année!

Abonner un être cher à une boîte mensuelle est le moyen idéal de lui offrir un cadeau-surprise non seulement à Noël, mais aussi tout au long de l'année. Voici quelques idées à considérer selon ses champs d'intérêt :

- **Gourmandises** : que votre destinataire ait un penchant pour les sucreries ou préfère les friandises salées, une boîte mensuelle livrant mille et un délices directement à sa porte fera assurément son bonheur!
- **Cosmétiques** : si votre proche aime rester à l'affût des tendances en matière de soins de beauté, faites-lui découvrir de nouveaux produits ou de nouvelles marques grâce à une boîte mensuelle de cosmétiques.
- **Sauces piquantes** : pour les amateurs de mets épicés, un abonnement est un moyen amusant d'essayer différentes saveurs — et diverses intensités de « chaleur »!
- **Vêtements** : la personne à gâter est passionnée par la mode? De nombreuses boîtes mensuelles pro-



posent des sélections de vêtements personnalisés. Assurez-vous toutefois de connaître ses mensurations et ses préférences en matière de style.

- **Livres** : le rat de bibliothèque dans votre vie adorera sans aucun doute recevoir chaque mois de nouveaux livres!
 - **Plantes** : pour faire plaisir à quelqu'un qui a le pouce vert, invitez la nature à l'intérieur de sa demeure grâce à une boîte mensuelle qui lui apportera régulièrement une jolie plante.
 - **Projets d'artisanat** : alimentez la créativité de votre proche avec une trousse fournissant tout le nécessaire (matériel et instructions) pour réaliser un projet emballant chaque mois.
- **Décorations** : ajoutez une touche d'élégance à l'espace de vie d'une personne qui raffole de la décoration intérieure en l'abonnant à une boîte mensuelle qui lui procurera des accessoires uniques!

Comblent les amateurs de thé et de café, c'est du gâteau!

Si vous êtes en quête du parfait cadeau pour une personne qui adore le thé ou le café, pigez dans ces idées qui ne manqueront pas de l'enthousiasmer!

Chauffe-tasse

Parce qu'il n'y a rien de pire qu'un café ou un thé tiède, offrez-lui un élégant chauffe-tasse qui maintiendra sa boisson préférée à la température parfaite. Ainsi, chaque gorgée sera aussi délicieuse que la première!

Gadgets

Améliorez l'expérience du café à la maison avec un nouveau moulin à café ou un mousser à lait. Des grains fraîchement moulus et un lait parfaitement moussieux feront passer ses cafés ou thé lattés au niveau supérieur!

Vaisselle

Apportez du style et de l'organisation à son coin thé ou café avec de charmants récipients (ex. : sucrier, pot à café). Ceux-ci ajouteront en outre une

touche de sophistication à son rituel quotidien.

Thés et cafés

Une sélection de thés ou de cafés de qualité est assurément un choix gagnant. Recherchez par exemple des grains issus du commerce équitable ou des thés mélangés localement. En plus d'offrir de savoureuses boissons, vous soutiendrez les agriculteurs et les communautés du monde entier.

Sous-verres

Qu'ils soient ornés des initiales de votre proche, d'une citation significative pour lui ou d'un motif amusant, les sous-verres sont un cadeau pratique et bien pensé!

Enfin, vous pourriez soutenir vos artisans locaux en misant sur une tasse en céramique peinte à la main ou sur un couvre-théière en tricot, entre autres. Bon magasinage!



Payant,
payant...
de
magasiner
à
Saint-Pascal!



Réservez maintenant pour les
FORFAITS FAMILLE durant les Fêtes

À SAINT-PASCAL
NOUS PARTICIPONS À
La bordée de Noël
Gens
D'AFFAIRES
DE SAINT-PASCAL

À GAGNER
2 forfaits QUILLES
valeur de **104\$** (52\$ chacun)
- 3 à 6 personnes par allée
- 1 h 30 de jeu
- Location de souliers incluse



OUVERT
TOUS LES JOURS
DURANT LES FÊTES

418 492-2146
327, av. de l'Amitié
Saint-Pascal

salon@quillesstpascal.ca
www.quillesstpascal.ca

Achat des cadeaux de Noël : faites de bonnes affaires!

Vous voulez gâter tout le monde sur votre liste sans dépasser votre budget « cadeaux »? Voici quelques méthodes éprouvées pour réduire vos dépenses!

Commencez tôt

Il est bien plus agréable de faire ses achats à l'avance et d'ainsi éviter le stress des magasins bondés. Commencer en novembre vous permet en outre de profiter des soldes offerts avant les Fêtes et vous assure d'avoir tout le temps requis pour dénicher les cadeaux parfaits.

Courez les soldes

De nombreuses entreprises proposent des rabais importants lors du Vendredi fou ou du Cyberlundi, notamment. Surveillez les circulaires et les publicités (ex. : dans votre journal local) de vos magasins préférés pour y trou-

ver des offres spéciales sur une foule de produits, des appareils électroniques aux vêtements. C'est l'occasion rêvée d'en obtenir plus avec moins!

Tirez profit d'Internet

Si ce n'est déjà fait, abonnez-vous aux infolettres de vos marques favorites afin de vous tenir au courant des promotions à venir et des offres exclusives. Les applications de suivi des prix sont quant à elles de précieuses alliées pour trouver les articles plus dispendieux au meilleur prix.

Enfin, pensez à soutenir les détaillants et les fabricants de votre région pour magasiner vos cadeaux — et économisez sur les frais de déplacement ou de livraison!



Sept idées-cadeaux zen pour les adeptes de méditation

Vous connaissez une personne qui s'est engagée dans une démarche de pleine conscience ou d'une autre forme de méditation? Pour Noël, offrez-lui un cadeau qui l'aidera à approfondir sa pratique. Voici quelques suggestions!

- 1. Collier de respiration consciente :** ce bijou fort pratique est idéal pour quelqu'un qui veut prendre conscience de sa respiration.
- 2. Ensemble de bols chantants :** la résonance d'un bol chantant peut contribuer à créer un environnement paisible et ainsi aider à la pratique de la méditation.
- 3. Fontaine de table :** cette pièce maîtresse inspirante installe une atmosphère sereine et relaxante propice à la méditation ou à la détente après une longue journée.
- 4. Diffuseur et huiles essentielles :** un diffuseur et un assortiment d'huiles essentielles lui permettront de per-

sonnaliser son espace de méditation avec des odeurs apaisantes qui lui plaisent.

- 5. Coussin ou banc de méditation :** un bon coussin ou banc de méditation peut aider à maintenir une posture adéquate et favoriser la concentration pour des séances de méditation plus longues.
- 6. Pierres de chakras :** utilisées dans la méditation et le travail énergétique pour équilibrer les centres d'énergie du corps, elles constituent un cadeau significatif pour toute personne intéressée par le bien-être holistique.
- 7. Application ou livre :** plusieurs applications et livres proposent des méditations guidées qui lui permettront d'explorer différentes techniques de méditation.

Visitez vos magasins locaux pour trouver le cadeau de bien-être et de développement personnel idéal!



Payant, payant... de magasiner à Saint-Pascal!

Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

LE COMPTOIR GOURMAND
Café - Pâtisserie - Lunch

NOUS PARTICIPONS À la bordée de Noël

Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

Liste de produits du Temps des Fêtes
DISPONIBLE DÈS LE 15 NOVEMBRE
(commandes acceptées jusqu'au dimanche 8 décembre)

- Boîtes de desserts
- Bûches
- Pains sandwich
- Pâtés
- et plus...

Dégustation de Bûche
SAMEDI
23 novembre
de 13 h à 16 h

Liste et bon de commande disponibles par courriel ou en boutique.

Vous êtes ENTREPRENEUR?
Pourquoi ne pas offrir une BOÎTE DESSERT ou un SAC CADEAU DE PRODUITS de la région pour remercier vos employés?

Venez voir en boutique les Paniers-cadeaux parfaits pour les PROFESSEURS, ÉDUCATRICES, etc.

HEURES D'OUVERTURE : du mardi au vendredi de 9 h à 17 h 30
Samedi de 9 h à 16 h

625, boul. Hébert, Saint-Pascal, 418 308-1015 comptoir.kamouraska@gmail.com

Quatre gestes d'amour et de partage pour embellir le Noël des moins privilégiés

Vous avez conscience de vos privilèges — vous êtes en bonne santé, avez un emploi bien rémunéré, etc. — et aimeriez exprimer votre gratitude en apportant du réconfort à des gens ayant moins de chance que vous durant le temps des Fêtes? Voici quatre idées bienveillantes qui sauront vous inspirer!

1. Faire du bénévolat : les organismes ayant besoin de « bras » durant la période précédant les festivités de fin d'année sont légion! Emballer des jouets destinés à des enfants issus de milieux défavorisés, cuisiner des repas dans une cuisine collective pour les offrir à des familles financièrement vulnérables, amasser des denrées pour confectionner des paniers de Noël... vous avez l'embaras du choix pour vous impliquer dans votre région!

2. Rendre visite à une personne hospitalisée : passer Noël à l'hôpital est l'un des scénarios parmi les plus tristes possibles. Ainsi, vous pourriez apporter un peu de joie à une personne hospitalisée en lui rendant visite le 24 ou le 25 décembre. Apportez-lui une carte de souhaits, quelques douceurs ou un cadeau, et profitez de votre passage pour faire une activité en sa compagnie selon ses capacités (marcher dans le corridor en bavardant, jouer aux cartes, regarder un film de Noël, etc).

3. Donner des coups de main : vous avez quelques heures de disponibilité dans votre horaire chargé? Mettez-les à profit afin de semer le bonheur et la reconnaissance autour de vous! Vous pourriez notamment faire preuve de générosité de façon spontanée en déneigeant l'en-



trée d'une personne âgée, en aidant quelqu'un ayant des problèmes de santé à installer ses décorations extérieures, en faisant l'épicerie pour des proches aidants exténués — les possibilités sont illimitées!

4. Inviter une personne seule pour le réveillon : pour diverses raisons ou circonstances (séparation, déménagement, maladie, travail, etc.), il peut arriver qu'un membre de votre entourage (voisin, collègue, amie...) se retrouve à passer Noël en solo sans l'avoir désiré. Dans ce cas, ouvrez-lui

les bras! Invitez cette personne à fêter en votre compagnie lors du réveillon ou du brunch, ne serait-ce que pour une partie de l'évènement. Votre accueil et votre hospitalité lui réchaufferont le cœur à coup sûr!

Petites ou grandes, vos actions d'entraide et de solidarité peuvent changer la donne pour faire de la fête de Noël un moment heureux pour les gens moins chanceux. Quels gestes bienveillants poserez-vous cette année?

Distribuer des vêtements chauds à des personnes sans abri, parrainer une famille nouvellement arrivée au Québec, envoyer des cartes de souhaits à des résidents d'un centre d'hébergement, faire un don à une noble cause, etc. : quelle que soit votre façon de donner au suivant, n'hésitez pas à encourager vos proches à se joindre au mouvement!



Payant, payant... de magasiner à Saint-Pascal!

Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

À SAINT-PASCAL
NOUS PARTICIPONS À
La bordée de Noël
Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

CARROSSERIE

• CARROSSERIE • MÉCANIQUE GÉNÉRALE • ESTHÉTIQUE •

- * Peinture
- * Redressement de châssis en technique mesure 3D
- * Réparation de carrosserie en aluminium (soudage et rivetage)
- * Réparation de structure en aciers ultra léger avec soudage par points de résistances
- * Alignement des roues
- * Traitement antirouille
- * Recalibration des systèmes d'aide à la conduite (ADAS) avec équipement spécialisé
- * Réparation et remplacement de pare-brise
- * Réclamation d'assurances
- * Estimateur sur place
- * Véhicules de courtoisie

AUTOMOD
VITRES ET ACCESSOIRES D'AUTO

CarrXpert
Carrossier expert
KAMOURASKA

SÉBASTIEN MASSÉ, propriétaire
216, rue Rochette, Saint-Pascal



info@kamouraska.carrxpert.com
418 308-1001



Payant,
payant...
de
magasiner
à
Saint-Pascal!



Délices FESTIFS

Canapés aux figues et au prosciutto

À Noël, servez ces hors-d'œuvre élégants à vos invités pour leur ouvrir l'appétit. Attendez-vous à recevoir des compliments!

INGRÉDIENTS

(Pour 12 canapés)

- 12 tranches de pain baguette
- 150 g de fromage bleu ou de chèvre, au goût
- 12 tranches de prosciutto
- 6 figues fraîches, coupées en quartiers
- 4 branches de romarin frais, coupées en 3 parties égales
- Poivre fraîchement moulu

PRÉPARATION

1. Étendre le fromage uniformément sur chaque tranche de pain.
2. Y déposer une tranche de prosciutto, 2 quartiers de figues et un morceau de romarin.
3. Garnir généreusement de poivre et servir sur une jolie assiette.



À SAINT-PASCAL
NOUS PARTICIPONS À
La bordée de Noël
Gens
D'AFFAIRES
DE SAINT-PASCAL

Maxi Saint-Pascal est heureux de faire partie du quotidien des gens de la belle communauté du Kamouraska.

maxi
Saint-Pascal

Pétoncles poêlés au pamplemousse

Vous aimeriez servir des bouchées raffinées pour impressionner — et régaler — votre tablée? Essayez ces pétoncles poêlés!

INGRÉDIENTS

(Pour 4 portions)

- 8 pétoncles
- Suprêmes d'un pamplemousse rose
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à thé de miel
- 5 branches de romarin frais
- 1/4 tasse de beurre
- 4 biscottes minces
- 2 c. à soupe de pétales de fleur de carthame
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Déposer les pétoncles dans une assiette recouverte de papier absorbant. Éponger le dessus des pétoncles avec un 2^e papier absorbant. Réserver.
2. Couper les suprêmes de pamplemousse en petits morceaux et les déposer dans un bol. Ajouter l'huile d'olive, le miel et les brins d'une branche de romarin. Saler et poivrer. Mélanger délicatement et réserver.

3. Dans une poêle, faire chauffer le beurre à feu vif. Déposer les pétoncles dans la poêle en prenant soin qu'ils ne se touchent pas. Les saisir sans y toucher durant 3 minutes. Retourner les pétoncles et les saisir à nouveau 3 minutes sans y toucher. Pendant ce temps, arroser les pétoncles avec le beurre dans la poêle à l'aide d'une cuillère.

4. Piquer les 4 branches de romarin dans 4 pétoncles et déposer ceux-ci sur une assiette. Superposer le 2^e pétoncle dans chaque assiette. Ajouter une biscotte, puis le quart de la salade de pamplemousse et des pétales de carthame. Saler et poivrer.



Les pétales de carthame peuvent être trouvés dans les boutiques vendant des thés de spécialité.

PORTES OUVERTES 2024

ski-doo

Jean MORNEAU
Depuis 1950
www.jeanmorneau.com



CHEZ NOUS C'EST **ski-doo**.

ON VOUS ATTEND EN GRAND NOMBRE
les 29 et 30 novembre 2024

EXCEPTIONNELLEMENT OUVERT
le vendredi 29 jusqu'à 20 h

SKIDOO® sont des marques de commerce de Bombardier Produits Récréatifs inc. ou de ses sociétés affiliées. Conduisez toujours prudemment et de façon responsable.

ski-doo

Le meilleur moment pour venir acheter votre huile XPS.
Plusieurs rabais sur les pièces, accessoires et vêtements*

*sur les articles non-courant en magasin.



Jean MORNEAU
Depuis 1950
www.jeanmorneau.com

0047H4524

735, Taché, Saint-Pascal
418-492-3632 | 1-888-297-3632

91, boul. Cartier, Rivière-du-loup
418-860-3632 | 1-877-860-3632

Souper BÉNÉFICE pour L'AMÉLIORATION du SENTIER NUMÉRO 5

Poulet BBQ pour emporter 20\$ / billet
Samedi 16 novembre, de 17 h à 18 h
Stationnement de Jean Morneau
735, rue Taché, Saint-Pascal
au profit du Club de motoneige Les Belles pistes
du Rocher Blanc inc.

Pour information, contactez Monique chez Jean Morneau inc. au 418 492-3632



Club les Belles pistes
du Rocher blanc inc.



Payant,
payant...
de
magasiner
à
Saint-Pascal!

Gens
D'AFFAIRES
DE SAINT-PASCAL



Salade d'orzo et de poulet grillé

Cette salade gourmande est une véritable explosion de saveurs. Faites-en l'expérience!

INGRÉDIENTS

(Pour 6 portions)

- 2 poitrines de poulet
- 3 tasses d'orzo cuit
- 1 tasse de tomates cerises, coupées en quartiers
- 1 tasse de poivron rouge, coupé en cubes
- 1/2 tasse de fromage feta, émietté
- 1/2 tasse de basilic frais, haché
- 1/4 tasse d'échalotes françaises, hachées
- Le jus d'un citron
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Sur le BBQ ou dans une poêle striée, faire cuire le poulet préalablement assaisonné de sel et de poivre. Réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger l'orzo, les tomates, le poivron, le fromage feta, le basilic et les échalotes.
3. Couper les poitrines de poulet en petits cubes, et les ajouter à la salade.
4. Dans un petit bol, fouetter le jus de citron, l'huile d'olive, le vinaigre de vin et la moutarde de Dijon. Saler et poivrer.
5. Verser la vinaigrette sur la salade et touiller.



Mocktail aux canneberges et au thym

Cette jolie boisson sans alcool est un must pour lever son verre à Noël ou à la nouvelle année. Santé!

INGRÉDIENTS

(Pour 1 mocktail)

- 6 canneberges congelées
- 1/2 oz de jus de canneberge
- 1/2 oz de sirop simple
- Club soda, pour allonger
- 1 branche de thym frais

PRÉPARATION

1. Dans un verre élégant, déposer les canneberges, puis verser le jus de canneberge et le sirop simple.
2. Mettre une cuillère dans le verre, partie bombée vers le haut. Verser très doucement le club soda sur la cuillère (cela permet de créer le bel effet deux couleurs).
3. Garnir d'une branche de thym frais.



Joyeuses Fêtes!

À gagner

10 bons d'achat
de **50\$** chac.
chez

LE COMPTOIR GOURMAND
Café - Pâtisserie - Lunch

Desjardins
Caisse Centre-Est-
du-Kamouraska

Semaine du 4 novembre 2024 | leplacoteux.com

0021H4524



Tartelettes au citron

Lors de votre prochaine réception des Fêtes, ces délicates tartelettes voleront la vedette!

INGRÉDIENTS

(Pour 4 tartelettes)

- 1/2 tasse de beurre non salé, à température pièce
- 1/3 tasse + 1 c. à soupe de sucre à glacer
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à soupe d'eau glacée
- 1/4 tasse de farine tout usage
- 4 œufs
- 2/3 tasse de sucre
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 3/4 tasse de jus de citron fraîchement pressé
- 5 c. à soupe de beurre, à température pièce
- Un citron, coupé en fines rondelles
- Quelques feuilles de menthe fraîche

PRÉPARATION

1. Dans un bol, fouetter le beurre non salé, le 1/3 de tasse de sucre à glacer et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et crémeux. Ajouter les jaunes d'œufs, l'eau puis la farine jusqu'à ce que la pâte commence à prendre forme.
2. Avec les mains, pétrir la pâte afin de créer une boule lisse et uniforme. Diviser la pâte en deux et enrober chaque boule avec de la pellicule plastique. Réfrigérer durant au moins 2 heures.
3. Préchauffer le four à 350 °F.
4. Abaisser la pâte à environ 5 mm d'épaisseur. Découper 4 cercles de 12 cm de diamètre dans la pâte et les déposer dans des moules de 10 cm de diamètre, en prenant soin

de plier les rebords afin de bien recouvrir les moules.

5. Déposer les moules sur une plaque à cuisson et enfourner pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.
6. Pendant ce temps, fouetter les œufs, le sucre et la fécule de maïs. Réserver.
7. Dans une casserole, faire chauffer le jus de citron. Ajouter la préparation d'œuf et de sucre, puis porter à ébullition. Maintenir une légère ébullition environ 3 minutes, ou jusqu'à ce que la préparation épaississe.
8. Retirer du feu, ajouter le beurre et brasser jusqu'à ce que la garniture de citron soit lisse et uniforme.
9. Verser la garniture dans les quatre croûtes préalablement refroidies.

Saupoudrer de sucre à glacer et garnir d'une rondelle de citron et de feuilles de menthe. Garder au frais jusqu'au moment de servir.



Spritz festif

Ce cocktail pétillant et coloré est idéal pour commencer un *party* en beauté!

INGRÉDIENTS

(Pour 1 cocktail)

- 2 oz de liqueur amère (style Aperol ou Amermelade)
- 3 oz de vin mousseux
- Club soda, pour allonger
- Glaçons
- 1 quartier d'orange
- Quelques feuilles de menthe fraîche

PRÉPARATION

1. Dans un joli verre, verser la liqueur amère et le vin mousseux. Allonger avec du club soda.
2. Ajouter quelques glaçons, puis garnir du quartier d'orange et de menthe fraîche.



Payant, payant... de magasiner à Saint-Pascal!



LA PROMOTION ISOLANT OWENS CORNING

RECEVEZ UNE CARTE-CADEAU DE 50\$

POUR CHAQUE TRANCHE D'ACHAT DE 250\$ D'ISOLANT ROSE FIBERGLAS ECOTOUCH

Camille Dumais Inc.
1005 rue Lévesque
Saint-Pascal (Québec) GOL 3Y0
418 492-2347
info@camilledumais.com

Offre valable du 19 septembre au 13 novembre 2024 inclusivement. Cette offre est limitée à une valeur maximum de 500\$ en carte-cadeau Camille Dumais Inc. pour chaque client propriétaire ou client entrepreneur. L'offre ne peut être jumelée à aucune autre promotion. La carte-cadeau vous sera remise à la fin de la promotion. D'autres conditions s'appliquent. Détails en magasins.

R.B.Q.: 1185-5277-70



Sucre à la crème aux canneberges et aux pistaches

Le sucre à la crème est une douceur indissociable du temps des Fêtes.
 Cette version agrémentée d'ingrédients aux couleurs de Noël deviendra-t-elle votre nouveau « classique »?

INGRÉDIENTS

(Pour 20 morceaux)

- 1/2 tasse de pistaches écaillées
- 1 1/2 tasse de cassonade
- 1 1/2 tasse de sucre blanc
- 1 1/2 tasse de crème 35 %
- 1/2 tasse de canneberges séchées

PRÉPARATION

1. Dans une petite poêle, faire rôtir les pistaches à sec. Lorsqu'elles sont légèrement dorées, les retirer du feu et réserver.
2. Dans un chaudron, mélanger la cassonade, le sucre et la crème. Porter à ébullition.

3. Faire monter la température du mélange à 110 °C (utiliser un thermomètre à pâtisserie). Retirer immédiatement du feu et laisser refroidir durant 30 minutes.
4. Fouetter le mélange pendant 3 minutes à l'aide d'un batteur à main, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et non lustrée.
5. Ajouter les pistaches rôties et les canneberges; brasser doucement afin de les incorporer.
6. Verser le mélange dans un grand plat rectangulaire ou carré. Couvrir de pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 2 heures. Couper en 20 morceaux et servir dans une jolie assiette.



2022 FORD F-350 XLT CABINE DOUBLE 4RM 69 989\$ Auto., air clim., gr. électr., sièges av. chauff., cam. de recul, Bluetooth, vitres teintées. 90 272 km. #W-485	2023 RAM 1500 SPORT CABINE D'ÉQUIPE 4X4 56 989\$ Auto., air clim., gr. électr., sièges av. chauff., cuir, cam. de recul, Bluetooth, vitres teintées, att-remorque. 29 817 km. #23154B	2023 GMC SIERRA 1500 SLE ELEVATION CABINE MULTIPLACE 4RM 52 889\$ Auto., air clim., gr. électr., sièges chauff., caméra de recul, vitres teintées, Bluetooth. 36 998 km. #A3004	2023 FORD RANGER XLT CABINE SUPERCREW 4RM 44 498\$ Auto., air clim., gr. électr., sièges av. chauff., cam. de recul, Bluetooth, vitres teintées, att-remorque. 16 762 km. #W-486	2022 RAM 1500 BIG HORN CABINE D'ÉQUIPE 4X4 42 989\$ Auto., air clim., gr. électr., sièges av. chauff., cam. de recul, Bluetooth, vitres teintées, att-remorque. 54 049 km. #A3014
2021 JEEP GRAND CHEROKEE L LAREDO 4X4 36 989\$ Auto., air clim., gr. électr., cam. de recul, Bluetooth, vitres teintées, roues alliage. 65 578 km. #24119A	2022 CHRYSLER GRAND CARAVAN SXT 2RM 36 989\$ Auto., air clim., gr. électr., sièges av. chauff., cam. de recul, Bluetooth, vitres teintées. 35 978 km. #24125A	2021 JEEP WRANGLER UNLIMITED SPORT 4X4 35 388\$ Auto., air clim., gr. électr., cam. de recul, Bluetooth, vitres teintées, roues alum. 68 351 km. #24125A	2023 NISSAN ROGUE SV TI 4RM 32 988\$ Auto., air clim., gr. électr., sièges av. chauff., cam. de recul, Bluetooth, vitres teintées, toit ouv., att-rem. 34 803 km. #W-495	2018 NISSAN FRONTIER PRO-4X KING CAB 4X4 26 989\$ Manuelle, air clim., gr. électr., sièges av. chauff., cam. de recul, Bluetooth, vitres teintées. 47 079 km. #A3016
2020 JEEP COMPASS NORTH 4X4 24 388\$ Auto., air clim., gr. électr., cuir, sièges chauff., cam. de recul, Bluetooth, vitres teintées. 54 292 km. #24120A	2023 KIA FORTE LX FWD 22 988\$ Auto., air clim., gr. électr., cam. de recul, Bluetooth, roues acier. 40,992km. #A3001	2023 HYUNDAI VENUE ESSENTIAL IVT 22 688\$ Auto., air clim., gr. électr., sièges av. chauff., cam. de recul, Bluetooth, roues acier. 12 319 km. #W-480A	2020 KIA SORENTO LX TRACTION INTÉGRALE 22 488\$ Auto., air clim., gr. électr., sièges av. chauff., cam. de recul, Bluetooth, vitres teintées, roues alum. 77 957 km. #A2095A	2018 HYUNDAI KONA 1.6T ULTIMATE TRACTION INTÉGRALE 18 385\$ Auto., air clim., gr. électr., cuir, sièges av. chauff., cam. de recul, Bluetooth, vitres teintées, toit ouvrant. 74 256 km. #24046A



255, av. Patry, Saint-Pascal
 418 492-3432 • 1 800 363-3432
 Consultez notre inventaire :
olivierkamouraskachrysler.com



**2 529\$ en prix
dont 1 000\$**

**DES GENS D'AFFAIRES
DE SAINT-PASCAL**



Jusqu'au 29 novembre, rendez-vous chez chacun des marchands participants. Remplissez et déposez les coupons de participation qu'on vous remettra lors de vos achats chez chacun des marchands.

Le vendredi 29 novembre, chacun des marchands participants effectuera le tirage de son prix parmi les coupons déposés dans sa boîte de tirage.

Le grand tirage aura lieu le lundi 2 décembre et un total de 1 000\$ en cartes-cadeaux (réparti parmi les marchands participants) sera partagé entre 3 gagnants.

Desjardins
Caisse Centre-Est-
du-Kamouraska
418 492-4011

10 bons d'achat
de **50\$** chac.
chez



LE COMPTOIR GOURMAND
Café - Pâtisserie - Lunch

418 492-2347

DUMAIS
camilledumais.com

2 cartes-cadeaux
d'une valeur
de **50\$** chac.



CARQUEST PIÈCES D'AUTOS
Saint-Pascal

418 492-2704

Bon d'achat
d'une valeur de **75\$**

Garrosserie **airXpert**
SÉBASTIEN MASSE
418 308-1001
KAMOURASKA

418 308-1001

100\$ en
esthétique automobile

familiprix
EXTRA

Raphaëlle Paradis et Marcelle Pelletier
555, rue Taché, Saint-Pascal
(418) 492-1234

Notre Kamouraska, on l'aime et on en prend soin!

2 cartes-cadeaux
d'une valeur de **50\$** chac.

Joan MORNEAU
Depuis 1950
www.joanmorneau.com

418 492-3632

Certificat-cadeau
d'une valeur de **50\$**

418 308-1015

LE COMPTOIR GOURMAND
Café - Pâtisserie - Lunch

Panier de desserts de Noël
d'une valeur de **50\$**

maxi
Saint-Pascal

418 492-1034

Carte-cadeau
d'une valeur
de **100\$**



LA PUISSANCE D'UN GROUPE
OLIVIER
KAMOURASKA | CHRYSLER

418 492-3432

Certificat-cadeau
service de **100\$**

Montagne
RESTAURANT

418 492-3135

Certificat-cadeau
d'une valeur de **50\$**

LE SAINT-PASCAL
-RESTO- X -PUB-

418 492-5535

2 certificats-cadeaux
d'une valeur de **25\$** chac.

Salon de Jeux
Saint-Pascal

418 492-2146

2 forfaits
QUILLES
valeur de **104\$**
(52\$ chacun)

- 3 à 6 personnes par allée
- 1 h 30 de jeu
- Location de souliers incluse

LA SALOPETTE
ET L'AVENTURIER

418 492-2702

2 certificats-cadeaux
d'une valeur de **50\$** chac.

Lunik 418 492-2096
TABAGIE
ACCOMMODATION

Certificat-cadeau
d'une valeur de **50\$**

**Payant, payant... de magasiner
à Saint-Pascal!**



Saviez-vous que?

Se procurer de l'argent de l'Association des gens d'affaires de Saint-Pascal encourage l'achat local. Il s'agit d'une belle idée cadeau autant pour les employeurs que pour la famille et les amis.

Plus de 60 marchands de Saint-Pascal acceptent l'argent de l'Association. Les marchands participants affichent le logo de l'Association dans leurs vitrines.

L'argent est en vente au bureau du Journal Le Placoteux au 409, rue Taché, Saint-Pascal.

Une super idée pour vos bas de Noël!

Acheter local,

c'est payant!



Cette année, on achète local en se procurant de l'argent de l'Association des gens d'affaires de Saint-Pascal!

IMMIGRATION

Bernard Généreux entend les préoccupations du milieu

Le député fédéral de Montmagny-L'Islet-Kamouraska-Rivière-du-Loup Bernard Généreux a récemment tenu une rencontre en compagnie de deux autres collègues de sa formation politique pour discuter des défis auxquels font face les entreprises locales dans le contexte des nouvelles mesures d'immigration concernant les travailleurs étrangers temporaires (TET).

JOSÉ SOUCY

Ces mesures, qui ont été dernièrement imposées sans préavis aux entreprises canadiennes, illustrent selon lui la gestion irresponsable typique de ce gouvernement libéral. Cette rencontre, qui s'est déroulée en présence de nombreux représentants d'entreprises de la région de Chaudière-Appalaches et du Bas-Saint-Laurent, a permis de mettre en lumière les impacts significatifs que ces nouvelles politiques d'immigration auraient sur le fonctionnement quotidien des entreprises locales.

Rappelons que depuis le 26 septembre dernier, certaines demandes d'Évaluation d'impact sur le marché du travail (EIMT) pour des postes à bas salaire seront soumises à de nouvelles restrictions. Les demandes soumises pour ces postes dans des zones métropolitaines où le taux de chômage est de 6 % ou plus ne seront pas traitées. De plus, la limite actuelle de 20 % de TET dans les postes à bas salaire sera réduite à 10 % dans certains secteurs, tandis que dans les secteurs de la construction et des soins de santé, cette limite sera fixée à 20 %. Enfin, la durée maximale d'emploi pour ces postes sera ramenée de deux ans à un an.

Le milieu est préoccupé

Parmi les préoccupations soulevées par les participants à la rencontre figurent des baisses de performance, la fermeture de quarts de travail, des perturbations dans les chaînes de production, ainsi que

la perte de compétences spécialisées difficilement remplaçables à l'échelle locale.

Bernard Généreux a donc souligné l'importance de cette discussion : « Cela risque de nuire non seulement à l'économie régionale, mais également à la stabilité des emplois canadiens. Nos entreprises sont le moteur de notre économie régionale et nationale. Les obstacles qu'elles rencontrent, notamment en ce qui concerne les travailleurs étrangers temporaires, doivent être pris en compte de manière urgente. Il est essentiel que nous travaillions ensemble pour assurer leur stabilité et leur croissance », a-t-il dit avant de conclure : « Je remercie chaleureusement mes collègues ainsi que tous les entrepreneurs qui ont participé à cette discussion. Ensemble, nous travaillerons pour trouver des solutions adaptées aux besoins des entreprises de notre belle région! »

Selon les données disponibles émanant du gouvernement fédéral, l'industrie des restaurants est l'un des principaux secteurs employant des TET au Canada. À l'exception des emplois agricoles dans les fermes et les pépinières, les trois postes les plus couramment approuvés l'année dernière dans le cadre du programme des TET étaient ceux de cuisiniers, de superviseurs des services de restauration et de préposés aux comptoirs alimentaires.

Hausse du PIB au Québec

En juillet 2024, le produit intérieur brut (PIB) réel du Québec a augmenté de 0,3 % par rapport au mois précédent, après être demeuré pratiquement inchangé en mai et en juin, alors que le PIB réel canadien a quant à lui augmenté de 0,2 % en juillet, après être aussi demeuré essentiellement inchangé en juin. C'est ce que nous apprenons la publication *Produit intérieur brut par industrie au Québec, juillet 2024* diffusée récemment par l'Institut de la statistique du Québec.

Croissance de 0,2 % de la production de biens

La production des industries de biens a augmenté de 0,2 % en juillet, après avoir baissé de 0,7 % en juin. Les principaux secteurs de production de biens qui ont contribué à cette hausse sont les services publics (+ 1,7 %) ainsi que l'agriculture, la foresterie, la pêche et la chasse (+ 3,1 %). À l'inverse, la production du secteur de l'extraction minière, de l'exploitation en carrière, et de l'extraction de pétrole et de gaz a reculé de 2,3 %. Le niveau de production des industries de services a crû de 0,4 % en juillet, après avoir augmenté de 0,2 % en juin.

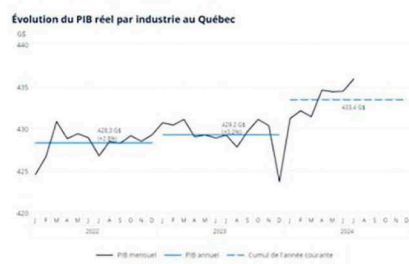


Illustration : Institut de la statistique du Québec



Bernard Généreux. Photo : Archives Le Placoteux



Par Johanne Painchaud et Serge Roy, cinéastes pour Les Aventuriers voyageurs

La Grèce est une destination de rêve. Lors de notre première visite, nous avons été séduits par la richesse de son histoire et de ses traditions, et par la beauté intemporelle des îles des Cyclades. Nous sommes littéralement tombés amoureux de ce pays, et n'avons qu'une seule envie : y retourner afin d'explorer d'autres merveilles à immortaliser dans ce deuxième film que nous avons intitulé *Grèce - Météores et autres splendeurs*.

Ce film vous fera découvrir des paysages éblouissants dignes de cartes postales, vous révélant le côté plus authentique et moins fréquenté du circuit traditionnel. Des monastères suspendus des Météores aux plages émeraude de Corfou, en passant par les trésors antiques du Péloponnèse et les formations volcaniques mystiques de Milos, nous vous dévoilerons une mosaïque de paysages et d'histoires. Parmi nos coups de cœur :

Météores : les monastères suspendus au-dessus des cieux

Les monastères des Météores sont l'une des merveilles architecturales de la Grèce. Perchés au sommet de formations rocheuses vertigineuses, ces édifices majestueux semblent défier les lois de la gravité. Fondés au XIV^e siècle, ils servaient de havres de paix aux moines. Aujourd'hui, ils attirent des voyageurs du monde entier. Une visite des Météores, avec ses panoramas époustouflants et ses fresques anciennes, est un véritable voyage dans le temps et une expérience incontournable.

Corfou : l'île émeraude

Corfou, île verdoyante de la mer Ionienne, regorge de beautés naturelles et de richesses historiques. Sa ville principale, également appelée Corfou, offre un mélange charmant d'architectures vénitienne et britannique. Flâner dans ses ruelles pavées permet de découvrir des places animées, des églises byzantines et des boutiques pittoresques. Les plages dorées et les eaux cristallines qui en-

tourrent l'île, ainsi que ses paysages verdoyants et ses montagnes, en font une destination parfaite pour combiner détente et découverte culturelle.

Le Péloponnèse : une terre de légendes et de beauté

Le Péloponnèse, une péninsule située au sud du pays, est un véritable labyrinthe de paysages diversifiés, allant des montagnes escarpées aux plages idylliques. C'est ici que se trouve Mycènes — un site archéologique majeur —, le théâtre d'Épidaure, exceptionnellement bien conservé, ainsi qu'Olympie, où la flamme olympique renaît tous les quatre ans. Le Péloponnèse abrite également la magnifique ville de Nauplie, avec son charme vénitien et ses fortifications impressionnantes.

Milos : la magie des formations volcaniques

Milos, une île volcanique des Cyclades, est renommée pour ses formations géologiques uniques et ses plages étonnantes. La diversité de ses paysages en fait un véritable spectacle, avec des formations rocheuses aussi surprenantes que colorées. La plage de Sarakiniko, qui est en réalité formée de roches d'un blanc immaculé, est particulièrement impressionnante. Les visiteurs peuvent également explorer les nombreux villages pittoresques, et découvrir les vestiges antiques de l'île. Milos est l'endroit idéal pour ceux qui souhaitent échapper à la foule et découvrir une grande variété de beautés naturelles.

En explorant ces joyaux moins connus, vous découvrirez une Grèce authentique et envoûtante, loin des itinéraires touristiques classiques. Si vous désirez en apprendre davantage sur ces splendeurs et bien d'autres, rendez-vous sur le site *Les Aventuriers voyageurs* pour visionner la bande-annonce, consulter les horaires et réserver. Bon film!

www.lesaventuriersvoyageurs.com/portfolio/grèce-meteores

La fierté de moudre soi-même

Lorsque Charles Létang verse les grains dans son nouveau moulin, un mélange de fierté et d'émerveillement se lit sur son visage. Sa boulangerie Du Pain, c'est tout... de La Pocatière est désormais l'une des rares au Québec à posséder un tel équipement. Pour lui, ce moulin n'est pas simplement un outil de plus, c'est une révolution.

MARC LAROUCHE

« Ça fait des années que j'y pense, mais c'est maintenant une réalité », confie Charles en observant la meule de pierre en action. Depuis 2016, il s'approvisionnait en farine auprès de la Seigneurie des Aulnaies, comme de nombreux boulangers de la région. « Avoir mon propre moulin, c'est la possibilité de contrôler chaque étape de la production, d'être encore plus proche du produit fini », dit-il.

Ce contrôle accru est essentiel pour Charles, qui voit dans la farine l'élément le plus fondamental de son métier. « Je compare ça à un vigneron qui connaît ses raisins. Moudre moi-même mes grains me permet d'adapter mes choix selon les variétés et les qualités de céréales que je veux utiliser. Je peux ajuster la mouture à mes besoins. »

Le moulin, qu'il a acheté en Californie, est un modèle Astrié, spécialement conçu pour dérouler le grain plutôt que de l'écraser.

ser. « C'est une technologie rare, développée par deux frères en Bretagne dans les années 1980. Ça permet de mieux extraire tout ce qui est bon dans le grain, tout en laissant de côté l'écorce. »

Texture plus fine

Ce n'est pas seulement la précision qui fait la différence. Le boulanger note aussi des améliorations dans la texture et dans la qualité de ses pains. « Je remarque que la texture est un peu plus fine, même si les variétés restent les mêmes. Le moulin fait une différence subtile, mais importante. Et puis, il y a le plaisir immense de savoir qu'on fait tout soi-même! »

Ce plaisir, Charles ne le cache pas. La première fois qu'il a utilisé le moulin, il s'est senti comme un enfant devant un nouveau jouet, qui regarde le train électrique tourner encore et encore autour de l'arbre de Noël. « C'est hypnotisant, voir les grains se transformer sous tes yeux, entendre le bruit régulier de la meule, je peux passer des heures à regarder ça, sans m'en lasser. »

Derrière cette passion, il y a aussi une logique économique. En ayant son propre moulin, Charles parvient à maintenir des prix compétitifs tout en utilisant des ingrédients de qualité supérieure, notamment des grains biologiques. « Je veux garder mes prix accessibles, même si je travaille avec du bio. Moudre ma propre farine coupe un intermédiaire, ce qui me permet de rester compétitif tout en offrant un produit de haute qualité. »

Investissement de 30 000 \$

L'acquisition de ce moulin représente un investissement de 30 000 \$. « Ça va prendre quelques années à rembourser, mais je pense que ça en vaut la peine. Ça va nous permettre de continuer à offrir du pain de qualité, tout en restant fidèles à nos valeurs de proximité », note Charles.

Au-delà de la rentabilité, Charles voit dans ce moulin une manière de renouer avec les racines de son métier. « Je ne veux pas juste acheter des sacs de farine chez un fournisseur. Je veux connaître chaque étape de ce que je fais, être en lien direct avec ma matière première. C'est un retour à l'essence même de la boulangerie. »

Pour ce passionné de pain, l'acquisition du moulin n'est que la suite logique d'une démarche artisanale déjà bien ancrée. En moulant ses propres grains, Charles Létang perpétue un savoir-faire millénaire, tout en l'adaptant aux exigences contemporaines. Et si, au passage, il peut s'émerveiller chaque jour devant ce geste ancien, alors c'est tout bénéfique.



Charles Létang de la boulangerie Du Pain, c'est tout... de La Pocatière peut moudre sa propre farine grâce à son nouveau moulin. Photo : Marc Larouche



Le résultat de l'opération donne une farine bio de grande qualité. Photo : Marc Larouche



Charles Létang aime faire ses propres mélanges. Photo : Marc Larouche

DES PRIX SANS STRESS!



TOYO TIRES®

JUSQU'AU 16 DÉCEMBRE 2024

OBTENEZ

75\$

EN CARTE VISA PRÉPAYÉE

à l'achat de 4 pneus

OBSERVE GSI-6 de TOYO TIRES®

Les RABAIS POSTAUX de l'automne peuvent atteindre jusqu'à **80\$** (sur certains autres produits)

Pas de stress, il y a

point S

point-s.ca/pneusfm

PNEUS FM inc.

595, BOULEVARD HÉBERT, SAINT-PASCAL

418.492.6035 1.800.463.1375

MÉCANIQUE 418.492.2907

*Offre valide à l'achat de 4 pneus neufs sélectionnés, du 14 septembre au 16 décembre 2024. Détails en magasin.

0069H4124

Actualité



Me Mélyssa Talbot Blais, avocate

LES SERVITUDES

Lorsque l'on entend la notion de « servitude », la plupart d'entre vous pensent immédiatement à la « servitude de passage ». Or, cette notion est beaucoup plus polyvalente que la simple servitude de passage.

La loi définit la servitude comme étant « une charge imposée sur un immeuble, le fonds servant, en faveur d'un autre immeuble, le fonds dominant, et qui appartient à un propriétaire différent (article 1177 C.c.Q.). » La servitude est un « droit » ou une « obligation » de faire ou de ne pas faire pour un fonds et non pour une personne. Cela signifie que la servitude va demeurer valable, et ce, même si le propriétaire du fonds change, soit par une vente, une donation ou un testament par exemple. Elle demeurera valable à la condition qu'elle ait été publiée au *Registre foncier du Québec*. Nous reviendrons sur ce concept un peu plus loin.

Tel qu'indiqué précédemment, la servitude de passage demeure probablement la forme de servitude la plus connue. Il existe toutefois de nombreuses autres façons d'utiliser ce concept de servitude. Voici quelques exemples : servitude de puisage d'eau, servitude de vue, servitude de non-construction, servitude d'accès à un lac, pour ne nommer que celles-ci.

La servitude s'établit nécessairement par un contrat, par testament ou par l'effet de la loi. La tolérance d'un voisin par exemple, et ce, même après plusieurs années, ne crée pas de servitude.

Le document dans lequel la servitude sera créée doit être publié au *Registre foncier du Québec* afin qu'elle devienne opposable aux tiers. En effet, à défaut de publication, la servitude ne sera valable qu'entre les parties à l'acte.

Les mots utilisés lors de la rédaction d'une servitude sont très importants. En effet, la servitude étant un droit réel, elle se transmet au propriétaire suivant lors d'un transfert de propriété, par exemple lors d'une vente. Or, il est possible de créer ce qu'on appelle une « servitude personnelle ». Contrairement à la servitude « réelle », la servitude « personnelle » sera en faveur d'une personne précise et non d'un fonds. Ainsi, lors du décès ou lors de la vente par le propriétaire bénéficiaire de la servitude personnelle, celle-ci sera éteinte.

Puisqu'il s'agit d'une notion complexe, n'hésitez pas à communiquer avec nous pour toute question concernant cette notion de servitude.

BILP
AVOCATS
La Pocatière : 418 371-3114
Montmagny : 418 248-3114
btlpavocats.com

FIGURE DE PROUE DU JOURNALISME DE LA CONDITION FÉMININE

Aline Desjardins reçoit le prix René-Lévesque

La journaliste et animatrice Aline Desjardins, originaire de Saint-Pascal, a été couronnée du Prix René-Lévesque, en hommage à son impact profond sur le journalisme québécois, et à son engagement pour la condition féminine. Son parcours exceptionnel s'étend sur plus de 40 années, dont une grande partie consacrée à la Société Radio-Canada, où elle a marqué les esprits par sa détermination et sa vision.

MARC LAROUCHE

Dès les années 1960, Mme Desjardins a brisé des barrières en devenant l'un des visages féminins de l'information publique. Sa carrière a été marquée par l'émission emblématique *Femme d'aujourd'hui* diffusée de 1966 à 1979. Avec près de 3000 épisodes d'une heure, cette série quotidienne a abordé des sujets variés allant de la vie familiale à l'actualité sociale, tout en plaçant la voix des femmes au premier plan.

Sous sa direction, et avec son talent de journaliste, *Femme d'aujourd'hui* est devenue une tribune unique pour la condition féminine, à une époque où la place des femmes dans les médias restait limitée. L'émission a ainsi non seulement contribué à informer, mais aussi à mobiliser et à sensibiliser sur des questions cruciales de l'époque.

Dans un message empreint de réflexion à propos du prix du journalisme qu'elle a reçu, Aline Desjardins a déclaré : « On n'a pas toujours cru que les femmes qui travaillaient à *Femme d'aujourd'hui* étaient de vraies journalistes, alors je suis ravie de voir que les temps ont changé! » Cette citation illustre bien la résilience et

le courage dont elle a fait preuve en affrontant des préjugés pour démontrer que le journalisme au féminin avait sa place et son importance dans le paysage médiatique québécois.

« La portée sociale de Mme Desjardins a transformé la perception du journalisme féminin au Québec. Grâce à sa ténacité et à sa vision novatrice, elle a fait de *Femme d'aujourd'hui* une pierre angulaire de la Révolution tranquille, et son héritage inspire encore aujourd'hui », note Mathieu Lacombe, ministre de la Culture et des Communications, saluant la contribution de Mme Desjardins.

Reconnue pour son professionnalisme et pour son engagement, Aline Desjardins n'a cessé de repousser les frontières du journalisme en explorant des thèmes jusque-là rarement abordés dans les médias. Elle a su mettre en lumière des enjeux de société, et a soutenu les luttes pour l'égalité des genres, contribuant ainsi à une meilleure représentation des femmes dans l'espace public.

Le prix René-Lévesque, décerné dans le cadre des Prix du Québec 2024, vient couronner un parcours aussi inspirant

qu'influent, qui résonne et résonnera auprès des générations actuelles et futures. La cérémonie de remise des prix s'est tenue le 29 octobre au Musée national des beaux-arts du Québec.



Aline Desjardins a reçu le prix René-Lévesque, la plus haute distinction en journalisme au Québec. Photo : Gouvernement du Québec

Un rendez-vous monstrueux pour l'Halloween à La Pocatière

La 18^e édition de l'Halloween à La Pocatière s'est conclue avec une forte participation. Plus de 10000 personnes ont assisté aux divers événements, répartis sur plusieurs jours, qui ont culminé le 29 octobre avec une parade sur la 4^e Avenue Painchaud et un spectacle pyrotechnique.



Une foule impressionnante a envahi la 4^e Avenue pour l'Halloween.

Les festivités ont débuté le 23 octobre avec une visite des résidences pour aînés en compagnie de l'organisme Aster qui présentait une activité sur la minéralogie. La Mosaïque a ensuite accueilli des projections de l'Office national du film et une soirée de jeux. Les activités se sont poursuivies avec une séance de Laser Tag Galaxy à la Montagne du Collège, et des observations astronomiques.

Le vendredi, la soirée Hallow Party a réuni plus de 200 personnes, tandis que la journée de samedi a été marquée par des animations pour toute la famille, incluant maquillage, jeux gonflables, un mur d'escalade, une maison hantée et un planétarium mobile.

En soirée, la parade annuelle a pris place avec une vingtaine de chars allégoriques, dont celui du porte-parole de la fête, Marto Napoli.

Source : Ville de La Pocatière

Broadway et Cie à la Médiathèque de Sainte-Perpétue

La Corporation régionale de la Salle André-Gagnon et Hydro-Québec invitent le public à découvrir *Broadway & Cie*, un spectacle captivant de Patrick Olafson, membre du quatuor Tocadéo, qui aura lieu le 10 novembre à 15 h à la Médiathèque de Sainte-Perpétue dans L'Islet. Olafson interprétera les classiques des comédies musicales et du cinéma, de *Starmania* à *West Side Story*, accompagné de Marc-André Cuierrier au piano et d'une violoniste. Les billets sont en vente au www.salleandregagnon.com et chez Métro Plus Lebel de La Pocatière. (M.L.)



Patrick Olafson.
Photo : Salle André-Gagnon

350 personnes au spectacle de Beatles Studio à la Médiathèque L'Héritage

Le samedi 26 octobre, 350 personnes ont vécu une soirée enlevante avec le groupe Beatles Studio à la Médiathèque L'Héritage de L'Islet-Sud, située à l'église de Sainte-Perpétue. En effet, les six musiciens, qui rendent hommage à l'œuvre titanique des Beatles depuis plus d'une décennie, ont offert une prestation qui capture l'essence de leurs grands albums, en donnant aux nombreux amateurs présents un accès privilégié à l'intimité d'une session d'enregistrement d'Abbey Road.

JOSÉ SOUCY

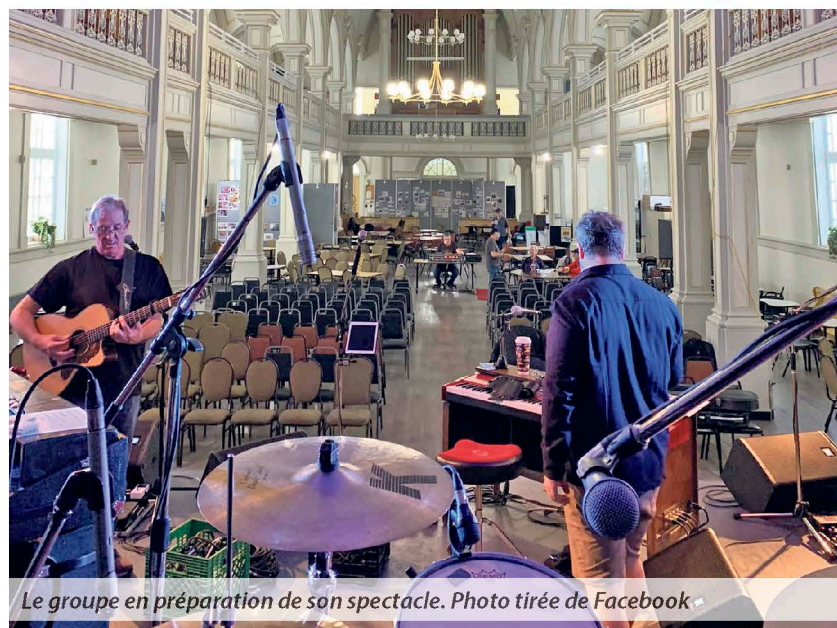
Le spectacle avait lieu à l'église, où plusieurs choix étaient possibles puisque des chaises étaient installées devant la scène pour ceux voulant être dans l'atmosphère directe de la prestation, alors que d'autres étaient rassemblés autour de tables, à l'arrière ou sur les côtés. Le jubé était également disponible en haut, de chaque côté de la salle, alors que certains ont préféré demeurer debout tout au long de l'éclatante prestation.

«Il y avait tellement une ambiance merveilleuse! À la fin, du spectacle, tout le monde s'est levé avec les mains dans les airs en chantant *Hey Jude*. C'était magnifique de voir ça dans une région comme la nôtre!», déclare au *Placoteux* la serveuse bénévole de la soirée, Mélanie Bélanger.

Pour l'organisatrice de l'événement, Francine Chouinard, le spectacle a été un vif succès. «Ce fut au-delà de nos attentes! Nous n'avons toutefois pas atteint les re-

cords de 400 personnes que nous avions eues naguère avec Marc Hervieux et Irvin Blais, mais dans le genre de spectacle, oui, je peux affirmer que c'est un record. Sans l'ombre d'un doute, cette activité a rejoint plusieurs générations, car il faut le préciser, la musique des Beatles est très rassembleuse», explique-t-elle.

Précisons aussi qu'un des membres du groupe, Robin Boucher, est natif de Sainte-Perpétue, alors que sa conjointe est originaire de Sainte-Félicité, aussi dans L'Islet, ce qui a sûrement aidé à atteindre le palier des 350 spectateurs. «Je suis super heureuse du résultat, et nous travaillons déjà à d'autres spectacles qui sauront à leur tour plaire à la population locale. Merci à ces talentueux artistes qui nous ont transportés, et qui ont fait revivre une époque marquante de la musique. Des moments inoubliables qui ont soulevé la foule!», conclut Mme Chouinard.



Le groupe en préparation de son spectacle. Photo tirée de Facebook

Une dernière activité portes ouvertes à la résidence d'artistes Est-Nord-Est

L'arrivée du mois de novembre, du froid et des journées qui raccourcissent donnent un aperçu de l'hiver qui s'en vient. Toutefois, à la résidence d'artistes Est-Nord-Est de Saint-Jean-Port-Joli, on invite la population à venir se réchauffer le cœur et l'esprit avec l'équipe de l'endroit lors de la dernière activité portes ouvertes de 2024.

JOSÉ SOUCY

Les artistes, Fny Basque (Rimouski), Beau Gomez (Montréal), Hannah Todt (Vienne, Autriche), Sophie Jodoin (Montréal), et l'auteure virginie fauve (Montréal) accueilleront généreusement le public dans l'intimité de leur lieu de travail, afin de partager les explorations qui ont animé leur résidence.

«L'équipe vous attend impatiemment et gratuitement le 7 novembre à 17 h au 335, avenue de Gaspé Ouest à Saint-Jean-Port-Joli pour cette chaleureuse soirée d'ouverture, de partage et d'échange», a déclaré Jean-Pierre Pelletier, coordonnateur des communications et de l'accueil aux résidences.



Le public est invité à partager les secrets des artistes en résidence. Photo : Jean-Pierre Pelletier

LES ARTS DE LA SCÈNE SPECTACLES

PARTENAIRE SAISON
COOP MONTMAGNY
 Tradition CAP-SAINT-IGNACE
418 241-5799
adls.ca

<p>LES SOIRÉES RIRE EN SALLE</p> <p>MÉLANIE COUTURE ÇA CHANGE TOUTE Jeu. 14 nov. 20 h Cabaret Cogeco</p>	<p>PROMUTUEL ASSURANCE</p> <p>STEVE HILL - HANGING ON A STRING - ONE MAN BAND Ven. 15 nov. 20 h Salle Promutuel Assurance</p>	<p>AGATHE ET ADRIEN N.ORMES Dim. 17 nov. 16 h Salle Promutuel Assurance</p>
<p>LES SOIRÉES RIRE EN SALLE</p> <p>DAVID BEAUCAGE ESSAIS-ERREURS Jeu. 28 nov. 20 h Cabaret Cogeco</p>	<p>FRANCIS DEGRANDPRÉ SE LAISSER ALLER</p> <p>FRANCIS DEGRANDPRÉ SE LAISSER ALLER Ven. 10 oct. 2025 20 h Salle Promutuel Assurance</p>	<p>MARTIN PETIT UN MONDE MEILLEUR</p> <p>MARTIN PETIT UN MONDE MEILLEUR Sam. 11 oct. 2025 20 h Salle Edwin-Bélanger</p>

NOUVELLES MISES EN VENTE



Avis de décès

Aldéa D'Anjou Martin (1930-2024)
La Pocatière

À l'Hôpital Notre-Dame-de-Fatima de La Pocatière, le 25 octobre 2024, est décédée à l'âge de 94 ans et 7 mois Mme Aldéa D'Anjou, épouse de feu M. Jacques Martin; fille de feu Mme Marie-Anna Lévesque et feu M. Robert D'Anjou. Elle demeurait à La Pocatière, native de Rivière-Ouelle, Kamouraska. Le service religieux a été célébré le samedi 2 novembre 2024 à 10 h 30, en l'église de Rivière-Ouelle et de là au cimetière de la montagne de La Pocatière.

Elle laisse dans le deuil ses enfants : Claude (Madeleine Ouellet), feu Réal, Yves (Nicole Beauchesne), Chantal (feu Michel Nadeau), Pauline (Yves Servais), Lise (Richard Lévesque); ses petits-enfants : Luc, Alex, Caroline, Julie, François, Éric, Bruno; ses arrière-petits-enfants : Laurence, Raphaëlle, Érika, Thomas, Viviann, Ellie, Mila, Zia. Elle était la sœur de : Adrien (feu Emma Ruest), feu Armand (Cécile Lebel), feu Marcel (feu Jeannette Michaud), Alfréda (Ghislain Massicotte); la belle-sœur de : feu Raymond, Gisèle (feu Charles-Eugène Lizotte), feu Claudette (feu Paul-André Labrecque), Françoise, André (Rita Desmeules), feu Paul-Denis (feu Liliane Mercier), Sr Camilla, Christian (Clémence Godmer). Sont aussi attristés par son départ ses neveux, nièces, cousins, cousines, autres parents et ami(e)s. La famille désire remercier le personnel de la Résidence Hélène Lavoie de La Pocatière pour les bons soins accordés au cours des années ainsi que le personnel de l'Hôpital Notre-Dame-de-Fatima.

Vos condoléances peuvent se traduire par un don à la Fondation de l'Hôpital Notre-Dame-de-Fatima, 1201, 6^e Avenue, La Pocatière (Québec) G0R 1Z0.

La direction des funérailles a été confiée à la



Maison funéraire Viateur Gallant
Filiale de la Résidence Funéraire Daniel Caron
353, avenue Chapleau, Saint-Pascal
www.groupefunerairecaron.com
418 492-2222



Avis de décès

Benoit Bouchard (1938-2024)
Saint-Gabriel-Lalemant

À l'Hôpital Notre-Dame-de-Fatima de La Pocatière, le 20 octobre 2024, est décédé à l'âge de 86 ans et 6 mois M. Benoit Bouchard, époux de Mme Laure Aline Lévesque; fils de feu Mme Fortunette Lévesque et de feu M. Oliva Bouchard. Il demeurait à La Pocatière, autrefois à Saint-Gabriel-Lalemant, Kamouraska.

La famille recevra les condoléances en l'église de Saint-Gabriel, le samedi 9 novembre 2024, dès 13 h. Le service religieux sera célébré le jour même à 14 h, en l'église de Saint-Gabriel et de là au cimetière paroissial.

Il laisse dans le deuil son épouse, Laure Aline Lévesque. Il était le père de : Brigitte (Jacques Rocheleau), Marie (feu Irénée Milliard), Roberto (Suzie Lévesque), feu Manon (Robert Guay), Sandra (Carol Lauzier), feu Éric. Il laisse également dans le deuil ses petits-enfants et ses arrière-petits-fils. Il était le frère de : feu Marcelle (feu Donald D'Anjou), feu Louis-Georges (feu Armandine Lavoie), Juliette (feu Marc Lévesque), feu Armand (Alida Meunier), Lise (feu Camille Ruest), feu Roland (Sylvie Valcourt), Fortunat (feu Louise Gagnon), feu Raymond (feu Raymonde Harton), Jacques (Johanne Morin), feu Pierre (Aline Lévesque), Pierrette, Louise (Richard Pelletier). Sont aussi attristés par son départ ses beaux-frères, belles-sœurs, neveux, nièces, cousins, cousines, autres parents des familles Bouchard et Lévesque ainsi que ses ami(e)s.

Des remerciements sont adressés à Dre Léa Goulet-McCarthy ainsi qu'au personnel des soins intensifs pour l'accompagnement.

Vos condoléances peuvent se traduire par un don à la Fondation de l'Hôpital Notre-Dame-de-Fatima, 1201, 6^e Avenue, La Pocatière (Québec) G0R 1Z0.

La direction des funérailles a été confiée à la



Résidence Funéraire Daniel Caron
353, avenue Chapleau, Saint-Pascal
www.groupefunerairecaron.com
418 492-2222



Messe anniversaire

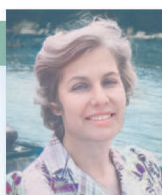
Georges Milliard (1936-2023)
Saint-Gabriel-Lalemant

« Une année s'est écoulée depuis ton départ. Un cœur d'or venait de cesser de battre. Nous n'oublierons pas les valeurs que tu nous as inculquées et le bonheur que tu as semé continue de nous guider. Veille sur nous comme tu l'as toujours fait. »

Une messe anniversaire sera célébrée le dimanche 10 novembre 2024 à 9 h 30, en l'église de Saint-Gabriel-Lalemant, pour honorer ta douce mémoire.

Merci à tous les parents et amis qui s'uniront à nous pour cette célébration.

Ton épouse, Françoise Lavoie; tes enfant : Dany (Adélie Chénard), Suzy, Tony; tes petits-enfants : Maxie (Jonathan Dumont), Xavier (Catherine D'Anjou), Miguel (Karianne Bouchard); tes arrière-petits-enfants : Madeline, Wesley.

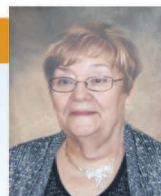


Remerciements de sympathie

Claire Gosselin Gagnon
Kamouraska

Vous qui avez pris le temps de poser un geste de sympathie lors du décès de Mme Claire Gosselin, survenu le 21 septembre dernier, soyez assurés que chacune de ces marques de réconfort nous a sincèrement touchés. Nous tenons à vous dire qu'une pensée personnelle vous est adressée, et que c'est avec respect et simplement que nous tenons à vous remercier.

La famille



Avis de décès

Rose-Aimée Dupuis Lizotte (1937-2024)
Saint-Pacôme

À l'Hôpital Anna-Laberge de Châteauguay, le 18 octobre 2024, est décédée à l'âge de 87 ans et 8 mois Mme Rose-Aimée Dupuis, épouse de feu M. Camille Lizotte; fille de feu Mme Alma Bonenfant et feu M. Albert Dupuis. Elle demeurait à Châteauguay, autrefois à Saint-Onésime-d'Ixworth, Kamouraska.

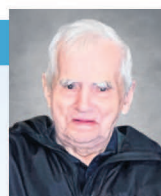
Les membres de la famille accueilleront parents et amis à la Maison Funéraire Viateur Gallant, 192, boulevard Bégin, Saint-Pacôme, le samedi 9 novembre 2024 dès 9 h 30. Une liturgie de la parole sera célébrée le jour même à 11 h, au salon de Saint-Pacôme et de là au cimetière de Saint-Onésime.

Elle laisse dans le deuil ses enfants : Danielle (René Michaud), Odelle (Robert Marquis), Charlotte (Jérôme Lévesque), Michel (Hélène Lacasse), René (Sylvie Lavigne), Pierre-Albert (Lynda Ouellet), Jasmine (Emmanuel Favrot); ses petits-enfants : Steeve, Marc, Karolane, Alexandre, Médéric, Katryna, Jessy, Emilie, Michaël, Mathieu, Christine, Vanessa, Keven, Kim, Kaisy, Samuel, Karine, Sébastien, Danny, Alexandre, Alicia; ses arrière-petits-enfants. Elle était la sœur de : feu Joséphine (feu Normand Beaulieu), Réjeanne, Jean-Marie (Francine Guénard), Marina (Jacques Laboissonnière). Sont aussi attristés par son départ ses beaux-frères, belles-sœurs, neveux, nièces, cousins, autres parents et ami(e)s.

La direction des funérailles a été confiée à la



Maison funéraire Viateur Gallant
Filiale de la Résidence Funéraire Daniel Caron
353, avenue Chapleau, Saint-Pascal
www.groupefunerairecaron.com
418 492-2222



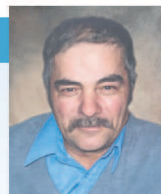
Messe anniversaire

Julien Caron (1928-2023)

« Ton départ a laissé un bien grand vide dans nos vies. Heureusement, ton merveilleux sourire, ton amour, ta joie, ta ténacité que nous conservons précieusement nous aident et nous rappellent la belle vie que nous avons partagée ensemble. »

Pour honorer ta mémoire une messe anniversaire sera célébrée le dimanche 10 novembre 2024 à 9 h en l'église de Saint-Marcel-de-L'Islet. Merci à tous ceux et celles qui se joindront à nous pour cette célébration.

Ses enfants, Diane, Michel (Denise Lapointe), Léonce (Sylvie Chouinard) et les membres de leur famille.



Messe anniversaire

Léo Paul Lavoie (1943-2024)
Saint-Gabriel

« Cher époux, une année s'est écoulée depuis ton départ. L'amour et la joie de vivre que tu apportais nous manque beaucoup. Tu as laissé derrière toi une présence qui ne s'effacera jamais. »

Pour honorer le doux souvenir de Léo Paul, une messe anniversaire sera célébrée ce dimanche 10 novembre 2024 à 9 h 30, en l'église de Saint-Gabriel-Lalemant.

Merci à tous les parents et amis qui s'uniront à nous pour cette célébration.

Son épouse, Jeannette Chénard



Remerciements de sympathie

Charles Caron (1942-2024)
Angéline Morin (1945-2024)

Nos remerciements les plus sincères à tous ceux et celles qui ont partagé notre chagrin, lors du décès de Charles Caron survenu le 24 septembre 2024 et de Angéline Morin survenu le 9 octobre 2024.

Votre présence ainsi que toutes les marques de sympathie, manifestées de quelque façon que ce soit, nous ont été d'un grand réconfort et furent très appréciées. Que chacun de vous trouve dans ces remerciements l'expression de notre reconnaissance et les considère comme étant adressés personnellement. Le souvenir de ces êtres joyeux restera à jamais avec nous.

Leurs enfants Bernard (Isabelle Lafontaine), André et Luc Caron (Sonia Boisvert) et les membres de leur famille.



Remerciements de sympathie

Victorien Deschênes
Sainte-Hélène-de-Kamouraska

Nos remerciements les plus sincères à tous ceux et celles qui ont partagé notre chagrin, lors du décès de M. Victorien Deschênes, survenu le 3 octobre dernier. Votre présence ainsi que toutes les marques de sympathie, manifestées de quelque façon que ce soit, nous ont été d'un grand réconfort et furent très appréciées. Que chacun de vous trouve dans ces remerciements l'expression de notre reconnaissance et les considère comme étant adressés personnellement.

Son épouse, Gaétane Pelletier; ses enfants : Régis, Annie (Roger Thériault) et ses petits-enfants.



Avis de décès

Marc Chartrand (1964-2024)

La Pocatière

À son domicile le 28 octobre 2024 est décédé subitement, à l'âge de 59 ans et 11 mois, M. Marc Chartrand conjoint de Mme Laurence Dubé. Fils de feu M. Gérard Chartrand et feu Mme Jeannine Lemire, il demeurait à La Pocatière et autrefois à Granby.

Les membres de la famille accueilleront les parents et amis, pour recevoir les condoléances, au Complexe funéraire Marius Pelletier, 409, 9^e rue boul. Desrochers, La Pocatière, le samedi 9 novembre 2024, de 12 h à 14 h 50. Une Célébration de la Parole aura lieu ce même jour à 15 h, en la chapelle du Complexe funéraire et de là, les cendres seront déposées au columbarium.

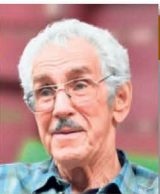
Il laisse dans le deuil sa conjointe Laurence; son fils Jean-Philippe Lapiere-Chartrand; le fils de sa conjointe Gabriel D'Anjou (Catherine St-Pierre); ses petits-enfants : Félix et Antoine D'Anjou; ses beaux-frères et belles-sœurs de la famille Dubé : Martine (Roger Morneau), Julien (Sylvie Cayouette), Françoise (Martin Fortier), feu Denise (Benoît Beaucage), Alain (Christiane Duval), Pierre (Thérèse Coulombe), Bibiane (Richard Label), Maryse. Sont aussi affectés par son départ : plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines des familles Chartrand et Dubé; ses autres parents et amis.

Vos témoignages de sympathie peuvent se traduire par un don à la Fondation de l'Hôpital Notre-Dame-de-Fatima de La Pocatière. Don en ligne : www.fondationhndf.ca

Pour renseignements :



Résidence Funéraire Marius Pelletier inc.
La Pocatière, Saint-Jean-Port-Joli et L'Islet
1 418 856-3371 • Sans frais: 1 866 856-3371
Courriel : rfmpel@videotron.ca
Site web : www.maisons-funeraires.com
Entreprise funéraire reconnue Distinction par la C.T.Q.



Avis de décès

Gaston Lord (1933-2024)

Tourville, MRC de L'Islet

À l'Hôpital de Montmagny, le 27 octobre 2024 à l'âge de 91 ans et 5 mois est décédé monsieur Gaston Lord, époux de madame Solange Pelletier. Originaire de Sainte-Félicité, il était le fils de feu madame Hermine Leblanc et de feu monsieur Denis Lord. Il demeurait à Tourville, MRC de L'Islet.

Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants : Stéphen (Nathalie Lavoie et ses enfants Gabriel et Joëlle) et Anick ainsi que ses petits-enfants : Steffie Lavoie-Lord ainsi que Mélissandre et Alexis Turcotte (leur père Jean-Pierre). Il était le frère et le beau-frère de : feu Robert, feu Antoinette (feu Yvon Drolet), feu Yolande (feu Armand St-Pierre), Estelle (feu Conrad Vallée), Roméo (Hélène Auclair), Eugène (Carole Bradette);

de la famille Pelletier : Yolande (feu Rosaire Morin), feu Aurèle (Gaétane Beaulieu), feu Antonio, Lorraine (feu Fernand Lord), feu Réjean, feu Yvon (Pauline Duval) et feu Patrice (Gaétane Thibodeau).

Sont aussi affectés par son départ, plusieurs neveux et nièces, ses cousins et cousines, autres parents, ses ami(e)s.

Nous exprimons notre profonde reconnaissance aux médecins et personnel de l'urgence ainsi que l'équipe de prise en charge du 3^e étage de l'Hôpital de Montmagny pour leur présence et les excellents soins.

Merci de ne pas envoyer de fleurs; votre témoignage de sympathie peut se traduire par un don à La Maison d'Hélène, 350, avenue St-David, Montmagny (Québec) G5V 4P9

<https://www.jedonneenligne.org/maisonhelene/DIMMAISON/>

Les membres de sa famille vous accueilleront à la résidence funéraire

De la Durantaye et Fils
4, chemin du Roy Ouest
Saint-Jean-Port-Joli

le samedi 9 novembre 2024 à compter de 10 h. Une célébration en sa mémoire aura lieu le samedi 9 novembre 2024 à 14 h au même endroit.

Pour renseignements ou messages de condoléances :



418 598-3093, sans frais : 1 877 598-3093, télécopieur : 418 246-5115, courriel : info@deladurantaye.qc.ca
Site web : www.deladurantaye.qc.ca. Maison funéraire membre de la Corporation des thanatologues du Québec.

*Nos condoléances à toutes
les familles éprouvées*

Démarrage d'un hub créatif dans la MRC de L'Islet

La MRC de L'Islet a récemment inauguré un tout premier atelier expérimental de cocréation artistique sur son territoire lors d'un 5 à 7 en présence des acteurs du milieu culturel, d'élus, et de partenaires au projet. Situé à Saint-Jean-Port-Joli, dans l'ancien atelier de Jean-Julien Bourgault et de son fils Pierre Bourgault, le lieu a récemment été acquis par la Corporation des fêtes et événements culturels (COFEC) de Saint-Jean-Port-Joli.

JOSÉ SOUCY

Cette acquisition représente un véritable legs pour la communauté qui pourra profiter d'installations adaptées pour créer, échanger et expérimenter de nouveaux projets. L'objectif poursuivi est de soutenir la pratique artistique professionnelle du milieu par le prototypage d'un hub créatif sur son territoire.

L'événement du 17 octobre a aussi été l'occasion de présenter et de rencontrer les cinq artistes sélectionnés pour le projet ÉCHO – escales artistiques où résonnent communauté et territoire. Ces derniers utiliseront notamment les espaces pour préparer leur installation immersive en plein air dont l'inauguration est prévue pour l'automne 2025.

Un projet façonné par la communauté

L'évaluation du potentiel d'implanter un hub créatif a débuté en 2022, dans le cadre du projet *Signature innovation* mené par la MRC de L'Islet, notamment par une démarche de coréflexion alimentée par des artistes et des acteurs du milieu, et soutenue par l'expertise de Raymond Chabot Grant Thornton (RCGT).

Cette démarche a permis de jeter les bases du projet grâce à la réalisation de diagnostics, d'ateliers de coréflexion, et d'évaluation de stratégies à mettre en place pour soutenir la pratique artistique professionnelle.

Les besoins ciblés par cette initiative sont principalement de mutualiser des ressources humaines et matérielles, et d'offrir des espaces pour permettre aux artistes de se rencontrer, d'échanger en lien avec leur pratique, et de travailler sur de nouveaux projets. Le hub créatif se développera au cours des 12 prochains mois, s'adaptant au fil du temps à la demande, aux besoins, et aux rétroactions des artistes qui occuperont les lieux de manière ponctuelle ou régulière. Cette année-test permettra de définir un modèle d'affaires viable visant à soutenir la pratique artistique professionnelle sur le territoire.

« La MRC de L'Islet souhaite renforcer sa notoriété pour la création artistique en développant des projets qui permettront de dynamiser davantage l'écosystème culturel du territoire, et de faire rayonner le savoir-faire de nos artistes et artisans à l'échelle provinciale. Ces lieux de travail pourraient notamment fédérer l'exper-

tise et attirer de nouvelles ressources compétentes en culture, ainsi que de jeunes artistes de la relève. Nous espérons que les artistes s'approprièrent ces espaces pour se réaliser pleinement et développer de nouvelles opportunités », d'ajouter Normand Caron, préfet de la MRC de L'Islet.

Un lieu d'expérimentation riche et inclusif

Les artistes professionnels ou amateurs qui résident dans la MRC de L'Islet pourront fréquenter ce premier espace situé au 333, avenue de Gaspé Ouest à Saint-Jean-Port-Joli. Les utilisateurs de ce hub expérimental pourront y exprimer leurs besoins, tester différentes initiatives telles que des projets collaboratifs, des ateliers et des formations, et utiliser des équipements partagés touchant principalement les arts visuels (peinture, sculpture, céramique) et les métiers d'art. Ils pourront aussi profiter d'une cabine insonorisée et très spacieuse pour tenir des rencontres à quatre personnes, ou faire du travail de recherche ou d'écriture en solo, à l'écart des bruits qui pourraient être présents dans l'atelier.

La gestion, l'entretien et l'animation des lieux seront assurés par la MRC de L'Islet. Une technicienne dédiée à l'assistance aux équipements et une agente de soutien à la création ont été embauchées, et seront présentes sur place pour accompagner les utilisateurs. Les heures d'ouverture seront à déterminer selon les besoins.

Les personnes qui désirent en savoir davantage sur le déploiement de ce projet peuvent communiquer avec Renée Anique Francoeur, chargée de projet pour *Signature innovation* — volet création artistique, à ra.francoeur@mrclislet.com ou au 418 598-3076, poste 241. Une vidéo sur les ateliers de coréflexion, ainsi que les rapports produits par RCGT dans le cadre de cette démarche peuvent être consultés sur Le Portail culture de la MRC de L'Islet.

Signature innovation

La mise en œuvre de *Signature innovation* et l'ensemble de ses projets — notamment le hub créatif — sont issus d'une entente de plus de 1,3 M\$ conclue entre la MRC de L'Islet et le ministère des Affaires municipales et de l'Habitation dans le cadre du Fonds régions et ruralité.

Une fin de semaine positive pour L'Everest

La formation de la Côte-du-Sud disputait à domicile ses deux matchs de la fin de semaine du 25 octobre.

Tout a commencé avec la visite du Phoenix de Montréal vendredi soir. Les ouailles de Simon Labrecque ont pris les commandes 2-0 au cours de la rencontre. Victor Poulin et Tommy Bouchard ont fait bouger les cordages en deuxième moitié du premier vingt.

Au retour du premier entracte, Charles McMahon et Alexis Desjardins ont créé l'égalité en l'espace de sept minutes. Toutefois, la Côte-du-Sud a refusé de plier

l'échine cette fois-ci. Lors des six dernières minutes de jeu en période médiane, le capitaine Dan Chrétien a inscrit le but de la victoire, alors que sur les unités spéciales, Tommy Bouchard a inscrit son doublé, et Thomas Bégin Toucan a atteint la cible sur une échappée.

L'équipe sudcôtoise a poursuivi sa prestation de 60 minutes en gardant le contrôle de la rencontre, et a terminé le duel avec un gain de 6-2. Xavier Fournier a ajouté un pe-

tit bijou en fin de joute, après une savante passe de Nicolas Lamontagne.

« C'est une de nos meilleures performances cette saison. Nous avons vraiment joué 60 minutes dans les deux sens de la patinoire », a expliqué l'entraîneur-chef Simon Labrecque.

Duel contre la meilleure formation du circuit

Dimanche, l'Everest affrontait l'une des meilleures formations du circuit, soit les Braves de Valleyfield. Les deux formations se sont maintenues coude à coude une bonne partie de la première période. Avec 30 secondes à écouler au premier tiers, les Braves ont pris les devants 2-1 en désavantage numérique.

« On avait parlé de faire attention à la rondelle avant le match. Ils sont partis en échappée sur un jeu où nous n'avons pas pris soin du disque. J'avais l'impression, en début de deuxième, qu'on sentait que c'était comme une montagne, alors qu'on tirait de l'arrière 2-1, a expliqué Simon Labrecque. On a attendu à 4-1 avant de revenir avec le trio de Chrétien et Fournier. Revenir de 4-1 contre une telle équipe, ce n'est pas évident, mais on a presque réussi à le faire. »

Après avoir vu Dan Chrétien enfler l'aiguille une première fois dans le match, alors que les visiteurs avaient une avance

de trois buts, Xavier Fournier, Thomas Bégin et Nicolas Lamontagne ont conjugué leurs efforts pour réduire l'écart à un seul filet avec huit minutes à faire.

Lors des dernières minutes de jeu, l'Everest a demandé ses deux temps d'arrêt, tentant de peaufiner sa stratégie pour créer l'égalité 5-5. Les Braves ont plutôt scellé l'issue du match avec 15 secondes à faire, pour l'emporter 6-4.

Expérience enrichissante pour Serein Ntibashoboye

Le 24 octobre, une formation composée de hockeyeurs de la LHJAAAQ s'est déplacée dans le Massachusetts pour y affronter les Owls de Westfield State. L'équipe du circuit Figsby tirait de l'arrière 3-2 après 20 minutes de jeu, et s'est finalement inclinée par la marque finale de 10-2. Serein Ntibashoboye a récolté un point dans la rencontre.

« C'est plaisant que la ligue ait organisé cet événement-là. Ça va peut-être intéresser des joueurs à venir jouer dans notre calibre. Pour Serein, il prend les bouchées doubles depuis son arrivée avec nous, et il s'améliore de plus en plus avec une conscience défensive, a résumé Simon Labrecque. Il est beaucoup plus complet que lorsqu'il est arrivé. »

Source : Everest Côte-du-Sud



L'Everest a remporté son premier match et a chaudement disputé le deuxième.

Avis important

NOUVELLE TOMBÉE

Le Placoteux
L'HEBDOMADAIRE DE LA CÔTE-DU-SUD

Veillez prendre note que nos heures de tombée sont modifiées en raison du changement dans la distribution du journal.

TOMBÉE PUBLICITÉS: JEUDI À 9H

TOMBÉE ANNONCES CLASSÉES, BLOC-NOTES: MERCREDI À 16H30

Merci de votre collaboration!

OFFRES D'EMPLOI

PNEUS F.M. INC.

est à la recherche de personnel :

JOURNALIER AU RECHAPAGE

- Préparation des pneus pour le rechapage

JOURNALIER À LA POSE DE PNEUS

- Installation, réparation de pneus de toutes grandeurs

Ces deux offres sont des postes
à temps plein, 40 h / semaine

Veuillez vous présenter avec votre c.v. ou
le faire parvenir à l'adresse suivante :



595, boulevard Hébert, Saint-Pascal
☎ 418.492.6035 1.800.463.1375
Télec. : 418 492-9883

0069H3624



Recherchez-vous un emploi paisible dans un cadre naturel et ressourçant ?

Le charme d'une auberge privée de chasse et pêche en pleine nature vous a toujours attiré ? Saisissez cette belle opportunité d'assister M. Brie, fondateur de Normandin, et sa conjointe, Mme Bréton, dans l'entretien de leur auberge privée située dans la magnifique région de Manicoué.



*Vivez et travaillez dans un environnement de rêve!
20 jours de travail et 10 jours de congé*

Vos responsabilités :

- Réaliser des travaux de construction et de menuiserie de base.
- Effectuer l'entretien préventif et les réparations courantes des équipements et bâtiments.
- Procéder régulièrement à des inspections pour assurer la sécurité et le bon fonctionnement des installations.

Profil recherché :

- Un(e) amoureux(se) de la nature.
- En bonne forme physique pour relever les défis du quotidien.
- Dextérité manuelle et compétences de base en rénovations.
- Débrouillardise et autonomie dans la gestion des tâches.

Ce que nous offrons :

- Un cadre de travail exceptionnel dans un environnement naturel calme et enchanteur.
- Un emploi saisonnier structuré : du 1^{er} mars à la mi-avril et de la fin mai à la mi-octobre, avec un horaire en rotation 20/10 (20 jours de travail consécutifs de 8 heures par jour, suivis de 10 jours de repos consécutifs).
- Un logement confortable : votre propre chalet équipé d'internet, téléphone, eau chaude et télévision.
- Les repas inclus et offerts gracieusement par l'employeur.
- Tous les transports d'entrée et de sortie assurés et payés par l'employeur.

Bénéficiant d'un bon salaire et d'un équilibre travail-vie personnelle optimal !

Transmettez votre CV par courriel à marianne.dionne@normandin.biz.
Pour toutes informations : Marianne Dionne au 418-842-9160

0326H4524

>36901-2

Tu veux une carrière dans un domaine qui sort de l'ordinaire?



On a une place pour toi!

Regarde notre site web pour
nous connaître, voir nos
offres d'emploi et
transmettre ta candidature.



Fais parvenir ton c.v. à
carrieres@fonderiepoitras.com

7429H4124

POITRAS

Offres d'emploi

**NOUVEAU :
PAIEMENT
MASTERCARD
DISPONIBLE**

Petites annonces

PAYABLES AVANT LA PARUTION

Porté à votre compte VISA ou Mastercard, en argent ou par chèque à l'ordre du Journal Le Placoteux

TARIFICATION

Parution (20 mots) 9,00\$
Parution encadrée 15,00\$
Mots additionnels 0,25\$

TARIFICATION (SUITE)

Prière (max. 20 mots)..... 9,00\$
Prière longue 18,00\$
Prière avec image..... 23,00\$

Heure de tombée : mercredi 16 h 30
Par téléphone : 418 492-2706, poste 101
Sans frais : 1 855 492-2706
Télec. : 1 855 492 9706
Par courriel : petitesannonces@leplacoteux.com
Par la poste ou à nos bureaux :
409, rue Taché, Saint-Pascal (Québec) G0L 3Y0

PROMOTION - 20\$ / 3 SEMAINES *

*3 semaines consécutives, annonces identiques de 20 mots et moins, taxes incluses.

réponses précises et datées au 450-309-0125

AUTOMOBILES/MOTORISÉS

PNEUS D'HIVER. M+5 P235/75 R15. Sur roue d'acier. ¼ d'usure. Prix : \$400. Pour plus d'informations appelez le 418 492-5232 (11/11)

SOUFFLEUSE À NEIGE. Marque : International. 78 pouces de large. Très propre. Moteur à huile et cylindre pour la chute. Pour informations : 418 868-9132 (18/11)

ENTREPOSAGE

Saint-Pascal. Entreposage meubles, au mois ou pour une saison. Contacter Marco 1-418-261-6811. (inf)

AGRICOLE

BOIS DE CHAUFFAGE. Érable 95%. Livré en vrac (dompeur) ou sur palette (emballé) au Kamouraska. Pour information : 418 868-4242 ou 418 894-3511 (18/11)

PATATES. Saint-Denis. Patates Jaunes 10 lbs lavées à 4\$. Patates Blanches (style Russet) 20 lbs à 7\$. Pour informations, appelez Jean-Luc : 418-868-4111 (11/11)

ASTROLOGIE

Découvrez les talents exceptionnels de la voyante Ana. Lectures précises, conseils éclairants, guidance spirituelle et révélations surprenantes. 3 décennies d'expérience. Consultations privées,

ASTROLOGIE

Découvrez les talents exceptionnels de la voyante Ana. Lectures précises, conseils éclairants, guidance spirituelle et révélations surprenantes. 3 décennies d'expérience. Consultations privées,

Le Groupe vocal Mouv'Anse en spectacle

Les 9 et 10 novembre, le Groupe vocal Mouv'Anse de La Pocatière présentera son spectacle *Allez viens... on chante!* Pour l'occasion, Mouv'Anse transformera la cathédrale de Sainte-Anne-de-la-Pocatière en salle de spectacle.

Accompagnés par neuf musiciens professionnels, dont un quatuor à cordes, les 45 choristes de Mouv'Anse ont préparé un programme musical qui saura plaire à un public de tous âges, comprenant une vingtaine de chansons de différents styles musicaux majoritairement puisées dans les succès de la scène francophone.

Sous la direction musicale de Marc-André Caron, le Groupe vocal Mouv'Anse a su, au fil de ses 18 années d'existence, surprendre son public. Pour plus de détails, consultez la page Facebook Groupe vocal Mouv'Anse La Pocatière.

Source : Groupe vocal Mouv'Anse



Le Groupe vocal Mouv'Anse de La Pocatière en spectacle.

**GICLEURS
PIERRE PLOURDE**

Votre partenaire de confiance contre les incendies

SPÉCIALITÉS : GICLEURS ET PLOMBERIE
98, rue Voisine, Sainte-Hélène de Kamouraska (Québec) G0L 3J9
pplourde@gicleursplourde.com

Tél. : 418 492-9889 • Téléc. : 418 492-9031 • Cell. : 418 894-2358

CMMTQ
Corporation des maîtres mécaniciens en tuyauterie du Québec • R.B.Q. : 5594-7923-01

Pliage - Recouvrement
Moulures de tôle
Tôles à toitures à l'ancienne

FERBLANTERIE DE L'EST INC.

les **Bardeaux TM**
REVÊTEMENT

Tél. : 418 492-1384
Télec. : 418 492-6432
Cell. : 418 860-6432

260, RUE VARIN, SAINT-PASCAL

Gaëtan Ouellet, prop.

**LEMIEUX
LOCATION**

LOCATION DE VÉHICULE, CAMION,
CUBE REMORQUE OUVERTE OU FERMÉE

418.856.2824

À VENDRE

Pommes de terre

Sac de 50 lb.

Mario Lavoie
Ferme Lavoisine, Saint-Denis
Rés. : 418 498-3307

LOCAL COMMERCIAL À LOUER

Saint-Pascal. Espaces commerciaux, au 197, route 230 Ouest : divers espaces bureaux au 1^e et 2^e étage. Contacter Marco 1-418-261-6811. (inf)

PRIÈRES

Remerciements au Saint-Esprit pour faveur obtenue et promesse de publier. G.B.D (04/11)

Remerciements à la Sainte Vierge pour faveur obtenue et promesse de publier. D.G.A. (04/11)

RENCONTRES

CONTACTS directs et rencontres sur le service #1 au Québec! Conversations, rencontres inattendues, des aventures inoubliables vous attendent. Goûtez la différence! Appelez le 438-899-7001 pour les écouter, leur parler, ou, depuis votre cellulaire faites le #(carré)6920. (des frais peuvent s'appliquer). L'aventure est au bout de la ligne. www.lesseductrices.ca

STATISTIQUES DE LA SEMAINE
du 24 au 30 octobre 2024

WWW.QUILLESSTPASCAL.CA

**OLIVIER
KAMOURASKA | CHRYSLER**

**SERVICE :
Du lundi au vendredi,
de 8 h à 17 h**
Ventes :
Lundi et mardi, de 8 h à 18 h
Mercredi et jeudi, de 8 h à 20 h
Vendredi, de 8 h à 18 h

255, av. Patry, Saint-Pascal, (autoroute 20, sortie 465)
418 492-3432 • 1 800 363-3432

www.olivierkamouraskachrysler.com

Mardi 19 h

CLASSEMENT DES ÉQUIPES (COMMANDITAIRES).....POINTS

1 ^{er} (3) Mallette.....	324,5
2 ^e (2) LD Auto.....	324
3 ^e (4) Le Roy du déneigement.....	311,3
4 ^e (6) Transpro BSL.....	311
5 ^e (8) CarrXpert St-Pascal.....	297
6 ^e (5) Équipement Patrick Bérubé.....	294,8
7 ^e (7) Alimentation L Dubé.....	274,3
8 ^e (1) Motel des Mariniers.....	249,5

PLUS HAUTS SIMPLES DE LA SEMAINE

1 ^{er} Pascal Briand, Mallette.....	279
2 ^e Emmanuel Bérubé, Mallette.....	276
3 ^e Harold Lavoie, Alimentation L Dube.....	276

PLUS HAUTS TRIPLES DE LA SEMAINE

1 ^{er} Pascal Briand, Mallette.....	718
2 ^e Emmanuel Bérubé, Mallette.....	703
3 ^e Pierre Chénard, Mallette.....	673

VENDREDI 19 H : TRANSPORT GABRIEL LEBRUN & FILS

PHSF..... Kathie Bossé.....	192
PHSM..... Kévin St-Onge.....	279
PHTM..... Kévin St-Onge.....	742
PHTM..... Zachary Turmel.....	684

SAMEDI 10 H : INSTALLATION DE CHEMINÉES PATRICE LEVESQUE

PHSM..... Albert Hryszczyk.....	164
PHSM..... Benjamin Beaulieu.....	118
PHSM..... Vincent St-Onge.....	111
PHTM..... Zachary Turmel.....	628

**LIGUE ÉLITE MAXI
SAINT-PASCAL**

Jeudi 20 h

**maxi
Saint-Pascal**

501, av. Patry, Saint-Pascal

DIMANCHE 19 H : ENTREPRISE DORIS PELLETIER

PHSF..... Dominique Côté.....	222
PHSM..... Yves Beaulieu.....	258
PHTF..... Dominique Côté.....	625
PHTM..... Raynald Lemelin.....	642

LUNDI 13 H : RESTAURANT LA MONTAGNE

PHSF..... Lise Pelletier.....	192
PHSM..... Jean-Cyr Caron.....	214
PHSM..... Isidore Michaud.....	204
PHTM..... Isidore Michaud.....	543

CLASSEMENT DES ÉQUIPES (COMMANDITAIRES).....POINTS

1 ^{er} (02) Elite Transmission.....	120
2 ^e (08) CarrXpert St-Pascal.....	105,5
3 ^e (04) Boutique du jouet.....	104,5
4 ^e (07) Carrefour du camion RDL.....	100,5
5 ^e (06) Remorquage 2000.....	96
6 ^e (03) Bar Iberville.....	71,5
7 ^e (01) Porte Multy.....	71,5
8 ^e (05) Botanix.....	50,5

LUNDI 19 H : LES Puits ARTÉSIENS C.G. THÉRIAULT

PHSM..... Réal Milliard.....	220
PHSM..... Gérard Charest.....	212
PHTF..... Diane St-Pierre.....	546
PHTM..... Gérard Charest.....	609

LUNDI 21 H : SAM (SERVICES AGRO-MÉCANIQUE)

PHSF..... Nancy Moreau.....	166
PHSM..... Laurian Drapeau.....	236
PHSM..... René Ouellet.....	194
PHSM..... Hubert Ouellet.....	194

PLUS HAUTS SIMPLES DE LA SEMAINE

1 ^{er} Richard Lizotte, Carr. du camion RDL.....	268
2 ^e Mario Boutin, Elite Transmission.....	264
3 ^e Veronic Thériault, Boutique du jouet.....	257

PLUS HAUTS TRIPLES DE LA SEMAINE

1 ^{er} Richard Lizotte, Carr. du camion RDL.....	749
2 ^e Mario Roy, Remorquage 2000.....	706
3 ^e Mario Boutin, Elite Transmission.....	688

MARDI 13 H : EXCAVATION YVAN PELLETIER

PHSF..... Lyne Dumont.....	206
PHSM..... André Nadeau.....	231
PHTF..... Lyne Dumont.....	565
PHTM..... Gaëtan Courcy.....	595

MERCREDI 13 H : MAXI SAINT-PASCAL

PHSF..... Guylaine Dolbec.....	206
PHSM..... Sylvain St-Denis.....	240
PHTM..... Sylvain St-Denis.....	609
PHTM..... André Nadeau.....	586

EXPLOITS DE LA SEMAINE

FAMILIPIX R. PARADIS ET M. PELLETIER INC - FEMMES

PHSM ..Veronic Thériault.....	257 moy. 183
.....Lise Pelletier.....	192 moy. 132
.....Cécile Joseph.....	202 moy. 153

ALIMENTS LUDO - HOMMES

PHSM ..Harold Lavoie.....	276 moy. 192
.....Sylvain St-Denis.....	240 moy. 162
.....Pascal Briand.....	279 moy. 207
.....Camilien Bouchard.....	235 moy. 165
.....Yves Beaulieu.....	258 moy. 195
.....Mario Boutin.....	264 moy. 206
.....André Nadeau.....	231 moy. 174
.....Léo Levesque.....	210 moy. 154
PHTM ..Sylvain St-Denis.....	609 moy. 162
.....Richard Lizotte.....	749 moy. 213
.....Mario Roy.....	706 moy. 209
.....Pascal Briand.....	718 moy. 207
.....Raynald Lemelin.....	642 moy. 182

CARQUEST

219, avenue Rochette
Saint-Pascal
418 492-2704

**vous présente
L'ÉTOILE DE LA SEMAINE**

**KEVIN ST-ONGE
PARTIE PARFAITE 300
TRIPLE 805**

LOCAL AMÉNAGÉ POUR LA FÊTE DE VOTRE ENFANT POUR 1 HEURE DE JEU 40\$ (TX INCL.) INFORMEZ-VOUS DES MODALITÉS 418 492-2146

Petites annonces

Inscription


**Moisson
Kamouraska**

PANIER DE NOËL

Pendant 3 jours (4 - 5 - 6 novembre)

*Pour La Pocatière, Sainte-Anne-de-La-Pocatière
Saint-Onésime, Rivière-Ouelle, Saint-Pacôme,
Mont-Carmel, Saint-Gabriel-Lalemant,
Saint-Germain, Saint-Joseph-de-Kamouraska*

**Vous devez vous présenter
avec vos documents :**

- Preuve de revenu (rapport d'impôt ou avis de cotisation)
- Preuve de résidence (bail ou compte de taxes)



**Après le 6 novembre,
il sera trop tard.**

214, route 230 ouest, La Pocatière

