

Le Bavard

S'informer pour se développer



Mois d'automne

Septembre est rond comme un raisin
voici les grains et leurs pépins
Le mois d'octobre a pour champions
les champignons les potirons
Novembre a froid il met des gants
aux doigts du vent et des enfants
Quant à décembre il ne dit rien
Noël revient dans les sapins

Patrick Joquel



TABLE DES MATIÈRES

Mois d'automne	1
Tarifs / Parutions / Équipe / OMH	2
Faites vos jeux	3
Pensée / Club Optimiste / Quoi faire	4
Chronique santé	5-6
Recette du mois	7
Trucs et astuces	8-9
Information importante	10
Le temps est venu ...	11
À tous les propriétaires de chiens...	12
Rappel à tous les citoyens	13-15
Chauffage au bois	16-17
On change l'heure	18
Club FSDOQ Sourire	19
Société d'horticulture de Lotbinière	20
Bibliothèque	21-22
Fortierville / À vendre	23
Guignolée 2023	24
Poutine don	25
Présence Lotbinière	26
Merci / Présence Lotbinière	27
Chevaliers de Colomb / Centre-Femmes	28
Maison de la famille / RJL	29
OPP École du Chêne	30
Solutions	31
Cartes d'affaires	32/36

**LES SUGGESTIONS SONT
TOUJOURS BIENVENUES**

Mais avant de
critiquer un bénévole,
assurez-vous de
pouvoir le remplacer!

LES TARIFS

POUR UNE PUBLICITÉ	TARIF
Une annonce	6.00\$
1/4 de page	8.00\$
1/3 de page	10.00\$
1/2 page	12.00\$
3/4 de page	15.00\$
1 page	20.00\$
Première page	25.00\$
Organismes sans but lucratif Mouvements communautaires	Gratuit
Carte d'affaires/espace	45.00\$/année
Abonnement	40.00\$/année

LES PARUTIONS

TOMBÉE	PARUTIONS
15 novembre	29 novembre

L'ÉQUIPE DU BAVARD

Claude Blanchet, administrateur (418.703.0682)
Hélène Dionne, resp. des abonnements (819.692.3482)
Diane Lachance, secrétaire (418.703.0743)
Lise Lachance, présidente (418.703.0682)
Michel Latour, trésorier (581.994.9611)
Pierrette Léger, rédactrice (581.777.8703)

Vous pouvez déposer votre correspondance, vos annonces ou toute autre documentation ou demande dans la boîte sécurisée à l'entrée du bureau municipal ou les envoyer par courriel à l'adresse suivante:

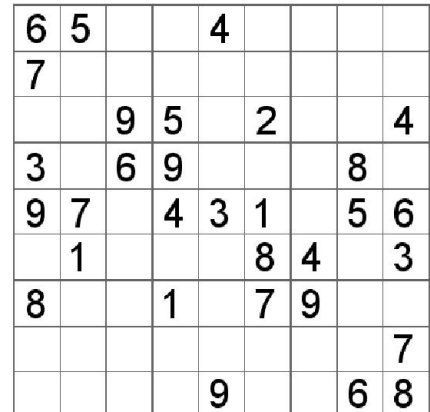
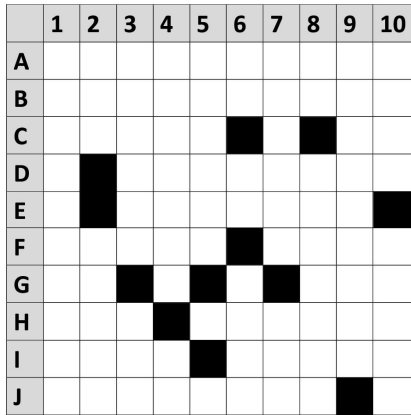
lebavard1974@gmail.com

Nous vous demandons d'inscrire votre nom et votre numéro de téléphone dans vos correspondances avec Le Bavard. Merci.



LOGEMENTS À LOUER HLM DE ST-ÉDOUARD

Logements 3 ½ disponibles présentement au HLM, 122 rue Hamel, St-Édouard, pour personnes de 50 ans et plus. Admissibilité selon les normes de la SHQ (le coût du loyer est calculé en fonction des revenus et services). Veuillez communiquer avec Mme Anne Bernier, directrice, au 418-926-1202.



	Horizontal		Vertical
A	Bien confiné .	1	Acte malhonnête .
B	Donc, sans surprise .	2	Vieille bête. Tissera des liens.
C	Vieille province de France. Particule élémentaire .	3	Peut craindre la fête. Petit recueil distrayant .
D	Complètes .	4	Séries. D'un auxiliaire .
E	Attend l'artiste .	5	Région tirailée entre deux Etats .
F	Engager. Travaille après la mise à pied.	6	En peine . Pronom. En Algérie .
G	Proposition. Donne de grandes fleurs .	7	Mélange de céréales. Dynamisme .
H	Site breton. Détournés .	8	Cité antique. L'imagination n'y a pas sa place.
I	Ville allemande. Unité de volume	9	Congédier .
J	Déchirée .	10	Grand Dieu de la Gaule . Comté d'Angleterre.

MANDALA POUR LES GRANDS



COLORIAGE POUR LES PETITS





LES GAGNANTS CLUB OPTIMISTE

Septembre 2023

Crédit-voyage : Marie-Jill Nadeau de Lotbinière

100\$: Stéphanie Langlois et Raphaël Auger de St-Édouard

75\$: Lyne Coulombe de Gatineau

QUOI FAIRE ?

Magasinage

Lundi, le 6 novembre 2023

Départ à l'église de St-Édouard à 9h00

Daniel Lemay (418) 796-2880 maison, (418-554-2880) cell

FADOQ

Mercredi, le 8 novembre 2023 à 11h30 : Dîner au resto Bois-Clair

Mercredi, le 29 novembre 2023 à 11h30 : Dîner au resto Bois-Clair pour la Fête des 80

Les Messes

Dimanche, le 5 novembre 2023 à 11h00 : Mme Jeanne D'Arc Plaisance Bernier (5e anniversaire)

Vendredi, le 17 novembre 2023 à 14h00 : à déterminer

Dimanche, le 19 novembre 2023 à 11h00 : Parents défunts Lemay/Hamel

Mme Rose-Alma Guimond

N.B. : La messe du dimanche à 11h00 a lieu au sous-sol de la sacristie du 1er novembre 2023 à une date indéterminée.



SEPSIS SÉVÈRE

Le sepsis sévère est une infection très grave due à la défaillance d'un organe.

Pour qu'il n'évolue pas vers le choc septique, il faut une prise en charge à l'hôpital.

Quelle est la définition d'un sepsis sévère ?

"Aujourd'hui, on considère que le sepsis est toujours sévère, si bien que le terme de 'sévère' n'est plus ajouté. Le sepsis est une forme d'infection très grave associée à un certain degré de défaillance d'un ou plusieurs organes qu'il s'agisse du rein, du cerveau, des poumons, du foie... La sévérité est attestée par le taux de mortalité de 30 à 35%", explique Jean-Louis Vincent, professeur de soins intensifs à l'université de Bruxelles. Le terme de sepsis vient remplacer celui de septicémie qui fait référence au passage de microbes dans le sang. "Or, aujourd'hui, on considère qu'il n'est pas nécessaire que le microbe passe dans le sang pour qu'il y ait infection grave."

Quels sont les signes d'un sepsis ?

En règle générale, en cas de sepsis, le patient présente une hypotension artérielle, des vertiges, parfois de la fièvre. À cela s'ajoutent les signes de la défaillance de l'organe :

- Insuffisance respiratoire si les poumons sont atteints
- Production d'urines diminuée
- Créatinémie supérieure à 176 $\mu\text{mol/l}$ si les reins sont atteints
- Présence d'un certain degré de jaunisse et bilirubinémie supérieure à 78 $\mu\text{mol/l}$ en cas d'atteinte du foie
- Une chute du taux de plaquettes en cas d'atteinte hématologique...

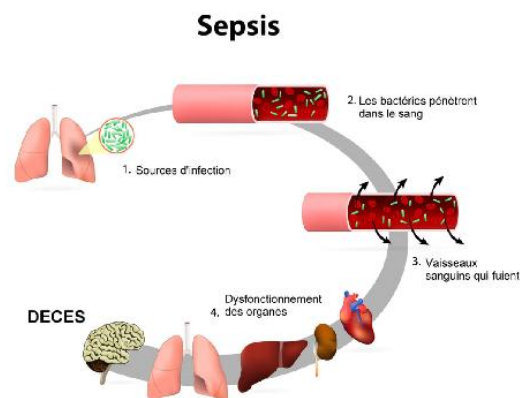
"Parfois le tableau infectieux est évident mais d'autres fois, l'infection n'est pas si claire si le tableau est un peu atypique, si bien que la défaillance d'organes est à l'avant-plan", souligne Jean-Louis Vincent.

Le sepsis sévère peut-il évoluer en choc septique ?

Le choc septique est la forme la plus grave de sepsis. Il est associé à une défaillance circulatoire aiguë avec une diminution dangereuse de la tension artérielle et une atteinte de tous les organes puisque ceux-ci ne sont plus suffisamment bien irrigués par le sang. Le choc septique a un taux de mortalité de 40% et doit être pris en charge en urgence afin d'éviter le décès.

Choc septique : signes d'alerte, à cause de quoi ?

Le choc septique est une urgence médicale qui peut conduire à l'amputation s'il n'est pas pris en charge. Parmi ses causes chez la femme : la mauvaise utilisation de tampons hygiéniques.



Quelles sont les causes d'un sepsis ?

"L'atteinte de n'importe quel organe peut être à l'origine du sepsis" mais les causes principales sont :

- Une pneumonie ou tout autre infection pulmonaire ;
- Une infection urinaire ;
- Une infection d'une plaie qui s'aggrave ;
- Une péritonite, gastro-entérite ou autre pathologie abdominale ;
- Une méningite...

Que faire en cas de sepsis sévère ?

Il est important de se rendre aux urgences car le sepsis ne peut être soigné qu'au sein d'un hôpital, souvent même en service de réanimation.

Quel est le traitement d'un sepsis sévère ?

Dans le cadre d'un sepsis sévère, il est important de prendre en compte, d'une part, le traitement de l'infection et d'autre part le support des organes.

- Un traitement par antibiotiques. Dans un premier temps, une antibiothérapie à spectre large est mise en place afin de couvrir tous les micro-organismes possibles. *"Une fois l'antibiogramme effectué, les résultats des tests microbiologiques permettent souvent de réduire le spectre pour éviter l'émergence d'une résistance bactérienne"*, explique notre interlocuteur.
- Un traitement chirurgical. *"Par exemple, si le sepsis provient d'un abcès, il faudra alors le drainer"*, souligne Jean-Louis Vincent.
- Un traitement de soutien. Enfin, pour soutenir les organes, des médicaments comme la noradrénaline sont administrés pour faire monter la tension artérielle, l'utilisation d'un respirateur est nécessaire pour soutenir les poumons, une dialyse peut être obligatoire pour sauver les reins ou encore des plaquettes sont transfusées afin de pallier les troubles de coagulation importants.

NOM DE LA RECETTE La crêpe déesse (1 portion)



INGRÉDIENTS



- ¼ de tasse de lait écrémé
- 1/3 de tasse de flocons d'avoine à cuisson instantané
- 1 œuf battu
- ½ c. à thé d'essence de vanille

RÉALISATION



- Dans un bol, mélanger le lait et les flocons d'avoine
- Laisser reposer 5 minutes
- Ajouter l'œuf battu et la vanille et bien mélanger
- Vaporiser une poêle antiadhésive d'huile végétale et chauffer à feu moyen
- Verser la quantité pour une crêpe dans la poêle
- Retourner et cuire 2 minutes supplémentaires
- Servir avec des fruits frais



S.V.P., BIEN VOULOIR PRENDRE NOTE QUE LES RECETTES N'ONT PAS TOUTES ÉTÉ TESTÉES PAR VOTRE RÉDACTRICE. MERCI !

Trucs pour réussir ses conserves facilement

La mise en conserve de fruits et de légumes connaît un regain de popularité. Autrefois nécessaire pour la survie, cette pratique est encore aujourd'hui pleine de bon sens : elle permet de préserver les fruits et légumes alors qu'ils sont dans le pic de leur fraîcheur, elle est économique et surtout écologique.

Mais est-ce que c'est compliqué de faire des conserves? Pas vraiment, quand on connaît et que l'on comprend quelques trucs et techniques de base. Faire des conserves, ça n'a pas besoin d'être une corvée épouvantable!

Quels aliments mettre en conserve et lesquels éviter?

Presque tous les fruits et légumes peuvent être mis en conserve tels quels, ou encore dans leurs nombreuses variations : sauces, marinades, confitures, chutneys, relish, ketchup, salsa, compotes, gelées... La viande ainsi que le poisson peuvent également être conservés dans du bouillon.

L'acidité des aliments

Ce qu'il faut retenir, c'est que dans l'univers des conserves, il y a deux types d'aliments : ceux qui sont acides et ceux à faible acidité.

Les aliments acides, comme les fruits et les marinades, ainsi que les recettes qui contiennent du vinaigre, peuvent être stérilisés sans crainte dans une marmite d'eau bouillante.

Les recettes à faible acidité, c'est-à-dire qui contiennent de la viande (de la sauce à spaghetti par exemple) ou encore des légumes nature (non préservés dans le vinaigre) demandent par contre d'être stérilisés dans un autoclave, un appareil à pression qui atteint une température plus élevée qu'une marmite d'eau bouillante. C'est très possible de le faire, mais ça demande un certain investissement et des précautions supplémentaires.



Avoir le bon matériel pour la mise en conserve

Pour mettre en conserve des aliments qui seront stérilisés en faisant bouillir les bocaux, voici le nécessaire :

- **Des bocaux en verre** : Il y a de nombreux formats disponibles, allant de 125 ml à 1,9 litre et deux types à retenir : goulot normal et goulot large. On utilise souvent des plus petits pour la confiture ou les gelées, des moyens pour les ketchups et autres, puis des plus gros pour les tomates par exemple. La beauté de ce type de contenant, c'est qu'on peut les utiliser encore et encore; plus on fait des conserves, plus l'investissement en vaut la peine. Bien entendu, on peut également s'en servir ailleurs dans la cuisine et partout dans la maison!
- **Des couvercles** : Les pots neufs viennent déjà avec un couvercle, en deux parties : une rondelle de métal qui comporte un scellant en caoutchouc et une bague qu'on visse par-dessus. Les bagues, tout comme les pots, peuvent être utilisées chaque fois. Il faut par contre **toujours utiliser des rondelles neuves**; celles-ci se vendent séparément.

- **Une grande marmite** : Ce type de marmite, qui contient habituellement 7 bocaux à la fois, comporte un panier de métal dans le fond, qui permet de soulever les bocaux plus facilement et d'éviter que ceux-ci ne s'entrechoquent pendant qu'ils bouillent.
- **Un entonnoir pour les conserves** : Il s'agit d'un entonnoir à goulot plus large que celui qu'on utilise normalement pour le liquide. Il sert à transférer la nourriture dans les bocaux proprement.
- **Un soulève-bocaux** : Ce sont des pinces solides avec un bout antidérapant, nécessaires pour sortir les bocaux de l'eau bouillante sans catastrophe!

L'utilité du jus de citron du commerce

Dans le cas des aliments qui sont limités au niveau de l'acidité, il est très important d'ajouter un peu de jus de citron dans chacun des pots de conserve. C'est entre autres le cas pour les tomates, qui restent l'aliment le plus souvent mis en conserve.



Il est nécessaire d'utiliser du **jus de citron du commerce** (de type « Realemon ») plutôt que du frais, parce que son taux d'acidité est toujours constant et stable.

De quelle quantité de jus de citron a-t-on besoin? Pour un pot de tomates de 750 ml, on a besoin de 2 c. à soupe de jus de citron, qu'on ajoute à la fin, avant de fermer le couvercle.

L'utilité de cette petite étape de plus? Prévenir le botulisme, une bactérie potentiellement mortelle, mais qui ne peut pas se développer dans un environnement acide.



Toujours utiliser des ingrédients frais et de bonne qualité

C'est tentant d'utiliser des fruits et légumes moins frais, abîmés, trop mûrs... Mais malheureusement la mise en conserve ne va pas améliorer leur texture ni leur goût. Meilleurs sont les ingrédients et meilleur est le résultat!

La stérilisation n'est pas toujours nécessaire

Si vous faites simplement une petite quantité de confitures, de salsa ou de marinades et que vous avez l'intention de les consommer rapidement (en quelques semaines), vous pouvez sauter l'étape de la stérilisation! Ça rend l'expérience encore plus simple et rapide.

Par contre, **les pots doivent absolument être gardés au frigo**. Il ne faut jamais conserver un bocal de nourriture non stérilisé à température ambiante ou présumer qu'il peut se garder longtemps! Même si la rondelle fait « pop! », ce n'est pas du tout signe que le pot est sécuritaire. Si jamais vous donnez ces bocaux à quelqu'un, il ne faut pas oublier de les prévenir.



INFORMATION IMPORTANTE POUR TOUS LES CITOYENS



Depuis toujours, l'équipe du Bavard s'est donné pour mission de rendre notre journal plus moderne, plus intéressant, plus au goût des citoyens à qui il est destiné.

Nous sommes d'ailleurs ravis de constater que vous semblez être de fidèles lecteurs. Vous nous faites confiance depuis des années et nous vous en remercions chaleureusement.

Nous sommes fiers de notre journal et heureux de pouvoir le distribuer dans toute la municipalité à tous les mois, et ce, gratuitement.

Or, en raison du contexte inflationniste actuel, nous subissons comme tout un chacun, une hausse du coût des fournitures pour produire ce journal, de l'impression et de la distribution.

C'est pourquoi nous tenons à vous informer que nous sommes présentement en réflexion quand aux tarifs que nous demandons pour une parution, que ce soit une petite annonce ou une page complète et que ce soit un particulier, un commerce, un organisme à but non lucratif ou un mouvement communautaire.

Dans un prochain Bavard, nous vous tiendrons informés des décisions qui auront été prises pour la prochaine année.

Nous restons, bien évidemment, à votre disposition pour toute information complémentaire.

En vous remerciant à l'avance pour votre compréhension, nous vous prions d'agréer l'expression de nos salutations distinguées.

Lise Lachance, présidente

Michel Latour, trésorier

Diane Lachance, secrétaire

Hélène Dionne, responsable des abonnements

Pierrette Léger, rédactrice

Claude Blanchet, administrateur

LE TEMPS EST VENU DE RENOUVELER VOTRE ABONNEMENT

Le Bavard

Les abonnements au Bavard seront échus le 31 décembre 2023.

Pour ceux et celles qui désirent s'abonner
ou tout simplement renouveler leurs bonnes habitudes,
vous n'avez qu'à communiquer avec

Mme Hélène Dionne

Par téléphone au 819.692.3482

Ou par courrier au 2584 rue Principale

St-Édouard-de-Lotbinière (Québec) G0S 1Y0



Selon le Règlement harmonisé sur la sécurité publique et la protection des personnes et des propriétés (RHSPPP), à l'article 8.4.3, votre chien ou autre animal doit **obligatoirement** être attaché ou dans un enclos quand il est à l'extérieur de la maison, **même s'il est sur votre terrain**. En effet,

Article 8.4.3 CONTRÔLE DANS UN ENDROIT PRIVÉ

Dans un endroit privé, un chien à l'extérieur doit être tenu ou retenu
au moyen d'un dispositif (attache, laisse, clôture, etc.)
l'empêchant de sortir des limites du terrain où il est gardé.

Amende : 250\$

Merci de bien vouloir vous conformer
afin d'éviter toute situation désagréable.

Merci de votre collaboration.

Nous vous rappelons que les ordures ne doivent pas être déposées à n'importe quel endroit dans la municipalité.

ORDURES MÉNAGÈRES Bacs verts, cueillette le jeudi aux 2 semaines, en alternance avec le recyclage

RECYCLAGE Bacs bleus, cueillette le jeudi aux 2 semaines, en alternance avec les ordures ménagères

Ce qui va dans le bac

- Journaux, circulaires, catalogues, revues et magazines
- Feuilles de papier (même avec agrafe) et enveloppes
- Boîtes de céréales, d'aliments surgelés, de savon à lessive, de chaussures, tubes et rouleaux de cartons, etc.
- Boîtes de carton aplaties
- Rouleaux de carton
- Chemises de classement
- Sacs de papier
- Annuaires
- Cartons de lait et de jus à pignon
- Contenants aseptiques (ex. : contenants de type Tetra Pak)
- Cartons d'œufs
- Sacs de papier brun d'épicerie
- Encarts promotionnels
- Factures
- Billets de loterie
- Bouteille d'eau, de jus, de boisson, etc.
- Bouteilles d'huile et de vinaigre
- Bouteilles de savon à lessive et d'eau de javel
- Couvercles et bouchons (laissés sur les contenants)
- Pots de crème glacée, de margarine, de yogourt (les gros pots et uniquement les petits pots vendus à l'unité)
- Contenants et emballages de produits alimentaires (ex. : beurre d'arachide, mayonnaise)

- Contenants pour fraises, framboises, bleuets, etc. (sauf ceux en plastique numéro 6)
- Contenants de produits de beauté, d'hygiène personnelle et d'entretien ménager
- Emballages transparents pour petits appareils électroniques
- Contenants d'œufs transparents
- Contenants pour plats « prêts à manger » (sauf ceux en plastique numéro 6)
- Contenants de produits de beauté, de santé et d'entretien ménagers
- Sacs d'emplètes
- Sacs à pain, à pâtisserie ou de produits alimentaires (propres et sans gras)
- Pellicule d'emballage des sacs de lait, de papier essuie-tout, de papier de toilette, etc.
- Bouteilles de vin, de jus, d'eau gazéifiée, etc.
- Bouteilles d'huile et de vinaigre
- Pots pour aliments et produits (pot de cornichons, de salsa, de sauce, etc.)
- Boîtes de conserve
- Couvercles et bouchons
- Canettes et contenants d'aluminium ne portant pas la mention « Consignée Québec »
- Assiettes, contenants et papier d'aluminium (même souillés)

COMPOST

Bacs bruns, cueillette le mardi du début avril à la fin de novembre

Ce qui va dans le bac

- **Résidus alimentaires** : nourriture (cuite ou crue), viandes, os, poissons, produits laitiers, fruits de mer et coquilles, café (marc et filtre), sachets de thé, coquilles d'œufs, pâtisseries et sucreries.
- **Résidus verts** : feuilles mortes, gazon, résidus de jardin, mauvaises herbes et brindilles de moins de 30 cm de longueur.
- **Papiers et cartons souillés** : boîtes de pizza et autres (non cirées, sans plastique ou broches), papiers-mouchoirs, essuie-tout (sans produits chimiques) et vaisselle en carton.
- **Autres matières** : cendres froides, cheveux et poils, cure-dents en bois, litière et excréments d'animaux (en vrac ou en sacs de papier), brin de scie, copeaux de bois.

GROSSES VIDANGES

Contactez le 418-881-0084

ÉCOCENTRE

Écocentre St-Flavien

1450 rang Pointe-du-Jour, St-Flavien (Québec)

Téléphone : 418 728-5554

Horaire du 15 mars au 14 décembre :

- Lundi au vendredi de 8 h à 16 h 30
- Samedi de 9 h à 16 h (Du 15 avril au dernier samedi d'octobre)
- Fermé le 24 juin, 1er juillet, 24 décembre, 25 décembre, 31 décembre, 1er janvier, Vendredi Saint et Fête du travail.

Horaire du 15 décembre au 14 mars :

- Lundi au jeudi de 8 h à 16 h
- Vendredi de 8 h à 12 h

Matières acceptées:

- Huiles de cuissons;
- Bois et branches (sauf bois traité);
- Piles usagées
- Plastique et carton;
- Bonbonnes de propane;
- Peinture et teinture résidentiel;
- Lampes fluocompactes et tubes fluorescents;
- Encombrants métalliques ou en bois (électroménagers ou meubles entièrement en bois);
- Métal (tuyaux, jantes de pneus, clôtures, gouttières, tôles ou toutes autres pièces métalliques);
- Pneus de véhicules automobiles (maximum 48 ½ pouces sans jante);
- Résidus domestiques dangereux (huiles, solvants, acides, pesticides, peintures, produits d'entretien ménager, etc.). Les produits doivent être dans leurs contenants d'origine ou être clairement identifiés.
- Produits électroniques (consulter la liste à l'adresse suivante : <http://recyclermeselectroniques.ca>)
- Appareil avec gaz et mousses aux halocarbures inclus dans cette liste: Réfrigérateur, congélateur, cellier et refroidisseurs à vin, distributeur d'eau, climatiseur branchable (mobile ou fenêtre), déshumidificateurs.

MERCI DE VOTRE COOPÉRATION



Saint-Édouard de Lotbinière, le 15 octobre 2023

Objet : Le chauffage au bois



L'utilisation des appareils de chauffage au bois comme chauffage d'appoint est populaire, surtout depuis la crise du verglas. Il faut donc être bien informé des risques inhérents à l'usage de ce type d'appareil. D'ailleurs, c'est durant les mois d'hiver que les feux de cheminées sont les plus fréquents.

Faire un bon achat

- Vérifiez si votre municipalité a réglementé l'utilisation des appareils de chauffage au bois (poêles ou foyers). Certaines municipalités vont jusqu'à les interdire.
- Vérifiez si le sceau de l'Association canadienne de normalisation (ACNOR) ou de l'Agence de protection de l'environnement des États-Unis (US/EPA) apparaît sur l'appareil que vous voulez acquérir. Ces appareils certifiés réduisent de façon marquée les émissions polluantes de fumée et de cendre, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la maison.

Des professionnels pour installer et inspecter

- Faites installer le foyer ou le poêle à bois ainsi que la cheminée par un professionnel.
- Faites inspecter le foyer et la cheminée au moins une fois par an par un professionnel, idéalement avant le début de la saison froide.
- Faites inspecter la cheminée si le mur derrière le poêle à bois devient chaud.

Du bon bois bien entreposé

- Choisissez du bois dur, comme le chêne, l'érable ou le hêtre. Il doit être sec depuis au moins six mois. Pour savoir s'il est bien sec, vérifiez la présence de larges fissures aux extrémités des bûches.
- Entreposez les cordes de bois dehors, loin de la maison.
- Couvrez les bûches afin de les protéger des intempéries. Le bois humide nuit à la combustion et augmente les dépôts de créosote.
Entrez seulement quelques brassées de bois à la fois. Conservez-les loin du foyer ou du poêle à bois.

Bien brûler pour limiter les dépôts de créosote

- Utilisez du bois de qualité et sec. Le bois vert augmente la formation de créosote.
- Brûlez du bois fendu en bûches de petites tailles. Elles brûleront plus proprement, formant moins de créosote.
- Faites brûler peu de bûches à la fois.
- Faites entrer assez d'air dans l'appareil à combustion pour que les flammes soient vives, favorisant ainsi une combustion complète et produisant moins de fumée. De plus, les flammes ne dégageront pas de produits toxiques.
La créosote est un dépôt formé par la fumée. Elle s'agrippe aux parois de la cheminée et est très inflammable. Seul un bon ramonage peut l'éliminer.

Le ramonage pour éliminer la créosote

- Faites ramoner la cheminée par un professionnel à toutes les cinq cordes de bois brûlées si vous utilisez beaucoup votre appareil; sinon, au moins une fois par an, préférablement au printemps, car les dépôts de créosote laissés dans la cheminée, combinés au temps chaud et humide de l'été, entraînent la corrosion des pièces d'acier et augmentent la formation de bouchons de créosote.
- À l'automne, examinez votre cheminée, à l'aide d'un petit miroir, afin de vous assurer qu'aucun débris n'est venu l'obstruer pendant l'été (nid d'oiseau, pièce détachée, etc.).
- Ne tentez pas de mettre le feu dans la cheminée pour éliminer la créosote. Toute la maison pourrait y passer.
- Ne vous fiez pas aux bûches ou aux additifs en poudre conçus pour nettoyer les conduits de fumée. Ces produits ne permettent d'éliminer que 60 % de la créosote alors que les ramoneurs en retirent généralement de 75 à 90 %.

Un appareil utilisé de façon sécuritaire

- Ne brûlez que des bûches. Évitez tout autre combustible tel que du bois traité ou peint, du plastique et d'autres déchets. Les produits toxiques qu'ils dégagent augmentent la formation de créosote et peuvent vous empoisonner.
- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou un allume-barbecue pour démarrer un feu.
- Cessez l'utilisation de l'appareil si le verre de la porte est fendu ou brisé.
- Utilisez toujours le pare-étincelles lorsque vous brûlez du bois.
- Éloignez les objets combustibles de l'appareil.
- Assurez-vous que les matériaux du sol et du mur près de l'appareil sont non combustibles.
- Assurez-vous que la maçonnerie et les joints à l'intérieur du foyer sont intacts.
- Assurez-vous que les pierres réfractaires à l'intérieur de votre poêle à bois sont entières et que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas fendu ou incomplet.
- Assurez-vous qu'aucune rouille ou corrosion n'apparaît sur la cheminée extérieure.
Installez les décorations de Noël ou d'Halloween loin des appareils de chauffage. Ne suspendez pas d'objets au linteau du foyer comme des bas de Noël. Ils pourraient prendre feu.

D'autres précautions importantes

- Jetez les cendres dans un contenant métallique à fond surélevé, conservé dehors, loin de tous matériaux combustibles, car elles peuvent rester chaudes jusqu'à 72 heures.
- Installez un avertisseur de fumée et un avertisseur de monoxyde de carbone (CO) dans le corridor, près des chambres à coucher.
- Installez un avertisseur de fumée à tous les étages de la demeure, y compris le sous-sol.
- Installez un avertisseur de CO près du foyer ou du poêle à bois.

Si le feu prend dans la cheminée...

- Fermez la clé.
- Sortez immédiatement.
- Composez le 9-1-1 de chez un voisin.

Votre service de sécurité incendie

On change l'heure

Dans la nuit du 4 au 5 novembre 2023

Pensez à changer vos piles des avertisseurs de fumée

Pour votre sécurité et celle de vos proches



Votre service de sécurité incendie



Club Sourire
De St-Édouard

Chers membres,

Nous tenons à vous rappeler que lors du dîner du 29 novembre 2023, nous aurons l'honneur de souligner la Fête des 80.

Nous vous attendons en grand nombre.

Nous avons hâte de partager ces moments avec vous.



*Vous avez tant connu, tant vécu,
Tant ressenti tout au long de ces années !
Que pouvons-nous
Vous souhaiter de plus ?*



*Que cette année qui commence
Soit douce et sereine.
Que vous puissiez aimer les vôtres
Et oublier ce qui doit l'être.*



Lise Lachance, présidente
Pour le conseil d'administration



Lorem ipsum

CROC-INSECTES

Dimanche

12 novembre 13 h 30 à 15 h



À la découverte d'un aliment consommé un peu partout dans le monde

les insectes

Un conférencier de **La Bibitte Mobile**, spécialiste des insectes et qui a voyagé partout dans le monde viendra nous entretenir sur les insectes comme source de nourriture pour les humains. Beaucoup de populations dans le monde ont comme source de protéines animales des insectes. Dans une période où les stocks de poissons s'effondrent et où l'élevage du bétail cause de graves préjudices à la planète, consommer des insectes est peut-être une solution d'avenir pour nourrir la population humaine dans le futur. **Venez découvrir le monde fascinant des insectes en les observant, en les manipulant et en les dégustant!**

10\$ pour les non-membres

Gratuit pour les membres

Gratuit pour les enfants de 12 ans et moins accompagné d'un adulte.

Centre multifonctionnel de St-Apollinaire
20 rue Terry Fox, St-Apollinaire, Qc

Courriel envoyé à : goglu585@gmail.com

Société d'horticulture et d'écologie de Lotbinière
CP 2177 |
Saint-Apollinaire (Québec) | G0S 2E0 | Canada |
courriel@amelanchier.com

[Politique anti-pourriel](#) | [Rapporter un abus](#) | [Vous désabonner](#)





VOTRE BIBLIOTHÈQUE VOUS INFORME

- **UN SUPER MERCI À TOUS CEUX QUI ONT FAIT DON DE LIVRES ET DE JEUX EN RÉPONSE À LA PROPOSITION DU SERVICE DES LOISIRS, EN COLLABORATION AVEC LA BIBLIOTHÈQUE A.LACHANCE.**

GRÂCE À VOS CONTRIBUTIONS, LA BIBLIOTHÈQUE A FAIT LE PLEIN D'UNE CENTAINE DE LIVRES NOUVEAUX ET EN BON ÉTAT POUR LA COLLECTION LOCALE.

Les livres non retenus pour la collection locale mais qui sont en bon état seront graduellement et gratuitement mis à votre disposition dans la Boîte à livre de Martha, située près du bureau municipal. Les bandes dessinées et les albums-jeunesse seront déposés dans la boîte à livre à l'entrée de l'école Du Chêne et pourront enrichir les collections réservées au Camp de jour du Service des loisirs.

La sélection des livres retenus pour la collection locale ou pour les boîtes à livres a été faite par le responsable de la bibliothèque avec l'aide d'un bibliotechnicien du réseau régional des bibliothèques publiques (CRSB). Les critères de sélections : l'enrichissement de la collection locale, l'intérêt pour les utilisateurs des boîtes à livres et le bon état de conservation des volumes.

Les besoins ont été comblés. En attendant un futur appel à votre générosité, vous êtes conviés à lire et bien conserver vos livres dans votre propre bibliothèque.

Encore UN GRAND MERCI.

➤ **OPÉRATION ROTATION D'AUTOMNE**

Des centaines de nouveaux livres du réseau des bibliothèques publiques sur nos rayons dès le 2 novembre.

Grâce au système de rotation auquel nous participons deux fois par année, en mars et en novembre, des centaines de romans, bandes-dessinées, romans-jeunesse, albums et livres de référence sont renouvelés sur nos rayons.

Profitez de votre carte de membre pour bouquiner dans votre bibliothèque, tous les jeudis soir de 18h30 à 20h30, et pour emprunter des ouvrages dont vous disposerez pendant 28 jours.

Vous n'avez pas encore de carte de membre ? Venez la chercher à la bibliothèque et on vous expliquera tout ce qu'elle rend possible.

Si vous ne pouvez pas vous déplacer, connectez-vous au site WEB du réseau des bibliothèques publiques du Québec www.reseaubibliocnca.qc.ca . Grâce à votre carte de membre, explorez les collections qui y sont offertes, soit celles des ouvrages sur papier que vous pourrez faire venir par prêt entre bibliothèques (PEB), soit celles des livres et revues numériques.

BONNE LECTURE

FORTIERVILLE | Un équipement ultra-moderne d'imagerie médicale

La modernisation de la salle de graphie au Service d'imagerie médicale du Centre multiservices de santé et de services sociaux de Fortierville est terminée. Les examens de graphie (rayons-X) seront accessibles à compter du 22 septembre.

À noter! Ce nouvel appareil nous permet maintenant de faire les examens d'évaluation pour la scoliose (série scoliotique) inscrits sur la prescription de votre médecin.

Vous pouvez prendre rendez-vous sur <https://clicsante.ca/> ou par téléphone au 1 833 383-3043.



À VENDRE

1. Vases à fleurs de différents modèles « Vantage », ce qui n'est ni antique, ni moderne : 20\$ ou moins, négociable.
2. Banc « Vantage » 4 places de l'ancienne sacristie : 60\$ négociable.

Si vous êtes intéressé, contactez : Ginette Castonguay, Membre du CCOL
2649 rue Principale
St-Édouard-de-Lotbinière (Québec) G0S 1Y0
418-796-2873
giga7@telus.net



**Guignolée 2023
St-Édouard
Dimanche 26 novembre**

Évènement annuel où l'on réalise une collecte de nourriture ou d'argent pour venir en aide aux plus démunis de notre région.

Porte à porte

Vous voulez faire la différence par un geste humanitaire sans trop d'engagement, la Guignolée répond à ce critère. Dans une journée vous faite la différence.

Nous sollicitons la participation de bénévoles pour faire le porte à porte. Pourquoi ne pas venir avec vos adolescents. Un souper spaghetti sera offert aux bénévoles; le conjoint, conjointe et enfants pourront se joindre à nous pour un montant de : 11 ans et plus à 6.00\$ et gratuit pour les enfants de 10ans et moins.

Tirage à la fin de la soirée pour les bénévoles.

**Contactez nous : Linda Grégoire et Marcel St-Pierre
418-796-2581**

Le 9 septembre dernier avait lieu le

Poutine Don

**Au profit de l'association des pompiers de Saint-Édouard
suite à l'incendie de leur unité urgence**



Les profits de la vente de poutine ont été de 1 967\$

Les dons du public ont été de 611\$

Pour un résultat de 2 578\$

**Merci spécial à Maryse Ouellet et Mario St-Martin du P'Tit Snack pour
leur implication ayant permis d'amasser ces sommes.**

Merci au public de vos dons et d'avoir mangé de la bonne poutine.





CONFÉRENCE

*L'Aide médicale à mourir.
Quelle est la loi? Quels sont les
critères?*

PAR DR GEORGES L'ESPÉRANCE

Président de l'Association Québécoise
pour le Droit de Mourir dans la Dignité
(AQDMD)

- • • 17 novembre 2023
- • • 13h30
- • • À la Chapelle, Laurier Station



Une contribution volontaire pour
l'AQDMD est demandée

INSCRIPTION

info@presencelotbiniere.com
581-983-9294





Bonjour,

Dimanche, le 1er octobre dernier, la marche pour amasser des dons pour la recherche sur le cancer du sein a eu lieu. L'équipe Les Mollets Roses a marché les 5 km à la base Plein Air de Ste-Foy.

Merci à vous toutes et tous de nous avoir encouragés et soutenus par vos dons si généreux lors de cette activité.

Vous m'avez aidée à amasser 1 061\$. Le Chœur de Noël nous a fait un don de 2 000\$. L'équipe des Mollets Roses a amassé 7 025\$. Ces dons serviront à financer des projets de recherche novateurs et à fournir un réseau d'aide empreint de compassion.

Je vous redis *♥ merci ♥*

Ensemble, nous contribuons à avoir un avenir SANS CANCER DU SEIN. On se donne rendez-vous le 6 octobre 2024.

Denise Poulin Équipe Les Mollets Roses

Vous souhaitez faire la différence dans la vie de personnes qui luttent contre le cancer dans Lotbinière?

Devenez **bénévole-transporteur** pour les aider à se rendre à leurs rendez-vous médicaux.

CONTACTEZ-NOUS

 **Présence**
LOTBINIÈRE

info@presencelotbiniere.com
581-983-9294

Frais de déplacement remboursés par l'organisme



CHEVALIERS DE COLOMB
75 ANS D'HISTOIRE, ÇA SE FÊTE

Le conseil des Chevaliers de Colomb 3178 de Sainte-Croix fêtera son 75^{ème} anniversaire d'existence. Vous êtes toutes et tous cordialement invités à vous joindre à cette fête sous forme de goûter raisins, fromages et croustilles suivi d'une soirée de danse avec Clément à l'orgue (cartes en vente au coût de 20\$ auprès de vos responsables de paroisses).

Date: 25 novembre 2023

Lieu: Salle Robert Daigle, Centre paroissiale, Sainte-Croix

Heure: 18h00 (Accueil)

19h00 (goûter raisins et fromages)

Bar sur place

Réponses attendues pour le: 7 novembre 2023

Personnes responsables de paroisses:

Sainte-Croix, Yvon Auger 418-926-3560

Lotbinière, Raynald Lauzé, 418-703-0575

Saint-Édouard, Marcel Bélanger, 418-796- 2186



DU **25** NOVEMBRE
AU **6** DÉCEMBRE

JOURNÉES D'ACTION
CONTRE LES VIOLENCES
FAITES AUX **FEMMES**



Centre-Femmes de Lotbinière 418-728-4402
SOS Violence conjugale 1-800-363-9010 24h / 7 jours



PROGRAMMATION AUTOMNE 2023 05 septembre au 15 décembre
Inscription – Infos : www.maisonfamilotelotbiniere.com 418-881-3486
Tous nos Ateliers et nos Services sont GRATUITS

POUR (PARENTS, MÈRES, PÈRES, ENFANTS, GRANDS-PARENTS, FEMMES, HOMMES, **TOUTES FAMILLES**, SÉPARÉES, RECOMPOSÉES,...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8h30-16h Halte-garderie	8h30-16h Halte-garderie	8h30-16h Halte-garderie	8h30-16h Halte-garderie	8h30-16h Halte-garderie
9-11h STIMULATION LANGAGE MOTRICITÉ FINE parent-enfant (2-5ans) Apprivoiser les petits défis VITALITÉ INTELLECTUELLE-1 (musclez vos méninges) adulte	9-11h CHOUETTE & PIROUETTE Atelier découvertes parent-enfant (0-5ans) avec une partie parent	9-11h CHOUETTE & PIROUETTE Atelier découvertes parent-enfant (0-5ans) avec une partie parent VITALITÉ INTELLECTUELLE-3 (musclez vos méninges) adulte	9-11h CHOUETTE & PIROUETTE Atelier découvertes parent-enfant (0-5ans) avec une partie parent VIE DE FAMILLE On s'outille pour différents défis, soutien parent	9-11h CHOUETTE & PIROUETTE Atelier découvertes parent-enfant (0-5ans) avec une partie parent BÉBÉ-CHOUCHOU Atelier motricité globale parent- enfants (8 à 16 mois)
13 à 15h adulte CAFÉ LECTURE : Lecture sur différents sujets, et échanges	13 à 15h CUISINE ET VIE RELATIONNELLE adulte	13 à 15h PÉRINATALITÉ : Pour parents d'un bébé ou en attente d'un...	13 à 15h CRÉATIVITÉ-ÉMOTION Créer et mieux se connaître	13 à 15h SANTÉ PHYSIQUE ET MENTALE Bouger ensemble parce que c'est plus plaisant adulte
SERVICES				
ÉCOUTE ACCOMPAGNEMENT : Adultes, couples, mieux surmonter les difficultés	POUR MIEUX INTERVENIR : Conseils éducatifs pour parents	SOUTIEN POUR HOMMES : Pour surmonter les difficultés	SOUTIEN SÉPARATION : Pour le vivre le plus harmonieusement possible, pour les enfants et vous	CONSULTATION BRÈVE PROFESSIONNELLE : Avocat Médiation familiale
COCAÏNOMANES ANONYMES : (toutes dépendances) Rencontres les lundis 19h	MÉDIATION CITOYENNE : Soutien concernant les conflits (voisinage...)	FÊTE-CŒUR-TEMPS : Du temps pour les aînés pour leur anniversaire	PRÉSENCE LOTBINIÈRE : Suivi, accompagnement, soutien lors d'un deuil	SOUTIEN COPARENTALITÉ : Pour prendre soin des parents et des enfants

REGROUPEMENT DES JEUNES DE LOTBINIÈRE

NOVEMBRE 2023



REGROUPEMENT
DES JEUNES
DE LOTBINIÈRE

BONS COUPS DES JEUNES

- 6 jeunes participant à notre activité InterMDJ au labyrinthe de Kamouraska
- 8 activités réalisées dans le cadre de la Semaine des maisons des jeunes du 9 au 15 octobre 2023.
- Plus de 4000 minutes réalisées dans le cadre du défi physique "chaque minute compte" dans nos quatre MDJ
- Atelier mural avec un artiste dans le cadre du projet Alterados

À VENIR

- 19 octobre: consultation jeunesse du gouvernement
- Novembre: mois des records
- Novembre: atelier des rubans blancs (prévention contre la violence faite aux femmes)
- 28 novembre : Journée au spa
- Prévention des dépendances dans les écoles secondaires et les MDJ par la travailleuse de rue

*Activités offertes pour tous les jeunes de
12 à 17 ans de la MRC de Lotbinière*

rjlotbiniere
 rjlotbiniere
 Regroupement des jeunes de Lotbinière

www.rjlotbiniere.com

VENTE DE FINANCEMENT 2023-2024 AU PROFIT DES ACTIVITÉS DE L'OPP ÉCOLE DU CHÊNE



LES ENFANTS, NOTRE PRIORITÉ !

Nous relançons, la campagne de financement des fromages. Les profits iront directement à votre OPP pour le financement d'activités, de projets et de récompenses pour vos enfants.

Merci de nous aider dans l'atteinte de nos buts. Pour faire un but, ça prend un travail d'équipe.



DU FROMAGE ... C'EST BON :)

Campagne des produits de la Fromagerie de la Chaudière à prix avantageux du vendredi 27 octobre au mardi 14 novembre. Vous désirez nous encourager et faire la différence dans nos projets ? Contactez l'une des 69 familles de l'école Du Chêne.



LES FROMAGES SERONT LIVRÉS À LA
SALLE MUNICIPALE À LA MI-DÉCEMBRE.
VOTRE VENDEUR COMMUNIQUERA AVEC
VOUS POUR VOTRE LIVRAISON .

Pour infos supplémentaires : Hélène St-Pierre au 418-796-0048
ou facebook OPP École du Chêne





	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A	C	L	A	Q	U	E	M	U	R	E
B	R	E	G	U	L	I	E	R	E	S
C	A	U	N	I	S		T		M	U
D	P		E	N	T	I	E	R	E	S
E	U		A	T	E	L	I	E	R	
F	L	O	U	E	R		L	A	C	E
G	E	S		S		T		L	I	S
H	R	I	A		D	E	V	I	E	S
I	I	E	N	A		L	I	T	R	E
J	E	R	A	I	L	L	E	E		X

6	5	2	7	4	3	8	1	9
7	3	4	8	1	9	6	2	5
1	8	9	5	6	2	3	7	4
3	4	6	9	2	5	7	8	1
9	7	8	4	3	1	2	5	6
2	1	5	6	7	8	4	9	3
8	6	3	1	5	7	9	4	2
4	9	1	2	8	6	5	3	7
5	2	7	3	9	4	1	6	8



Pic-bois l'artisan

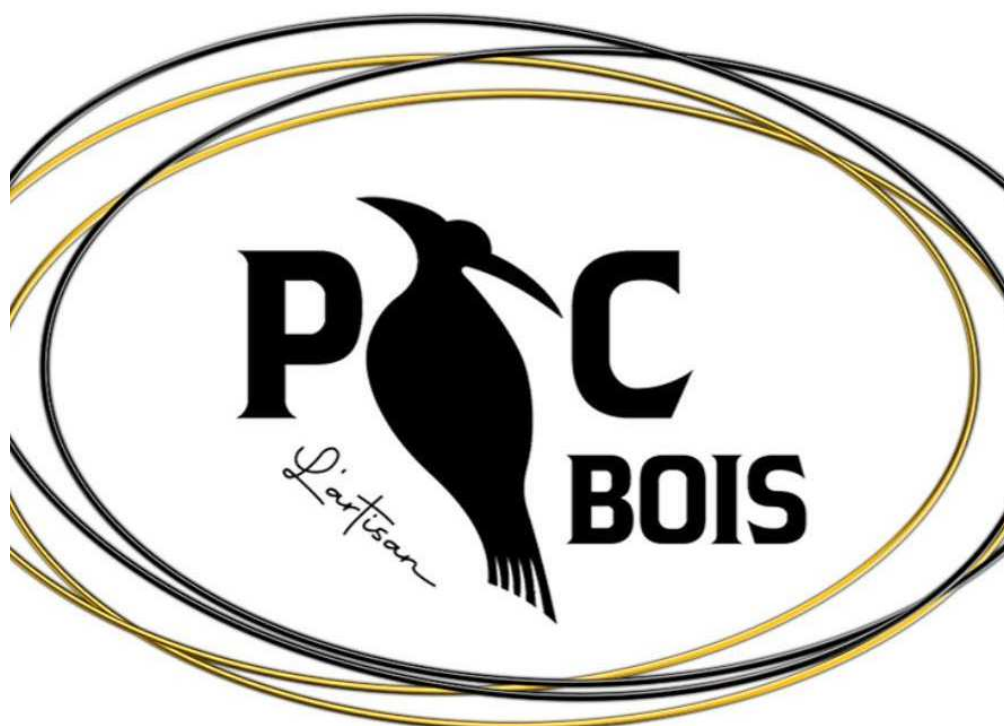
La Boutique-cadeaux-déco-meubles
artisans et revalorisés

www.picboislartisan.com

2584 Rue Principale, Saint-Édouard-de-Lotbinière

G0S 1Y0

819-266-2198



COIFFURE
JOSIANE PILOTE
JOSIANE PILOTE
COIFFEUSE-STYLISTE
propriétaire

Son rendez-vous
418 703-0572
218, rue Bergeron, Saint-Édouard-de-Lotbinière

SERVICE PERSONNALISÉ et COURTOIS
AMBIANCE DÉCONTRACTÉE
Coupes (Femmes, hommes et enfants)
Coloration, mèches, etc.

SALON *Danielle*

Danielle Bernard, coiffeuse
Tél. : 418 796-2280

2401, Principale
Saint-Édouard-de-Lotbinière
G0S 1Y0

L'Audace
COIFFURE

Nancy Parent, coiffeuse
Tél. : 418 703-0633

146, route Leclerc, St-Édouard G0S 1Y0

Coiff Caly-T
108, Castonguay
St-Édouard-de-Lotbinière
QC G0S 1Y0
418 796.2900

Votre
PUB ICI!

Marie "Beauté" Esthétique
Soin facial, épilation, électrolyse
manucure, pédicure gel
418-796-1348

Marianne Daigle

187 Beaudet
St-Édouard de Lotbinière

Salon Caly-T
418 796.0020
Prop.: Lina Trépanier

2555, Principale
St-Édouard QC
Esthétique & Bronzage
Laser & IPL

Jeannette Schurch
MEMBRE DE FQMM

Clinique Massothérapie

Californien - Shiatsu
Hygiène des oreilles - Pressothérapie

Information et rendez-vous :
(418) 796-2351

120, Castonguay
Ste-Édouard de Lotb. Qué.
G0S 1Y0

Technicienne en hygiène et soins
des pieds
Rebecca Auger
membre associé des
naturothérapeutes du Québec

À votre domicile

418-796-2296
418-728-7093

Les Doigts de Fée
bureau ou votre domicile

Kéline Lauzé
couturière diplômée

Soins de Pieds (Diplômée ANQ)
418 926 2539

342 rue Barbin
Sainte-Croix Lotbinière, QC

AUDREY TROTTIER
Hygiéniste en soins des pieds

Soins des pieds
Poses d'ongles
Manucures
Pédicures

2676 rue principale
St-Édouard de Lotbinière
G0S1Y0
audrey.ain@hotmail.ca

418-728-8185

SOINS DES PIEDS :

- Ongles incarnés
- Cors
- Durillons
- Cèlil de peradix
- Ongles épais
- Cornes
- pédicures

... MAINS :

- pores, ongles
- réminés et poudres
- vernis
- gell

Hygiéniste en soins des
pieds

AUDREY TROTTIER
Hygiéniste en soins des
pieds

LE CUBE
FRAICHEUR | SAVEURS | DISTINCTION

Commande En Ligne Service De Livraison Service Traiteur

www.restobarlecube.ca

418-926-3244 0

info@restobarlecube.ca

Suivez nous sur Facebook

400, route laurier Ste-Croix

FRAICHEUR SAVEURS DISTINCTION
LES FOOD TRUCKS
LE CUBE

FOOD TRUCK
FESTIVAL | ÉVÈNEMENT PRIVÉ & CORPORATIF

418-926-3244 0

info@restobarlecube.ca

Suivez nous sur Facebook

CHIEN SOSSIS

QUAND LA FAIM VOUS APPELE
L'AFFAMÉ

RESTO DU BOIS CLAIR
418 796-3101
 MENUS DU JOUR, PIZZAS, PRODUITS MAISON

restoboiscclair@yahoo.com

La Boucanerie
Del Janio
 Service de traiteur/BBQ/Food Truck/Rôtisserie
 www.laboucaneriedeltonio.com
 Resto : 581-576-2627

Le Sainte-Emmelie
 RESTO PUB

8002, Rte Marie-Victorin
 Leclercville, Qc G0S 2K0

Propriétaires :
 Johanne Paquet
 Charles-Étienne Beaudet

819 599.9995 | lesainteemmelie | lesainte-emmelle@videotron.ca

SNACK BAR
Sainte-Croix
 CRÈMERIE

Casse-croûte
 Frites maison **WiFi**

Salle à manger - Grande terrasse
 Tables à pique-nique
418 926-3030
 6087, rue Principale - Ste-Croix - Qc G0S 2H0

DÉBITAGE
DODU
 MANNE BOVINE, PORCINI & SAUVAGE

Jean-Philippe Garneau
 Propriétaire

418 703-4850
 418 571-4850

119, rue Lauzé, Saint-Édouard-de-Lotbinière
 (Québec) G0S 1Y0

Suivez-nous!

Votre PUB ICI!

RECYCLE AUTOS
2000 INC.

Spécialité:
 • Autos d'occasion
 • Pièces usagées et neuves
 • Redressement de châssis
 • Service mécanique
 • Carrosserie

1504, St-Charles, Saint-Édouard de Lotb. G0S 1Y0
 recycleautos@globetrotter.net
 T: 418 796-3400 • 1 866 790-3400
 F: 418 796-1349

LAVE AUTO
DANIEL PAQUET

146, rue Olivier
 Laurier-Station
 G0S 1N0
 Tél.: 418 728-9001

laveautodp@gmail.com | laveautodanielpaquet

Transport scolaire
Emilius Lemay inc.

- Voyage de groupe
 longue distance
 - Suspension pneumatique
 - Sièges de tissu
 - Porte-bagages
 intérieur/extérieur

Pour informations :
 Tél.: 418 796-2880
 Cell.: 418 554-2880

Daniel Lemay, propriétaire

Votre PUB ICI!

MODEL
 ENTREPÔT

PLANCHERS DE BOIS FRANC ET D'INGÉNIERIE

115, rue Lauzé, St-Édouard-de-Lotbinière G0S 1Y0
418 796-3012
 Balance d'inventaire, fins de lots (légers défauts)

Hugo Lemay, propriétaire
 Cell.: 418 654-8969
 model.entrepot@hotmail.com

Votre PUB ICI!

Vitrerie
Jacques Simoneau inc.
 Portes et fenêtres

Jacques Simoneau
 propriétaire
 Tél.: 418 728-3894
 Cell.: 418 955-8611

Vente, installation et réparation de portes et fenêtres
 Douche de verre thermos, miroir et autre.
 Résidentiel et commercial
 303, rue St-Joseph, Laurier Station Qc G0S 1N0

ÉQUIPRO
 LOCATION ET VENTE D'OUTILS

Yannick Desrochers
 T 418 728-4421 | yd@locationequipro.ca
 167, boul. Laurier, Laurier-Station QC G0S 1N0

L'Acadien Bricoleur

stedouard@acadienbricoleur.com
 Téléphone: 418 796-2011

ALTERNATEUR
LEMAY
 VENTE & RÉPARATION

Alternateur/ Démarreur/ Batterie

54, de la Station,
 Laurier-Station (Qc) G0S 1N0 418-728-3819

Service de planage aux particuliers
 Vente de bois plané
 Spécialités : pruche, mélèze, pin blanc et pin rouge

forestier G.S.
 Guy St-Onge
 418-728-1636
 forestiersg@gmail.com

Travaux forestiers
 Sylvicoles et
 commerciaux
 Abatteuse
 multifonctionnelle

312 Rang, Juhaville,
 St-Édouard-de-
 Lotbinière
 G0S 1Y0

Plomberie
 Chauffage
SERVIPOMPE

403, Route St-Joseph, Laurier- Station
 Tél.: (418) 728-4405 www.servipompe.com
 Cell.: (418) 520-2004 servi-pompe.sp.inc@hotmail.com



Excavation

Raymond Lemay & Fils inc.
- Travaux d'excavation
- Terrassement
- Vente de rippe de bois franc sec
R.B.Q.: 1891-9035-00

Déneigement

R. Lemay inc.
- Déneigement
- Transport en vrac

796-2040

Votre PUB ICI!



TRAVAUX
D'EXCAVATION
ET DRAINAGE
AVEC LASER

TRANSPORT:
SABLE, TERRE,
GRAVIER, TUFF

DÉNEIGEMENT

418 563-2682

Location de mini pelle
2626, Principale, St-Édouard



Stéphanie Langlois

NOTAIRE & CONSEILLÈRE JURIDIQUE

Saint-Édouard 418 796-2052

Québec 418 658-4335

» slanglois@notarius.net

langloisnotaire.com

Votre PUB ICI!



CABINET EN ASSURANCE DE DOMMAGES

ASSURANCES

Habitation
Entreprise
Automobile
Agricole



Un monde d'agriculture



La monde s'offre à vous!

Siège social
T 418 796.3060
2597, rue Principale
Saint-Édouard (Québec) G0S 1Y0
Permis du Québec : 700537

Suzanne Michaud, Directrice
T 418 796.3060
suzanne@interconseil.com

www.assurancesperusse.com 418 701-3270
info.assurancesperusse.com 243, rue Laroche, Sainte-Croix G0S 2H0

Votre PUB ICI!



LES ENTREPRISES DENYS HAMEL INC.

Entrepreneur général en construction
et en rénovation résidentielle et commerciale

Tel.: 418.831.9692
Télex.: 418.831.0530

denyshamel@hotmail.com
2216 ch.Filteau, Lévis, QC G7A2N4



Guylaine Michaud

opticienne

guylainemichaudopticienne.com

- Service personnalisé selon vos besoins
- Montures québécoises et internationales
- Verres de contact
- Examens visuels par des optométristes

Forfait à partir de 119\$ verres et monture

167-A, boul. Laurier, Laurier-Station
418 728-5473



Société par actions d'un courtier immobilier
Coach Achat-Vente

B 418.666.5050
C 581.982.2211



3333, rue du Carrefour, local 250
Québec (QC) G1C 5R9
judith.lajoie@remax-quebec.com
www.judithlajoie.com



Votre PUB ICI!



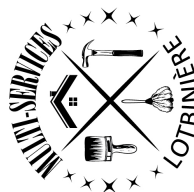
Garage YVON PARADIS INC.

VENTE ET ACHAT VOITURES USAGÉES
PEINTURE - DÉBOSELAGE - PARE-BRISE
MÉCANIQUE

2201, rue Principale,
St-Édouard, Lotb. G0S 1Y0

Fax : (418) 796-2970
Tél. : (418) 796-2518

Votre PUB ICI!



Floirne Gatepaille
1679, rang Saint-Charles
Saint-Édouard de Lotbinière
(Québec) G0S 1Y0
418 933-9054
info@multi-serviceslotbiniere.com

Pour vos travaux domestiques
et entretiens divers

Votre PUB ICI!



Solusimple
ASSURANCES

AssurExperts

GAUTHIER & ASSOCIÉS
Cabinet en assurance de dommages

KEVEN DESROCHERS et PIERRE-LUC DAIGLE

Courtiers en assurance de dommages

JORDAN OUELLET

Courtier en assurance de dommages des particuliers

Commercial | Agricole | Cautionnement
Construction | Auto-habitation

info@solusimple.ca

Téléphone 418 728-3556

Télécopieur 418 728-3155

355, boulevard Saint-Joseph,
Laurier-Station (Québec) G0S 1N0

Jacques Gourde

Député de
Lévis-Lotbinière



Au plaisir
de vous servir !

418-836-0970

Jacques.gourde.a1@parl.gc.ca



BEAUDOIN LAFRANCE
GESTION DU PATRIMOINE

Venez discuter

BEAUDOINLAFRANCE.COM

UN PARTENAIRE POUR LES AFFAIRES,
UN SOUTIEN POUR LA VIE

- ASSURANCE DE PERSONNES
- SERVICES FINANCIERS
- PLANIFICATION FINANCIÈRE
- COURTAGE HYPOTHÉCAIRE

MAINTENANT 2 ADRESSES POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS:

579, Président-Kennedy
Lévis (Québec) G6C 1J8
418-834-1008

3000, Alexandra, bureau 301
Québec (Québec) G1E 7C8
418-627-3232