

# L'éch Municipal

VOLUME 42 NO: 264 MARS 2022

## À l'intérieur ce mois-ci

P.2: Résumé des séances de conseil

P.3: Municipalité

P.4: Brunch Inauguration grande salle

P.5: Page Jeunesse

P.6-7: Compostage

P.8: Nouvelle de notre MRC

P.9: Calendrier Mars 2022

P.10: Calendrier Avril 2022

P.11-12: Parlons cabanes à sucre

P.13: Recettes

P.14: Bibliothèque

P.15: Babillard

P.16: Coordonnées municipales



municipalité  
**SAINTE-SÉRAPHINE**



## RÉSUMÉ DES SÉANCES DU CONSEIL DU 11 JANVIER ET DU 1ER FÉVRIER 2022

### CONSEIL DU 11 JANVIER (huis-clos)

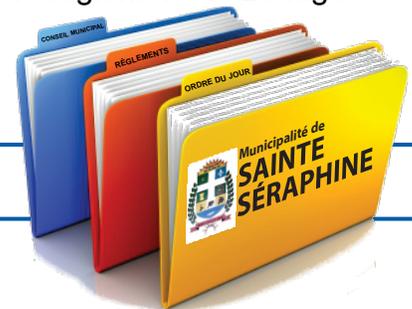
Adoption du règlement #2021-073

**«Règlement sur la tarification de boues de fosses septiques»**

Acceptation des travaux subventionnés dans le programme PIRRL du ministère des Transports du Québec;

Résolution adoptant le second projet de règlement #21072 modifiant le règlement de zonage 12015-28;

Demande des Jeudis en chansons pour l'été 2022;



### CONSEIL DU 1er FÉVRIER (huis-clos)

Proclamation des journées de la persévérance scolaire 2022 dans notre municipalité du 14 au 18 février;

Audit de conformité-transmission du rapport financier;

Règlement modifiant le règlement permis et certificat;

Règlement modifiant le règlement de zonage;

Demande de Canneberge Dion Inc. afin d'obtenir l'appui de la municipalité de Sainte-Séraphine concernant une demande de reboisement à l'extérieur du territoire de la municipalité;

Avis de motion - Règlement #2022-01 édictant le code d'éthique et de déontologie des élus(es);

Demande de soumission pour le fauchage;

## **COMPTES DE TAXES 2022**

★ **IMPORTANT:** *Utilisez votre numéro de matricule (10 chiffres) lors de votre paiement.*

★ **Versement à votre choix; soit 1 ou 3 versements:**

Le 1er versement; le 21 mars 2022

Le 2e versement; le 19 mai 2022

Le 3e versement; le 21 juillet 2022

★ **4 façons de faire votre paiement:**

1) À votre **INSTITUTION FINANCIÈRE**, en utilisant votre numéro de matricule (10 chiffres)

2) Par **INTERAC** au bureau municipal

3) En envoyant des **CHÈQUES** au nom de la Municipalité de Sainte-Séraphine

4) **ARGENT COMPTANT** sur place



## **APPELS ENREGISTRÉS ET D'URGENCE SOMUM**



***Avis aux citoyens qui veulent recevoir les appels enregistrés et d'urgence de la municipalité:***

*Pour mettre vos informations à jour, veuillez téléphoner au bureau municipal*

**819-336-3200**

*ou envoyer vos informations indiquant votre nom, adresse et numéro de téléphone à:*

**[dg@munsainteseraphine.ca](mailto:dg@munsainteseraphine.ca)**

## **ACTIVITÉS DE SOGETEL**

**Grand blitz du déploiement de la fibre optique dans notre secteur;**

Les équipes de Sogetel sillonnent la municipalité pour procéder à l'installation de câbles aériens sur des infrastructures déjà existantes (ex: Poteau d'hydro-Québec). Il est possible que des entraves mineures à la circulation surviennent en bord de route. Dès que le service sera disponible, vous serez avisés via un accroche-porte distribué par Sogetel.

Pour les demandes concernant les activités de Sogetel, merci de les référer au service à la clientèle aux coordonnées suivantes:

**1 866 764-3835** ou **<https://sogetel.com/nous-joindre>**.

**SOGETEL**



# BRUNCH

Venez rire, manger  
et profiter du bon temps  
lors d'un **brunch**

le 03 avril 2022 à 11H00

au centre communautaire,  
Nous ferons l'inauguration de la  
nouvelle grande salle !

Réservez vos billets au bureau municipal:

tél: 819-336-3200 ou par courriel:

[dg@munsainteseraphine.ca](mailto:dg@munsainteseraphine.ca)

PRIX: ADULTE: 15\$

ENFANTS 10 ANS ET MOINS: 8\$

*dépêchez-vous: places limitées!*

# OTJ SAINTE-SÉRAPHINE

**Veillez prendre note que l'assemblée annuelle des loisirs aura lieu  
mardi 15 Mars 2022**

**19h30 au centre communautaire**

## **Ordre du jour**

- 1- Ouverture de l'assemblée;
- 2 -Acceptation des résolutions;
- 3- Avis de convocation;
- 4- Rapport financier;
- 5- Élection;
- 6- Varia;
- 7- Levée de l'assemblée;

**Tu as le goût de te joindre à l'équipe des loisirs, rends-toi à cette assemblée ou contacte Isabelle  
à 819 336-5597**

**à Bientôt**

**L'Équipe des loisirs!**

## Hey les enfants, on vous attend!



## Chasse aux oeufs de Paques!

**Samedi le 9 avril  
à 10H30  
à la Bibliothèque**



**Téléphonez au 819-336-3200 pour réserver votre place!**

# AIDE-MÉMOIRE BAC BRUN



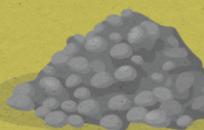
## Matières acceptées

- Les résidus de jardin
- Les résidus de cuisine, les restants de table et les aliments périmés
- Le papier et le carton souillé (boîte de pizza, papier mouchoir, papier essuie-tout, etc.)



## Matières refusées

- Sacs de plastique
- Gommes à mâcher
- Textiles (jeans, t-shirt, bas, etc.)
- Poussière et résidus de balayage
- Sable, gravier, roches
- Mégots de cigarettes



Saviez-vous que la matière que vous déposez dans votre bac brun ne sera pas triée avant de se rendre aux plateformes de compostage ? De là toute l'importance de poser les bons gestes.

# GESTION DES SURPLUS DE FEUILLES

Un sac de plastique met plusieurs centaines d'années à se dégrader alors que les feuilles qu'il contient se dégradent en quelques semaines seulement. Ensemble, faisons les bons gestes et arrêtons les incohérences.



Pour éviter d'utiliser des sacs de plastique, trois stratégies sont à votre disposition. N'hésitez pas à toutes les essayer et, pourquoi pas, à les combiner !



## 1 L'utilisation de sacs en papier



Le sac en papier est la seule solution durable pour l'ensachage des feuilles mortes. Les sacs se décomposent au même rythme que les feuilles sur les plateformes de compostage, et ce, sans laisser de résidu de plastique. Une solution facile et sans effort !

## 3 L'utilisation du bac brun chaque semaine

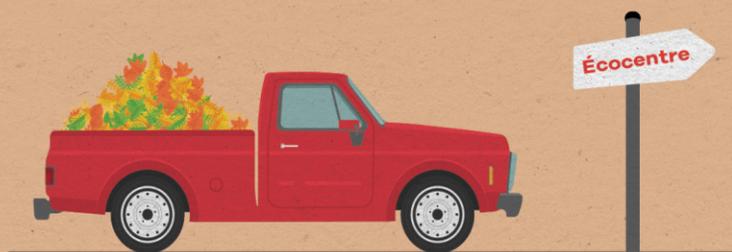


Ramasser et déposer les feuilles mortes directement dans son bac brun est un processus simple et accessible ! S'il y a trop de feuilles pour votre bac, il est possible d'accumuler vos feuilles à l'abri du vent à l'aide d'un sac réutilisable ou d'une toile jusqu'à la prochaine collecte.

## 2 Le feuillicyclage



De la même manière que pour l'herbicyclage, il suffit de déchiqueter les feuilles à l'aide d'une tondeuse et de les laisser se décomposer directement au sol. Ce faisant, une partie des minéraux et des nutriments qu'elles contiennent retournent dans votre sol. Les feuilles déchiquetées peuvent aussi être déposées dans vos plates-bandes. C'est un engrais gratuit. Vive les économies !



## La population continue d'augmenter sur le territoire de la MRC d'Arthabaska

Le nombre de personnes qui habitent le territoire de la MRC d'Arthabaska continue d'augmenter selon les statistiques qui ressortent du dernier recensement canadien effectué l'an dernier par Statistique Canada. Plus précisément, la MRC comptait 74 348 citoyens comparativement à 72 014 en 2016, soit un accroissement de 3,2 %. À elle seule, Victoriaville a connu une hausse de 3,5 % alors que le nombre de résidents se situait à 47 760 en 2021.

Parmi les municipalités qui ont connu les plus fortes hausses démographiques entre 2016 et 2021, il faut noter **Sainte-Séraphine avec une augmentation de 24 %**.



Cette municipalité est suivie de Saint-Rosaire (10,6 %), Saints-Martyrs-Canadiens (9,1 %), Saint-Norbert-d'Arthabaska (7,8 %), Saint-Louis-de-Blandford (6,4 %) ainsi que Tingwick (5,2 %). Concrètement, ce sont dix-sept municipalités de la MRC qui ont maintenant plus de citoyens.

Actuellement, près de deux citoyens sur trois habitent la ville centre (64,2 %). Le tiers des localités situées sur le territoire de la MRC compte moins de 500 habitants.

Il s'agit de Maddington Falls (428), Notre-Dame-de-Ham (414), Sainte-Élizabeth-de-Warwick (383), Sainte-Hélène-de-Chester (384), **Sainte-Séraphine (441)**, Saint-Rémi-de-Tingwick (446) et Saints-Martyrs-Canadiens (277). Après Victoriaville, municipalité la plus peuplée de la MRC d'Arthabaska, on retrouve Warwick (4 729), Saint-Christophe-d'Arthabaska (3 111), Daveluyville (2 360), Kingsey Falls (1 986) et Saint-Albert (1 640).

Les prochaines statistiques du Recensement 2021 seront rendues publiques le 27 avril prochain. Elles porteront sur l'âge, le nombre d'hommes et de femmes ainsi que le type de logements présents dans les municipalités. Toute personne qui désire obtenir plus de détails sur le recensement 2021 peut consulter le site Web de Statistique Canada.

# MARS 2022

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
		1 Séance du conseil à 20h	2  15h-19h	3	4	5
6	7  COMPOST	8 Municipal	9  15h-19h	10	11  RECYCLAGE	12
13	14 DÉCHETS 	15	16  15h-19h	17	18	19
20	21	22	23  15h-19h	24 PLASTIQUE AGRICOLE 	25  RECYCLAGE	26
27	28	29	30  15h-19h	31		



DÉCHET



RECYCLAGE



COMPOST



BIBLIOTHÈQUE



MESSE



PLASTIQUE AGRICOLE

# AVRIL 2022

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
3	4 DÉCHETS 	5 Séance du conseil à 20h	6  15h-19h	7 PLASTIQUE AGRICOLE 	8  RECYCLAGE	9 CHASSE AUX OEUFS 10H30
10	11	12	13  15h-19h	14	15	16
17	18 COMPOST 	19	20  15h-19h	21	22  RECYCLAGE	23
24	25 DÉCHETS 	26 	27  15h-19h 	28 	29  COLLECTE DE FEUILLES 	30



# Mais d'où vient la cabane à sucre?

Auteur : Immigrant Québec

Rendez-vous incontournable des printemps québécois, la cabane à sucre est ancrée dans la tradition populaire, pour le plus grand plaisir des petits et des grands. Mais d'où nous vient ce temple bucolique à la gloire du sirop d'érable ?



Les mois de mars, avril et quand l'année est bonne, les premiers jours de mai, se déroule ce que l'on nomme au Québec le « temps des sucres ». Ce temps de réjouissances qui marque (généralement) la fin de l'hiver et l'alternance des températures, positives en journée et négatives la nuit, est aussi celui de la récolte de l'eau d'érable : la première étape de fabrication de celui que l'on appelle « or blond ». eau d'érable

Le sirop d'érable, ce nectar si typiquement québécois dont on badigeonne ses crêpes, dont on arrose son yaourt et qui fait ici office de véritable substitut au sucre en pâtisserie. Bien plus qu'un simple produit, il est une icône nationale. Mais pour en prendre pleinement la mesure, rien ne vaut une visite à la cabane à sucre.

Justement, la cabane est l'occasion idéale de s'essayer à certains plats aussi emblématiques que les fèves au lard, les oreilles de crisse, la soupe aux pois et le pudding chômeur. Tout ici est cuisiné au sirop d'érable : l'omelette au four et jambon fumé, pâté de viande et, clou du repas, tire sur la neige, cette bandelette de sirop saisie sur la glace et que l'on enroule autour d'un bâtonnet de bois.





Alimentée par les plus vastes forêts d'érables au monde, la fabrication du sirop d'érable au Québec ne date pas d'hier. On raconte que les Autochtones sont les premiers à avoir transformé l'eau d'érable, selon un double processus de clarification à froid, puis d'épaississement de la sève, au contact de pierres chaudes.

Aujourd'hui, les deux tiers de la production mondiale de sirop d'érable proviennent du Québec, ce qui place la province au premier rang des producteurs et des exportateurs d'or blond. Mais il aura fallu attendre le 19<sup>e</sup> siècle pour que les cabanes à sucre fassent leur apparition.

Historiquement, la cabane est le lieu où la sève d'érable est transformée en ses nombreux produits dérivés, et particulier la tire, le beurre d'érable, le sirop d'érable et le sucre d'érable. Située au cœur de l'érablière, la cabane était à l'origine l'endroit où les habitants venaient s'approvisionner en sucre. Rapidement, elle est devenue une source de revenus importante pour les habitants.

## L'arrivée de la cabane

Peu à peu, la cabane s'est elle aussi transformée. Pour commencer, elle est devenue résidence secondaire pour les producteurs, aussi appelés acériculteurs, le temps de la récolte et au-delà. Puis, ces maisons rurales en bois ont commencé à accueillir le voisinage, la famille et les amis. Tous s'invitaient régulièrement pour y manger tout ce qu'il était possible assorti avec le sirop. Ces réunions, où se partageaient à la fois nourriture airs de musique, chants et danses, sont rapidement devenues des événements festifs de convivialité et de liberté, à l'abri des regards du clergé dominant à l'époque.

L'ouverture au public des cabanes à sucre, s'est fait tout naturellement avec la commercialisation du sirop d'érable. Et si les procédés de transformation de l'eau d'érable en sirop n'a pas tellement évolué au fil des ans, ces établissements se sont émancipés, dans le respect des traditions. Aux côtés des tables familiales, transmises de génération en génération, coexistent aujourd'hui de véritables terrains d'expérimentation pour chefs cuisiniers.



## TARTE AU SIROP D'ÉRABLE (CABANE À SUCRE) OU TARTINADE

### INGRÉDIENTS

- 1 tasse de beurre
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de lait
- 1 ½ tasse de crème 35 % pour la cuisson
- 3 tasses de sirop d'érable

### PRÉPARATION

Faire fondre le beurre à feu moyen dans une casserole.

Ajouter la farine et brasser continuellement jusqu'à obtention d'un roux.

Toujours en brassant sans arrêt, ajouter la crème et le lait. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et exempt de grumeaux.

Verser ensuite le sirop et continuez à brasser le mélange jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

Verser le mélange dans des pots massons stérilisés et fermez les couvercles.

Cette recette donne 2 tartes peu profondes + 1 tasse de tartinaide. Pour en faire des tartes ou des tartelettes, il suffit de faire précuire vos abaisses de tarte et les remplir avec la tartinaide. Mettre au frigo quelques heures pour qu'elle fige un peu. Notez qu'elle restera coulante et elle est délicieuse ainsi.



---

## GRAND-PÈRES DANS LE SIROP D'ÉRABLE

### INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse de sirop d'érable (de préférence ambré pour son goût riche)
- 1/2 tasse d'eau
- 2 tasses de farine tout usage
- 1 c. à soupe de levure chimique (poudre à pâte)
- 1/2 c. à thé de sel fin
- 1 c. à soupe de beurre froid, en cubes
- 1 tasse de lait

### PRÉPARATION

Faire bouillir le sirop et l'eau dans une casserole.

Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.

Couper le beurre en petits morceaux dans la farine

Ajouter lentement le lait et mélanger délicatement à la fourchette.

Déposer la pâte par cuillerées dans le sirop. Il est important de ne pas trop en mettre en même temps pour permettre aux grands-pères de bien gonfler.

Baisser à feu doux, couvrir et faire cuire de 15 à 20 minutes.





Un homme est abattu de trois coups de feu à son domicile. Lorsque la police arrive sur place, elle trouve sa femme, Evie, enceinte de cinq mois, l'arme à la main. Celle-ci n'est pas une inconnue pour l'enquêtrice D.D. Warren. Accusée d'avoir tué son propre père d'un coup de fusil alors qu'elle était âgée de seize ans, elle a finalement été innocentée, la justice ayant conclu à un accident. Simple coïncidence? Evie est-elle coupable ou victime de son passé?

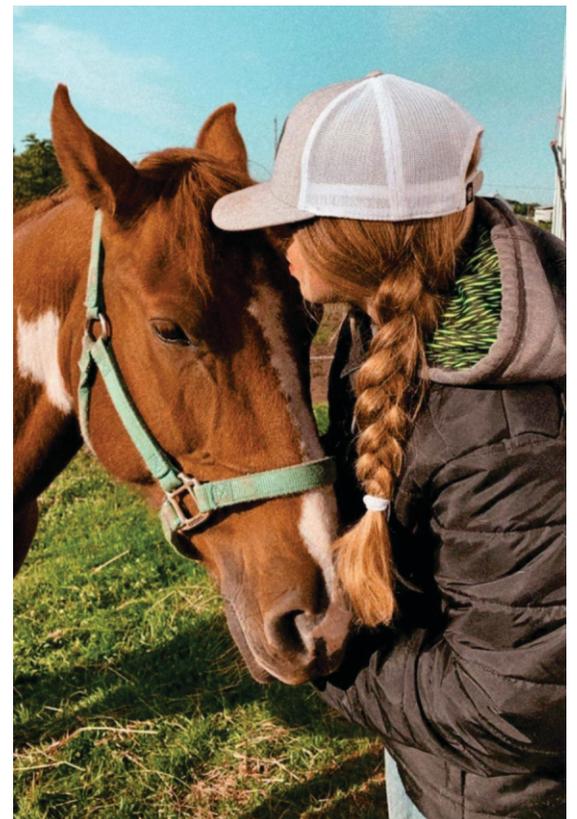
Maître en matière de suspense psychologique, Lisa Gardner signe un de ses thrillers les plus ambitieux sur la famille et ses inavouables secrets.



## NOS JEUNES VEDETTES

**Partenaires 12-18 souligne la participation de plusieurs adolescents à l'émission « Parole d'ados », diffusée sur les ondes de la radio ICI Première, le vendredi de 20 h à 20 h 30 et en rediffusion le samedi à 14 h.**

En février il était question de «mon animal de compagnie» avec la jeune Rosemary Goudreau (Lyster, MRC de l'Érable) Trois autres ados ont accepté de se raconter lors de ces émissions. C'est le cas de la jeune Rosalie Bousquet (l'Avenir, MRC de Drummond), de Cédric Ouellet (Saint-Albert, MRC d'Arthabaska) qui a participé à l'émission abordant le sujet «Ton rapport aux grands mouvements sociaux et d'Éloïse Marcotte (L'Avenir, MRC de Drummond) qui a parlé d'aide humanitaire. D'autres jeunes demeurant dans une des municipalités rurales servies par Partenaires 12-18 seront invités à participer à cette riche initiative médiatrique dans les mois à venir.





## OFFRE D'EMPLOI - CAMPING LAC DES CYPRÈS

### Gestion de la Cantine / Cuisinier

Camping Lac des Cyprès · 15 \$ – 22 \$/heure

Renseignements sur le poste

Temps plein · 15 \$ – 22 \$/heure

175 chemin des Cyprès Arthabaska, QC, Canada J0A 1E0



### Description du poste

Emploi saisonnier au camping!

Nous recherchons une personne pour la gestion de la cantine durant la période estivale.

Ce poste demande principalement :

- Une bonne organisation/planification pour la gestion des aliments
- Une facilité avec les caisses enregistreuses
- Une habileté en cuisine et en préparation de repas simples
- Un haut niveau de propreté

Possibilité d'être logé pour tout l'été! Salaire à discuter.

Notre cantine est entièrement rénovée et l'environnement de travail est ainsi très agréable!

Pas besoin de cv! Appelez-nous au 418 389-4151, ça va nous faire plaisir de vous jaser!



## CONCOURS DESSINE-MOI UN CÂLIN

**Félicitations** et bravo à tous les jeunes qui ont participé au concours de dessins. Vos dessins sont magnifiques!



# BUREAU MUNICIPAL

2660, rue du Centre-Communautaire  
Sainte-Séraphine (Québec) J0A 1E0  
[info@munsainteseraphine.ca](mailto:info@munsainteseraphine.ca)  
[dg@munsainteseraphine.ca](mailto:dg@munsainteseraphine.ca)



**Téléphone:** 819-336-3200  
**Télécopieur:** 819-336-3800  
[www.munsainteseraphine.ca](http://www.munsainteseraphine.ca)

## HEURES D'OUVERTURE

Lundi de 9h à 12h

Mardi, mercredi et jeudi de 9h à 12h et de 13h à 16h

## MEMBRES DU CONSEIL

Maire	David Vincent	819-470-9976
Conseiller no 1	Justin Allard	819-816-0347
Conseiller no 2	Alexandre Talbot	819-336-3831
Conseiller no 3	Sylvain Plante	819-336-5215
Conseillère no 4	Sarah Pelletier	819-816-3999
Conseillère no 5	Nathalie Leblanc	819-302-5706
Conseiller no 6	Charles Martin	418-624-2902

## ORGANISATION MUNICIPALE

Suzie Constant	Directrice générale	819-336-3200
Philippe Habel	Inspecteur en bâtiment <a href="mailto:philippe.habel@mrc-arthabaska.qc.ca">philippe.habel@mrc-arthabaska.qc.ca</a>	819-752-2444 poste 4221
Guy Ferland	Inspecteur en voirie <a href="mailto:voirie@munsainteseraphine.ca">voirie@munsainteseraphine.ca</a>	819-471-2424
L'Écho municipal	<a href="mailto:info@munsainteseraphine.ca">info@munsainteseraphine.ca</a>	
Bibliothèque	mercredi de 16h à 19h	819-336-3200

## SERVICES D'URGENCE

**Service incendie, urgence 911**

**Info Santé 811 Police: 819-752-4545**

## LOCATION DE SALLES, TABLES ET BANCS

Petite salle (40 pers) : 100\$	Grande salle (150 pers): 150\$	Pour les 2 salles: 225\$
Chalet de service: 80\$	Location à l'heure 2 h maximum: 15\$	
Montage de la salle 60\$	Table: 3\$/chacune	Bancs: 1\$/chacun